

Fotod: KÖÖK



Tekst: KRISTJAN MARKII

TÄHED JA TUNDMATUD GALAKTIKAD

„VENNAD, TULGE KIIRUGA, MA JOON TÄHTI!“

Väidetavalt just sellise lausega kirjeldas esimest vahuveini munk Pierre Perignon, keda peetakse šampanja ja seega ka vahuveinide leiutajaks. Legend on ilus ja lause ise veelgi ilusam ning tabavam, aga faktid räägivad meile paraku teist juttu.

Ajalooliselt pärineb esimene teadaolev fakt vahuveinist hoopis Benediktiini ordule kuulunud Saint-Hillaire'i kloostrist, Limoux' linnast ja aastast 1531 – ehk ligi sajand enne vend Perignoni sündi. Londonis, aastal 1662, seletas inglise doktor Christopher Merret Inglise Teaduste Akadeemias teaduslikult lahti teise fermentatsiooni tekke põhjused ja alused selle tekitamiseks. Vend Pierre Perignon saabus Champagne'i, Hautvillersi kloostrisse aastal 1668. Seal asus ta ametisse kloostrivarade haldajana, kes vastutas ka kloostriviinivarude eest ja üritas esmalt igati vältida mullide sattumist pudelisse. Tema teeneks saab lugeda baasveini tarbeks erinevate veinide segamise traditsiooni loomist ehk *cuvée* valmistamist ja viinamarjade korjel kiiruse ning hügieeni rolli tähtsustamist hea veini saamiseks, parimate veiniaedade otsimist ja punaste viinamarjade rolli esiletõstmist valgete veinide valmistamisel. Lisaks saame teda tänada selle eest, et n-ö taasavastas korgipuust veinipudelikorgi, mille kasutus praktiliselt kadus koos Rooma impeeriumi langemisega.

Legend „tähtedest“ ise olla sündinud tänu vend Pierre Perignoni järglasele, kes üritas kloostrimainet tõsta ja tekitas selle tarbeks legendi tähtedest pudelis ja Perignoni väidetavast rollist nende loomisel. Tänu sellele peeti pikka aega just vend Perignoni šampanja ja vahuveinide leiutajaks. Muidugi ei saa tema mõju alahinnata tänapäevalgi. Traditsioonid ja tema poolt välja töötatud meetodid on praegu igapäevane praktika ja see väljamõeldud lause on üks parimaid kirjeldusi nende väärivate veinide jaoks.

KAKS MILJARDIT PUDELIT VAHUVEINI AASTAS

Numbrit maailmas seigeldes avastame, et koguliselt toodetakse aastas üle kahe miljardi pudeli vahuveini, suurimad tootjad on Prantsusmaa, Itaalia, Saksamaa ja Hispaania. Ka meie idanaabrite tootmine on tõusnud märgata-

valt ja ei jää eelmistest palju maha. Need viis maad toodavad ligi 60% kogu maailma vahuveinidest. Ligi pool maailmas toodetavatest vahuveinidest tarbitakse ära kolme riigi poolt: Saksamaa, Prantsusmaa ja Venemaa. Viimases toimus väga suur tarbimise tõus just viimase dekaadi jooksul, kuid nüüd võib seoses majandusliku olukorraga riigis eeldada mõningast langust. Rahaliselt on jäänud vahuveini osakaal veinikaubanduses üllatavalt stabiilseks: kui aastal 2000 moodustas OIV-i (*The International Organisation of Vine and Wine – toim*) andmetel vahuveini osa kogu veinikaubandusest 16,9%, siis aastal 2012 oli see 17,1%. Suurim oli see 2008. aastal: 19,9%. Ehk siis vähem toodetakse kallimaid ja rohkem soodsamaid ning üldpildis on osakaal samaks jäänud.

Enim tuntud „tähti“ sisaldavaid veinid on prantslaste *champagne* ja hispaanlaste *cava*. Itaallaste enim müüdüd vahuvein on *prosecco*, mille toodang oli aastal 1970 kuskil 5 miljonit pudelit. Võrdluseks, et 2010. aasta lõppes 195,5 miljoniga ja aastaks 2016 loodetakse toota koguni 240 miljonit pudelit. Itaallaste vaste *champagne*'ile oleks nende *franciacorta*, mis tihti ei jää alla kvaliteedis ja paraku ka hinnas. Koos kurikuulsa Sovetskoje vahuveiniga moodustavad need joogid kogu vahuveini toodangust kuskil 40% ja nimetagem nad tinglikult meile juba teada-tuntud tähekegudeks ehk galaktikateks. Teine pool, ehk väheke üle miljardi pudeli, on paljuski teenimatult tähelepanuta jäänud ja on pigem „udukogud“. Käesoleva artikliga püüame neid vahuveine selgemaks muuta ja tähed udust välja tuua. Et jutt (ja ka hilisem degusteerimine) liiga mahukaks ei kujuneks, siis piirasime valiku ainult valgete vahuveinidega, kuna roosad vahuveinid väärivad juba eraldi esiletõmist.

KUIDAS SAAVAD MULLID PUDELISSE

Mullid saadakse pudelisse mitmel moel. Gaaside sisaldus on veinides on varieeruv ja rõhk pudelis jääb vahemikku 1 kuni 7 baari. See sõltub valmistamismeetodist, toorainest ja päritolust. Euroopa Liidu standardid sätestavad, et vahuveinil peab olema rõhusisaldus vähemalt 3 baari. Paljudes vahuveinides on rõhk väiksem ja siis on vastav märgistus sildil. On tehtud eksperimente ja üritatud mulle pudelis ära lugeda, kuid uuringute tulemused on seni väga varieeruvad, jäädes vahemikku 40 miljonist kuni 200 miljonini.

Kõige vanem ja arhailisem viis vahuveinide tegemiseks on pooleldi kääriv vein pudeldada ja kui jagub piisavalt soojust, suhkruid ja pärme, siis nende mõjul seal käärimine jätkub. Kuna fermentatsiooni kaasproduktina tekib alati ka süsihappegaas, siis see jääb pudelisse, rikastades seal olevat veini peenikeste mullidega. Tulemuseks on hägune, kergelt magus ja mõõduka gaasilisusega vein – seda meetodit viljeldakse eelkõige Prantsusmaal Gascogne'i ja Limoux' piirkondades ja kannab nime *méthode ancestrale (méthode rurale)*. Nende tänapäevasem, mugandatud versioon on levinud Rhône'i orus Clairette de Die tootmisel ja kannab nime *méthode dioise*. Tegemist on ajalooliselt tähtsate meetoditega, mille eksemplare on raske leida ning need on haruldased isegi sünnikohas Prantsusmaal.

Klassikaline meetod (*méthode classique*) on enim levinud ja algselt kasutusele võetud šampanja valmistamisel. Esmalt segatakse erinevatest veinidest baasvein, millele lisatakse mõõdetud kogus suhkrut ja pärmi (*liqueur de tirage*). Baasvein pudeldatakse, suletakse ning pudelis algav käärimine (*deuxième fermentation en bouteille*) rikastab veini süsihappegaasiga. Järgneb laagerdumine pärmi peal (*maturation sur lie*), mil vein omastab autolüüsi protsessi toimel pärmist maitseüansse, siis toimub pudelite pööramine peapeale (*remuage*), et seejärel pärm eemaldada (*dégorgement*). Seejärel sätitakse paika kuivuse-magususe aste, lisades või mitte lisades baasveini ja suhkru segu (*liqueur d'expédition*).

Pudelitele pannakse kork peale ja enamasti järgneb veel laagerdumine keldris, et vein rahuneks ja maitse ühtlustuks. Peale seda on vein müügil. Klassikaline meetod on kõige aeganõudvam ning kallim protsess. Ajakulu on mõnedest kuudest kuni mitmete aastateni ja protsess on Euroopas enamasti reguleeritud ka kohalike veinivalmistamise nõuetega. Tulemus on seda väärt – sellisel meetodil toodetud vahuveini mullid on peened ja ühtlased, maitserikkad ja intensiivsed. Tihti märgitakse vastav meetod ka pudelisildile sõnadega: *méthode traditionnelle, méthode classique, traditional method, bottle fermented, methodo classico, Flaschengärung*. Paljudele veinidele ei tehta mingit märget valmistamismeetodi kohta, kuna see on ainuke lubatud valmistamise võimalus – näiteks *cava, franciacorta, champagne*.

Méthode charmat alias *tank method* on põhimõttelt sarnane klassikalisele meetodile, aga erinevus hinnas ja maitstes tuleb sellest, et kogu protsess toimub suurtes roostevabast metallist tünnes ja on oluliselt kiirem, kuna pärmil laagerdumise nõuet ega vajadust ei ole. Tänu sellele saab teha kiiremini suurtes kogustes soodsat vahuveini. Tulemus on alati värskem ja puuviljasem, mullid on suuremad ja kipuvad kiiremini lahtuma. Enamik soodsaid vahuveine on sellel meetodil tehtud. Kõige enim tuntud on kindlasti Itaalia *prosecco*'d. Sildile võib märkida *méthode charmant*, vahel on sildile märgitud *methodo italiano* või *methode cuve close*.

Nostalgiatõnuvõlgeline Sovetskoje vahuvein oli ja on enamasti valmistatud jätkumeetodil. Koosneb see neljast kuni viiest suurest mahutist, milles rõhku nii 5 baari jagu ja baasveini algav käärimine esimeses tünnes suurendab seda, rikastades teiste meetoditega võrreldes veini süsihappegaasiga kiiremini. Järgnevates tünnes, mis samuti rõhu all, toimub laagerdumine ja selitamine. Kogu protsess võtab aega kuskil kolm kuni neli nädalat. Lisaks on muidugi kunstlik veini rikastamine ehk vein karboniseeritakse. Tuntud ka kui *method coca-cola*. See on kõige odavam ja lihtsam viis teha vahuveini. Gaasilisus on jõuline, mullid on suured ja agressiivsed, aga lahtuvad kiiresti. Kui vein on sellel meetodil tehtud, siis Euroopa Liidus peab olema sildil vastav kiri: *carbonated wine* või *vino gasificado*.

Kui tekib küsimus, et miks mõni vahuvein on tunduvalt kallim kui teine, siis eelnevad kirjeldused vastavad suures osas selle küsimusele juba ära. Muidugi

loeb ka turu nõudlus ja prestiiž. Ei saa mööda vaadata ka baasveini valmistamise kuludest ehk kui palju maksavad viinamarjad konkreetsetes piirkondades. Enamasti me maksame rohkem aja eest – teatavasti on aeg raha. Kui vein peab oma maitsekülluse saavutamiseks keldris aastaid seisma, siis paraku tõuseb ka selle hind. Mida suuremas koguses veini korraga valmistada saab, mida vähem ta laagerduma peab, seda kiiremini saab selle maha müüa ning seda madalamad on tootmiskulud.

KUIVUSE JA MAGUSUSE ASTMED

Kõik *champagne*'id on vahuveinid, kuid ükski vahuvein ei ole *champagne*. Siiski on terminid sarnased ja üpris tihti laenatud šampanjalt. Kohustuslikud andmed on alati päritolu, villija, alkoholisisaldus, pudelimoõõt, allergeenide info ja vahuveinide puhul ka kuivuse-magususe aste. Need on Euroopa Liidus ühised ja on järgnevad:

- Kõige kuivema stiiliga vahuveinide sildile on märgitud üks nendest järgnevatest väljenditest: *Brut Nature, Natur Herb*. Sellisel juhul ei ole vahuveinile peale süsihappegaasi fermentatsiooni lisatud enam suhkrut ja jääsuhkrut võib olla kuni 3 grammi liitri kohta.
- Kui jääsuhkruid on kuni 6 grammi liitri kohta, siis võib märkida sildile *Extra Brut, Extra Herb* või *Extra Bruto*
- Enim levinud vahuveinistiil on *Brut, Herb* või *Bruto*. Veinis võib olla suhkruid kuni 12 grammi liitri kohta.
- Enim segadust tekitav märg on *Extra Dry, Extra Trocken* või *Extra Secco*. Eeldaks midagi eriti kuiva, aga pigem on tegu meie mõistes kuivema poolse vahuveiniga. Jääsuhkruid võib veinis olla vahemikus 12–17 grammi liitri kohta.
- *Sec, Trocken, Secco, Asciutto, Dry* märgistusega vahuveinidel on lubatud suhkrusisaldus vahemikus 17 kuni 32 grammi liitri kohta. Vahemik on üpris suur ja lai ning sestap on ka maitse väga varieeruvad.
- *Demi-Sec, Halbtrocken, Abboccato, Medium Dry, Semi Seco, Meio Seco* vahuveinid on poolmagusad ja suhkrusisaldus on vahemikus 32–50 grammi liitri kohta.
- Kõige magusamad vahuveinid peavad sisaldama vähemalt 50 grammi suhkrut liitri kohta ja on märgistatud terminitega *Doux, Mild, Dolce, Sweet, Dulce, Doce*.

Aastaarv märgitakse sildile ainult siis, kui vähemalt 85% veinist on pärit sellest aastast. See reegel on Euroopa Liidus üldine ja on tihti kitsendatud kohalike karmimate nõuete poolt, mis eeldavad 100% reegli täitmist.

Blanc de Blancs on kasutusel vahuveinidel, mis valmistatud ainult valgetest viinamarjadest. *Blanc de Noirs* on vastupidine eelmisele ehk valge vahuveini tegemisel on kasutatud ainult punaseid marju.

MIDA, KUS JA MILLAL?

Vahuveini maitse on tugevalt seotud mullidega pudelis. Mullid on selles süüdi, et jook imendub kiiremini meie vereringesse ja tekitab heaolutunde, sestap peetakse vahuveine ka parimateks tervitusjookideks – murravad jää

ja lisavad seltskondlikust. Selleks otstarbeks on parimad kuni keskmise täidlusega kuivad ja isutekitava happega vahuveinid.

Vahuveini enda maitse muutuvad tänu süsihappegaasile ka intensiivsemaks. Mullide pind moodustub veinist ja selles leiduvatest maitsetest. Mullide lõhkedes korraldavad need tulevärgi meie keelel ja suus ning me tunneme maitseid pikemalt ja korduvalt. Tänu sellele on vahuvein üks universaalsemaid veine toidu kõrvale ja sobib just intensiivsemate maitsetega toitade kõrvale. Süsihappegaas lisab veinile ka tekstuuri ja aitab puhastada maitseplaati intensiivsetest toidumaitsetest.

Põhilised reeglid toitudega sobitamisel on samad, mis iga joogiga. Mida kergem on toit, seda kergem peab olema ka vahuvein. Lähtuma peab ka toidu põhilistest maitsetest ja need veiniga sobitama. Happelised toidud eeldavad ka happelist veini, magusamad toidud eeldavad iseendast natuke magusamat veini, et toidu magusus ei muudaks veini tühjaks ja lamedaks. Kreemised ja lopsakad maitseid toidud eeldavad ka veinis täidlust ja parajas koguses hapet, et balansseerida toidu lopsakust.

Mereannid ja vahuveinid on taevas sobitatud paar. Kui mereannid on toored ja värsked, siis peaks ka vein olema värskema karakteriga. Soojalt serveeritud mereannid kannatavad ka juba küpsemaid, röstisemaid vahuveine. Vahuvein peaks olema stiililt *brut* või kuivemgi, välja arvatud juhtudel, kus on kasutatud võrtsikamaid maitseid või magusaid lisandeid.

Vahuveinid on ühed vitaalsemad veinid, nende valik on üpriski suur ja tänu sellele leiab iga toidu kõrvale ka sobiva vahuveini.

MÕNINGAD TÄHTSAMAD MAAD JA NENDE VAHUVIINID

Saksamaa tähistab oma vahuveine sõnaga *Sekt*. Selle tootmisega on sakslased püstitanud rekordi – ükski teine riik ei valmista nii palju vahuveine väljastpoolt sisse toodud baasveinist. *Sekt*'i puhul on see normaalne, lausa 85% baasveinist tuuakse Saksamaale sisse. Sakslastele lihtsalt meeldib kõik, milles vähegi vürtsu sees on. Lihtne *Sekt* on üldjuhul valmistatud mujalt riigist toodud baasveinist ja *charmat*-meetodil. Juhul kui viinamarjad pärinevad ainult Saksamaalt, on kasutusel termin *Deutsche Sekt*. Kui pudelile on lisaks märgitud *Deutsche Sekt b.A* ja üks kolmeteistkümnest veinipiirkonnast, siis peavad viinamarjad sealt ka pärit olema. Näiteks Mosel, Rheingau jne.

Kui pudelil on ära märgitud viinamarjasort, siis seal kehtib 85% reegel. Sama kehtib ka *Jahrgangsekt*'ile, mis on valmistatud vähemalt 85% ulatuses sildil märgitud aastast pärit viinamarjasaagist. Ja kui tegu on eriti noobli joogiga, siis on kasutatud traditsioonilist meetodit ja pudelile märgitakse *Flashengärung*, tihti ka *klassische* või *traditionelle*. Viinamarjasortidest on enim kasutusel Rielsing, Welchriesling, Grauburgunder, Weissburgunder, Spätburgunder ja Chardonnay. Sildile lubatakse märkida kuni kolm viinamarjasorti. Väiksema gaasisaldusega veinid märgitakse sõnaga *Perlwein*.

Terminid *Sekt* ja *Perlwein* on kasutusel ka Austrias, kus põhilisteks viinamarjadeks *Sekt*'i valmistamisel on Welchriesling, Grüne Veltliner, Riesling ja Sauvignon Blanc. Erinevalt Saksamaast valmistatakse Austria *Sekt* enamasti kohapeal kasvanud viinamarjadest.

Prantsusmaa toodab kokku ligi 600 miljonit pudelit vahuveini aastas, sellest ligi 55% kuulub Champagne'ile ja ülejäänud tuleb teistest piirkondadest. Üldterminid vahuveinidele on *Mossex* ja *Petillant*. Esimene tähendab

klassikalist vahuveini ja teine tähendab kerget, väiksema süsihappegaasi sisaldusega vahuveini. Neid toodetakse kus iganes Prantsusmaal n-ö masstootmisena ja valmistusmeetod ei ole kindlaks määratud. Erandiks on kaitstud päritoluga vahuveinid Anjou Mosseaux, Saumur Mosseaux, Touraine Mosseaux ja Pétillant Loire orust ja Rhône'ist pärit Saint Péréy Mousseux. Enamik vahuveine väljastpoolt Champagne'i maakonda on nimetusega *crémant*. *Crémant*' valmistamine toimub ainult traditsioonilisel meetodil. Päril laagerdumise aeg on sõltuvalt piirkonnast varieeruv: 9 kuud kuni 12 kuud. Ka viinamarjasordid *crémant* valmistamiseks on piirkonniti erinevad ja lähtuvad kohalikest traditsioonidest. Suurimad *crémant*' valmistajad on Alsace ja Loire.

Alsace'is on põhilised viinamarjad Riesling, Pinot Blanc, Pinot Noir, Pinot Gris, Auxerrois ja ainult vahuveini tarbeks kasvatatav Chardonnay. See on enim levinud *crémant* meie maaletoojate hinnakirjades.

Loire' *crémant*' jaoks on põhilised viinamarjad Chenin Blanc, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pineau d'Aunis, Pinot Noir, Chardonnay. Eestis väga levinud ei ole, kuid mõningad eksemplarid ikka leiab.

Crémant de Bourgogne on põhiliselt valmistatud viinamarjadest Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot Blanc ja Chardonnay, lubatud on veel lisada kuni 20% marju Gamay, Aligote, Melon ja Sacy. Üpriski hea hinna-kvaliteedisuhtega veine leiab ka meil.

Crémant du Jura valged vahuveinid peavad sisaldama vähemalt 50% Chardonnay'd ja ülejäänud on kohaliku viinamarja Savagnin pärusmaa. Üksikud eksemplarid on ka Eestis olemas.

Crémant de Die on Die linna ümbruses toodetav traditsioonilisel meetodil valmistatud vahuvein. Baasvein on valmistatud enamuses Clairette'i viinamarjast, vähesel määral võib lisada viinamarju Aligote ja Muscat.

Ajaloolise linna Limoux' ümbrusest tuleb meile mitmes stiilis vahuveine: Blanquette de Limoux, kus vähemalt 90% on kasutatud kohalikku viinamarja Mauzac, kuni 10% võib kasutada Chardonnay'd ja Chenin'i. Blanquette Méthode Ancestrale on 100% Mauzac'i viinamarjast ja *ancestral*-meetodil valmistatud alati poolmagus vahuvein, milles alkoholi kuni 7%. Crémant de Limoux on põhiliselt Chardonnay ja Chenin'i viinamarjadest, võimalusega kasutada kuni 20% Mauzac'i ja Pinot Noir'd. Crémant de Limoux peab päril laagerduma vähemalt 12 kuud. Eestist leiab neid enamasti restoranidest, parematest veinipoodidest ja vinoteekidest.

Ka kuulsas Bordeaux' maakonnas valmistatakse vahuveine, seda Crémant de Bordeaux nime all. Lubatud viinamarjad selle jaoks on Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle, lisaks mõningal määral ka Ugni Blanc, Colombard. Meil vähe levinud ja harva leitav.

Ainuke *crémant* väljastpoolt Prantsusmaad tuleb Luksemburgist – ainult traditsioonilisel meetodil valmistatud ja päril laagerdumise aeg vähemalt 9 kuud. Baasvein on valmistatud ühest või mitmest järgnevatest viinamarjasortidest: Pinot Blanc, Rivaner, Auxerrois, Riesling, Pinot Gris, Chardonnay ja Pinot Noir.

Itaalia on tänapäeva vahuveinimaailma naba ja kõige kiiremini arenev veinimaa selles valdkonnas. Tänu jätkuvalt kestvale *prosecco*-buumile ja inertist müüvale Asti Spumante'le on nad jõudnud tootmismahult Prantsusmaa kandadele. Itaalia vahuveinide maailma saab laias laastus jagada kaheks: *spumante* ja *frizzante*.

Spumante on jõulisema süsihappegaasiga. Röhu sisaldus veinis peab olema vähemal 3,5 baari, kui see on kaitstud päritoluga piirkondadest, nendest raamidest väljastpoolt on kohustuslikuks 3 baari. Valmistusviis võib olla nii *charmat*-meetod kui ka traditsiooniline. Viimane on üldjuhul siis ka pudelile märgitud.

Frizzante on stiililt alati kergem, puuviljasem ja väiksema mulliga. Röhu sisaldus jääb vahemikku 1–2,5 baari. *Frizzante*'d valmistatakse praktiliselt alati *charmat*-meetodil.

Kui vahuvein on valmistatud ühest konkreetsest aastakäigust, siis märgitakse sildile aastaarv koos terminiga *millesimato*.

Itaalia vahuveinide virr-varris orienteerumine on suht keeruline, kui eelnev kodutöö ei ole tehtud. Vahuveine tehakse igal tasemel ja igas maakonnas. Valmistamiseks kasutatakse traditsioonilisi kohalikke viinamarjasorte, rahvusvahelistelt tuntud sorte või mõlemate segu. Traditsioonilisel meetodil valmistatud kuulsamad vahuveinid on Franciacorta (Lombardia), Oltrepo Pavese Methodo Classico (Lombardia), Trento (Alto Adige) ja Alta Langa (Piemonte).

Frizzante'de tootmine on veelgi rohkem levinud ja leiame neid igas stiilis ja igasugu viinamarjasortidest. Üpris tihti on *frizzante* veinipudelikud, kuna paljud on pudeldatud tavalisse veinipudelisse, sest madalam rõhusisaldus ei nõua spetsiaalset vahuveini pudelit. Sestap on tähtis lugeda veinipudeli etikette ja kui seal kirjas sõna *frizzante*, siis on arusaadavalt tegu kergelt vahutava veiniga.

MUU EUROOPA

Kus tehakse veini, seal tehakse ka vahuveini. Nii on igal veinimaal omad vahuveinid. Portugal on tuntud oma vahuveinide poolest, mis märgistatud terminiga *espumante*. Parimad tulevad Bairrada, Vinho Verde ja Tavora-Varosa piirkondadest. *Espumoso* on jällegi termin odavamatele, kunstlikult karboniseeritud vahuveinidele.

Kui vähegi võimalust, siis proovige Sloveeniast pärit *penina*'t ja Slovakkias pärit *akostné šumivé vino*'d – kohalik termin kvaliteetvahuveinile. Kvaliteedit ja prestiižilt šampanjale võrdseks saab pidada vahuveine Inglismaalt. Tänu pinnase ja kliima sarnasusele suudetakse seal valmistada vahuveine, mis on konkurssidel nii mõnedki kuulsad šampanjamajad seljatanud. Parimad piirkonnad on Kent, Sussex ja Cornwall ja tuntumad tootjad on Nyetimber, Camel valley, Ridgeview, Chapel Hill.

UUS MAAILM

Mujal maailmas on tootmise inspiratsiooni saanud enamasti Champagne'ist ja šampanjatootjad olid ka esimesed, kes hakkasid vahuveinitootmisi kaugematele maadele rajama. Uus-Meremaa, Ameerika, Austraalia, Argentiina – igas neist on mõni või palju tuntud šampanjamajade filiaale. Regulaatsioonid Uues Maailmas enamasti puuduvad ja konkreetseid nõudeid palju ei ole, erandiks on siin Lõuna-Aafrika. Kui vahuvein on valmistatud traditsioonilisel meetodil, siis on see enamasti koos muu vajaliku infoga pudelisildile märgitud.

Lõuna-Aafrikal on oma vahuveinide klassifikatsioon ehk *Method Cap Classique*. Enamik neist valmivad traditsioonilisel meetodil Chenin Blanc'i, Sauvignon Blanc'i ja Chardonnay' sortidest tehtud baasveinist. Mõningad eksemplarid leiduvad ka meie turul.

Uus-Meremaa viimase aja uuem trend on nende klassikaline Sauvignon Blanc süsihappegaasiga, mis lisab sellele karusmarja, nõgeste ja mustsõstra aroomidega veinile veelgi intensiivsust ja värskest. Uus-Meremaa lõunasaarelt tuleb meile ka heal tasemel traditsioonilisi vahuveine.

Austraalia rahvuslik klassika on nende *sparkling Shiraz*, mis enamasti kergelt magus ja igati sobilik grillil valmistatud lihade ja vorstide kõrvale. Ise kujutan seda hästi ette ka meie jõulutoitude kõrvaseks. Parimad tüüpilised ja klassikalised meetodil valmistatud vahuveinid tulevad jahedamalt Tasmaania saarelt.

Ameerika on üks suuremaid vahuveinide tootjaid ja tarbijaid Uue Maailma kategoorias ja suurim osa neist valmistatakse California osariigis ja põhjapool: Washingtonis ning Oregonis. Californias on ka paljude šampanjamajade filiaalid: näiteks Moët & Chandon, Mumm, Roederer jne.

Vahuveinide valik on õnneks suur ja lai ning see annab meile valikuvõimalusi ja ka arastamisrõõmu. Kui tead, mida tahad, siis peaks igaüks meist leidma oma: kuiva või magusa, kerse või täidlaste. Vastavalt tujule, toidule ja seltskonnale. Sobib ta igal juhul kõigi nende kolme ja oma parimate omadustega toob tähed meie kõigi silmadesse.

