



Pēdējā laikā mājas vīna brūvēšana ir gandrīz vai modes lieta. Šajā un divos nākamajos **IEVAS** Veselības numuros viesosimies pie dažādiem vīna darītājiem – gan iesācējiem, gan pieredzes bagātākiem –, lai uzzinātu ko vairāk un iemācītos darīt savu vīnu.

Vīna darīšana prasa MĪLESTĪBU

♥ Ilze Irbe

«Jārēķinās, ka vīns ir kaprīza būtne un prasa rūpīgu attieksmi, it sevišķi tad, ja darīšanas procesā nepievieno mākslīgas palīgvielas,» pārliecinājies ārsts onkologs VILNIS SOSĀRS. «Jā, tas tiesa! Turklāt pilsētniekiem jāzina arī tas, ka vīndaru dzīvoklis pārvēršas par savdabīgu torņu pilsētiņu, jo uz skapjaugšām un plauktos apaļos balonos rūgst vīni!» smaidot piebilst Viļņa sieva gastroenteroloģe LINDA SOSĀRE.

Kaut gan Sosāru ģimene dzīvo pašā Rīgas centrā, tas nebūt nav šķērslis nodoties iemīļotajam hobijs – mājas vīna gatavošanai. «Mūsdienās, kad veikals nopērkami gan vīna baloni un sifoni, gan pudeles un korķi, tas patiešām nav sarežģīti,» atzīst Vilnis. Savulaik vīna darīšanas hobijs viņš pievērsies 1989. gadā, kad pat piemērotas pudeles bija deficīts, kur nu vēl speciāli vīna korķi. «Tolaik dzīvojām Jūrmalā, mums bija vīnam piemērots pagrabs, un es taisīju četrpadsmit dažādus vīnus – no āboliem, rabarberiem, cidonijām... Lai aizkorķētu pudeles, centīgi meklēju un pielāgoju šim nolūkam lazdas koku, kas ir mīkstākais, blīvākais un visvairāk atgādina korķa koku. Pašgatavotajam lazdas korķim apkārt aplēju pasta laku, lai gaiss netiek vīnam klāt. Salīdzinot ar šodien pieejamo aksesuāru

klāstu, ņemšanās bija pamatīga, taču interesanti tik un tā! Bet tad nāca deviņdesmitie, parādījās lielleveikali, varēja nopirkt visu, tostarp smalkus vīnus, un mājas vīna darīšana kā hobijs pamazām iznīka. Taču pamazām vērtības atgriezās, cilvēki atkal rūšinās dārzņos, vāra zāptes, konservē, un arī mājas vīna taisīšana ir cieņā!» Dakteris Sosārs vīna taisīšanai atkal pievērsies pirms diviem gadiem – iedvesmējies no senām muižas receptēm, viņš uzskata, ka vīna rūgšanai un pārējiem procesiem jānorit dabiski, bez mākslīgām palīgvielām. «Tas nekas, ja reizēm vīns *aiziet* etiķi. Ja nelieto nekādus uzlabotājus, tā var gadīties. Atzīstos – kad pirmās reizes savu nebaudāmo lolojumu lēju ārā, raudāju baltas asaras! Bet ar laiku pierod, ja nesanāk – nesanāk. Kā jau teicu, vīns ir kaprīza un noslēpumaina būtne...»



Pudelēm jābūt noformētām skaisti. Sosāru mājas vīnam ir dēļa Pētera izdomāta un radīta etiķete ar īpašu firmas zīmi, gadskaitļiem un ogu nosaukumiem – viss, kā nākas!

Foto – Jānis Kairis un Shutterstock

Sosāru PĪLĀDŽU VĪNS

Nepieciešamās lietas

Plastmasas spainis valējās rūgšanas procesam, 15 vai 25 litru balons, 10–12 kg sulīgu pīlādžu, avota ūdens, krietna sauja mazo, tumšo rozīņu, 2–3 kg cukura (iesākumam, bet pēc tam – papildu cukurs pēc garšas).

Darīšanas gaita

- Pīlādžogām vēlams būt lielām, sulīgām un ļoti gatavām – tas ir svarīgākais priekšnoteikums, lai izdotos labs vīns. Tāpēc pīlādžus vīnam vislabāk lasīt mitrās vietās, ūdeņu tuvumā. Ogas saspiežu ar koka piestiņu. Gatavojot vīnu, nedrīkst pielaut saskars ar dzelzi – tas izmaina fermentāciju, rūgšanu, pārveido ēteriskās eļļas, vārdu sakot, vīnam ļoti nepatīk.

- Vīna darīšanā vienmēr izmantoju tikai avota ūdeni – Inčukalna avota ūdens ir tik tīrs, ka cauri filtriem iet bez aizķeršanās! Tātad: saspaidītās ogas plastmasas spainī aplē ar avota ūdeni un kā ieraugu pievieno izmērcētas rozīnes (tās liek mērcēties vārītā ūdenī siltā vietā trīs dienas iepriekš) un cukuru, lai sākas rūgšanas process (vēlāk cukuru pievieno pēc garšas un vajadzības). Tad spaini pārklāj ar marli vai dvieli, lai augļu mušīņas nemācas virsū, un novieto istabas temperatūrā.

- Tā saucamā valējā rūgšana notiek desmit dienas – topošo vīnu katru dienu vēlams apmaiņot ar koka karoti, lai ļoti izrūgst. Pēc 10 dienām nokāš biežumus un vīnu lej balonā, tam uzliek gumijas uzmavu un *burbulotāju* (to var nopirkt specializētajos vīna darīšanas veikalos). Lai gumijas uzmava cieši piekļautos balona kakliņam, to pirms uzmaukšanas sakarsē karstā ūdenī.

- Kā vēsta senās receptes, reizi mēnesī vīns balonā jā*apciemo* – tas nozīmē, jāpārlej, lai atbrīvotos no nogulsniem. Pie pārliešanas vīns jānogaršo – ja vajag, garšu un rūgšanas procesus var *pieregulēt*, pievienojot vēl cukuru, ūdeni vai rozīnes. Par vīna *apciemošanu* nevajag aizmirst – dzēriens var sadumpoties, jo nemil nevērīgi attieksmi.

- Vīnam jānostāvas vismaz gadu, īpaši tādām, kura sastāvā ir rūgtvielas, miecvielas utt., piemēram, pīlādžu vīnam. Ja ogas gadījās labas, rūgšana rit ideāli un cukura proporcija ir pareiza,



skābeni rūgtenā garša padara pīlādžu vīnu par vienu no garšīgākajiem mājas vīniem.

- Temperatūrai telpā, kur top vīns, jābūt vismaz 12–14 grādiem, ne vēsākam. Bet galvenais – lai temperatūra *nestaigātu* augšup lejup! Tā gan vēsturiski radās šampanietis, kad vīns temperatūras maiņu iespaidā pudelēs sāka rūgt, bet ne jau vienmēr mērķis ir iegūt dzirkstošo.

Dakteris Vilnis Sosārs iesaka

- ♦ Draugiem un paziņām izsludiniet, ka taisīsiet mājas vīnu. Iespējams, daudziem no viņiem ir dārzi, kuros paliek neizmantoti āboli un nenolasīti ogu krūmi. Mājas vīns ir lielisks veids, kā realizēt lielus ogu daudzumus.

- ♦ Iesācējiem iesaku vienkārši mēģināt! Svarīgākais, kas jāievēro, ir tīrība, pacietība un kvalitatīvs izejmateriāls, proti, labas un gatavas ogas.

- ♦ Vīns mīl lielus tilpu-

mus – lai rūgšanas procesi noritētu labāk, iesaku izmantot vismaz 15 vai 25 litru balonus, ne mazākus.

- ♦ Gatavojot vīnu dzīvoklī, jāreķinās ar divām lietām: pirmkārt, jāatrod vieta, kur stāvēs spainis un baloni. Otrkārt, valējās rūgšanas posmā mājas daudz odīs pēc brūža un gaisā griežīsies augļu mušīņu bari... Labā ziņa – kolīdz vīnu sapilda balonos, vairs nav ne smaku, ne mušīņu!

Kāpēc es daru mājas vīnu?

«Kad pēc ilgāka pārtraukuma atgriezies pie sava hobijs – mājas vīna darīšanas, tieši sākās arī visiem zināmā krīze. Ar sievu smējāties, ka tas ir zīmīgi: ja zaudēsim darbu, vismaz varēsim sēdēt mājās un tukšot savus krājumus! Tas, protams, humors, bet, nopietni runājot, vīna darīšanā man visvairāk patīk divas lietas – pirmkārt, process, kas ir radošs un interesants. Otrkārt, mani saista pārsteiguma moments, jo es nekad nezinu, vai un kas tur galā sanāks! Patiess prieks ir pēc gada *auklešanās* nobaudīt un izjust laba vīna smaržu un pēcgaršu.»



Korķu sildīšana un pudeļu aizkorķēšana ir omulīgs process – vīns ļoti norūdījis, sapildīts pudelēs... Gandarījums!