

Arne Pajula
VINE kolumnist



Millega täita klaasid vabariigi juubelil?

Käesolevat VINE-t planeerima hakates ei pääsenud me kuidagi mööda ilmunisajast, mis jääb Eesti Vabariigi suure juubeli kuusse. Mõistagi tähendab juubel õnnitlusi, tooste ja vahuveini. Kuid missugune vahuvein oleks see kõige õigem? Sajatuste vältimiseks seadsime vahuveini liigi valikul endale toeks kained kaalutlused. Hinna poolest peaks jook olema kõigile taskukohane, kuid soovijad peaksid saama ka oma laia joont ja lahket kätt näidata. Maitse võiks olla pigem *brut*, aga sisulise veinihariduseta kirjaoskajad peavad saama kätte ka oma poolkuiva. Juubeliks sobilik vahuvein peaks olema ka enam-vähem igal pool müügil.

Prantsusmaa langes esimesena välja. Šampanjad on ilmselgelt liialt kallid. *Cremant'e* on küll laias valikus, kuid väikestes kogustes ja hinnad rebivad tasku põhja auke.

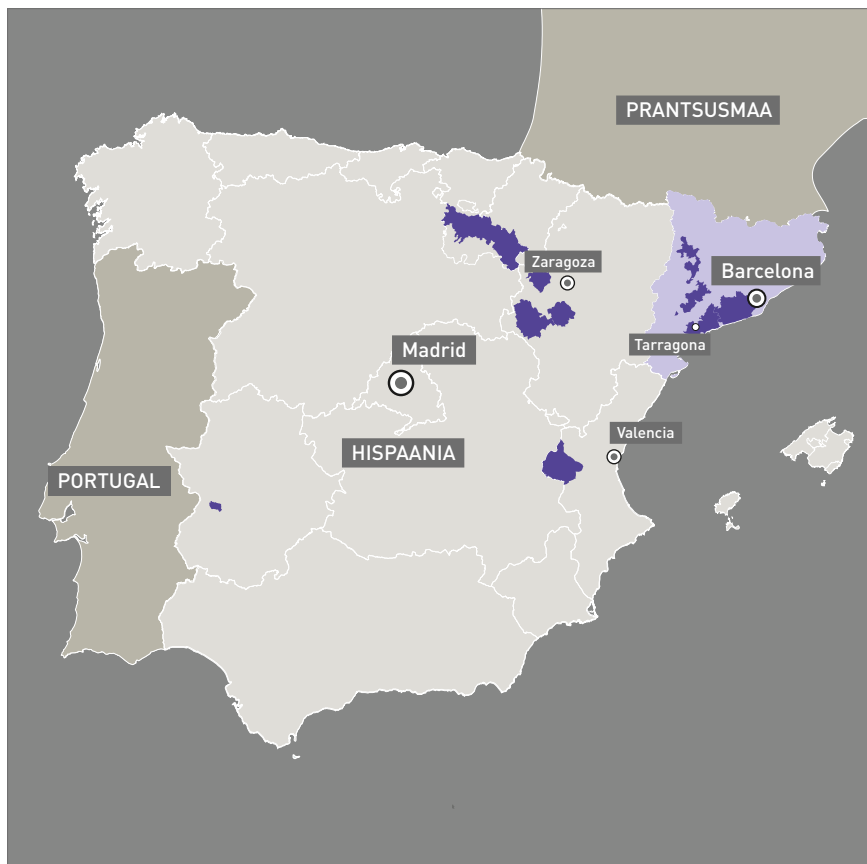
Itaalia võitles kauem, kuid ei laialt kättesaadav *prosecco* ega ka peen *franciacorta* ei suutnud täiuslikult vastata meie eeldustele. *Asti'd* ja *Lambrusco'd* jätsime heaga kõrvale.

Meie mõtteheitluse võitis tõeliselt universaalne Hispaania vahuvein *cava!* Hind poes viiekast stratosfääri alamkihtideni, poolkuiva kõrval seisab alati ka mõni *brut nature*, kättesaadavus laitmatu. Mõistagi maitsesime me ainult erinevaid *brut'*isid.

CAVA AJALUGU

Algusajad jäävad XIX sajandisse ja on veidi hämarad, kuid kokkuvõtvalt saab kuulutada: „Kõiges on süüdi *Phylloxera!*” Ajaloost on teada, et šampanja tootmine praktiliselt lõppes mõneks ajaks, sest viinapuud olid hävinud. Turg on aga halastamatu – tühi koht täidetakse mõne sarnase tootega. 1872. aastal valmisid San Sadurni d'Anoias esimesed pudelitäied kohalikkud vahuveini. Teha suudeti siiski vaid esimesed sammud – paha putukas ründas 1886. aastal ka sealset veiniaedu –, kuid oskusteave omandati. Varem praktiliselt ainult punaveine valmistanud piirkonnas istutati laialdaselt valgeid sorte ja XX sajandi alguseks taastatud veini-

Cava tootmisala pole küll homogeenne, kuid 95% seda jooki valmib siiski Kataloonias. Kurioosumina toodetakse tibatilluke osa *cava't* ka Portugali piiri ääres Extremaduras suisa Lissaboni laiuskraadil.





Iga aasta septembri alguses peavad San Sadurni elanikud pidu nimega Festa de la Fil-loxera.

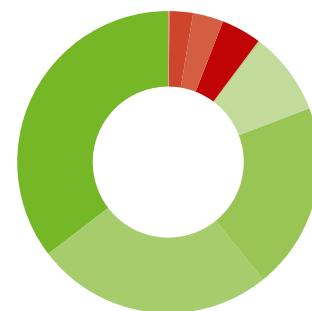
aedade saagist hakati vahuveini valmistama süstemaatilisel.

San Sadurni elanikud on *Phylloxera* ajaloolisest tähtsusest täiesti teadlikud ja igal aastal septembri alguses peetakse seal pidu Festa de la Fil-loxera, mille käigus tantsitakse, pritsitakse tuld, putukad ründavad, peetakse tulevärgiga lahing hirmsa koletisega ning käib üleüldine karnevalilik möll. Mis kõige tähtsam, inimesed võivad! Võidujoovastus aga ei saa läbi ilma *cava*'ta.

1900. aasta kogutoodang oli üle 1000 korra väiksem tänapäevases, kuid iga aastakümne kahekordistus tootmine ja Eesti Vabadussõja lõpuks tootis Hispaania aastas umbes samasuguse koguse vahuveine, mille Eesti tänapäeval aasta kestel sisse veab. See on muide umbes üks pudel iga eestlase kohta. Edasist tõusu aktsiisitõmbetuuled kahjuks ennustada ei luba.

Cava nimetust kasutatakse esmakordselt 1959. aasta seadusaktis, mis

D.O. Cava kogupindala: 33 903 ha



- Macabeu (Macabeo) 35,4%
- Xarel-lo 25,4%
- Parellada 20,0%
- Chardonnay 8,7%
- Subirat Parent (Malvasia) 0,3%
- Garnatxa (Garnacha) 4,3%
- Trepas 3,3%
- Pinot Negre (Pinot Noir) 2,5%
- Monestrell (Monastrell) 0,1%

Cava on suuresti heledate marjade vein. Punased mammud mängivad *cava* tootmises vaid kümnendiku suurust rolli – nende osaks jääb 10,2% *cava*-pudelite sisust.

Vino Nobile
VEINIPOOD

Millist *cava*'t pakud Sina
Eesti Vabariigi 100. sünnipäeval?

Veiniajakiri VINE tava-*cava* võistluse võitja 2018

Veinipood Vino Nobile

Avatud K, N, R 12.00–18.00

Veerenni 17 / Heme 5, Tallinn

+372 5344 4903

pood@vinonobile.ee

Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga. Alkohol võib kahjustada teie tervist.



kehtestas vahuveinide ja pärlveinide müügi korra Hispaanias. Cava kogutoodang oli toona 10,5 miljonit pudelit. 1969. aastal vajati juba palju täpsemat reeglistikku, sest cava toodang oli tõusnud 47 miljoni pudelini. Uus seadus sätestas, et cava nime all tohib müüa vahuveine, mis on laagerdunud maa alla kaevatud (cava) keldris klassikalisel meetodil pudelitesse suletuna.

Mõistagi jäi seaduseloajate soov veidi õhku rippuma, sest puudus kontrollorgan. See loodi 1972. aastal ministri määrusega, millega asutati Vahuveinide Korralduskomisjon (Consejo Regulator de los Vinos Espumosos). Nii tekkis Hispaanias vahuveinide jaoks veinipiirkonda meenutav bürokraatlik struktuur. See ei jäänud ainsaks omasuguseks, näiteks 1980. aastal loodi Albariñost valmistatavate veinide jaoks sordipõhine D.O. Especial Albariño.

Kogu süsteemi löi segamini Hispaania ühinemine Euroopa Liiduga, mille veinireeglid nägid ette ainult kindlast asukohast pärinevate veinide apellatsioonid. Sordi- või tehnoloogikeskne apellatsioonisüsteem ei tulnud kõne alla. Albariño apellatsioonist sai D.O. Rias Baixas, aga vahuveinide osas peeti lahing eurobürokraatidega võiduka lõpuni. Ainsaks toimivaks lahenduseks oli olemasolevate kasvualade alusel veinipiirkonna loomine. Ühinemisejärgse üleminekuperioodi ajal, 1986. aastal, moodustati D.O. Cava, mille tuumikuks on Penedès, kuid veiniaedu omada ja veini teha võib ka Riojas, Navarras, Valencias, Zaragosas jm. Sellest ajast on cava ametlikult kvaliteetvahuveinide rühma kuuluv vahuvein.

KÜPSUSTASEMED

Teiste kvaliteetvahuveinidega võrreldes on cava'de sildil lisaks magususastmetele võimalik kirjeldada pudelite keldris laagerdumise ja sellega kaasnevat pärmi autolüüsi aega. Vähemalt 15-kuuline laagerdumisaeg annab õiguse nimetada oma vahu-

Macabeo



veine Reserva tasemel olevaks ja vähemalt 30-kuuline laagerdumisaeg lubab kasutada Gran Reserva nimetust.

Mõistagi lubaks laagerdumise ajast hoopis täpsema pildi ette saada see, kui tootjaid kohustatakse pudelitele märkima ümberkorkimise kuupäeva. Samas lubab veidi udusem küpsustaseme kirjeldus sildil paremini anda edasi cava stiili. Miski ei takista ka 30 kuud laagerdunud jooki Reservaks nimetamast, kui tootja arvates on see õigem.

PARAJE CALIFICADO

2015. aastal tehti viimaseid täiendusi D.O. Cava reeglitesse, millega lubatakse edaspidi sildil esile tuua ka veiniaia nimetus. Seda saab nüüd teha Reserva ja Gran Reserva puhul, kuid lisaks nendele moodustati täiesti uus Paraje Calificado tase, mille puhul baasvein peab pärinema kindlast veiniaiaist, mis on cava valmistaja omanduses või halduses ning mis kääratakse valmistaja veiniköögis ja küpseb tema keldris vähemalt 36 kuud. Veiniaial peab olema teatav eripära, mis avaldub degustatsioonil. Viinapuud peavad olema vähemalt 10-aastased. Saagikus ja mahla väljatulek pressimisel on maksimaalselt 80 ts/ha ja 48 hl/ha. Tegemist on alati aastakäigu-cava'ga.

Kuna 36 kuud hakkab täis saama, on esimesed ühe aia cava'd varsti turukõlblikud.

PIIRANGUD

Cava ei ole väga rangete tootmispiirangutega, maksimaalne lubatud viinamarjade hektarisaak on 120 ts/ha ehk kaitstud päritolunimetusega veinidele ELis lubatav maksimum, kuid piiratud on pressimisel saadava mahla lubatud väljatulek, mis maksimaalselt tohib olla 80 hl/ha.

Täpselt on määratletud ka lubatav alkoholisaldus, mis peab jääma vahemikku 10,8–12,8% ABV, ja happesus, mis peab ületama 5 g/l.

Xarel-lo



SUUR PEETER JA VÄIKE PEETER

Enamik cava't valmistatakse D.O. Penedès maadel kasvavatest viinamarjadest, mistõttu suhteliselt suure pindalaga D.O. Penedès suudab oma leivakotti väga vähe alles jätta – cava võtab enamuse saagist. Lisaks kummitab mõningane alaväärsuskompleks.

D.O. Penedès on oma presidendi, Josep Maria Albet i Noya eestvõttel asunud tegelema eeskätt just viimase probleemiga. D.O. loodi tema sõnul Euroopa Liiduga ühinemise eel kiirustades ja asutamisel kokkulepitud reeglid kujutavad endast kirevat lapitekki, mis ühelt poolt arvestasid suurtootjate huvidega ja teisalt püüdsid esile tuua erinevate alampiirkondade eripära.

Viinamarjade pidev hinnatõus ja mõned muudatused naaberpiirkondade reeglites on mitmeid mõjukaid suurtootjad sundinud juba ammu otsima toorainet Penedès piiridest väljastpoolt ning selle jaoks on asutatud D.O. Catalunya. Väiketootjate huvidega saab nüüd paremini arvestada ja kuna Josep Maria on kogu Hispaania esimene orgaanilise veini valmistaja, on ka selle valdkonna arengule tähelepanu pööratud.

PENEDÈSI VASTULÖÖK

2017. aasta reglemendimuudatused on Josep Maria sõnul äärmiselt olulised ja tänu neile peaks paranema tarbijate arusaam pakutavate veinide eripäradest. Põhiprobleemiks on geograafia. D.O. Penedès paikneb Vahemere mägisel idakaldal. Tüüpilisel kombel on seetõttu tegemist väga mitmekesiste mikrokliimadega. Algne reglement üritas seetõttu jagada Penedès kolmeks alampiirkonnaks, kuid nagu Josep Maria seda kommenteeris, oleks õigem olnud luua kolm eraldi veinipiirkonda – sedavõrd erinevad on rannikunõlv (Garraf), selle taguse oru (Baix Penedès) ja järgmise aheliku kõrgetel nõlvadel (Alt Penedès) paiknevate veini-

Parellada



VIINAMARJASORDID



Cava't valmistatakse peamiselt kolmest marjast: Macabeu, Parellada ja Xarel-lo

Macabeu (Macabeo)

Küpsed luuviljad ja tsitrused, eksootilised ja lillelised noodid (kummel, bergamott).

Parellada

Ebaküdoonia ja tsitrusete noodid, valged lilled. Lisab keskmaitsest tekstuuri ja täidlust.

Xarel-lo

Vaevuimatavad tooreste tsitrusete ja õunte aroomid, lisab happesust ja värskust.

Chardonnay

Kollaste õunte, sidruni ja ebaküdoonia mekid, tõstab keskmaitset ja lisab rikkalikku õlist tekstuuri.

Subirat Parent (Malvasía)

Mesi, küps pirn ja õun, iisop ja hibiskus, värtsika alatooniga.



Trepat

Puuviljasus, maasika ja vaarika nüansid, hein, kaneel.

Garnatxa (Garnacha)

Taimsed ja värtsikad finessid.

Pinot Negre (Pinot Noir)

Jõhvika ja vaarika nüansid.

Monestrell (Monastrell)

Lisab tanniinsust ning pehmeid punaste marjade ja mustsõstra noote.



Iga cava-pudeli korgi alumisel otsal on iseloomulik neljajaruline täht

KÜPSUSTASEMED



CAVA

min 9 kuud settel

Toodang

215 676 968 pdl (2016)



CAVA RESERVA

min 15 kuud settel

Toodang

25 241 846 pdl



CAVA GRAN RESERVA

min 30 kuud settel

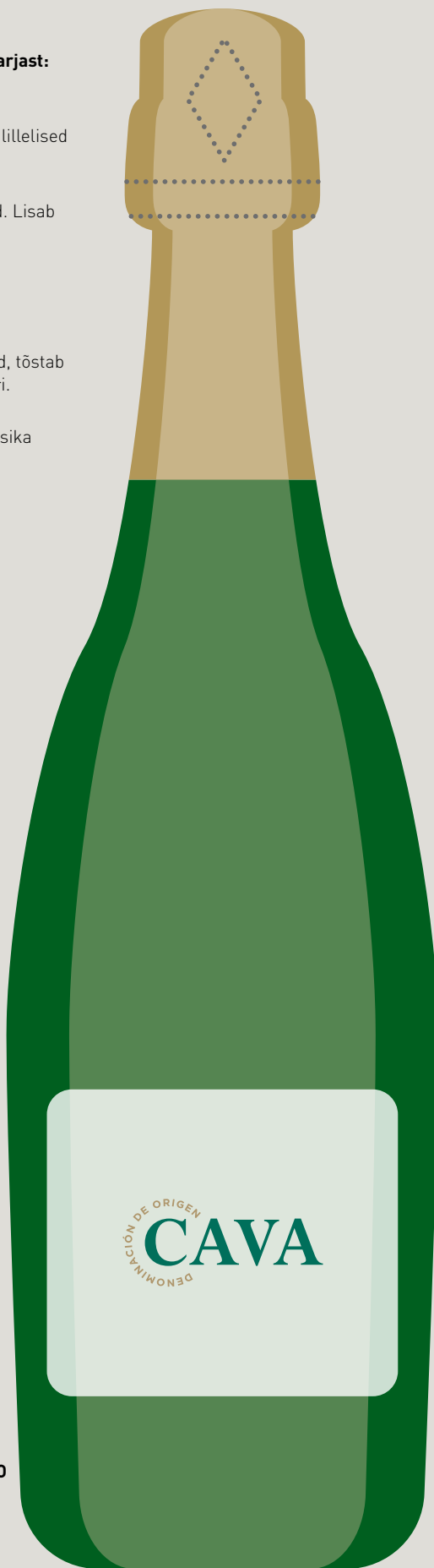
Toodang

4 237 174 pdl



CAVA DE PARAJE CALIFICADO

Alates 2015. aastast uus kvaliteeditase – ühe veiniaia aastakäigu-cava, mis küpseb vähemalt 36 kuud.



STIILID

Valge

Roosa

MAGUSUSASTMED

Ca 3 g suhkrutükk. Tavalises Coca-Colas on suhkrut ca 100 g/l.

BRUT NATURE
0-3 g/l



EXTRA BRUT
0-6 g/l



BRUT
0-12 g/l



EXTRA SECO
12-17 g/l



SECO
17-32 g/liiter



SEMI-SECO
32-50 g/liiter



DULCE
50+ g/liiter



TOOTMINE

Cava on klassikalisel meetodil valmistatud kvaliteetvahuvein. 95% cava'st valmib Kataloonias, sellest 90% Penedesis, millest omakorda 75% San Sadurni d'Anoias.

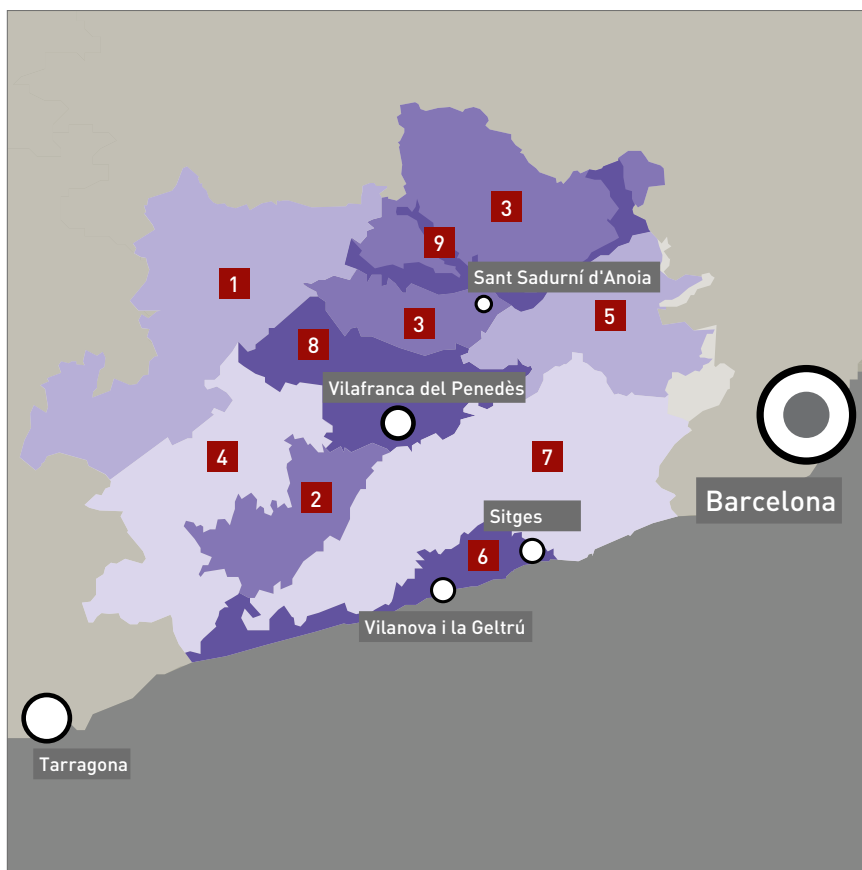
- Baasveini(de) käärimine
- Baasveinid segatakse kokku *cuvée*'ks, mis villitakse pudelitesse.
- Lisatakse suhkur või viinamarjamahl ning pärm (*liqueur de tirage*), et käivitada pudelisse mullide saamiseks sekundaarne käärimine.
- Veini laagerdatakse küpsusastmele vastava ajavahemiku vältel pudelis pärmisettel.
- Pärmisete eemaldatakse ja asendatakse sobiva magususastme saamiseks nn *liqueur de dosage* 'iga (veini ning suhkru või viinamarjamahla seguga) ning korgitakse.

AASTAKÄIGUD

Suurepärsed aastad: 2006, 2007, 2008, 2013, 2016

Väga head aastad: 2005, 2009, 2011, 2012, 2015

Head aastad: 2003, 2004, 2010, 2014



KAART: TANIEL EIGI

D.O. PENEDÈS ALAMPIIRKONNAD

- 1 Alts d'Ancosa
- 2 Conca del Foix
- 3 Costers de l'Anoia
- 4 Costers del Montmell
- 5 Costers d'Ordal
- 6 Marina del Garraf
- 7 Massís del Garraf
- 8 Turons de Vilafranca
- 9 Vall Bittles Anoia

aedade olustik ja sordivalik.

Uued reeglid annavad palju täpsema jaotuse ja moodustavad kokku üheksa alampiirkonda.

Nende nimetuse võib kanda edaspidi sildile ja veinihuviline saab juba pudelit avamata parema aimduse sellest, kas teda ootab ees Riesling mererannalt või Xarel-lo kõrgetelt nõlvadelt. Veiniaedade geograafia on kohalikele maaomanikele kindlasti väga kaasakiskuv teema ja peab lootma, et see suunab neid valmistama ka häid ja alampiirkonna eripära väljajoonistavaid veine. Meie maitsmisel oli selgelt näha, et see on täiesti võimalik. Eesti reaalsus on kahjuks veidi kainestavam. D.O. Penedès'i veinidest on meie poodides esiplaanil ikkagi mingid kummalised poolkuivad veinid, mille puhul ei oma peenem geograafiline kuuluvus tähtsust. Need vist kuuluvad suhkru alampiirkonda?

KATALAANIDE VASTULÖÖK

Kui nüüd eelnev ei andnud selgelt märku sellest, et D.O. Penedès on vägagi oluline katalaani vastupanukeskus, siis mäss ja mäsu, mille D.O. Penedès on Josep Maria Albet i Noya juhtimisel ette võtnud kvaliteetvahuveinide vallas, on hoopis põnevam ja selgemini arusaadav.

Hüigelsuure D.O. Cava siseste muudatuste läbisurumine on aeganõudev ja vaevarikas. Mõningaid muudatusi nõustuti

tegeme, kuid Albet i Noya soovis enamat ja D.O. Penedès andis hoopis parema võimaluse selle läbiviimiseks. Nii sündis idee kvaliteetvahuveinist Clàssic Penedès.

CLÀSSIC PENEDÈS

100% orgaaniline, 100% Penedès, 100% reserva! Aga aitab hüüdlausest! Tegelik sisu on selline, et D.O. Penedès'i vahuveinid peavad olema alates 2017. aastakäigust valmistatud ainult orgaanilisest veinist. Igasugune CO₂ kasutamine ja isegi säilitamine keldris ei ole lubatud. Veinide kangus peab olema vahemikus 11–13% ABV. Kuna tarbijat võib huvitada tegelik autolüüsi aeg, võib sildile kanda kirjeid vormis Reserva3, Reserva4 jne kuni Reserva15.

Kas arvasite, et sai läbi? Oh, ei. Lisaks eelnevale on nüüdsest lubatud ka uue meetodina kasutada kääritamist ilma igasuguste täiendavate suhkrute lisamiseta. Nii saadud vahuveini sildile saab kirjutada Ancestral ning kui tegemist on vähemalt neli aastat pudelis laagerdunud versioonidega, mis on korgitud naturaalse korgiga, võib sellist veini müüa ka ilma ümberkorkimata koos pärmisademega. Sellisel juhul tuleb lisada hoiatuskirje *No Degorjat*.

Kevadise seisuga oli Josep Maria kindel, et koos temaga lahkub cava tootjate hulgast kokku 15 tootjat, kes asuvad valmistama Classic Penedès'i kvaliteetvahuveine.

HISPAANIA ESIMESE ORGAANILISE VEINI TAGAMAA

Josep Maria on orgaanilise veinikasvatusega tegelenud 40 aastat ja ilmselgelt ei olnud ma esimene, kes küsis tema käest, mis ajendas teda selles suunas tegutsema.

„Meie pere elas talus. Saate aru, see on koht, kus enda tarbeks on traditsiooniliselt alati kõik ise kasvatatud. Aed- ja puuviljad, linnud ja loomad, joogid. Olid naiste ja meeste tööd. Viimaste hulka kuulus ka loomade tapmine. Olin suhteliselt noor, kui mu isa suri, ja esialgu võttis loomadest liha saamisega tegelemise enda peale minu vanaisa, kuid mõne aasta pärast suri ka tema.

Ma tõesti ei suutnud tõsta oma kätt. Mässumeelse paarikümneaastasena deklareerisin ma avalikult, et olen taimetoitlane ja loomi ei puutu. Õnneks kõik jäid seda uskuma, kuid mõistagi läks jutt laiali.

Samal ajal oli Taanist saadetud kummaline järelepärimine, kus uuriti võimalusi orgaanilise veini ostmiseks Penedèsist. Toonased veinipiirkonna juhid vaatasid seda imestusega ja pakusid seda ainsale veidrikule, keda nad teadsid, taimetoitlasest minule.

Õppisin ja katsetasin ja siin ma nüüd olen 40 aastat hiljem. Ei, ärge arvake, et ma liha ei söö ...”

Lisaks selgus, et tegemist on paaudunud mootorratturiga, kes on vähemalt pool Euroopat läbi sõitnud, kuid meie kaugesse kolkasse ega ka Skandinaaviasse pole siiski veel kunagi jõudnud. Võib-olla põristab ta varsti meie teedel?