

Loire' orust tuleb fantastilisi dessertveine Chenin Blanc'i viinamarjast. Tasuks otsida selliseid apellatsioone nagu Coteaux du Layon, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Vouvry. Stiililt varieeruvad need veinid kergetest poolmagusatest Vouvry'dest kuni täidlase ja pikaealise Coteaux du Layon'ini.

Üpris levinud on hiliskorje veinid Alsace'i piirkonnas. Riesling, Pinot Gris, Gewürztraminer ja Muscat viinamarjadest valmistatakse siin hiliskorje veini Vendage Tardive ja väärishallitusega nakatunud marjadest valmistatud luksuslikku Sélection de Grains Nobles'd.

„Vinum regum, rex vinorum,” ütles Louis XV maailma ühe vanima dessertveini kohta. Tõlkes tähendab see „vein kuningatele, veinide kuningas”. Kehtis see ütlus veinide kohta Tokaj'st, Ungarist. Seda nektarit valmistatakse kuuest lubatud viinamarjast: Furmint, Hárslevelű ja kollane Muscat on põhilised, lisaks veel Zéta, Kövérszőlő Kabar. Veinid peavad laagerduma vähemalt kolm aastat ja on jõulise ning tugeva iseloomuga. Traditsioonilisem stiil on intensiivse oksüdatsiooninüansiga, modernsem on puuviljasem ja värskem. Tokaji jaguneb *puttonyos* numbrit järgi 3 kuni 6. Mida rohkem korvitäisi (*puttonyoseid*) *botrytis*ega marju ühe vaadi kohta lisati, seda kõrgem number ka pudelil. Lisaks on veel ainult väärishallitusega marja-dest tehtud Aszú-Eszencia ja ülim, maailma kõige magusam ja intensiivsem vein Aszú marjadest – vabalt, ilma pressimiseta jooksnud Eszencia. Viimasel on suhkrusisaldus tavaliselt üle 500 grammi liitri kohta, tema käärimine on tänu kõrgele suhkrusisaldusele äärmiselt aeglane ja kestab aastaid, samas alkoholisisaldus ei ületa kunagi 6%. Seniseks rekordiks on 2000. aastakäigu vein, kus on 900 g suhkrut ühes liitris.

Mujalt maailmast leiab ka erinevate stiilidega dessertveine. Neist tuntumaid on Iceveinid Kanadast. Mõõduka hinnaga Late Harvest veine saab ka Tšiilist, Austraaliast leiame *botrytis*ega nakatatud veine Semillion viinamarjast. Üks ekstreemsemaid näiteid pärineb siiski Euroopast, Hispaaniast, kus loodi esimene apellatsioon kunstlikult külmutatud viinamarjadest veinidele – Vino Dulce de Hielo.

DESSERTVEINID JA TOIT

Dessertveinides olev jääsuhkur on määrav menüü valikul. Vein peab olema magusam, kui toit seal kõrval, vastasel juhul muutub vein tühjaks ja lamedaks. Teine tähtis aspekt on veini ja toidu maitsete intensiivsus, mis peaksid olema tasakaalus ehk võrdsed. Kergemad dessertveinid on hiliskorje veinid, ilma või vähese väärishallitusega. Neil veinidel on magusust enamasti kuni keskmiselt ja stiililt on need puuviljased, nt Spätlesed, Auslesed, Vouvry'd, Uuest Maailmast Late Harvest tüüpi veinid. Juurde sobiks paremini kergemad, õhulisemad puuviljasemad desserdid. Hiliskorje veinid, millel on juba väärishallituse noote (Beerenauslese, Sautern, Selection de Grains Nobles), eeldavad ka toidus rohkem täidlust ning kreemisust. Selliste veinide puhul on võimalus kasutada soolase-magusa kontrasti ja serveerida neid koos maksapasteetide ja *mousse*'idega. Klassika on pardi või hane *foie gras* ja superemotsiooni pakub ka hea sinihallitusjuust. Vin Santod, Recioto ja teised „õleveinid” sobivad oma pähkliste ja mandliste nüanssidega suurepäraselt küpsetiste ja tihedamate kookidega, ka valge šokolaad ei ole nende jaoks liiga raske. Recioto della Valpolicella oma kirsuse ja happesusega tasakaalustab hästi šokolaadi täidlust.

ESA VEINI- DEGUSTATSIOON: TEEMAKS DESSERTVEINID

KIRJA PANI KRISTJAN MARKII / FOTOD TEGI JAANAR NIKKER



**CHATEAU DE LA JAUBERTIN
„MIRABELLE“ 2011
Monbazillac, Prantsusmaa
50 cl / hind 8.00
Liviko**

Intensiivselt sillerdav, kirkalt kollane vein on aroomilt tugev ja nooruslik. Aroome iseloomustavad küpsed ja mesised valged virsikud, jasmiin, meliss ning münt. Pumat ja kergelt naftaliinised väärishallituse noodid lisavad täidlust. Maitse on keskmise täidlusega, ümar, mesiselt puuviljane ja rikkalik. Järelmaitset on sara-puupähklit ja alkoholi, mida tasakaalustab kergelt piparmündimaitseiline delikaatne hape.

**NACHTGOLD BEERENAUSLESE
Rheinessen, Saksamaa
50 cl / hind 5.65
Dunker**

Pokaalis kirkalt kuldkollane, kergelt rohekate alatoonidega. Aroom nooruslikult intensiivne, milles kooslus troopilistest ja rohekatest puuviljadest – mango, muskaat, draakonivili, roheline õun ja rabarber. Maitse värske, intensiivselt puuviljaline, kerge täidlusega. Keskmaitsetes korraks puuviljalisus taandub ja maitse kisub vesiseks, kuid järelmaitse pikk ergas happesus loob hea tasakaalu. Valmis koheselt nautimiseks ja keldris pikalt ei seisa, kuna kaotab oma võrgutava nooruslikkuse. Sobiks kergemate puuviljakreemi-dessertide ja värskemate juustudega.

**LENZ MOSER
BEERENAUSLESE, 2009
Burgenland, Austria
37,5 cl / hind 7.30
Tridens**

Sügav merevaigukollane, kergete pruunide toonidega vein. Aroom keskmise intensiivsusega, milles leidub ohtralt kuivatud puuvilju – näiteks datleid ja rosinaid – koos vahtrasiirupi ning väärishallituse nüanssidega. Maitse lopsakalt täidlane, üle keskmise magus, ümar, rosina ja apelsinikoore nootidega. Keskmaitsetes on meekärje, vürtsipra ja nelgi nüansse. Järelmaitse on keskmise pikkusega, hapet mõõdukalt. Lihtne ja arusaadav dessertvein.



**DOMDECHANT WERNER
„HOCHHEIMER DOMDECHANAY“ AUSLESE
Riesling, Rheingau, Saksamaa 2007
75 cl / hind 20.80
Kiil ja Ko**

Sügislehekuldne vein on aroomilt intensiivne, iseloomult aprikoosimoosine, küpsete virsikute ja maltoosa nüanssidega. Hiljem lisanduvad naftaliin, briošš ja meekärg. Maitse on intensiivne, keskmise täidluse ja delikaatselt magusate puuviljadenooteidega. Tagaplaanil maltoosa ja mesi. Järelmaitse pikk ja saadetud Rieslingi klassikaliste hapete ansambli poolt.

**DR LOOSEN „WÜRTZGARTEN“ SPÄTLESE,
Riesling, Mosel, Saksamaa, 2011
75 cl / hind 29.00
SPI Distribution Estonia**

Särav rohekas-kollane toon, aroomi intensiivsus on tagasihoidlik, sellest leiab tsitrusvilju – greipi, laimi. Lisaks rabarberit ja valgeid lilli, mineraalsete nüanssidega. Maitse intensiivne ja happeline – domineerivad tsitrused koos kõrge happe, lilleluse ja mineraalsete nootidega. Veini täidlus ja suhkrusisaldus on keskmised, kuid maitset löögile ei pääse. Järelmaitse terasene ja happeline. Vein vajab veel aega, et happed taanduksid ja puuviljad ning suhkrud saaksid lohkama hakata.

**DR LOOSEN „ERDENER
TREPPCHEN“ AUSLESE
Riesling, 2007, Mosel, Saksamaa
75 cl / hind 17.32
SPI Distribution Estonia**

Kollane rohekate alatoonidega vein, aroom intensiivne ja nooruslikult häbe-lik. Leiame küpseid valgeid aprikoose, ingverit, jasmiiini, ananassi, kollaseid õunu, sidrunikomme. Maitse keskmise intensiivsusega, täidlust ja suhkrut on delikaatselt. Elegantselt puuviljane ja üle keskmise pika järelmaitsega vein, kus kena värskendav hape loob kauni tasakaalu. Heas Saksa stiilis keskmiselt magus Riesling.



**SPIESS, SPÄTBURGUNDER,
EISWEIN BLANC DE NOIR
Rheinhessen, Saksamaa
37,5 cl / hind 14.50
Liviko**

Kirgas hallikas-rohekate toonidega helekollane vein.
Aroom on tagasihoidlikult intensiivne. Aroomis domineerivad rohekad taimsed noodid, nagu spargel ja avokaado, ürtidest on tunda raudrohtu. Arenedes lisandub meevaha ja kollane ploom. Maitse keskmiselt intensiivne ja delikaatse täidlusega, suhkrut on keskmiselt. Maitse on rabarberit, õunasust ja ürte. Järelmaitse kargelt õunhap-pene. Meenutab magusat ürditeed. Valmis kohe nautimiseks, aga võib kesta veel mitmeid aastaid, mille jooksul ürdid ja roheline saavad areneda.

**PELLER ESTATES VIDAL ICEWINE
Kanada, 2010
37,5 cl / hind 29.90
Tridens**

Värvuselt punakaspruun merevaigukarva, aroomilt kõrge intensiivsusega. Aroomid kergelt „rebasesed“ ja eksootilised – tunda on litsit, granadilli, lisaks koor-venist, astelpaju, küpset punast õuna. Maitse on intensiivne ja rikkalik, ohtralt magus ning üle keskmise täidlane. Iseloom on mesiselt „rebasene“, eksootiline ja apelsini joontega. Järelmaitse on pikk ja kantud õunasest happesusest. Vein, millel on mitmekülgne aroom ja pikk, kihiline maitse.

**HÖPLER
TROCKENBEERENAUSLESE, 2008
Burgenland, Austria
hind 26.70
Manipenny**

Merevaigukuldse tooniga veinil on rikkalikult intensiivne aroom, kus leidub rosinaid, viigimarju, õlelille, meevaha, kumkvaati, pumatit. Maitse külluslikult intensiivne, täidlane, ohtralt magus. Õietolm, viigimarjamoos, apelsinikooreõli ja tume mesi iseloomustavad maitset. Järelmaitse on lausa kilomeetrite pikkune, kus happelised nüansid tasakaalustavad elegantselt lopsaka magususe. Kaunis, heas tasakaalus ja elegantne vein.



21. CH. DERESZLA, TOKAJI ASZU, 5 PUTTONYOS**Tokaji, Ungari, 2006****50 cl / hind 20.90****Prike**

Särav, kirkas, kassikullane. Aroomid on intensiivsed ja puuviljalised: suhkrustatud apelsin, kumkvaat, magus virsik, heledad rosinad. Lisaks kamaluga magusaid vürtse: vanilje, muskaatpähkel, brüleekreem. Maitse on täidlane ja intensiivne, rikkalikult magus. Maitsepalett on nooruslik ja elav, selles on tsitrusekommid, mesi, vanilje. Järelmaitse pikk, elav ja intensiivsete hapetega. See on puuviljalisem ja modernsema stiiliga Tokaji, millel on pikk arengupotentsiaal.

**COMPAÑÍA DE VINOS TELMO RODRÍGUEZ,
MR. MOUNTAIN WINE MUSKAT LATE HARVEST****Malaga, Hispaania****hind 11.70****Vinosfair**

Kirkas kuldne vein on aroomilt keskmise intensiivsusega. Aroomis on tunda on köömneid, nelki, seeni, muskaati, ammoniaaki, lisaks ka soolakust. Maitse intensiivne, suhkrut mõõdukalt, domineerivad aniisi ja ürtide noodid, taustal aimatav muskaat. Järelmaitse on keskmise pikkusega ja ürdilisus jätkub. Vein vajaks ehk veel arenemist, et mõned iseloomulikud nüansid saaks välja kujuneda.

19. ST STEPHANS CROWN, TOKAJI ASZU3, PUTTONYOS**Tokaji, Ungari****50 cl / hind 9.30****Budampex**

Välimuses pruunikas merevaik, aroomid intensiivsed ja väljaküpsenud. Iseloomulikud on kohviuba, mandlid, ka kerged oksüdatsiooninüansid. Maitse on intensiivne, selle tugevus tuleneb läbivast oksüdatsiooninoodist. Leiame veel mandleid ja tumedaid rosinad. Järelmaitse on järsk ja lühike. Vein on väljaküpsenud ja koheselt tarbimiseks. Õiges kontekstis võib täitsa sobida ja toredaid elamusi pakkuda.

ST STEPHANS CROWN, TOKAJI ASZU, 5 PUTTONYOS**Tokaji, Ungari****50 cl / hind 14.50****Budampex**

Pokaalis tumeda põhu ja merevaigu karva, aroomid intensiivsed ja lopsakad. Lõhna iseloomustavad rosinad, kuivatatud datlid, märg puit, muskaatpähklid, nelk, suitsu ja väärishallituse noot. Maitse on intensiivne ja täidlane, magusust on palju. Maitset leiame kuivatatud puuvilju ja magusaid vürtse, kergeid oksüdatsiooninüansse. Järelmaitse pikk, ühtlane ja seda täiendab meeldiv happesus.



**TARAPACA LATE HARVEST,
SAUVIGNON BLANC /
GEWÜRZTRAMINER, 2012**

Tšiili, 12%

50 cl / hind 4.55

Altia

Värv kirkas kuld kollane. Aroom tagasihoidlik, rohekate puuviljaliste-marjaste nüanssidega – näiteks dšess, mustsõstraleht, draakonivili, roheline melon. Maitse jätkub nooruslik, intensiivne ja rohekas puuviljalisus, saadetuna mesistest melonimaitsetest. Keskmise magususe ja täidlusega dessertvein, milles on hapet mõõdukalt, aga arvestades veini nooruslikku karakterit võiks seda rohkemgi olla. Järelmaitse eksootiline jasmiiimesi. Igati valmis nautimiseks, kuid võiks proovida, mida lisab kerge laagerdus.

**PINCIPE DE VIANA,
LATE HARVEST CHARDONNAY**

Navarra, Hispaania

50 cl / hind 10.00

Kiil ja Ko

Puhas kuld värvuselt – selline ehe, silmipimestav kassikuld. Aroom nooruslik, hästi intensiivne. Enim iseloomustavad aroomi küpsed troopilised viljad – ananass ja granadill – lisaks küps kollane ploom, aprikoos, tunda on atsetooni ja väärishallitust. Maitse on võimas ja intensiivne, selles on palju erinevaid puuviljaseid ja biskviidi nüansse. Täidlust ja magusust jagub tubli keskmise jagu. Järelmaitse on pikk ning ühtlane, koostöö magususe ja hapete vahel on nagu kaunis pikalt helisev sümfoonia.

**VALLE DELLE ROSÉ
BRACHETTO D'ACQUI**

Piedmont, Itaalia

75 cl / hind 8.95

Bestwine

Võrgutav violetsete toonidega karmiinpunane, kergelt vahutav vein. Intensiivsed aroomid kokteilikirssidest, lillelisusest, jõhvikatest ja roosilehtedest. Maitse värske ja noor, õhuliselt kerge, suhkrut on mõõdukalt. Maitset iseloomustavad puuviljakommid, kirsikeedis, eksootilised banaaninüansid. Järelmaitse kena kirsisus ja jõhvikamarjane happesus. Delikaatselt peenikese mulliga. Sobib niisama nautimiseks, aga asendamatu koos kergete, hapukas-magusate punaste marjadessertidega.



ROTHSCHILD "MOUTON CADET"
Sauternes, Prantsusmaa
75cl / hind 16.00
Dunker

Välimus on rikkalikult kuld kollane. Aroomid intensiivsed, paksud, murakamoo-
sised, tunda on sidruniõli, apelsinikoort,
valgehallitusjuustu nüansse ja röstitud
mandleid. Maitse on intensiivne, ümaralt
rasvane, üle keskmise magus. Maitset
iseloomustab apelsinikoort, murakas, vää-
rishallituse lopsakus ja mandli mõrudsus.
Järelmaitse on väheke hapet, domineeri-
vaks on mõrkjas mandel.

CH. SUDUIRAUT 1ER CRU CLASSE
Sauternes, Prantsusmaa 2006
37,5 cl / hind 25.90
Prike

Sügav, merevaigukarva nektar. Aroom on
jõuliselt intensiivne ja küpsenud. Leiame
rosinaid, tsitruseõlised, sukaadi, toffee'd,
vaniljekauna, päiklit ja šerrilikke nüansse.
Maitse on intensiivne ja täidlane, kes-
miselt magus. Maitset leiame kuivatatud
puuvilju – virsikut, apelsini, vaniljet, sara-
puupähkleid ja kerget soolakat mineraal-
sust. Järelmaitse on pika ühtlase happega,
mis värskendab tervikut. Kaunilt väljaküp-
senud Sauternes.



CHATEAU LES JUSTICES 2010
Sauternes, Prantsusmaa
75 cl / hind 25.30
Baltpack

Välimuselt kirkas kuld kollane. Aroomid on alguses ta-
gasihooldlikud, tunda on mustsõstralehti, aniisi, joodi.
Avanedes muutub lõhn intensiivsemaks ja lisanduvad
ananass, murakas, muskaat ning väärishallitus. Maitse
on keskmise täidluse ja intensiivsusega, magusust üle
keskmise. Iseloomulikud on küpsenud murakad, mus-
kaatpähkel, vanilje ja mõõdukad väärishallituse nüansid.
Järelmaitse on keskmise pikkusega ja seda kaunistab
kena mineraalne happesus.

MAMETE PREVOSTINI,
BIANCO TERRAZZE RETICHE DI SONDRIO
VINO PASSITO 2009, VERTEMATE IGT
Valtellina, Itaalia
75 cl / hind 57.00
Manipenny

Värvuselt kirkas kuld kollane, aroom hästi intensiivne,
tunda on ürdid, fenkol, aniis, lisaks kamprit, laimi ja
mandleid. Maitse on maskuliinselt täidlane, alkohoolne,
tunda ürte ja mandlit, lisaks veel pistaatsiapähklit. Järel-
maitse on tänu alkoholile soojalt võrtsikas. Intrigeeriv ja
huvitav vein.

**RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO,
VILLA GIRARDI
Veneo, Italia
37,5 / hind 19.30
Bestwine**

Välimuselt tume granaatpunane. Aroomid on intensiivselt lopsakad ja nooruslikud, tunda on kirsikommi, viigimarja, kakaouba, nelki, liköörsust ja tagaplaanil kerget suitsusust. Maitse on täidlane ja lopsakas, magususelt keskmine. Maitse domineerivad kirsid, mõru šokolaad, likööriksid, aroonia, nelk, kohviröst ja suitsusus. Järelmaitse kena mahlakas marjapark koos meeldiva happe ja suhkru sümbioosiga.





PÕLTSAMAA KULDNE 2005

Eesti

hind 6.19

Liviko

Kodumaine õunavein, mis otsa lõppenud sama aastakäigu Tõmmu asendajana meie veiniriigilisel nüüd Põltsamaa Felixi esindusveinina hakkama peab saama. Välimuses on värv arenenud merevaigukarva pruuniks. Aroomis sügisõunad ja naturaalne siider, tunda on märga põhku ja šerrilikke nüansse koos soolakate pähklike lõhnaga. Maitse küpsenud ja hästi intensiivne. Paletis domineerivat õunasust saadab pähkli ja mandli orkester koos mõõduka õunhappega taustal, mis lisab veinile põnevust. Alkoholi veinis täiendab pilti magusate vürtsidega. Magususe aste on keskmine – tänu laagerdumisele on vein muutunud kuivemaks. Sobilik õunadessertide ja heleda moosiga serveeritud kõvemate juustude kõrvaseks. Valmis nautimiseks nüüd ja kohe, aga kestab arvata-vasti veel järgmised kaks aastat.