



SAAN ANDREA FREEBOROUGH'GA KOKKU SWISSÔTELIS LÕUNASÖÖGIL. JÕUAN VAREM NING PÜÜAN
VAIMUSILMAS ETTE KUJUTADA, MILLINE VÕIKS OLLA LÕUNA-AAFRIKA VABARIIGI ÜHE KUULSAMA
VEINIMAJA NEDERBURG KELDRIMEISTER. NAINE, KES JUHIB KOGU VEINIVALMISTAMIST,
PEAKS KINDLASTI OLEMA JÕULINE NATUUR NII KUJULT KUI KA OLEMUSELT. SEETÕTTU OLENGI HETKEKS
HÄMMINGUS, KUI MINU JUURDE ASTUB PIISKE SALE DAAM, KES ENNAST ANDREANA TUTVUSTAB.
NII SUUR JA VASTUTUSRIKAS TÖÖ NII ÕBLUKESTEL ÕLGADEL! HÄMMASTAV!

Tekst: ENE OJAVESKI / Fotod: NEDERBURG

NEDERBURGI ESIMENE NAISSOOST KELDRIMEISTER ANDREA FREEBOROUGH

Andrea on südamlilik ja soe inimene ning täielikult oma tööle pühendunud. Õnneks mitte jäägitult, sest tal on lisaks pere ja kaks last. Aga Andrea teadis juba 14-aastaselt, et tahab kunagi veinidega tegelema hakata.

„Nägin ühes ajakirjas pilti viinapuuaiast ja see tundus mulle nii idülliline, et mõistsin kohe – just sellega ma tahangi terve oma elu tegeleda. Kasvasin üles LAV-i idarannikul asuvas East-Londoni väikelinnas ning seal viinamarju ei kasvatatud. Seega oli sel fotol midagi, mis oli minu jaoks täiesti uus asi. Ma polnud üldse teadlikki, et midagi sellist on maailmas olemas. See võlus mind jäägitult! Käisin oma vanematele ikka tõeliselt närvidele, kui muudkui korruptasin, et tahan veinimeistriks saada. Aasta hiljem võtsid nad vastu otsuse, et peavad selle „haiguse“ minust välja ravima ja me sõitsime Stellenboschi, mis on ju kõige kuulsam veinipiirkond LAV-is üldse. Samas uurisime ka õppimisvõimalusi kohalikus ülikoolis – kõik see jättis mulle tohutult hea mulje,“ räägib Andrea.

„Haigus“ aga süvenes ning Andrea astus 18-aastaselt Stellenboschi ülikooli esmalt viinamarjakasvatust ja pärast seda ka veinide valmistamist õppima. Mõlemad erialad lõpetas ta kuus aastat hiljem kiitusega ning ta võeti Stellen-

boschis asuvasse Neethlingshofi veinimajja tööle. Vaid kolm aastat hiljem asus ta valgete veinide meistrina tööle Nederburgi veinimajas. Teda asus seal juhendama tolelaegne legendaarne keldrimeister Razvan Macici, keda Andrea peab siiani oma parimaks õpetajaks. Vahemärkusena olgu siinkohal mainitud, et Nederburgis on punastel ja valgetel veinidel eraldi veinimeistrid, kelle tööd juhib omakorda keldrimeister, praegu Andrea.

„Nederburgi jõudsin üks päev enne korjet ning kogu see sigin-sagin ja ka veinimaja kuulsus rabas mind lausa jalust. Kartsin isegi, et kindlasti eksin veinikeldri labüündis ära ja keegi ei leiagi mind enam üles. Aga siis hakkas korje ja tööd oli nii palju, et polnud aega millelegi muule mõelda. Härra Macici oli väga toetav ning aitas mul hästi sisse elada, seega läks üleminek valutult,“ räägib Andrea.

Neli ja pool aastat hiljem pakuti Andreale juhi kohta Distellis Die Bergkelderis ning ta töötas seal kümme aastat. Kui aga Razvan Macici otsustas pensionile jääda, kutsus ta just Andread Nederburgi keldreid juhtima. Ja Andrea läkski tagasi.





Nederburgi veinimajal on küll ka endal viinamarjaaiad, kuid 60 protsenti marjadest tuleb siiski sisse osta. „Õnneks on nii meie oma aiad kui ka partnerite aiad West Cape'i parimatel kohtadel ja just see teebki Nederburgi veinid erilisteks. Iga aed on täiesti erinev teisest. Viinamarjade kvaliteet on ülioluline ja sellele pöörame suurt tähelepanu. Ja teine oluline osa on meie inimesed, kes neid viinamarju kasvatavad ja neist parimat veini teevad. Üksi ei tee ju midagi, seega on personalil väga oluline roll veinide valmimisel. Tänu kõigele sellele saamegi kinnitada, et Nederburg on kogu Lõuna-Aafrika Vabariigi seni kõige auhinnatum veinimaja,” on Andrea oma töö üle silmanähtavalt uhke.

Nederburgi veinimajaga alustati 1. novembril 1791, kui 42-aastane Philippus Bernadus Wolvaart koos abikaasa Margarethaga ostis Paarli orus Bergi ja Palmieti jõgede vahelise maalapi ning hakkas seda üles harima. Töö oli raske, aga järk-järgult haris Philippus maid ning laiendas valdusi, kasutades selleks oma nutikat pead, kümmet härja ja kuut hobust. Aastaks 1808 oli territooriumil juba 63 000 viinapuud ja veinimaja tootis 23 280 liitrit veini ja 2328 liitrit brändit.

Paar aastat hiljem müüs Philippus veinimaja maha. Järgmise paari sajandi jooksul vahetas see korduvalt omanikku, kuni jõudis praeguste peremeeste kätte. Üks on aga kogu aeg kindel olnud – selles veinimajas on kvaliteet alati seatud esikohale, ja nii ka praegu.

Savignon Blanc ja Shiraz on Andrea lemmikviinamarjad ja ka neist valmistatud veinid on talle kõige südamelähedasemad. „Mulle meeldivad veinid, milles on tunda marjasust. Paljud hindavad hoopis veini vanust ja tammeseid noote, mina isiklikult eelistan ikkagi selliseid veine, kus on veel viinamarjade enda mahlasus tunda. Tamm ei tohiks domineerida ja seda stiili me Nederburgis ka hoiame.

Tegelikult hindan ma viinamarjadest ka Chenin Blanci, millest on võimalik valmistada lihtsalt suurepäraseid veine. Kui istutad selle marjasordi viinapuud õigesse piirkonda ja õigesse kohta, on tulemuseks suurepärane, tõeliselt lopsakas vein. *Terroir* on väga oluline! Õnneks on ka teised meie veinimõisad hakanud sellele marjale suuremat tähelepanu pöörama ning ma võin julgelt öelda, et praegu valmistatakse LAV-is Chenin Blanci viinamarjast väga uhkeid kuivi, poolkuivi kui ka magusaid dessertveine,” kiidab Andrea ka oma kolleegide.

Tunnen huvi, mis on LAV-i veininduses praegu uut. „Kerged, Provence'i stiilis roosad kuivad veinid on praegu trendikad. Tugevad roosad, mida siiani toodeti, taanduvad. Katsetatakse ka uute ja LAV-is seni vähetuntud viinamarjasortidega. Üldse eksperimenteeritakse palju. Segud Grenache'iga, Carignan ja eriti Cinsaut on praegu need, mis turule jõuavad. Võetakse kasutusele uusi piirkondi ning eks paistab, mis sellest tuleb. Eriti noored veinimeistrid on väga katsetamisaltid ning samamoodi on uue otsingul noored tarbijad, kes on nõus nende põnevate veininaudingute eest ka maksma. Nad tahavad uusi veine täna ja kohe ning neile ei meeldi oodata. See tingib omakorda selle, et veinid peavad olema kohe tarbitavad.”

Noortele ei meeldi need veinid, mida tarbivad nende vanemad. Vähem tamme ja rohkem puuviljaseid veine. Tammine Chardonnay ei sobi enam üldse, kuigi mõni aeg tagasi oli see stiil LAV-is valdav.

Kuna Lõuna-Aafrikas on palju päikest, siis on loogiline, et viinamarjad sisaldavad ka rohkesti suhkruid, mis omakorda annab veinile kõrge alkoholi-protsendi. Et seda vähendada, püütakse viinamarjad korjata enne nende küpsuse tippu – see aga mõjutab nii alkoholisisaldust kui ka maitset. „Samas ekspordi juures peab sellega jällegi arvestama, sest näiteks Angolas soovitakse, et veinidel olekski kõrge alkoholisisaldus,” räägib Andrea.

„Järjest on vaja uusi veine ja see seab veinimeistritele uued ülesanded. Kui sa sellega ei arvesta, jääd ajale jalgu. Seetõttu olemegi Nederburgis teinud seitse veinisarja, et igaüks leiaks endale sobilikud, maitse ja hinna poolest parimad veinid kergemini üles. Õnneks hakkab vein noorema generatsiooni seas järjest enam populaarsust võitma, kuigi õlu juhib endiselt peakõrguselt teiste jookide ees. Paremini haritud noored tunnevad huvi ka *single malt*'i viski ja käsitööõlle vastu. Džinnihullus alles hakkab LAV-i jõudma, see on meil veel ees,” räägib Andrea.

Kui Vanas Maailmas on rangelt reglementeeritud, mis sorti võib kus kasvatada ja millistest viinamarjadest veini valmistada, siis Uues Maailmas tihti sellised reeglid puuduvad või on need vabamad. Nii saabki Andrea Nederburgis valmistada veini n-ö Itaalia segust, mis koosneb Sangiovese, Nebbiolo ja Barbera viinamarjasortidest. Sellist segu Itaalias toota ei tohi. Samuti on Nederburgil Hispaania segu, mida emamaal pudelisse panna ei lubataks. Viinamarjad nagu Tempranillo ja Craciano ootavad siin segamist. „Aga meie saame selliste uudistoodetega rahuldada just nende soove, kes tahavadki midagi enneolematut ja uut.”

Andrea arvates ootab LAV-i veine suur tulevik, sest uut on palju ning tegijad – veinimeistrid-viinamarjakasvatajad – on noored ja tarmukad. „Muidugi tuleb veel teha palju tööd selleks, et tarbijad üldse jõuaksid LAV-i veinide juurde, et nad oleksid neid nõus maitsema. Paljud ju üldse ei teagi, et meil on Lõuna-Aafrikas olemas selline põllumajandusharu nagu veinindus. Isegi meie enda inimesed ei teadvusta seda, ka siin on suur tööpõld ees. Aga oleme tuleviku suhtes tõesti väga entusiastlikud, sest järjest enam tuleb turule väga häid LAV-i veine ja mitte ainult Pinotage'ist ja Chenin Blancist.”

Ei saa meiegi kohtumine mööda sellest vanast teemast – rääkida tuleb ka ilmast. Kuigi intervjuu ajal on akna taga tavaline hall Eesti sügisilm, paistab LAV-is soe päike.

„Jah, kliimamuutust on meilgi juba natuke tunda. Teist aastat järjest on väga vähe vihma, pigem on tegu lausa põuaga. Ka korje hakkab meil aasta-aastalt järjest varem. Kui tavaliselt on veebruar kõige kuumem kuu, siis nüüd saabub kuumus juba jaanuaris, vahel isegi detsembri lõpus. Aga sellega peab kohanema. Eks seegi ole põhjuseid, miks katsetatakse rohkem Vahe-mere maade viinamarjasortidega: need sobituvad uude kliimasse ilmselt paremini. Seetõttu on meil Nederburgiski huvitavam, sest erinevad viinamarjaaiad annavad järjest enam põnevaid tulemusi ning uued sordid, mida istutame, loovad uusi võimalusi. Me pole oma pika ajaloo jooksul kordagi kartnud katsetada uute asjadega ja eks see ole samuti põhjus, miks Nederburg on nii kaua tipus püsinud. Tähtis on arvestada loodusega ja nende võimalustega, mida ta meile pakub. Jätksuutlikkus on see võlusõna, mida peab kasutama ja millega arvestama – siis jõuad sa kaugele,” arutab Andrea rahulikult.

Ja selle targa mõttega saab ainult nõustuda.

