



VINE

... ON EESTIKEELNE SÕLTUMATU VEINIKULTUURI AJAKIRI

EUROOPA PARIM SOMMELJEE –
LÄTLANE RAIMONDS TOMSONS



EGLE HAIDAK, 9. MAI 2018

VINE VÄISAB MARCHET



TANEL EIGI, 1. MAI 2018

ARMI



JUTUD REISIJUTT

ARMEENIA VEINIDE UUS TULEMINE

OKTOOBRIKUU ESIMESEL LAUPÄEVAL KOGUNEVAD ARMEENIA LÕUNAPIIRIL ASUVASSE VÄIKESESSE 1800 ELANIKUGA ARENI KÜLASSE TUHANDED INIMESED ÜLE KOGU ARMEENIA. KOHAL ON NII SUURED VEINIMAJAD KUI KA KODUVEINITOOTJAJD, VEINISÕBRAD JA ÜMBRUSKONNA ELANIKUD, KES KÕIK ON TULNUD OSA SAAMA AASTA SUURIMAST VEINIPEOST – ARENI FESTIVALIST. TANTSITAKSE, LAULDAKSE JA TEHAKSE SÜÜA. MÜÜAKSE


ŠAŠLÕKKI, MAIUSTUSI, PLASTIKUST PUDELITES KODUVEINI. TOIMUB KONKURSS PARIMA KODUVEINI VALIMISEKS. PEO KESKMES ON MÄGEDEGA ÜMBRITSETUD LAADAPLATS, KUS ÜLE KOGU ARMEENIA KOKKU TULNUD VEINIMAJAD PAKUVAD SOOVIJATELE OMA TOODANGUT. TEGEMIST ON SUUREPÄRASE VÕIMALUSEGA SAADA ÜLEVAADE HETKEL ARMEENIAS VALMISTATAVATEST VEINIDEST. PAKUTAV ON MITMEKESINE, ALUSTADES KERGETEST VAHUVEINIDEST JA LÕPETADES TÄIDLASTE PUNAVEINIDEGA, KÜLASTAJAID ON PALJU.



ÜLLE VALDRE — 14. NOVEMBER 2016

JAGA: [f](#) [t](#) [g+](#) [in](#) [✉](#)



 ArmAs veinimaja põllud. Foto Ülle Valdre.

renis ja selle ümbruses on veini tehtud aastatuhandeid. Kui tänapäeva veinimaailmas ei ole Armeenia ja armeenia veinid just väga tuntud, siis veinivalmistamise ajaloos on riigil olnud oluline roll. Paljude ajaloolaste hinnangul oli just Lõuna-Kaukasus piirkonnaks, kus kasvasid

A esimesed viinapuud ja valmisid esimesed veinid juba enam kui 6000 aastat tagasi. Selle väite kinnituseks on hiljutised leiud Areni koobastest (Areni-1) samanimelise küla lähedalt Vajotsh Dzori piirkonnas. Nimelt, 2011. aastal avastas rahvusvaheline arheoloogide uurimisrühm professor Boris Gasparyan juhtimisel nimetatud koobastest tervikliku veinivamistamise sisseseade, mille vanuseks hinnatakse 6100 aastat. Leid koosneb viinamarjapressist, säilitus- ja fermentatsioonianumatest koos viinamarjaseemnete ja pressitud viinamarjade jääkidega. Täpsemad uuringud kinnitavad, et seemned on pärit *Vitis Vinifera* viinamarjadelt.



Mul oli hiljutise Armeenia-reisi ajal suurepärane võimalus külastada lisaks Areni veinifestivalile ka seda kuulsat leiukohta Areni koobastes. Tegemist on mõõtmelt suhteliselt tagasihoidliku koopaga, milleni viib väljastpoolt märkamatu kitsas käik. Armeenlased ei ole teinud kohast turismi-atraktsiooni, kirevad sildid puuduvad ja sissepääsu eest raha ei küsita. Meie giidiks oli väljakaevamisi juhtinud prof. Boris Gasparyan ise, kelle sõnul ei olnud nimetatud koopa puhul tegemist pika-ajalistel uuringutel tuginevate väljakaevamistega ega kindla teadmiselega leida veinitootmise alged, vaid pigem õnneliku leiuga. Tegemist ei ole tänapäeva mõistes veinimajaga ning ka veinivalmistamise ja tarbimise eesmärgid olid hilisel kiviajal sootuks teised. Veinivalmistamine oli osaks viljakuse rituaalidest eesmärgiga tagada põllumajanduse aastaringi (kasv, küpsemine, korje) kordumist järgmisel aastal. Uuringute tulemused kinnitavad, et rituaalide käigus ohverdati lapsi, nende veri lisati käärivale viinamarjamahlale ja veel käärivat segu tarbiti kõrte abil otse käärimisnõudest. Vein koos verega on suurepärane konservant, mis on koos koobaste erilise mikrokliimaga põhjusteks, et veinivalmistamise seadmed on tänapäevani nii kenasti säilinud. Arvatakse, et Areni koobastest on veel paljugi leida, kuid hetkel on väljakaevamised peatatud ja ülejäänud jäetud tulevastele põlvedele avastada.

Armeenia on pika ajalooga väike riik Lõuna-Kaukasuses, Euroopa ja Aasia ristumiskohal. Pindlalat ollakse Eestist ligi kolmandiku võrra väikem (29 743 km²), rahvaarvult kaks korda suurem (ca 3 miljonit). Riigi veinitoodang oli 2015. aastal 5,9 miljonit liitrit, olles sellega maailma suurimate veinitootjate seas alles kuuenda kümne alguses. Kohapealne tarbimine on ametliku statistika kohaselt ca 2,5 liitrit veini inimese kohta aastas. Tegelikud numbrid on nähtavasti oluliselt suuremad, kuna laialt on levinud koduveini valmistamine ja tarbimine. Lisaks viinamarjaveinile valmistatakse Armeenias erinevaid puuviljaveine, tuntuim neist on granaatõunavein.





Van Ardi veinimaja uued viinapuud. Foto Ülle Valdre.



Rahést kahjustatud Areni marjad. Foto Ülle Valdre.



ArmAs veinimaja põllud. Foto Ülle Valdre.



Vaade Araratile, ArmAs veinimaja . Foto Ülle Valdre.



Veinimari Kangun. Foto Ülle Valdre.

VEINIPIIRKONNAD JA SORDID

Veinipiirkondi on Armeenias kuus: Ararat, Armavir, Aragatsotn, Vajotsh Dzor, Tavush ja Sjunikh. Piirkonnad on paisatud laiali üle kogu riigi ja kattuvad administratiivse jaotuse üksustusega. Apellatsioonisüsteem ja täpsed veinivalmistamise reeglid puuduvad. Viinamarjapõlde on hinnanguliselt 17 000 ha, kuid sellesse numbrisse tuleks samuti suhtuda ettevaatlikult, kuna täpsemad mõõtmised alles käivad ja täpset numbrit ei oska keegi öelda. Suur osa viinamarjadest kasutatakse ära brändi tootmises. Enam kui 95% ulatuses kasvatatakse kohalikke sorte, mida on paarsada erinevat nimetust, neist veini valmistamiseks kasutatakse tänapäeval 31 sorti. Lisaks kohalikele viinamarjadele kasvatatakse väiksemal määral tuntud rahvusvahelisi sorte: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Chardonnay jt.

Kohalikud sordid kannavad armeenia keelt mitte-valdavate inimeste jaoks tihtipeale pikki ja keerukaid nimetusi, mistõttu on paljud ekspordile orienteeritud tootjad loobunud nende kasutamisest pudelisildil ja asendanud need kirjaga „dry white wine”, „armenian red dry wine” jmt. Kohalikest sortidest on hetkel levinumad Areni (Areni Noir), Karmrahut (tõlkes *punane mahi*), Kakhet (*edasi lükatud*), Haghtanak (*võit*), Voskehat (*kuldne vilj*), Kangun (*vastupidav, püsiv*), Garan Dmak, Chilar jpt., samuti tuntud Gruusia päritolu sordid Saperavi ja Rkatsiteli (viimased kaks peamiselt Gruusiaga piirnevas Tavushi piirkonnas).

Viinamarjaistandused Armeenias on killustunud. Lisaks veinimajadele, kellele kuuluvad suuremad tükid istandustest, on suurel hulgal väikseid ja väga väikseid viinamarjakasvatatajaid. 0,1 kuni 0,2 ha suurused valdused on täiesti tavalised. Saagikuse piiramine ja mõiste „roheline lõikus” on Armeenias vähetuntud. Kuna aastakümneid oli Armeenia pigem brändi-valmistaja ja viinamarjakasvatatajale maksti eelkõige viinamarjade kvantiteedi, mitte kvaliteedi eest, on uued arusaamad visad levima. Siiski on õnnestunud mõnedel tootjatel sõlmida kasvatajatega kokkulepped, kus kõik põllul tehtav jäetakse tootja hoolde ja tootja saab seeläbi marjade kvaliteeti kontrollida. Armeenia on suures osas jäänud *phylloxera*'st puutumata ning kuuest piirkonnast viies kasvatatakse viinapuid originaaljuurtel. Veini valmistatakse kohati väga vanade viinapuude marjadest. Kui küsida *phylloxera* ohu ja võimalike vastumeetmete kohta, siis saab vastuseks: „me palvetame”.

MÄGEDE MAA

Armeenia on mäGINE, 90% riigi pindalast asub enam kui 1000 m üle merepinna. Riigi kõrgeim punkt on Aragatsi mägi (kustunud vulkaan, 4090 m üle merepinna) ja madalaim punkt paikneb 390 m üle merepinna. Viinamarjaistandused asuvad tavaliselt kõrgel, 500–1600 m üle merepinna. Kõrgeimal on Vajotsh Dzor'i, Armeenia tuntuima veinipiirkonna, põllud (1000–

1600 m üle merepinna). Ümbritsevate kõrgmäestike ja suurte kõrguste vahede tõttu on kliima riigi erinevates piirkondades väga erinev. Orgudes ja madalikel on kliima kontinentaalne. Suved kuivad ja päikselised, päevad on kuumad ja ööd jahedad. Talved on külmad ja lumerohked. Enamuses veinipiirkondades on talvekuudel temperatuur tugevalt alla nulli ja viinapuud kaetakse külmumise vältimiseks kinni. Teistest piirkondadest erineb riigi kirde-osas paiknev Tavush, kus kliima on oluliselt pehmem ja viinapuude katmine talvel ei ole vajalik.

Armeenia on imekauni loodusega, kuid vaene riik. Infrastruktuur on kesine. Mikrobussiga mööda maad ringi sõites avanevad bussiaknast suurepärased vaated lumiste tippudega Ararati ja Aragatsi mägedele, helesinise veega Sevani järvele, viinamarjapõldudele. Samas on teed erakordselt viletsad ja pikkade vahemaade läbimine pigem piinarikas. Kaunid loodusvaated vahelduvad mahajäetud ja lagunevate nõukogude- (rubla-) aegsete ehitiste ning silmatorkavat vaesust kajastavate kaadritega kohalikust külaelust. Aeg on justkui seisma jäänud. Kehvad teed on probleemiks ka suurematele veinitootjatele, kes toimetavad viinamarju kohale pikkade vahemaade tagant. Nagu kurtis Armeenia suurima veinitootja ja -eksportija, Armenia Wine Factory, sakslasest veinimeister Josef Watzl, tekib marjade transporti käigus kehvade teeolude tõttu kuni 10% ulatuses marju transportivate veokite põhja mahl ning arvestades kõrgeid päevaseid temperatuure korjeperioodil, nõuab kvaliteetse veini valmistamine täiendavate meetmete kasutamist (viinamarjakasvatajatele jagatakse koos vajalike juhistega SO₂ lahus, mida nad viinamarjadele enne transportimist pritsivad).

Armeenias olles ei saa üle ega ümber Araratist. Selle kujutis on Armeenia vapil ja templil, mis lüüakse riiki saabudes passi; seda nime kannavad mitmed tootjad ja tooted; seda on kujutatud vaipadel, maalidel, raamatutes jne. Kui Eestis mõjutab kinnisvara hinda merevaate olemasolu, siis Armeenias on selleks vaade Araratile.

Ararat on armeenlaste jaoks püha mägi. Piiblilugude kohaselt jäi peale suurt veeuputust Noa laev pidama Ararati mäele. Veetaseme alanedes olevat Noa istutanud mäe jalamile viinapuu, mille viljadest ta valmistas veini. On mitmeid kohalike legende selle kohta, millal ja kuidas viinamari ning veinivalmistamine edasi kohalike elanike hulka levis.

Ometi ei kuulu see armeenlaste rahvuslik sümbol tänapäeval enam Armeeniale. Ararati vulkaaniline massiiv, mis koosneb 5137 m kõrgusest Suurest Araratist (tuntud ka kui Ararat) ja Väikesest Araratist, asub Türgi territooriumil 32 kilomeetri kaugusel Armeenia piirist.

Eestlastele on huvitav teada ka fakt, et esimesena vallutas Suure Ararati mäetipu koos nelja kaaslasega saksa soost Tartu Ülikooli professor Johann Jacob Friedrich Wilhelm Parrot 1829. aastal.

HÄDAS NAABRITEGA

Araratist ilmajäämine kripeldab armeenlaste hinges. Türgiga on suhted keerulised. Samuti on suhted keerukad teise naabri, Aserbaidžaaniga. Kui Türgiga muudab hea läbisaamise võimatuks eelkõige armeenlaste genotsiidi toimumise eitamine Türgi poolt, siis Aserbaidžaanil puhul on peamiseks tüliõunaks Mägi-Karabahh. Eks neid probleeme ole mõlema naabri puhul veelgi. Aserbaidžaaniga on hetkel piir suletud ja suhtlust ei toimu. Türgiga on piir küll avatud, käiakse üksteise juures külas ja puhkamas, kuid diplomaatilised suhted puuduvad ja kaubavahetus on olematu. Kõik eelnimetatu piirab oluliselt riigi kaupade ekspordi ning on tekitanud olukorra, kus Armeenia peamiseks ja tugevalt domineerivaks ekspordi sihtmaaks on Venemaa. Viimast soodustab ka riigi kuulumine alates 2015. aastast ühtsesse tolliliitu koos Venemaaga, nn. Euraasia tolliliitu. Armeenial puudub merepiir, kaubavahetus Venemaa ja ka teiste riikidega toimub läbi Gruusia territooriumi.

Venemaale kui traditsioonilisele turule läheb 79% eksporditavast veinist (2015). Aastakümneid tagasi oli väikese Armeenia NSV rolliks suure Nõukogude Liidu varustamine brändiga. 1980ndatel oli ca 25% kogu NSVL-i bränditoodangust pärit Armeenias. Veini tootmine oli teisejärguline ning sarnaselt gruusia veinidele pidi see olema ootuste kohaselt rikkalik ja (pool)magus. Sama trend jätkub ka tänapäeval. Paljud tootjad valmistavad kuivade veinide kõrval magusamaid veine ja seda just Venemaa turule mõeldes.

UUED TUULED

Lääs ootab pigem kuiva veini või siis midagi väga eristuvat (näit. karasi-veinid). Armeenias on hetkel hinnaguliselt 55 veinimaja, millest 15–20 on astunud samme pääsemaks oma toodanguga Euroopa ja Ameerika Ühendriikide turule. Sarnaselt muu majandusega sõltub ka Armeenia veinitööstus suuresti välisarmeenlaste panusest. Mitmed, aastaid välismaal elanud armeenlased on naasnud kodumaale, ostnud maad ja rajanud veinimajad (Armen Aslanian ja „ArmAs” veinimaja, Varuzhan Mouradian ja „Van Ardi” veinimaja jpt.). Nimetatud veinimaju iseloomustab kaasaegne ja kvaliteetne sisseseade, Itaaliast või Prantsusmaalt palgatud veinimeistrid, eelkõige kohalike sortide kasutamine, tugev soov pääseda Euroopa ja USA turule. Viimasele aitavad kindlasti kaasa majaomanike suurepärase inglise keele oskus ja

olemasolevad kontaktid (suur osa välisarmeenlastest elab USA läänerannikul). Kuna mitmed uuema aja veinimajad on rajatud ja viinapuud istutatud valdavalt eelmise kümnendi lõpul, siis nende esimesed veinid tulid turule alles mõned aastad tagasi.

Uue põlvkonna valged veinid on kerged ja silmatorkavalt kõrge happega. Kõrge happesuse saavutamine nii valgetes kui ka punastes veinides ei ole Armeenias vaatamata riigi asukoha laiuskraadidele probleemiks, kuna, nagu eelpool mainitud, asuvad viinamarjapõllud tihtipeale enam kui 1000 m üle merepinna. Enim tehakse punast veini. Parimaks näiteks on Areni marjast valmistatud elegantsed ja suurepärase tasakaalus punaveinid. Punased veinid Karmrahyut'ist on täidlased, jõulised ja tugevate tanniinidega. Leidub ka üksikuid kohalikest sortidest valmistatud kvaliteetseid kuivi vahuveine (valmistatud *charmat* meetodil). On palju põnevat, on saadud esimesed auhinnad, kuid paljuski alles õpitakse ja katsetatakse.

Käesoleva sajandi esimest kümnendit peetaksegi kohapeal uue ajastu alguseks Armeenia veinimaailmas, nn. uueks tulemiseks. Asutatud on mitmed uued kaasaegsed veinimajad ja rajatud viinamarjaistandused, olemasolevaid veinimaju moderniseeritakse ja tootmist püütakse viia vastavusse lääne standarditega. Põllumeeste (viinamarjakasvatajatele) seas hakkavad tasapisi kanda kinnitama arusaamad saagikkuse piiramise vajalikkusest. Ollakse õpihimulised ja avatud teadmistele väljapoolt Armeeniat. Paljudes veinimajades töötavad veinimeistrid piiri tagant, mitmed kohalikud veinimeistrid on omandanud teadmised-kogemused Euroopas õppides ja praktiseerides. Töötatakse ühtsete reeglite loomise kallal. Samas püütakse säilitada oma nägu. Mitmes veinimajas hoitakse elus iidseid traditsioone kasutades veinivalmistamisel *karas'e* (Armeenia amfora). Kasvatatakse valdavalt kohalikke sorte ja veinides rõhutatakse kohaliku mikrokliima eripära. Ollakse uhked oma veinide üle ja usutakse nende edusse.

PÕNEVAMAID VEINIMAJU

Lõpetuseks lühidalt põnevamatest reisi ajal külastatud veinimajadest. Tegemist on nn. uue põlvkonna veinimajadega. Kõik majad asuvad Aragatsotni veinipiirkonnas, mis paikneb Edela-Armeenias vähem kui tunni-ajase bussisõidu kaugusel pealinnast Jerevanist. Kõikjalt Aragatsotnist avaneb suurepärase vaade Suurele ja Väiksele Araratile. Tegemist on mägise piirkonnaga, kõrguste vahe 950 – 4090 m, pinnas on peamiselt vulkaaniline. Viinamarjapõlde on ca 1700 ha, peamised sordid – Karmrahyut, Voskehat jt.

Esiteks, **Van Ardi** veinimaja (<http://www.vanardi.com/>). Tegemist on *boutique*-veinimajaga, asutatud USAst naasnud välisarmeenlase Varuzhan Mouradiani poolt. Esimesed taimed istutati 2008. aastal. Hetkel on viinapuude all 9 ha, plaanis on istutada veel ca 50 ha. Veinide

tegemisel kasutatakse peamiselt kohalikke sorte, väiksemal määral rahvusvahelisi sorte (Syrah, Merlot). Esimesed veinid tulid turule 2014. aastal.

Eelmisest vaid mõne kilomeetri kaugusel asub ambitsioonika nimega **Armenia Wine Factory** (<http://armeniawine.am>) – Armeenia suurim veinitootja ja -eksportija, asutatud 2008. aastal. Ettevõtte kuulub Vardanyan ja Mkrtchyan perekondadele. Armenia Wine Factory'le kuulub hetkel ca 50 ha oma viinapuuaedu, kuid tegemist on suurima viinamarjade kokkuostjaga Armeenias. Lisaks kohalikele sortidele ka rahvusvahelised sordid (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot jt.). Valmistatakse veini, vahuveini, brändit ja vodkat. Tegemist on kohalikus mõistes väga suure ettevõttega, mille uued hooned paistavad neid ümbritsevas tühjuses kilomeetrite kaugusele. Tootmisvõimsust on 4 mln pudelit veini ja 1 mln pudelit vahuveini aastas, lisaks kange alkohol, kõigest sellest kasutatakse hetkel ca 50%. Armenia Wine Export toodang moodustab ettevõtte kinnitusel 67% kogu Armeenia veinieksportidist.

Voskevaz (<http://www.voskevaz.am/>) on asutatud 1932. aastal ja asub samanimelises külakeses, tegemist on väidetavalt vanima veinimajaga Armeenias. Nõukogude Liidu ajal siin valmistati valdavalt kangestatud ja sherri-tüüpi veine. 2004. aastal sai maja uueks omanikuks Armeenia investor David Hovhannisyanyan. Külaskäigu ajal toimusid veinimajas ja selle ümbruses põhjalikud ümberehitustööd. Voskevazi kõigest 27aastane Vene päritolu veinimeister Aleksei Sapsay on õppinud Prantsusmaal, Itaalias ja Hispaanias ning praktiseerinud Priorati piirkonna „Mas Martinet” veinimajas. Just tema initsiatiivil hakati Voskevazis veinide tegemisel taaskasutama traditsioonilisi savist amforaid – *karas'e*. Keskendutakse kohalikele sortidele ja veinide laagerdamiseks kasutatakse armeenia tamme.

Lõpetuseks, **ArmAs** (<http://www.armas.am>) – asutatud 2007. aastal, kui välisarmeenlasest ärimees Armen Aslanian naases Kaliforniast kodumaale, ostis keset tühermaad 180 ha kuiva ja põuast vulkaanise pinnasega maad ning istutas esimesed taimed. Hetkel on viinapuude all 110 ha, lisaks viljapuud. Investeeritud on kümneid miljoneid, rajatud on elektri- ja veevõrk, 6000 l veemahuti (kuna piirkonna veevarustus pole stabiilne), kogu valdust ümbritseb paari meetri kõrgune müür ja selle keskel on itaallaste poolt ehitatud kaasaegse tehnoloogiaga tootmishooned. Põllud asuvad enam kui 1400 m üle merepinna, kasvatatakse ainult kohalikke sorte, tootmisvõimsust on 1 mln pudelit aastas. Veinimeister on Emilio Del Medico Itaaliast ja veinimaja juhib Armen'i särav tütar Viktoria Aslanian, kes võib tunde innustunult rääkida armeenia veinindusest ja selle tulevikust. Esimesed ArmAs'i veinid tulid turule 2012. aastal, valmistatakse ka brändit.

SILDID



EELMINE POSTITUS

TANNIINIDE PIDU –
NEBBIOLO PRIMA

JÄRGMINE POSTITUS

TEE VEINI JUURDE



KIRJUTAS

ÜLLE VALDRE

SEOTUD POSTITUSED

ARMEENIA ABC



TANEL EIGI, 14. APRILL 2018

Meeldib 2,3 tuh

Jaga

Otsi



SIIT SAAB TELLIDA AJAKIRJA TRÜKIVERSIOONI

TELLI PABER-VINE!

VINE TELLIMINE



Dunker

Vino Mobile
VEINIPOOD

bestwine

ON*Wine*



V I N O R A M A

PILVES TEEMAD

Hispaania Apulia Stüüria **Friuli Galicia** Valencia Jerez Veneto Georgia Carso Loire Trentino-Alto Adige Carnuntum

Prantsusmaa Umbria Collio Rioja Alam-Austria Blauer Portugieser Colli Oriental del Friuli. Gewürztraminer

Armeenia Riesling Lõuna-Aafrika Steen Pinot Blanc **Slovakkia** Alicante Ojo de Llebre heeres šerri Puglia **Tšehhi**

Blaifränkisch Tinto de Pais **Itaalia** Cencibel Austria Piemonte Jumilla Ungari Chenin Blanc Ramandolo Burgenland

Welschriesling **Sloveenia** Ull de LLebre St. Laurent **Portugal** Pinot Gris Tinta Roriz Toscana Tinto Fino **Grüner Veltliner**

VEINIAJAKIRI VINE

VINE on eestikeelne sõltumatu veiniajakiri, mille eesmärgiks on edasi viia Eesti veinikultuuri ja harida neid, kes julgevad vaadata sammukese kaugemale õlust ja viinast – traditsioonilistest eesti jookidest. Mis aga muidugi ei tähenda, et me viimati mainitutest täiesti mööda vaatame. Ajakirja kolleegiumisse ja maitsmiskomisjoni kuuluvad Eesti parimad veiniasjatundjad, siit leiab lugemist nii algaja veinisõber kui kogunud nautleja. VINE ilmus aastatel 2009–2016 ka paberkujul, peamiselt üks kord poolaastas – kevadel ja sügisel. Alates 2018. aasta veebruarist püüame varasemasse rütmi tagasi saada. Veebiversioonis üritame ära kasutada lisaväärtusi, mida pakuvad online-meedia võimalused – seda nii uudiste kiire kajastamise kui ka muude veebi-spetsiifiliste lahenduste näol. Oleme avatud erilahendustele ja arvestame meelsasti maaletoojate huve, kuid veinide hindamisel järgib ajakirja degusteerimiskomisjon alati sõltumatuse printsiipi.

f


SILDID

ALENTEJO ARENI ARHITEKTUUR ARMEENIA AUSTRALIA AUSTRIA
BAIRRADA CHARDONNAY CHIANTI CHIANTI CLASSICO DOURO DÃO ESA
EVELYN COUNTY GRENACHE GRÜNER VELTLINER HISPAANIA ITAALIA
KALEV KESKÜLA LIVIKO LOIMER LOISIUM MADEIRA MAITSMISED MEDICI
MOURVÈDRE MUST PÕLL NAUTIMUS PERSOON PIIRKONNAD PINOT NOIR
PORTUGAL PORTVEIN PRANTSUSMAA RAAMAT RHÔNE SOMMELJEE SYRAH
TOSCANA TŠIILI VEINIRAAMAT VENETO VINE NR 9 VINHO VERDE VOSKEHAT

VINE KAASAUTORID

AUTORID



 Kadri Kroon




 August Alop

 Jaak Eensalu

 Urvo Ugandi

 Liina Karron  Margit Kirsipuu



 Peep Moorast

 Ene Hälinen

 Igor Sööt

 Toivo Voit

Veiniajakiri VINE © 2009–2017. Kontakt info@vine.ee

↑ Tagasi üles