



## Veini hädad saavad üha uusi nimesid

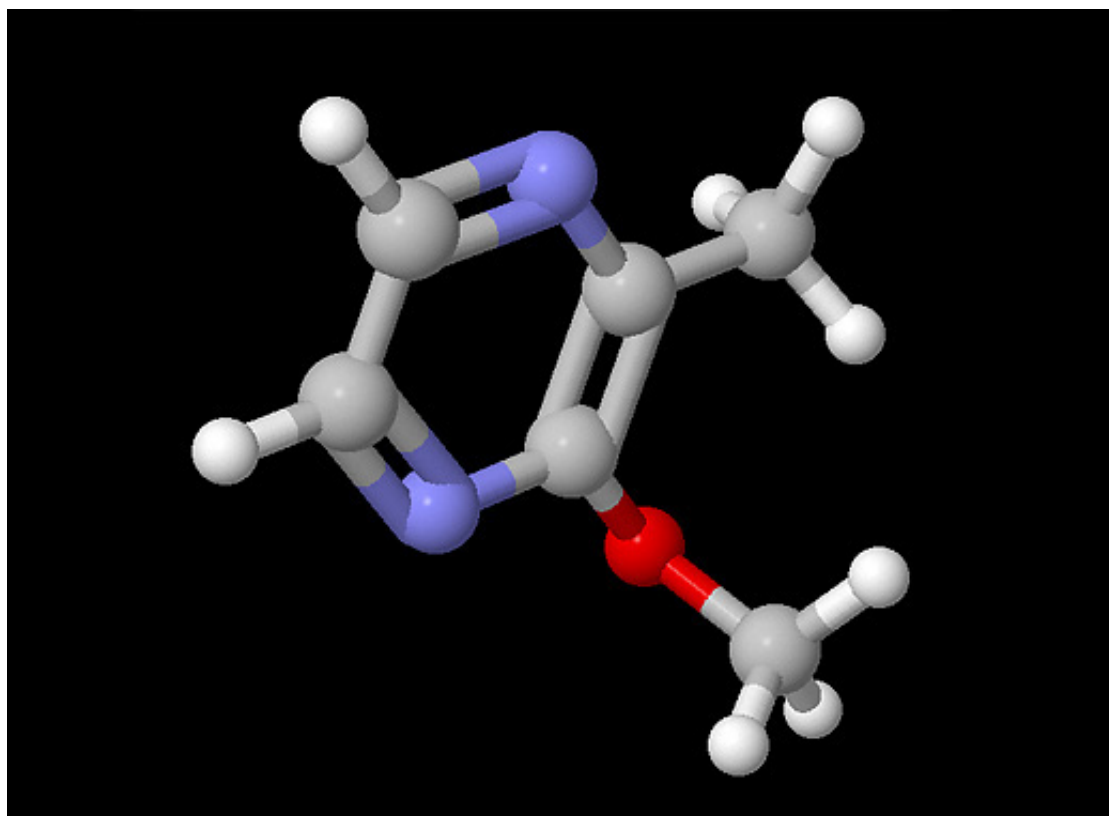
Tanel Eigi  
27.12.2010

---

Kes meist poleks kuulnud tuntud veinivigadest nagu oksüdatsioon, äädikastumine ja korgiviga?

---

Lisaks viimast põhjustavale, juba ammu teadaolevale veini maitse ja lõhna ohustajale TCA-le (2,4,6-trikloroanisool) on teine keemiliste ühendite perekond metoksüpürasiinid (MP, vaata ka <http://www.vine.ee/?mid=79&id=528>) saanud endale uue tähelepanuväärse liikme. Kui varem seostati mõningate sellesse gruppi kuuluvate ühendite teket marjades valguse mõjuga (või täpsemalt selle vähesusega), siis hiljuti on Pascal Chatonnet poolt (Excell Laboratoire Merignac, Prantsusmaa) kindlaks tehtud seos 2004. aastal avastatud bakteri *Rhizobium excellensis* ja veinides suurte koguste 2-metoksü-3,5-dimetüülpürasiin'i (MDMP, C<sub>6</sub>H<sub>8</sub>N<sub>2</sub>O) esinemise vahel<sup>1</sup>). Mainitud bakter sünteesib seda ohtralt puidus sisalduvatest α-aminohapetest L-alaniinist ja L-leutsiinist, viimane tuntud ka toiduainetetööstusest kui lõhnatugevdaja E641.



2-metoksü-3,5-dimetüülpürasiin. Foto: Jmol

MDMP on väga lenduv (volatiilne) tugevalõhnaline ollus, mida on leitud naturaalse korgiga suletud veinidest, millel on ebameeldiv "korgine", "taimne" (kartul, toores metsapähkel) või "tolmune" lõhn, mis aga siiski on väga erinev tüüpilisest "seenjast" aroomist, mis on iseloomulik TCA poolt põhjustatud veale. Korgi MDMP-reostus ei oma teadaolevalt mingit seost TCA olemasoluga veinis. Näib tõenäoline, et mikroorganism *Rhizobium excellensis* on peamine vastutaja selle molekuli korgitohus (st korgipuu kooses, aga see ju kõlab kohmakalt?) olemise eest. Samas näitavad mõned uurimused, et MDMP võib rüvetada veini muulgi viisil. Ka vaatide valmistamiseks kasutatav tammepuu ning samuti mitmel pool populaarsed tammelaastud võivad olla nakatatud ning mõjutada veini sellega kontakti sattumisel. Kuna õnneks ca 93 % MDMP sisaldusest puidus

hävib pärast 10-minutilist kuumutamist 220 °C juures, siis piisavalt röstitud tammevaadid ei ole oluliseks probleemi allikaks. Enam kohtab seda häda mõningate tootjate puhul, kes eksperimenteerivad röstimata tammevaatidega.

Tulenevalt MDMP väga madalast tajumise lävest (2,1 ng/L) võib tema praeguseks tuvastatud esinemine ligi 40-60 %-s töötlemata veinikorkides (kontsentratsiooniga üle 10 ng/L) olla veinitööstusele tõsiseks probleemiks. Teisalt, eks juba ammu olemasolnud asjale on nüüd nimi leitud ning pigem aitab see teadlikult tollest veinirikkujast hoiduda.

---

On tõenäoline, et paljud seni TCA süüks aetud vead on tegelikkuses hoopis MDMP - siit veinitestijatele kõva pähkel pureda, et neid kahte ilma labori abita, vaid olfaktoorsel moel üksteisest eristada.

---

### Aga sellega pole hädad veel lõppenud

Lisaks on teada Aasia lepatriinu (ka Jaapani lepatriinu, *Harmonia axyridis*) võime eritada hädaohu korral isopropüül metoksüpürasiin'i (IPMP). Nimetatud Ida-Aasiast pärit insekt on võõrliigina levinud edukalt üle maailma, sealhulgas Euroopasse (meile lähedalt leitud nii Lätist kui Soomest) , kus ta patseerib mõnusalt ka viinamarjaväljadel.



Aasia ehk Jaapani lepatriinu, *Harmonia axyridis*. Foto: ©Entomart

On tehtud katseid<sup>2)</sup>, kus purustatud viinamarjadele on lisatud erinevas koguses lepakaid - 0, 1 ja 10 liitri kohta. Kogenud veiniekspertid hindasid neid veine ning viimasel juhul täheldati veini aroomi ja maitse olulisi muutusi. Samuti märgati väiksemaid mõjusid putukate sisaldusel 1 putuk liitri kohta. Väljundi mõttes tähendas see maapähkli, paprika ning spargli aroomide ja maitsete lisandumist. Täiendavalt ilmses ka veinide lilleliste ja puuviljaste omaduste üldine vähenemine.

---

Seega - kui teie veini maitstes EI ole eelmainitud ebameeldivaid nüansse, siis olete ilmselt õnnega koos.

---

1) Identification of a New Source of Contamination of Quercus sp. Oak Wood by 2,4,6-Trichloroanisole and Its Impact on the Contamination of Barrel-Aged Wines

*Pascal Chatonnet, Antoine Fleury, and Stphane Boutou*

*Journal of Agricultural and Food Chemistry 2010 58 (19), pp 10528–10538*

2) *Pickering, G. J., Lin, Y., Reynolds, A., Soleas, G., Riesen, R. and Brindle, I. (2005), The Influence of Harmonia axyridis on Wine Composition and Aging. Journal of Food Science, 70: S128–S135. doi: 10.1111/j.1365-2621.2005.tb07117.x*

[< tagasi](#)

## Vaata veel:

### **Loire'i jõe alamjooks - Pays Nantais.**

**Muscadet Sèvre et Maine ja tema vähemad naabrid.** *Tanel Eigi*

Üle kolmesaja aasta tagasi, 1709. aasta karmil talvel toimusid (ja olid sellest tingitud) Euroopas pöördelised sündmused. Rootsi kuningas Karl XII kaotas Poltaava all lahingu Peeter I juhitud Venemaale, jõuvahekorrad Euroopas muutusid ning Eesti libises Vene impeeriumi rüppe.

### **Apuulias veine proovimas** *Aare Karolin*

Apuulia (itaalia keeles Puglia) on Lõuna-Itaalia vahva piirkond, mis jääb Aadria ja Joonia mere vahelisele nn saapa kanna ja kontsa alale. Järgnevalt tuleb juttu just sellest kanna alast, kuhu Püha Rooma Riigi keiser Frederick II Hohenstaufen püstitas 1220. aastal Murgia Barese piirkonda Castel del Monte, mis lõplikult valmis 1240.

### **Miks teha koduveini?** *Tiina Kuuler, Veinivilla perenaine*

Milleks teha koduveini, kui poodides on ilma liialdamata tuhandeid erinevaid veine müügil? Põhjuseid on rohkem kui üks, igal tegijal omad.

### **Viinamarja-aasta 2010 Lõuna-Eestis** *Jaak Eensalu, viinamarjakasvataja*

2010. aasta tõi meile esmalt korraliku lumega talve. Enne lumikatte tekkimist oli ka piisavalt külma ja maapind sai ära külmuda. Selline ilm oli maapinnale painutatud külmaõrnamatele viinamarjasortidele talvitumiseks soodne.

### **Kalev Kesküla (22.10.1959–25.06.2010)**

Veel möödunud sajandi viimase viiendiku alguses oli eestlaste eelistatuim lõõgastusjook kordades kangem kui praegu. Erakordselt suur teene selles, et meie maitse-eelistused euroopalikumaks muutunud, on eile lahkunud Kalev Keskülal.

### **Tšiili vein enne ja pärast terremoto't** *Egle Haidak*

Tšiilis on ilus ütlemine: Mehed kasvatavad viinapuid ja viinapuud on põhjus, miks mehed kasvavad. Kaks kuud tagasi, kui Tšiilit tabas tugevuselt viies maavärin maailmas, said kannatada nii mehed kui veiniaiad. Kõige suuremat kahju kandsid lõunapoolsed veinipiirkonnad.

### **Subjektivne sissejuhatus Rumeenia veinidesse** *Alexandru R. Săvulescu*

Minu Eesti sõber palus mul hiljuti teha oma kodukandi lugejate jaoks sissejuhatuse Rumeenia veinidesse. Mäletan, et olin teinud sama tema enda jaoks mõned aastad tagasi, kui ta külastas Rumeeniat. Sellal loomulikult tegin seda kõige praktilisemal moel, hulga päris pudelite ja klaasidega. Seega - miks mitte teha seda ka ülejäänud eestlaste tarvis, mis siis, et seekord vaid sõnadega?

### **Suur Soave'de degustatsioon!**

Väikese viivituse järel avaldab VINE suure Soave'de degustatsiooni tulemused, mis on ülimalt rõõmustavad - proovitud 25 veini seas polnud ühtegi, mille kohta saaks küsida "mis lurr see on?". Mis aga tähendab seda, et meie maaletoojad teevad väga head tööd - tohutust soave-merest on suudetud välja valida korralikud joogid.

### **Õrn ja vastuoluline Soave** *Tanel Eigi*

Soave DOC, mis asetseb Veneto maakonna lääneosas Valpolicella ja Gambellera vahel ligikaudu 20 km ida pool Garda järve lõunapoolsest otsast, on paigaks, kus valmistatakse samanimelist, nii Itaalia kui ka maailma ühte kuulsamat valget veini.

### **Maailma parimad veinitudjad** *Egle Haidak*

Aprilli keskel toimusid Tšiilis Santiagos XIII sommeljeede maailmameistrivõistlused. Maailma parima sommeljee valimine toimub iga kolme aasta tagant, esimesed võistlused peeti aastal 1969. Aastatetagused võitjad on tänaseks väarikad žüriiliikmed...