

## Eesti viinamarjavein

Tartus 5. juulil 2012 toimunud konverentsil andis üks Vahemeremaade veiniekspertidest kõrge hinnangu Hagudi roosale veinile, mis oli valmistatud punasest sõstrast ja karusmarjast. Hiljem avaldas lõunamaalane nõrdimust, et degusteerimisel viinamarjaveinide seas ka marjaveine maitsmiseks pakuti.

Lõunamaised veinitootjad seavad kindla piiri eristamiseks veine puuvilja- ja marjaveinidest. Rangemas käsitluses on vein vaid euroopa viinamarjade (*Vitis vinifera* subsp. *sativa*) kääritamisel saadud jook, millele pole valmistamisel lisatud ei vett ega suhkrut. Euroopa viinapuu sordid vajavad pehmet talve ja sooja suve. Jahedama suvega jääb viinamarjade suhkruisaldus veinivalmistamiseks vajalikust madalamaks ja happesus tikub olema liiga kõrge. Seepärast lisatakse siin avamaal valminud viinamarjade mahlale enne käärima panekut suhkrut (keskmiselt 100 g/l) ja happesuse vähendamiseks ka vett (Soomes). Avamaal edenevad meil paremini liikidevahelised sordid, milliste külma- ja haiguskindlus pärineb Põhja-Ameerikas ja Ida-Aasias looduslikult kasvavatelt liikidelt. Üldiselt peetakse suureks puuduseks põhja-viinapuult (*Vitis labrusca*) pärinevat iseäralikku maitset. Samas hinnatakse ka labrusca-maitselisi veine (Isabella <http://www.snooth.com/varietal/isabella/> , Lidia <http://www.snooth.com/wines/lidia/1/0/> ), Lätis on võistlustel saanud auhinnalisi kohti põhja-viinapuu geenidega sortidest 'Supaga' ja 'Sukribe' valmistatud veinid. Head on olnud neist sortidest valmistatud poolkuivad ja magusamad veinid, milliseid paljud siinsed veinisõbrad kuivadele veinidele eelistavad. Võimalik, et kohaliku põhjamaise veinitrendi väljakujundamisel on just *Vitis labrusca* osalusel saadud sortidel oma koht.

Balti- ja Põhjamaade veinitootjad võiksid toote nime vein koos temale aastasadade jooksul kujunenud omadustega jätta lõunapoolsete veinimeistrite pärisosaks. Liikidevahelistest viinamarjasortidest tehtud jooki, millele vajadusel suhkrut või vett lisatakse, võime rahuliku südamega **eesti viinamarjaveiniks** nimetada, nagu seda tehakse puuvilja- ja marjaveinide (**sõstravein, õunavein**) puhul. Marja nime lisamine annab tootele pigem väärtust juurde. Nii juhime tähelepanu sellele, et jahedas kliimaski viinamarjadest veini teha saab.

Jaan Kivistik

15.07.2012