



BAROKNE VEININÄDAL GARNEERINGUTEGA

Tekst ja fotod: KALLE MÜLLER

VÄIKE TAGASIVAADE SOMMELJEEVALIMISELE VIINIS





AUSTERLASTELE ON KÜLALISTE VÕORUSTAMISE, PIDUTSEMISE JA MÕNUSA ÄRAOLEMISE KORRALDAMISE OSAS LÄBI AEGADE OLNUD RASKE VÕRDSET LEIDA. VÄIDETAVALT OLLA JUST NAABRITE SILMANÄHTAVALT LUSTLIK JA PRASSIV ELUVIIS USINAD JA ÜLETÖÖTAMISEST PAHURAD – NING KADEDAD SAKSLASED OMAL AJAL SEDAVÖRD ENDAST VÄLJA VIINUD, ET NOOD 1866. AASTAL HABSBURGIDELE RAUATÄRINAL SISSE SÕITSID.

Oma asukoha tõttu on austerlased vastu pidanud Euroopa ajaloo tuulisel ristteel ning paljude kaubateede ja kultuurihoovuste sõlmpunktis, tänu millele on nad suutnud vastu võtta ja lõimida tohutu hulga teadmisi ning visata sõna otseses mõttes ühte patta ka kõik möödunud aegade gastronoomilised või önoloogilised avastused, tehes läbi ka enam-vähem kõik inimlikud lollused. Viimaste hulka kuulub kindlasti 1985. aasta piinlik katse kehvapoolset veini vähese koguse dietüleenglükooliga – (HOCH₂CH₂)₂O – magustada. Seda vana jama, mis viis tervel maailmal mõneks ajaks isu Austria veine proovida, ehk ei peakski nämmutama, kuid Austria veinide, veinitootjate ja riikliku veinikorraldusega kokku puutudes tuleb tunnistada, et too häbistav ja kogu veinitööstusel jalad alt lõõnud seik oli parim, mis selle väikeriigi veiniajaaloos juhtuda sai.

Enam kui kolmekümne aasta jooksul on Austriast saanud Euroopa kiireima ja kaalutletuima arenguga veiniriik, kus tootmisega seotud (vähemalt pealt-näha) arukas süsteem on liitnud nii kvaliteedijärelevalveametnikud, viinamarjakasvatajad, veinitegijad, selle tutvustajad, koolitajad kui ka restoranides toimetavad sommeljeed. Austerlastel on alates 1991. aastast Rusti väikelinnas isegi oma Weinakademie Österreich, kust on diplomi saanud juba 29 riigi 651 „veiniakadeemikut“, paljud neist töötavad maailma parimates restoranides sommeljeedena.

Mai alguses oli see uuesti sündinud veinide maa, tema pealinna kaunis Schönbrunn ja Austria Sommeljeede Assotsiatsioon ülemaailmse veinikelnerite 14. kutsevõistluse võõrustaja. Kutsevõistlus kõlab natuke veidralt ja toob silme ette pigem kiivrites metsalangetajad, kitlites juuksurid või, heakene küll, torumütsidega kokad, sest see kutse esindajad kannavad väarikat musta kostüümi või ülikonda ja lipsu, ning ülipeene restorani või balli külalistest eristab teda vaid ametipõll, mille taskus tikud, rätik ja avaja. (Põhimõtteliselt võiks ka tänavuse sommeljeevõistlusega samal ajal toimunud Eurovisiooni nimetada laulukirjutajate kutsevõistluseks?)

SCHÖNBRUNN

Keiser Franz Joseph I ohtralt balle ja frakkides ballikülalisi näinud kunagine külalistemaja, Teise maailmasõja aegne sõjaväehospital ning nüüdne vaoshoitult luksuslik Schönbrunni parkhotell asub kesklinnakärast parasjagu nii kaugel, et viie päeva jooksul, mis jäävad Viini saabumise ja äralennu vahele, ei tule pähegi sellest 1787. aastal valminud õdusest lahkuda. Euroopa ja Aafrika parima sommeljee valimise peakorterina on siin turvalist mugavust, paraadlikku melu, seltskondlikku suhtlust ja hilisöist tegevust tänu hästivarrustatud *pop-up*-vinoteegile piisavalt. Kui keegi väidaks, et Schönbrunn, mis ei koosne kaugeltki ainult võõrastemajast, neelas ta esimesest hetkest, noogutaksin kaasa.

Loomulikult pole Schönbrunn ainult uhke võõrastemaja. See on ennekõike kolmesaja aasta vanune, 1441 toaga luksuslik loss, milles endiste aegade hiilgus avab end igal aastal neljakümne restaureeritud rokokootoa kaudu enam kui viiele miljonile külalisele. Seal on palmihoone, omaette loomaaed, pomposne park fontäänide, Vana-Rooma skulptuuride, labüündi ja meisterlikult kujundatud hekkidega, seal on maailma suuruselt teine barokne apelsinimaja, mille Franz I Stephan lasi ehitada tollal väga moekate tsitruste talvitamiseks, kuid nüüdseks asub seal üks Viini paljudest nooblitest kontserdi- ja mõistagi peokohtadest.

Just oranžeriisse suundub avaõhtu kirju seltskond ja palju pole minna, sest lossipargi värv on enam-vähem otse parkhotelli paraadna vastas (ettevaatust, tramm!) ja sealt edasi viivad tikk-kontsad ja lakk-kingad smokingites seltskonna pidulikule avaõhtule. Avadefilee delegatsioonid on pisikesed. Eesti lippu kannab Eesti Sommeljeede Assotsiatsiooni president Kristjan Markii, Ketri Leisi kõrval võtab koha sisse ka assotsiatsiooni endine president Kristel Nõmmik. Riigi nimetahvli aitavad kanda head inimesed veinimajadest Donabaum Johann ja J. Heinrich, kes liituvad meiega peolauas ja siis on neil ka veinid kaasas.

Kümneminutilise rännakul valgete katete ja oranži valgusega kaunistet peosaali saadab paarisadat asjaosalist ridamisi fotograafe, aias lõõgastuvaid turiste ja pühapäevajooksjaid. Pildistamisel Schönbrunni lossipargis on õhtupäikeses lehvivate lippude all korraks tunne, et elul siin planeedil pole vigagi. Peaasi, et šampanja oleks külm ja tasuta.

GALAÕHTUSÖÖK (ENNE HOMMIKUT)

Anna inimestele klaas veini ja tikuvõileivad ning ülejäänuga tulevad nad ise toime. Oranžerii piduõhtusöögile kutsutud seltsivad ja segunevad ruttu, Weingut Stift Klosterneuburgi Mathäi Brut 2013 on Chardonnayle kohaselt erk ning sobiks ka tunduvalt tavapärasemate suupistetega kui need, millega kõetakse üles selle õhtu gastronoomilised unistused. Igal riigil oma laud, korraldajad ja lipukandjad-veinimeistrid on mõnusaks seltskondlikuks elemendiks ega lase delegatsioonidel ainult omavahelisi jutte ajada.

Austria kohalik alpilõhe, Salzburgi uhkus, on kergelt marineeritud ja lebab taldrikul õuna-*ricotta*, džinni-kurgiga kevadrulli, spargli ja ürdisalatil vahel ning teise eelroana pakutud vähk supleb vahuses ürdisupis. Kõrvale Donabaum Johanni Wachau-veinid. Pearoa keskküps sisefilee paneb uskuma, et ka enam kui kahesajale inimesele on siiski võimalik peaaegu perfektset einet serveerida, kastmepõhja moodustav Zweigelt sobib suurepäraselt lauanaabri, J. Heinrichi Cabernet-Merlot' seguga, millel nimeks „Eleegia“, ja meeolukat õhtut lõpetav lehttaina *millefeuille* on vaniljekreemi ja metsmarjadega ilusa punkti saanud.

Südaäine loss on täistuledes ja läbi lossipargi salapärase alleede parkhotelli jalutavad Euroopa ja Aafrika inimesed teevad endast laternavalgel kollaseid, kuid ülevoolavalt röömsaimele selfisid. Hommikul algab parkhotelli saalis võistlejate jaoks veerandfinaal, mis tähendab, et 38 riigi parimad sommeljeed asuvad täitma 60 küsimusega küsimustikku. Tõeliselt Vinge Sommeljee teab peale korgitseri tööpõhimõtte võimalikult palju võimalikult paljude veinide kohta – nende valmistamine, hea ja halb ilm, aastakäigud, mullad ja nende peale rajatud viinapuuaiaid (hea, kui teadmised ei käi mitte ainult nende omanike, vaid ka seal pesitsevate kahjuritega), veinimajad, toidusobitamise trikid, mõistagi ka sommeljee igapäevatöö ja veinide serveerimise kõik kavalused. Pole just vähe? Lisaks peavad sommeljeed kirjeldama ja ära tundma ühe valge ja punase veini, mis mustades pokaalides, et värv midagi ei reedaks ja kogu tarkus ilmneks vaid nina, suu ja lihtlabase deduktsiooni abil.

Veerandfinaali praktilisem pool eeldab valge veini serveerimist kahele kliendile kahe minuti jooksul, sest sommeljee võib olla küll nagu lootusetult kivikään ning imada endasse teadmisi nii veinikeldritest ja degustatsioonidest kui ka raamatutest, vestlustest, kohtumistest veinimeistrite või kokkadega, kuid see kõik pole miskit väärt, kui klient muutub lauas kärsituks. Kliente on heas restoranis õhtuti rohkem kui sommeljeesid, seega peab hr Kera-väik igasse lauda jõudma ja mitte ainult kuulama, vaid ka aru saama, mida soovitakse. Näiteks mõistma, et kui klient „ei taha kuiva veini“, siis ta soovib tegelikult puuviljast veini, mitte magusat.

POOLLEL TEEL

Euroopa tippsommellee võistlus saab paljude, sealhulgas ka Eestist esindanud Ketri Leisi jaoks veerandfinaaliga läbi. Ketri, kes töötab Leib. Resto ja Aed sommeljeena, on võistluse hetkel Eesti parim sommeljee 2016, ega tea veel, et saatusel on tema jaoks varuks paremad palad ja et vähem kui kuu aja pärast teenib ta oma oskustega välja 2017. aasta Eesti parima sommeljee tiitli. Poolfinaali pääsejate välja kuulutamise järel Göttweigi benediktiinikloostri kammermuusikahelid täis keldris on Ketri rahu ise ning kiidab võistluskogemust ja võimalust toimuvat kõrvalt vaadata. Selleks ajaks, kui Esterhazy lossis poolfinaali katsumiste hulka kuuluv veinivalamismäng algab, pole ta mitte viimast finaalielset pingutust tegevate võistlejate, vaid saalis Esterhazy tummise punaveini nautijate pool.

Poolfinaali punaveiniringil saavad õhinapõhised võistlejad kõva laksu: žürii palub poolteist liitrit võrdselt välja valada 15 klaasi, olles aga lauale asetanud 14. Osa märkab pokaalid üle lugeda ja toob juurde, mõned valavad 14 täis ja säravad hetkeni, mil tehniline komisjon märgib kuival, et pudel on küll tühi ja nivood võrdsed, kuid täidetud klaase on üks vähem, kui olema peaks ...

Schloss Esterhazy kullatud ilustuste, maalide ja punase vaiba keskel sobiks peale punaveini ka šampanjat juua. Lossi barokses Haydni saalis sobiks juua tegelikult ükskõik millist veini, ja eks seda ole seal sajandite vältel ka tehtud, ilmakuulsas Carpofo Tencalla laemaalingutega kontserdisaalis on Cupido, Psyche ja Olümpose jumalate sulnate pilkude all päälle Haydni esinenud teisedki staarkammerorkestrid, peetud pidusid ja esitlusi, kuid ilmselgelt pole seal varem mitte ühelgi kolmapäeva hommikul juba kell kümme massidegustatsiooni korraldatud. Nüüd see juhtub, kuigi ma arvan, et Wikipedia vaikib selle maha.

DEGUSTATSIOONID

Sel ajal, kui võistlejad vaimseid ja füüsilisi teste läbivad, katsetatakse assotsiatsioonipresidentide, ajakirjanike ja lõpupoole ka finaalist välja jäänud sommeljeede vastupidavust. Austria veiniühendus on valinud välja kaunima ja pompossema osa riiklikust ja erakinnisarvast, et seal veinitootjate osalusel läbida intensiivkursus Austria veinidest.

Laevareis piki Doonaud on soe ja turvaline – vihm salongi ei pääse, akendest libisevad mööda jõe vasakkalda järsud nõlvad. Mõnessegi kaljude vahel rippuvasse viinapuuaeda tundub ligipääs ilmvõimatu, siiski serveeritakse nende eriti väärtuslike terrasside veine vastavalt laeva liikumisele. Järelikult on kuskil tõepoolest olemas smaragdisalikke, kes neid 80-kraadiseid nõlvu pidi turnides viinamarjad ära korjavad! Maitsjatele välja jagatud üksikasjalikud kaardid ja kohal viibivad Wachau veinitootjad aitavad mõista, miks on Austria veinide *grand cru* piirkonna Rieslingid ja Grüner Veltlinerid jõe Kremsi-poolsel alamjooksul pehmemad ja puuviljased kui Spitzki kandi karged ja mineraalsed sõsarak. Jõgi voolab ju ülevalt alla ning kümneid meetreid kõrgemal ülemjooksul on viinapuudel jahedam – sellest ongi tingitud paar nädalat hilisem küpsemine ning happesemad ja delikaat-maitselisemad marjad.

Kahekümne veini mekkimise, aknast avaneva „kolm-dee-visuaali“ ja märkmete abil jäävad meelde veinid ning nendega seotud Kollmitz, Steinriegl, Loibenberg, Liebenberg, Achleiten, Kollmütz, Axpoint, Spitzerpoint, Setzberg, Eimerberg, Singerriedel, Hochrain, Kellerberg ja Steinertal. Pilk kaardile näitab, et vaatamata muljet avaldavale testimisele jääb terve rida mäenõlvu järgmisteks kordadeks. Schönbrunni parkhotelli lähedal veinipoes on tundmatute nimedega üheaiaveinide õppematerjali veel kõvasti.

Pärast miljonivaatega lõunasööki Göttweigi benediktiinikloostri suundub hästitoidetud ja -meelestatud seltskond kloostri Brunnensaali. Ees ootavad veel paarkümmend veini ja veinimeistrite selgitused. Õhkkond on asjalik ja professionaalne. Küsimusi on vähe, sest veinid räägivad enda eest ja peaaegu kõik teavad kindlalt, et veini pakutakse ka õhtusöögil Stift Klosterneuburgi keldris, aga vähesed oskavad ette aimata, et selle õhtu veinid tulevad sommeljeekurssi toetanud Portugalist ja et *catering*-etteaste erineb avaõhtu briljantsest etteastest nagu vaagen valamust, mistõttu libiseksin sellest sündmusest üle. Kammeransambel on siiski oivaline, sommeljeekurssi ajaks appi rutanud erinevate Euroopa riikide sommeljeede teenindus suurepärase ja küünalavalgus klostrikeldrite kohane – hubisev.

RESPECT

Kolmapäev on võistlejatele pingeline – ikkagi poolfinaal koos kõige selle juurde kuuluvaga! Asjasse pühendamatud läbivad selgi päeval mahuka veine tutvustava maitsmise, nagu öeldud, Esterhazy barokses hiilguses. (Kokku õnnestub nelja päeva *masterclass*’idel kohtuda 73 veini ja veinimeistriga, programmi vaheline materjal tuleb lõuna- ja õhtusöökidel lisaks, hommikusöökidel saab parkhotellis vahelduseks vett proovida.) Kutsutute hulgas on ka Kesk-Euroopa soe kevadilm, mis võimaldab kõigil, isegi äsja poolfinaalist saabunud, võtta tekid ja piknikukorvid ning lesida paar mõnusat lõunatundi 1659. aastal alustatud, kuid alles 1811. ja 1828. aasta vahel oma lõpliku ilme saanud, ühe 19. sajandi kauneima lossipargi nudiks põetud murul, kuulata rändmuusikuid, lobiseda veinitundjatega ning teenida alandlikult Dionysost.



Õhtu on rahvusvahelise sommeljeevõistluse külalistel vaba. Teisipäev on võib valida, millises seltskonnas jätkata, sest mitme piirkonna veinitootjaühendused on oma fänne õhtusöökidelle või piknikutele kutsunud ja kiiremad on soovides ammu enne Viini saabumist teada andnud. Tähtede seis on sel päeval siis selline, et ajakirjanik Müller ja president Markii leiavad end pärast põgusat taksosõitu õhtu hakul Viini südalinna väikesest *fusion*-restoranist Petz Im Gusshaus. Võistleja Leis naudib samal ajal *barbeque*'d ja veine õhtujahedas Esterhazys Leithabergi veinimajade seltsis.

Võõrustajad, ökoloogiliselt vastutustundlikke veine valmistava ühenduse Respect veinimajad Fritz, Hirsch, Jurtschitsch, Loimer ja Ott hingetõmbaega ei jäta. Viis käiku, viis veinimaja, igalt üks vein, aga et ei tekiks vähimatki kahtlust Austria tippveinide küpsemispotentsiaali suhtes, siis kolmest eri aastakäigu magnumist. Panen ajaloo huvides oma läbielamised ka kirja: mägihõrmas, salat, herved ja spargel ning Karl Fritsch Grüner Veltliner Schlossberg 2015, 2014 ja 2006; vasikapea ja keel hapukoosupis ning Bernhard Ott Grüner Veltliner Der Ott 2016, 2015 ja 2014; pelmeenidega vasikakopsu ja -südame hautis ehk *Kalbsbeuscherl* ning Hannes Hirsch Riesling Zöbinger Gaisberg 2014, 2013 ja 2002; kõrnerisoto ja kapsas ning Alwin Jurtschitsch Grüner Veltliner Lamm Erste Lage ÖTW 2013 ja 2010, Riesling Quelle 2015; veiserulaad värske kevadkogritsate ja kartulipudruga ning Fred Loimer Pinot Noir Gumpoldskirchen 2013, Anning 2013 ja Dechant 2011.

Kompotti ei olnud. Aga lahkujaid varitses täiendav valik seni avamata veine, mille abil võis kontrollida veinimeister Bernhard Otti öeldud sõnu: „Kui viinamarjad on kasvanud õiges kohas, siis kaovad kümne aasta pärast veinipudelilt veinimeistri näpujäljed ja vein on sõltumata sellest, kuidas temaga veinimajas on käitunud, ikka ja alati ainult oma *terroir*’ nägu. Puhas ja ehe.“ On mõistetav, miks Austria veinitootjad pingutavad, et ka omal maal luua parimaid veiniaedu esile tõstev ja näiteks Saksamaa Rheingaule omane tippude tippude eristav kasvualadepõhine regulatsioonisüsteem.

LINNAPÄEV

Kogu seltskond viiakse Viini äärelinna mäe otsa Vienna Modul University eraülikooli, kus on eelviimane *masterclass* ja oodatult kaunis vaade Viinile, sealt alla Schlumbergeri mulliveinikeldrisse, kus vahuveinipudelilt sildid, klaasisära ning kuld ja kard toovad meelde Mozartkugleid, Mirabelli ja kogu selle keiserliku turistikitši, mis tänu päris ehtsale rokokooisustustele, barokkaedadele ja renessansikujudele seniste päevade jooksul ununema kippus. Nii ilus, nii ilus, nii nunnu on kõik, mis ei jäägi eriti alla M&C šampanjapoele Epernay peatänaval. Sest nii peabki. Menuka vahuveinimaja ilmaliku olemuse kinnituseks trehvan õnneks siiski keldris *remouage*'ivat Filippiinide pudelitantsitajapoissi. Klassikaline meetod ikkagi! Schlumbergeri mullivalik on üllatavalt suur, see on piknikulaudade kõrval avatud välibaaris külm ja tasuta.

FINAAL

Päriselt saab kõik läbi kuidagi ootamatult, pärast pikka loidu päeva Burgenlandis, kus St. Martini spaakeskuse *beach party*'l on segi nii võitjad kui mitte-võitjad, nii korraldajad kui külalised. Öhkkond on sundimatu, kõigil on ASI (Rahvusvaheline Sommeljeede Assotsiatsioon) logoga valged särgid, rannapüksid või basseinihiid. Mõned pardisitase ranna läbinud avastavad, et oleks ikka pidanud plätud kaasa võtma, aga see ei sega mõnusalt huilates kokku-

seotud poolikutest veinivaatidest tehtud alustega järveveel rallimast. Lõuna-söök Austria parimatest talujuustudest ja -sinkidest. Baar. Viimased sponsorveinid. Nõrgemad lähevad üle õllele ja kõik koos ühislaulule, sest ootamatu vihmahoog paneb kitarriga lustitaja laulma vana head Creedence'ite lugu „Have You Ever Seen The Rain“. Hommikul tulevad taksod ja viivad iga roju oma koju. Lennukis pakutakse džinni toonikuga.

Enne seda on finaali võistluse võistlus, see, mille pärast sai Viini tulnud, kui veel mäletate. See, mille pärast on tunde, päevi, kuid ja sageli ka aastaid õpitud, korratud, harjutatud ja pandud proovile nii elukaaslaste, sõprade kui tööandjate kannatus. Jadast võib puududa viimane (näiteks *pi* puhul), kuid seal peab olema esimene.

Hotelli ballisaali ehitatud restorani küllastajaid ootab pärast tervitusšampanjat ees mitmetunnine *show*. Nädala jooksul on umbes 20 miljonit inimest toimuvat sotsiaalmeedia vahendusel jälginud, nüüd jõuab huvilisteni ka otse-ülekanne. Fotoaparaati võiks panna mustvalge filmi, sest enam-vähem kõik alates õhtujuhist, kunagisest maailma parimast sommeljeest Gerard Basset'st järgivad taas rõivastusstiili *black tie*. Üheteistkümnest poolfinalistist jääb lavale neli, kes peavad kõigepealt Rahvusvahelise Sommeljeede Assotsiatsiooni presidendile Shinya Tasakile ja tema sõbrale saketi serveerima, mõistagi oma valikut põhjendades. Põhjendused on napsipõhised, sest sake võib olla küll trendijook, kuid sellega on nagu viinamarjaveinidegagi – kui tootjate juures ringi ei hulgu, jääb teema kaugeks ja ainult raamatu- ja maitsmistarkusest ei piisa.

Suuremale, euroopalikule laudkonnale tuleb restorani menüüd tutvustada ning roogade juurde vastavalt oma kogemusele sobivaid jooke pakkuda – taas kord veenvalt põhjendades. Maitsmisülesandedki on klassikalised: aja peale tuleb ära tunda punane vein, napsuklaaside sisu ja kuus dessertjooki, lõpuks parandada vigane veinikaart, serveerida võrdsetes kogustes suur pudel šampanjat ning tutvustada fotodel nii veinitegijaid kui -kriitikut. Pealtvaatajate jaoks on vaatamängulisim osa alati laudkonnale punaveini serveerimine. Veinist küünlaleegi kohal sademe eemaldamine, pokaalidesse valamine ja samal ajal kundedega suhtlemine ei tohi aega võta üle nelja minuti, nõutud ajaaknasse mahuvad kõik.

Rumeenlanna Julia Scavo närvitseb. Poolakas Piotr Pietras rabistab. Prantslane David Biraud, kes on suurte kogemustega ja enamikul võistlustel vähemalt teiseks tulnud Micheline-kaliibriga restoranide sommeljee, askeldab täpselt, kuid kirelt, ning publik näitab veidi väsimuse märke. Etteastete vahel pakutakse süüa, ning kui pearoa järel saabub kuskil hotelliruumis neli tundi oma etteastet oodanud lätlane, Riia restorani Vincents kauaaegne veinikelder Raimonds Tomsons, siis äratav kõigi tähelepanu tema sõbralikkus, osavalt juhitud energia ja sommeljeetöös hädavajalik, kuid restoranides harvaesinev elegants. Ülesanded laabuvad, küsimused saavad vastused ja ebakindlust ei paista kuskilt isegi siis, kui õiget vastust pole varnast võtta.

Raimonds on nii hea sommeljee, et keegi vist isegi ei üllatu, kui ta südaöö paiku Euroopa ja Aafrika parimaks sommeljeeks kuulutatakse. Kõik on väga rahul, mõnus istumine hotelli *lobby*-baari *pop-up*-vinoteegis jätkub hilisööni. Raimonds peab nüüd ja alati leppima sellega, et teda vaadatakse natuke teise pilguga; kas sama teeb ka tema ilmselgelt rõõmus kaasa, seda ei tea. Arvatavasti on Raimonds, kes muide on igapäevatöö kõrvalt lõpetanud ka tolle Rustis asuva Austria veiniakadeemia, tema jaoks niigi kogu aeg olnud maailma parim sommeljee.