

2020 Mustikavein

500 ml | kuiv | 10,2 vol.

VÄGA HEA, PUHAS JA STIILNE MUSTIKAVEIN, MILLES ON PALJU VÄRSKUST

Välimus

Selge ja särav, mõõdukalt rubiinpunase tuuma ja helelilla äärega, paksud veinipisarad, ilma CO₂ või setteta, arenev välimus.

Aroom

Puhas aroom, milles domineerivad värsked ja küpsed mustikad, kirsid ja mustad sõstrad, tunda on kergelt kirsioõite lõhna, õhustamine toob esile magusa mustikamoosi ja aroomatsete vürtside hõngu, ikka veel nooruslik ja äärmiselt värske.

Maitse

Puhas ja kuiv, mõõduka struktuuri ning väga puhta ja värskendava happesusega, millele sekundeerivad väga peen tanniin, suulaes mahlane ja väga puhas, tunda on värskaid punaseid kirsse, ploome ja krõmpsuvat punast õuna, tõeliselt hästi tasakaalus, karge ja värske, kergelt keerukas.

Kokkuvõte

Väga hea, puhas ja stiilne mustikavein, milles on palju värskust.

Laagerdumispotentsiaal

Järgmised 1–3 aastat.

Sobivad toidud

Kerged eelroad, külmad lihalõigud, linnuliha road, keskmiselt laagerdunud juust, tomatitega pastaroad. Kergelt jahutatult koos rasvase kalaga nagu tuunikala ja lõhe.

Serveerida kergelt jahutatuna temperatuuril 12–14 °C kitsas punase veini klaasis, et tuua esile puuviljasust, värskust ja tõeliselt meeldivat lõhna.

Kaubanduslik potentsiaal

Võib huvi pakkuda huvi kohalikku toodangut pakkuvatele restoranidele. Kuna tegemist on kuiva mustikaveiniga, siis võib see meeldida külalistele, kes eelistavad kergemaid kuivi punaseid veine.

Veinivalmistaja:

2020. a. kevade jahedate ilmade ja öökülmade tõttu jäi paljudel taimedel tolmedamine kasinaks, aga tänu idaküljel kasvavale metsale olid meie mustikakobarad Mornas ilusad ja suured ning marjasaak oli vägagi hea, oli põõsaid, mis olid paksult marju täis. Just ilmastikuolud on olulisim veini maitse ja aroomi kujundaja, rohkem kui konkreetne sort või agrotehnika. Vihmane suve tõttu valmis mari veidi ebaühtlaselt ja korje jäi hiliseks, ent kokkuvõttes võime meie mustikasaagiga rahule jääda. Metsmustikas jäi vähese päikese tõttu hapukamaks, värvi see ei mõjutanud. Kultuurmustika küpsemine on võrreldes metsmustikaga ebaühtlasem ja kuna viljaliha on tihedam, jääb ta värvi poolest metsamarjadele alla. Kultuurmustika marjavärv olenebki sordist – meil on üks heledama ja teine tumeda kestaga. Keskmise suhkrusisaldus nii mets- kui ka kultuurmustikal oli 10 brix.

Korje järel sügavkülmutasime marjad järk-järgult, marjade valmimise järjekorras – nii säilivad mustika väärtuslikud omadused ja marjad muutuvad magusamaks. Sügavkülmutatud marjadest saab hea maitse, aroomi, ilusa värvitooniga ja harmoonilise veini. Järelmaitse meenutab mõningaid viinamarjasorte. Lisaks sisaldab mustikas veini jaoks väga oluline piisavalt tanniinhapet. Veinile tugevama iseloomu andmiseks ja šaptaliseerimiseks lisasime tumeda viinamarjakontsentraati. Vein on valminud ühest osast metsmustikatest ja kahest osast kultuurmustikatest.

Mustikaveini soovitatakse tarbida singi, vorsti, salaami, linnuliha ja linnumaksa juurde koos hapukama moosi või kastmetega.

