



Reinhard Löwenstein

Mittelrheini järsud veinipõllud





TÄNAVU MÄRTSIS OLI MUL SUUR RÕÕM ÜLE PIKA AJA PROWEINI KÜLASTADA. OOTUSED REISILE OLID SUURED. EELMISEST KÜLASTUSEST OLI MÖÖDUNUD JUBA ÜLE VIIIE AASTA, JÄÄNUD VAID MÄLESTUSED MEELETULT SUURTEST HALLIDEST, MIS KÕIK TÄIDETUD MAAILMA ERI PIIRKONDADE VEINIVALIKUGA. VARASEMAST KORRAST OLIN ÕPPINUD, ET MESSIL SIHITULT RINGI EKSELDES ON PÄRLE VÄGA KEERULINE LEIDA. SEETÕTTU TEGIN NÜÜD ENNE MESSILE MINEKUT JUBA PÕHJALIKU EELTÖÖ.

Tekst ja fotod: KRISTJAN PEÄSKE

# PROWEIN

## KÕIGI VEINIHUUVILISTE KOHTUMISPAIK

Läksin kohale mõni päev varem, et VDP (Saksa veinitootjate organisatsioon) kutsel koos Baltikumi ja Põhjamaade ajakirjanikega lähemalt tutvuda kohalike veinipiirkondade ja veinimeistritega. Saksa veinid on Eestis juba aastaid head mainet kogunud, palju on aga veel avastada.

Reisi alustasime külaskäiguga **Domdechant Werner** veinimajja, mille toodangut leiab ka Eesti veiniriulilt ja mis asub Rheingaus Hocheimi linna naabruses. Domdechant on olnud Dr. Franz Werner Micheli perekonna omanduses juba 1780. aastast. See väärikas ja traditsioone hindav maja on olnud minu lemmikute hulgas juba pikki aastaid. Esmane kokkupuude maja praeguse peremehega oli mul juba eelmise kümnendi keskpaigas, kui ta VDP organisatsiooni juhina ühel heal päeval lihtsalt minu tollaegsesse töökohta – hotelli Kolm Öde – sisse astus ning Saksa veine tutvustama asus. Hiljem sain teada, et Dr. Franz Werner Micheli seob meie piirkonnaga ka oma lugu. Teise maailmasõja järgsel ajal õppis ta Riias ning külastas ka Eestit, ja meie piirkond on talle siiani südamelähedane.

Domdechant Werner'i veinid on minu jaoks alati positiivselt väljakutsuvad oma tugeva happe, seda kergelt balansseeriva, keelel mängiva puuviljaseuse ning õrna vürtsikusega. Vein, mida tasuks proovida: 2011 Hochheimer Kirchenstück Riesling Erstes Gewächs.

Edasi liikusime palju modernsema Rheingau tootja **Weingut Leitz** juurde, kus oli väga põnev võrdlusmoment äsja nähtud traditsioonilise vaatenurgaga. Weingut Leitz on lisaks klassikalisele Rheingau veinile alustanud alkoholivaba veini tootmist. Veinist eemaldatakse alkohol vaakumdestillatsiooni kaudu – kõrge rõhu all eraldub alkohol veinist juba 27 kraadi juures ja nõnda jääb veinine karakter alles. Kokkuvõtvalt võib öelda, et joogi maitse oli juba väga veinine, töö aroomiga on aga veel väljakutseks, sest klaasis oli aroomi poolest pigem viinamarjamahl.

Lisaks pakendatakse Leitz'i majas USA turu jaoks roosat veini käsitööõllede maailmast tuntuks saanud *keykeg'*idesse – 30-liitristesse ühekordsetesse vaadidesse. Usun, et see trend jõuab varsti meiegi kodumaale. Ka hea veini suurde konteinerisse pakendamises ei ole kindlasti midagi halba. Pigem oleme keskkonna suhtes säästlikumad.

**Weingut Ratzenberger** ei ole meie turul kahjuks veel esindatud ja Mittelrhein piirkonnana vajab rohkem tutvustust. Nagu kogu Rheini jõe jooksul, on ka siin veiniaiad väga kõrge nurga all. Enamik Weingut Ratzenbergeri veiniaedu paikneb 60–70-kraadise nurga all. Kui meil oli tegu, et veiniaias püsti seista, tundis kolmanda põlvkonna esindaja Jochen Ratzenberger ennast ilmselgelt nagu kala vees ning rääkis naeruiselt sellest, kuidas tema tütreid juba 10-aastasena põldude eest hoolitsemisega tegelesid ning suisa traktoriga ringi sõitsid.

Kõik maja veinid on kääritatud metsiku pärmiga tammevaatides. Kuna tammevaadid on juba vanad, ei lisa need mitte Uuest Maailmast tuntud vaniljeseid nüansse, vaid pakuvad pigem kerget mikrooksüdatsiooni ja annavad veinile selgroogu. Metsik kääritus on veinimeistri silmis suurim austus tema *terroir*'le, sest marjal olevad pärmseened on osa tema veiniaiaist. Siinkohal ei tule tundlikul veinijoojal karta naturaalseid veinide maailmast tuntuks saanud *brett*'i nüanssi – kõik veinid olid kliiniliselt puhtad, samas väga maitserikkad.

Eriliseks pärliks veinimeistri laual oli 2001. aastakäiguga Icewine, mida Rheini piirkonnas pole suudetud pärast 2009. aastat toota – põhjuseks globaalne soojenemine. Jääveini saamise lugu ise on juba otsekui maagia. Selle veini maitserikkus, suhkru ja happe tasakaal oli tõeliselt suurejooneline, paitades maitsemeeli kergelt veel ka bussisõidul viisteist minutit hiljem.

Ringreisi kõrghetk oli minu jaoks **Weingut Heymann-Löwenstein**. Veinimaja omanik Reinhard on endine hipi, kes asus Alam-Moseli veini valmistama 1980. aastal koos oma kaasa Corneliaga. Reinhard kasutab alates veiniaia majandamisest kuni vinifikatsioonini väga holistilist lähenemist. Ta usub, et hea energia veiniaias ja veinimajas on veini valmimise juures väga oluline. Seetõttu on tema veinikeldris „orelitorud“, mis toovad üleval puhuva tuule muusika keldrisse, et veinipärm saaks olla õnnelik.

Reinhard on tõeline veinifilosoof. Mis aga peamine, tema veinid olid lausa pärlid. Puhta karakteriga ning tugevalt pinnase iseloomu edasiandvad. Kõige müstilisem riisling oli minu jaoks 2016 Uhlen Laubach GG, mille veiniaiad on rajatud merevee hiliseimale settele. See vein oli imeline kooslus riislingule omasest sihikindlast hapest, austrite soolakusest ja kergest puuviljasest, maitseid kokku sulatavast lõppakordist.

## EDASI SEADSIME SAMMUD PROWEINILE

Praegune veinimaailma suursündmus avas oma ukseid esimest korda 1994. aastal, kandes nime PRO VINS ning esitledes ühes hallis 321 tootjat üheksalt maalt; kohal oli tookord 1517 külalist.

Nüüdseks on Prowein kindlasti üks mõjukamaid veinimesse, mille ekspanaate ja külastajate arv on tõusuteel. Sel aastal oli esindatud rohkem kui 6870 ekspanaati 64 maalt. Messi all oli 67 000 ruutmeetrit, mistõttu oli väga tähtis oma sihid ja soovid aegsasti läbi mõelda.

Mina tegin Proweiniga esimest korda tutvust aastal 2011, kui võitsime koos Aivar Vipperiga sommeljeede võistluse auhinnana külastuse Proweinile. Kuna meil tol ajal otsest veini maaletoomise huvi polnud, käisime suurema osa ajast messil lihtsalt ringi ning proovisime huvitavaid jooke. Ühtlasi sai selle külaskäiguga selgeks, et sedasi läheb väga palju kasulikku aega kaotsi. Niisiis oli sel korral targem paika panna selge plaan.

Minu tähelepanu jagunes kahel messipäeval väikeste maheveinimajade ja vähem tuntud veinimaade vahel. Järgnevalt jagan põnevamaid avastusi Proweinilt.

Esimesena seadsin sammud Austria Pannobile veinimeistrite poole. Tegemine on üheksast väikesest veinimeistrist koosneva grupiga Neusiedli järve ümbrusest. Neid ühendab vastutustundlik veinitootmine ning mitmed neist teevad ka naturaalseid veine. Eestis on Pannobile grupist esindatud väga toredad Heinrichi ja Claus Preisingeri veinimajad.

Mina jäin pidama legendaarse naturaalseid veinide tegija Gerhard Pittnaueri juurde. Gerhard võttis veiniaiad üle 1980ndate keskpaigas pärast isa surma. See oli suure veiniskandaali tõttu kogu Austria veinitootmisele väga raske aeg, nii et 18-aastase noormehena tuli tal keerukates oludes kiiresti omaenda suund leida.

Gerhard otsustas veini teha kohalikest marjadest ning tema eesmärgiks sai veini valmistamine veinikeldri asemel veiniaias. Üsna pea jõudis ta bioünaamilise veininduseni. Veinid kääratakse metsiku pärmiga, ühegi veini laagerdamisel ei kasutata uut tammevaati. Kogu veinimaja käekirja iseloomustavad elegantsus ja värskus.

Minu üheks suurimaks lemmikuks oli St. Laurent Rosenbergeri veiniaiaist. Tegemine on põlise Austria viinamarjasordiga, mida praegu väga laialt ei viljeleta. See vein oli valmistatud 15-aastaste puude viljadest, mis kasvavad kõrge rauasisaldusega kruusasel pinnal. St. Laurent pakub peamiselt kergemaid veine, mainitud vein oli aga suurepärase kontsentratsiooniga, samas mahlane, loomulikult võrratu happe ja kergete tanniinidega. Tõeline üllatus selle sõna parimas tähenduses.

Veinihipsterid on ägedad. Selleks aga, et maailma erinevaid tahke kogeda ja tunnetada, olin endale kohtumise kokku leppinud hoopis tõelise veinihiglase juures. Seadsin sammud Rothschildi veinimaja poole, kelle suurim müügihitt Mouton Cadet on läbi teinud übersünni.

Mouton Cadet sündis 1930. aastal, kui parun Philippe de Rothschild soovis eksklusiivse Bordeaux' punaveini teha kättesaadavaks ka tavalisele inimesele. Praeguseks on sellest veinist saanud enimmüüdud Bordeaux' vein, mida tehakse aastas üle 12 miljoni pudeli. Arusaadavalt on sääraseks koguseks vaja väga suurt tootmisvõimsust. Kui varem osteti veini jaoks marju avatud turult, siis nüüd on jõutud olukorda, kus kogu veinisaak saadakse lepingulistelt viinamarjakasvatajatelt. Loomulikult võimaldab see teha paremat kvaliteedikontrolli. Uue Moutoni segus on kasvatatud ka Merlot' osatähtsust, mis on Cabernet Sauvignoni ja killukese Cabernet Franci kõrval juhtival kohal. Tegemine on moodsa, lopsaka ja hästi libiseva Bordeaux' punaveiniga.

Seekordsel Proweinil oli avatud uus hall koondnimega Craft. Hall oli täis tänapäeva joogihipstereid selle sõna parimas tähenduses. *Artisanal gin*, käsitööd, siider, Ladina-Ameerika napsud. Kirju valik ja põnevad isiksused. See oli hall, kuhu oli mõnus õhtu lõpetuseks ära eksida. Saalis ringi jalutades võis kindlalt öelda, et džinni võidukäik jätkub hoogsalt. Loodan siiralt, et ka meie koduturg saab ühel hetkel osa Ladina-Ameerika põnevast kärakamaailmast.

Uut päeva alustasin Ungariga – veinimaaga, mis on selgelt alahinnatud ning kus on pead tõstmas tugev noorte veinimeistrite põlvkond. Ilmselgelt ei vaja vaimustav Tokaji dessertvein meie veinisõpradele tutvustamist, kuid sama piirkonna suurepäraseid kuivad veinid on meil paraku tagasihoidliku vastuvõtu leidnud. Tokaji vulkaaniline pinnas annab kuivadele veinidele iseloomuliku mineraalse, kergelt soolase lõppnoodi.

Baltoni järve ümbrusest leiab aga suurepäraselt Kékfrankosi, mis teispoole piiri Austrias on tuntud Blaufränkischina. Loomulikult viljeletakse ka rahvusvahelisi viinamarjasorte. Veine leidub igas hinnaklassis ja igale maitsele. Omaette elamuse pakkus aga visiit Derezla veinikotta, kus leti alla oli peidetud ka haruldane jook – Tokaji Eszencia. Vein, mille nektar kogutakse väärishalitussega nakatunud marjade vabajooksumahlast ning mille suhkrusisaldus ületab 500 grammi liitri kohta. Tõeline kontsentratsioonipomm.

Ungarist liikusin edasi nende naabrite juurde. Kohtusin Sloveenia ühe vingema veinimeistri Marjan Simčičiga kaheksa aastat tagasi, kui töötasin veel hotellis Telegraaf. Marjan on tulihingeline jalgpallifänn, kes tuli omadele kaasa elama ning võttis loomulikult ka oma veinid ühes. Need veinid kõnetasid mind sedavõrd, et olen pikalt otsinud võimalust kogemuse värskendamiseks.

Veinimaja asub Itaalia piiri ääres Goriška Brdas. Marjan on viiendat põlvkonda veinimeister ning austab traditsioone. Ta on põhjusega uhke, et valmistab veine samadel põhimõtetel, nagu tegi seda tema isa. Valged veinid läbivad 4–6-päevase matsratsiooni, nagu on selles piirkonnas juba ajalooliselt tavaks. Pikem kestakontakt annab veinidele rohkem keha, seepärast on Marjani veinid väga head toidu toetajad. Minu lemmikuks valikus oli Ribolla (teisel pool piiri tuntud kui Ribolla Gialla), mis Marjan Simčiči tippveinis Opoka on väga suursugune: aroomis veidi oksüdatiivne, maitstes mineraalne, kergelt vürtsikas ja väga isikupärane. Asun tööle selle nimel, et Marjani veinid oleksid varsti ka Eesti turul saada.

Omaette vahva kogemus oli ka Eesti esindatus Proweinil. Jaanihanso lett oli vaata et populaarsem kui ümbritsevatel veinikodadel. Arvestades, et pool toodangust läheb Jaanihansol juba ekspordiks, oli nende esindatus messil igati loogiline. Taavi Tenso võis aga leida Liviko ekspositsioonilt Vana Tallinna ja Craftersi džinni pakkumast. Vana Tallinn on kahtlemata üks neist kuulsustest, mille puhul tundub, et see on võõrsil kohati rohkem hinnatud kui kodumaal.

Proweinil on tore, sest ka tuttavate nägudega kodumaalt on seal lihtne kokku põrgata. Ikka on hea vahepeal kogemusi ja muljeid jagada ning mõne veinimaja toodang koos ära proovida.

Philipponnat on üks minu lemmikuid šampanjamaailmas. Kuna parimad asjad elus juhtuvad jagades, kutsusin kokkulepitud küllastusele kaasa ka sõbrad Georgi Leinemanni (veinibaar Time to Wine) ja Tanel Turki (restoran Ribe). Ootamatu üllatusena ühines meiega degustatsiooniks ka maja omanik Charles Philipponnat.

Philipponnat maja puhul on tegu pigem Pinot Noiri ekspertidega, kuid nende tippteos Clos des Goisses on siiski segu Chardonnayst ja Pinot Noirist. See on võimas šampanja, mille marjad pärinevad 45-kraadisest veiniga sama nime kandvast veiniajast Mareuil-sur-Ay's. Šampanjaekspert Peter Liem on suisa öelnud, et tegu on tõenäoliselt šampanja kõige suursugusema veiniaiaga.

Nimetatud vein oli osaliselt laagerdunud tammevaadis ning nagu majale omane, ei olnud läbinud malolaktilist kääritust. Vein oli väga noor, esiplaanile tungisid tugev ja täpselt sihitud värske happesus, mineraalsus ja kerge *bríoche*. Philipponnat' maja šampanjad on tuntud selle poolest, et nende väljendusrikkus saavutab oma tõelise potentsiaali läbi kannatlikkuse. See tähendab, et vein läheb pudelis ainult paremaks.

Edasi seadsime sammud Hugeli veinimaja poole, kus meid ootas peale perepöög Marc André Hugeli ees hea sõber ja veinimaja esindaja Eestis Kristjan Ots. Hugel on Alsace'i veinipiirkonna üks suuri ikoone.

Alsace'i veinipiirkonnal on käsil mõneti keerulised ajad. Kliima soojenemise tõttu on tavapäraselt madala alkoholiga happerikkad veinid muutunud viimastel aastatel jõulisemaks ning tihtipeale saanud juurde ka puuviljase joone. Lõpuks sõltub aga kõik sellest, kus su aiad asuvad.

Hugeli veinid olid väga kõrge happesusega ja nende avanemine vajab aega, tulemus on aga seda väärt. Tõeliseks naelaks oli leti alt lagedale toodud Vin de Paille „Patience“ aastast 1996, riislingu nektar, mis korjatud Schoenenbourg Grand Cru veiniajast. Neste, milles Eszenciaga sarnaselt täiesti uskumatuna tunduv 500 grammi suhkrut liitris. Vein oli võimas, kontsentreeritud ja suurepäraselt tasakaalus, hämmastavat mesist magusust balansseeris riislingule omane särav, mineraalne happesus. Oi kui tore, kui veiniga sedasi hullatakse!

Paraku ei jõua loomulikult kirjutada kõigist põnevatest maitsetest Proweinil. Nagu sissejuhatuses öeldud, pakub mess ülisuurt valikut. Soovitan veini-sõpradel Prowein järgmisel aastal kalendrisse lisada. Ryanair lendab Düsseldorfil väga sõbralike hindadega ning õigel ajal majutust broneerides jääb eelarve üsna mõistlikuks. Korraliku planeerimisega on võimalik mõne päevaga luua palju väärt kontakte. Tore oleks järgmise aasta messil eesti keelt veelgi rohkem kuulda.

## SOOVITUSED ENNE SUURELE VEINIMESSILE MINEKUT:

Broneeri majutus varakult, sest messi aegu on hinnatõus märgatav.

Tutvu eksponentidega aegsasti ning tee valik, keda soovid kindlasti külastada.

Püüa messil sobiv trajektoor paika panna, et tühjalt edasi-tagasi käimist vältida.

Võimalusel lepi kokku kohtumised veinimaja esindajaga – saad kvaliteetaega.

Anna võimalus ka vähem tuntud veinimajadele ja -piirkondadele.

Tutvu kindlasti messil toimuvate koolitustega – osale neist tuleb ette registreerida.

\* Reisisin Proweinile messikorraldaja kutsel. Artikli sisu põhineb minu isiklikul arvamusel ega ole kuidagi mõjutatud.