



KINDLASTI ON IGA VEINISÖBER KUULNUD VÕI LUGENUD TUNTUD VEINININADE HINNANGUID ERINEVATE VEINIDE KOHTA. SAGELI TULEB SELLISTES HINNANGUTES JUTTU AASTAKÄIKUDEST. ET KUIDAS ON ÜHE AASTAKÄIGU VEINID VÄGA-VÄGA HEAD JA TEISE AASTAKÄIGU OMAD KESKPÄRASED VÕI HOOPISÜKKIS KEHVAKESED. KÕIK SEE KAJASTUB KA HINNASILDIL. MISKIPÄRAST ON SUUREPÄRASTE AASTAKÄIKUDE VEINID PALJU KALLIMAD KUI KEHVAKESTE OMAD. SIIS VEEL NEED JUTUD, ET MÕNEL AASTAL ON VIINAMARJADE SAAGIKUS SUUREM, TEISEL AASTAL VÄIKSEM, MÕNEL SUISA OLEMATU. MA PEAN AUSALT TUNNISTAMA, ET VEEL MÕNITEIST AASTAT TAGASI PIDASIN MA SELLISEID JUTTE VEINISPETSIDE TARGUTAMISEKS VÕI MÜÜGIMEESTE MOOSIMISEKS, ET VEINI HINDA ÜLES KRUTTIDA – HEA AASTAKÄIGU VEIN PEAB JU OLEMA KALLIM JA KEHVA SAAGIKUSEGA AASTA VEINID ON ÜLIHARULDASED NING LOOMULIKULT PEAVAD NEEDKI OLEMA HINNALISEMAD.

Tekst ja fotod: IGOR SÖÖT

VANA MAAILMA VEINIMEISTRID – KAS LÄHITULEVIKU KLIIMAPAGULASED?

Kümmekond aastat tagasi, kui hakkasin veiniäri tegelema, olin oma teadmistega veiniviljelusest üsna puhas leht. Suutsin küll mõista, et üks vein on parem ja ägedam kui teine, ja tõesti – olles maitsnud eri aastakäikude veine, tekkis arusaam, et ühe ja sama tootja ja sama viinaaia marjadest valmistatud veinid on sageli üsna erinevad. Kuid miks? Õnneks tekkis üha enam ja enam häid kontakte veinimeistritega ning nendega suheldes ja infot välja puurides hakkasin aduma, et kvaliteetsete veinide valmistamine tähendab viinamarjakasvatajatele ja veinimeistritele üle maailma pidevat võitlust selle nimel, et et ilmastikuoludele või viinapuude kahjuritite ja -haiguste rünnakule vaatamata küpsesid viinamarjad ikka täiuslikult välja.

Kuna puutusin ülikooliaastatel geoloogi haridust omandades tihedalt kokku loodusteadustega, hakkas asi mind tõsisemalt huvitama ja viimastel aegadel olen panustanud üsna palju aega, et uurida-puurida veiniviljeluse klimatoloogilisi ja *terroir'* aspekte. Praegu, olles üdini sukeldunud veinimaailma nii ärilises kui ka vaimses tähenduses, võin kindlalt väita, et see veinimeistrite

ja müügimeeste jutt ei olnudki üldjuhul hala ja häma, vaid toetus täiesti pragmaatilistele tõdedele ja tegelikkusele. Kliima ja ilmastikuolud on veiniviljeluse alustalad ning määravad täiesti üheselt ära valmivate veinide hulga, olemuse ja kvaliteedi eri regioonides ja eri aastatel.

VEINIVILJELUS JA KLIIMA

Enamik maakeral kasvavaid taimi vajab eksistentsiks väga konkreetseid kliimatingimusi. Suur osa maismaa pinnast suudab kanda taimestikku. Erandiks on polaaralad, kus on liiga külm ja mandrijää kate ei võimalda taimedel juurduda; kõrgmäestikud, samuti madala temperatuuri ja pideva või vahelduva lumekatte tõttu ja ariidsed ehk kõrbelised alad, kus on liiga kuiv. Mujal esineb tohtu liigirohkus, mis jaguneb oma erineva temperatuuritaluvuse, valguse-, vee- ja niiskusevajaduse tõttu erinevate kliimavõtmete vahel.

Suurem osa maailmas valmistatavast veinist tehakse *Vitis Vinifera* (edasises tekstis VV) nimelise viinapuuliigi marjadest. VV edukaks viljelemiseks on esmatähtis kindel aastane keskmiste õhutemperatuuride vahemik ja see on 10–20 kraadi vahel, kusjuures miinimumtemperatuur ei tohiks langeda alla nulli (ideaalis peaks talvine õhutemperatuur olema 3–6 kraadi). Suvel peaks ööpäeva keskmine õhutemperatuur olema stabiilselt vähemalt 20 kraadi. Viinamarjade lõpliku küpsemise faasis peaks päevane õhutemperatuur olema 27 kraadi või pisut rohkem.

Seetõttu on seda viinapuud võimalik kasvatada peamiselt parasvöötme kliimas, vähesel määral on sarnaseid tingimusi ka üleminekuvaladel subtroopilisse või ariidsesse kliimasse. Mujal on VV kasvatamiseks kas liiga külm (taimed häviksid talvel), liiga soe (marjad küpseksid liiga vara välja ja veinidel puuduks kompleksus), liiga kuiv (viinapuu vajab arenguks vett) või liiga niiske (seenhaigused, hallitus ja putukad hävitaksid viinapuu kiiresti, samuti ei laseks vee üleküllus taimel vajalikul määral aluspinnasesse juurduda).

Enamik maailma arvestatavaid veiniregioone jääb kahele kitsale ribale, mis asetsevad põhjapoolkeral 50 ja 30 põhjalaiuskraadi ja lõunapoolkeral 50 ja 30 lõunalaiuskraadi vahel. Seal on üldjuhul täidetud suurem osa ülaltoodud ilmastikunõudeid. Loomulikult ei maksa arvata, et kõikjal nende kahe maariba piires laiuksid veiniaiad, sest peale globaalkliimatingimuste peavad olema täidetud ka makro-, meso- ja mikroklimatingimused, peab olema sobiv pinnas ja reljeef.

Viinapuu aastaringse arengu jaoks on ülitähtsad järgmised aspektid:

- Talvel ja kevadel peab esinema sademeid, et neist tekkiv vesi imenduks aluspinnasesse, kust viinapuu saaks seda suvisel kuival ajal koos kivimeist lahustunud mineraalidega oma juurte kaudu ammutada.
- Vegetatsiooniperioodil ei tohi esineda öökülmasid. Eriti tähtis on see lehelooma ja õitsemise ajal, kuna miinuskraadid hävitavad lehepungad, noored lehed ja õied.
- Suve teises pooles ei tohiks sademeid olla, kuna liigne niiskus soodustaks kahjurite ja haiguste levikut. Samuti vähendaks pilvisus küpsevatele marjakobaratele hädavajaliku päikesekiirguse ja soojuse hulka.
- Marjakobarate viimase küpsemise faasis ja korje ajal ei või üldse sadada, et marjad oleksid võimalikult küpsed, terved ja vigastamata.

Teades kõiki neid aspekte, on viinaaiad juba ajalooliselt rajatud kohtadesse, kus kliima ja mikrokliima stabiilselt neile tingimustele vastavad. Loomulikult tekib eri aastatel erisusi. Teinekord kimbutavad marjakasvatajaid ootamatud kevadised öökülmad või suvised ja sügisesed äikesetormid, vihma- ja rahevalingud, üleujutused, tugevad tuuled, suvised jahedad perioodid, pilvised ilmad jne. Üldjuhul on siiski aastasadadepikkune kogemus õpetanud vältima viinaaedade rajamist kohtadesse, kus sellised loodusnähtused tihti esinevad.

ELAME MUUTUVA KLIIMA AJASTUL

Emakese Maa kliima on olnud pidevas muutumises kogu oma umbkaudu 4,5 miljardi aastase ajaloo vältel. Meie kliima suurim mõjutaja on päike. Selle aktiivsuse lühema- ja pikemaajalised regulaarsed muutumised põhjustavad maakera temperatuuri kõikumisi. On olnud aegu, kus meie planeet on olnud kuum troopiline või lausa kõrbeline keskkond, millele oponeerivad

suured jahtumised ja jääajad. Selliste kõikumiste perioodid on teadlased üldiselt välja selgitanud ja seetõttu teame, et päikese aktiivsuse muutumine meid järgmistel aastatel üleilmse põua või jääajaga ei üllata.

Ülisuurteks mõjutajateks on selle pika aja vältel olnud looduskatastroofid – meteoride tabamused, supervulkaanide pursked, Maa magnetvälja fluktuatsioonid ja nendest tulenevad suured üleujutused, põlengud ja atmosfääri soojuse läbilaskvuse muutumisest tingitud temperatuuride pikaajalised kõikumised, mis on kaasa toonud tervete liikide hävimise. Sellised tegurid on üldjuhul etteennustamatud või väga lühikese ennustusajaga.

Paraku räägivad teadlased üha enam uuest kliimat muutvast faktorist ehk siis inimkonna tegevusest viimase paarisaja aasta jooksul, mil tööstuse võidukäik, linnastumine ja tehnoloogia kiire areng on kõrvalnähtusena kaasa toonud selle, et meid ümbritseva keskkonna floora ja fauna tasakaal muutub kiiresti ja õhk on keemiliste ainete tõttu saastatud. Kõige hullemaks peetakse seejuures tööstuste ja sõiduvahendite massiivset CO₂ emissiooni ning teisalt süstemaatilist metsade ja taimestiku hävitamist. CO₂ tohtu paiskamine atmosfääri ja suurimate süsihappegaasi tarbijate ehk roheliste taimede hävitamine on teadlaste sõnul tekitanud kasvuhoonegaaside kuhjumise Maa atmosfääri ülemistesse kihtidesse. Sellised gaasid võimaldavad päikesekiirgusel ja -soojusel tungida Maa pinnani, kuid takistavad planeedi soojuse hajumist tagasi külma avakosmosesse. Kõik see peaks looma olukorra, kus kogu planeedi kliima hakkab soojenema ja nõnda muutub täielikult ka hüdroosfääri ja atmosfääri temperatuurirežiim ja dünaamika, mis lõpuks peaks viima suurte looduskatastroofideni.

Niipalju, kui inimesi, on ka arvamusi, mõni esindab üksikisiku seisukohti, mõni terve koolkonna omi.

Mäletan, kui Eesti geoloogiateaduste suurkuju ja minu üks omaaegseid mentoreid, akadeemik Anto Raukas ütles 1990. aastate algupoolel toimunud rahvusvahelisel kliimakonverentsil oma sõnavõtus, et inimkond ei peaks end nüüd nii väga tähtsaks pidama ja puheville ajama, oleme ikkagi vaid pesakond sipelgaid suure emakese Maa rüpes. Arvamus, et oleme paarisaja aastaga suutnud terve planeedi kliima pea peale pöörata, oli Raukase meelest pisut liiga arrogantne. Tema väitel suutis ainuüksi 1883. aastal Indoneesias toimunud Krakatau vulkaani purse emiteerida atmosfääri rohkem CO₂ ja muid saasteaineid kui terve inimkond kogu oma eksistentsi vältel. Samas on eriti just viimasel aastakümnel kogu maailma teadlased pigem teisel arvamusel ja käib hoogne üleilmne võitlus keskkonna saastamise pidurdamise nimel.

Mine võta kinni, kellel on õigus ja kas sel ongi meie loo kontekstis just suurim tähtsus. Kliimamuutused on toimunud ja toimuvad edasi – see on fakt, mida enam eirata ei saa.

ÜHA SAGENEVAD ÕNNETUSED

Nüüd on paslik taas tagasi tulla aastakäikude jutu juurde. Paljud veinikriitikud on veinitarbijatele koostanud aastakäikude tabeleid, kus on näha, milliste korjekaastate veinid on need parimad, komplekssemad ja pika arengupotentsiaaliga, milliste omad keskpärasemad ja milliste aastate veine ei tasuks üldse keldrisse panna. Kui nüüd kriitilise pilguga vaadata, siis möödunud sajandi 1960.–1990. aastate tabelid oleksid justkui sinusoidid, kus üks või paar järjestikust suurepärasemat aastat vaheldub keskpärase või ühe-kahe kehvena aastaga. Loomulikult, kindlat muustrit pole – looduses

pole midagi kindlat ja absoluutset. Kuid häid aastaid on võrdväärsel hulgal keskpäraste ja kehvematega. Uuel millenniumil on hakanud muutused toimuma ja eriti veidraks on need tabelid muutunud praegusel kümnendil. Kui võtame näiteks Prantsusmaa, siis võib öelda, et suurepäraseid aastakäike on olnud vaid käputäis – klassikalised 2000, 2005 ja 2009, üldiselt head 2001, 2004, 2006 ja 2010. Kõik ülejäänud kas siis pigem kehvakased või miskipärast üliväikese saagiga.

Nagu ülalpool mainitud, on suurepärase veini eelduseks, et veinimeistri käsutuses on hulk korralikult väljaküpsenud ja kompleksse mineraalse koostisega mahlaga viinamarju. Sellist toorainet on võimalik saada vaid juhul, kui sademete ja päikesepaiste tasakaal on paigas. On rusikareegel, et viinapuu saab toota kompleksse mineraalse koostisega, kvaliteetsete suhkrute, hapete ja parkainete sisaldusega marju juhul, kui õitsemise ja korje vahele jääb vähemalt sada kalendripäeva ja kui õitsemise ning marjade lõpliku küpsemise ja korje ajal valitsevad soovitud ideaalsed ilmastikutingimused.

Mis on siis juhtunud, et neid häid ja suurepäraseid aastaid on vähemaks jäänud? Vastus on lihtne – kliima on muutunud, kuid muutuste loogikast aru saamine ja nende ennustamine on ülimalt raske, või õigemini võimatu. Kõik räägivad kliima soojenemisest. Võiks ju arvata, et asi on lihtne – ilmad muutuvad järjest soojemaks ja veiniviljelejal on pidupäevad – marjad küpsevad üha paremini ja ägedamalt ja suurepäraseid veini voolab ojadena. Oleks see vaid nii!

Tegelikult on keskmiste temperatuuride tõus viimastel aastakümnetel viinud olukorrani, kus planeedi atmosfäär ja vesikonna dünaamika on hakanud üha enam muutuma, koos sellega aga on järsult muutunud ajalooliselt ühtmoodi ja stabiilselt toimivad kliima- ja mikrokliimatingimused.

VEERĚIIMI MUUTUSED

Paljudes piirkondades on sademete hulk vähenenud talvel ja kevadel. Viinapuud on jäänud janusse ja toodavad väiksemaid marjaterasid. Saagikus on drastiliselt kahanenud. See on kujunenud suureks probleemiks just soojemates piirkondades, nagu Lõuna-Prantsusmaa, Itaalia ja Hispaania. Aga mitte ainult. Sama probleemi käes on mõnel viimasel aastal vaevelnud juba ka näiteks Loire'i org ja Alsace Prantsusmaal. Paljudes kohtades on marjakasvatavad olnud sunnitud küsima luba erakorraliseks põldude kastmiseks. Kahjuks on investeeringud selliste süsteemide rajamiseks väga kallid.

Samas on ebameeldiva üllatusena tulnud vihmahood ja lausa paduvihmad kesksuvel ja sügise poole, kui marjad juba küpsevad või on korjamiseks valmis. Kõik see on andnud võimaluse viinapuude haigustele ja kahjurittele. Tänapäeva veiniviljeluses, mis liigub kõikjal suurte sammudega mahepõllumajanduse poole, kus puude pritsimine kemikaalidega on lubamatu, tähendab see suurt hävingut ja meelehärmi. Lisaks on liigne sügisene niiskus ja pilvisus paljudes piirkondades takistanud marjade vajalikku lõplikku väljaküpsemist.

OOTAMATUD ÖÖKÜLMAD

Maailmas on palju veinipiirkondi, kus öökülmade oht kollitab marjakasvatavaid viinapuude leheloomet ja õitsemise ajal. Ajalooliselt on selliseid asju ikka ette tulnud, kuid siiski pigem harva ja vähestel aladel. Viimastel aastatel on Euroopa ja ka Ameerika põhjapoolsetes kontinentaalse kliimaga piir-

ondades öökülmade probleem aga juba katastroofilised mõõtmel omandanud. Alates 2011. aastast on neljal aastal tõsise hävingu osaliseks saanud Burgundia, Champagne'i, Loire'i oru, Saksamaa ja Austria marjakasvatavad. On olnud juhtumeid, kui mõni tootja on kogu saagist ilma jäänud, kuna öökülm on hävitanud kõik viinapuud. Kevadised öökülmad on üks põhifaktoreid, miks Prantsusmaa põhjapoolsete piirkondade veinitootmise maht on 30–60 protsenti langenud (sõltub aastast ja piirkonnast).

Eriti hulluks on asi kiskunud viimasel kahel aastal, kui öised miinuskraadid on viinakaedu regulaarselt laastama hakanud Burgundia lõunaosas, Juras, Rhône'i orus, Piemontes ja Venetos. Uskumatu pilt avanes maikuus, kui küllastime Eesti sommeljeede grupiga Languedoci veinimõisaid. Nimelt leidub ka selles Prantsusmaa kõige soojemas regioonis viinakaedu, kus öökülm hävitas kevadel viinapuude lehti ja õisi. Muidu alati särav ja nalja viskav Château Vieux Moulini (Corbieres) omanik ja veinimeister Alex They oli seekordse külaskäigu ajal väga morn ja poetas ka pisara, kui näitas meile külmavõetud musti viinapuutüükaid kandvat Grenache'i põldu. Ta kaotas tänava 45 protsenti oma tavalisest saagist. Tema teadmist mööda polnud seda mõisa põldudel varem juhtunud – ja Alex on neljandat põlve veinimeister.

ÄIKESETORMID JA RAHE

Ookeani- ja mereäärsetes regioonides on äikesetormid suvel ja sügisel üsna tavalised nähtused, kuna vee kohal levivate jahedate ja maismaa kohal tekkivate soojade õhumasside kokkupõrked põhjustavad kiirete tõusvate õhuvoolude liikumisi, kõrgeid ja paksu pilvi ning õhu elektrifitseerumist. Tagajärg on kõigile tuttav – tugev tuul, paduvihm ja rahe ning välkude sähvimine. Viimaste aastate „uus trend“ on massiivsete äikesetormide ja rahe ilmumine sisemaistesse Euroopa piirkondadesse nii suviti, sügiseti kui ka kevaditi. Iseäranis rängalt on kannatada saanud Champagne'i, Burgundia (eriti Chablis' alad), Loire'i org, Saksamaa ja Põhja-Itaalia. Internetiavarustes levib küllaga pilte viinapuuaedadest, mis on rahevalingute ja tuulte teele jäänud. Vaatepilt on alati sama – raagus viinapuud, millelt lehed ja marjakobarad küljest rebitud. Mäletan uudiseid 2013., 2015. ja ka eelmisest aastast, kus paljud ülalnimetatud alade tootjad teatasid, et on ootamatu äikesemõllu tõttu ilma jäänud poolest, kolmveerandist või kogu saagist. Ka 2017 pole olnud erand. Juba kevadel möllasid rahetormid Prantsusmaa põhjaosas üsna usinalt ja külvasid hävingut.

Erakordne juhtum leidis aset 2016. aasta suve lõpul Languedocis, kus Pic Saint-Loup' piirkonna viinakaed sattusid tugeva äikese ja rahe meelevalda. Domaine de l'Hortus' omanik ja veinimeister Yves Orliac rääkis, et tema polnud kunagi varem näinud koduõues rahehangesid, millesse jalad pahkluni uppuda võiksid. Sellist asja ei mäletanud isegi tema vanaisa. Tormi tõttu hävis 60 protsenti kogu Pic Saint-Loup' tootjate 2016. aasta saagist.

LIIGNE KUUMUS

Küllap oskab iga tõsisem veinisõber meenutada ajaloost aastakäike, kus veinimeistrid väitsid, et pikka aega kestnud suvine kuumus küpsetas viinamarjad liig vara välja ja vein tuli ülikontsentreeritud ja liiga alkoholne. Nii oli paar korda 1980. aastatel, siis paar korda 1990-ndatel, siis aastal 2003 ja seejärel äkitsi riburada pidi eri piirkondades alates 2008. aastast pea igal aastal mõnes kohas, kus see ei oleks pidanud nii olema.



See aga on sundinud veine valmistama vähemkomplekssemat mahla andvatest ülimagusatest marjadest, mille tulemuseks on mineraalsusest ja heast happest vaesed, kuid ülitäidlad ja alkohoolsed peaaegu olematu arengupotentsiaaliga veinid.

Kirjeldata on siis vahest kõige arusaadavam kliima soojenemise tagajärg, kuid ilmselgelt ei ole see just kuigi vahva ega tore.

UUED STIILID JA TRENDID

Me oleme lõputus arengus, sest rahutu inimhing otsib pidevalt midagi uut ja põnevat. See käib kogu meie elu kohta. Muutub majandus, töekspidamised, elustiilid, mood jne. See käib ka toitumisharjumuste ja joogikultuuri kohta. Arenenud riikides on järjest popim tarbida mahetooteid ja elada tervislikumat elu.

Trendid käivad kaasas ka veinindusega ja see on pannud tootjad just viimasel kahel kümnendil jõuliselt stiile muutma. Aga kas ainult majanduslik surve, mood ja soov ajaga kaasas käia? Kui hakata mõtlema väga kiirete muutuste peale veinitootmises, siis võib öelda, et mitte ainult. Veidral kombel jõuame ka siin kliima juurde välja.

1990-ndatel ja eriti 2000. aastate alguses hakkasid ameeriklased ja asiaadid üha suuremat huvi tundma Vana Maailma veinitoodangu vastu. Ilmselt sai ameeriklastel isu otsa võimsatest, jõulistest ja maitseküllastest Uue Maailma veinidest, samas kui rikkad Jaapani ja eriti just tõusva Hiina investorid leidsid kvaliteetsete ja väärivate Euroopa veinide näol uue investeerimisväljundi. See kutsus esile ennenägematu huvi ja nõudluse nende veinide järele. Kui maailma 2000. aastate keskel majandusraskused tabasid, siis muutus asi Euroopa veinitootjate jaoks üsna hapuks. Keldrid olid veini täis, aga Euroopa ja USA jõukas tarbija oli muutunud kokkuhoidlikumaks ja ettevaatlikumaks, lausa kitsiks, ega raatsinud enam kalli veini peale palju raha raisata.

Appi tulidki Aasia veinisõbrad, sest selle maailmapoole tõusev majandus lubas neil rikastuda. Üle jäävat kapitali hakati agaralt Euroopa veinitootjate kukrusse ümber tõstma ja veinimajade omanikud olid õnnelikud, et seisvast kaubast lahti said. Kahjuks tekkis olukord, et ühel hetkel polnud enam toredat küpset veini kusagilt võtta, nii et tootjad pakkusid noori värsked ja sageli veel joodamatuid aastakäike. Loomulikult oli soovijatel võimalik ägedaid vanemaid veine

soetada oksjonitelt (sageli nende samade asiaatide keldritest). Hinnad olid vahepeal jõudnud muidugi juba usinalt kasvada. Seepärast hakkasid paljud Euroopa veinimeistrid tootma n-ö uue stiili veine, mis olid kergemad ja noorelt joodavad. Hakkas tekkima valgete ja rosé-veinide tarbimise trend, samas kui punaveinide osakaal asus langusteele ja muutus ka nende iseloom.

Ühelt poolt majanduslik surve, kuid teisalt kliimatingimuste kiire muutumine sundis veinitootjaid midagi uut katsetama ja samas uusi veine osavalt turundama. Ilmselge on see, et pelgalt tarbijate tervislikum mõtteviis pole pannud aastakümneid stabiilsena püsinud veinitootmist nii ruttu suunda muutma. Pigem tuleb mängu suurtootjate sund miskit teisiti teha, kuna üha keerulisemaks muutuvad marjakasvatuse tingimused ei võimaldanud enam endist viisi jätkata. Ohtralt turundust ja lõppkokkuvõttes on vast kõik rõõmsad. Või kas on?

UUE STIILI PUNAVEINID

Möödunud kümnendist peale võib täheldada, et turule jõuab enam marjaseid, vähem tanniinseid, aga samas alkohoolsemaid punaseid veine, mis on juba noorena lihtsalt tarbitavad. Siin tuleb jällegi mängu see saja päeva rusikareegel, millest ülalpool juttu oli. Miks siis on sada päeva nii tähtis? Vitis Vinifera viinapuuliigi marjad suudavad endasse puu juurte kaudu koguda erinevaid keemilisi aineid ja mineraale, mille abil tekivad marjamahla spetsiifilised happed, suhkrud ja maitselemendid ning marjakestadesse parkained. See protsess võtab aega ja on selgeks saanud, et just sada päeva on kõigi marjasortide puhul miinimumaeg, kus viinapuu suudab aluspinnasest koguda vajalikul hulgal mineraale ja moodustada neist ained, mida me naudime, kui marjadest on valmistatud hea puuviljasuse-happe-tanniinsuse tasakaaluga, maitseküllane ja pika järelmaitsega üllas jook. Kui korjata marjad varem, kipub tulemuseks olema igav, õhuke ja balansist väljas lurr.

Mingil põhjusel ei ole kliimamuutustest tingitud nihked toonud varasemaks kevadist soojust, et viinapuud varem õitsele puhkeksid, kuid paljudes piirkondades on suvekuumus suurenenud ja see sunnib marju varem välja küpsema, nii et korje nihkub järjest ettepoole. Vanasti oli marjade korje põhikriteeriumiks suhkruküpsus. Veinimeister mõõtis küpsevate marjade suhkrusisaldust ja otsustas korje just selle järgi – ta teadis ju, milline on soovitatav ja mõistlik alkoholisaldus valmivas veinis. See on otseses seoses marjade magususega – mida magusam mari, seda rohkem on pärmil toitu ja seda rohkem suudab see alkoholi toota. Tulemuseks olid mõõduka alkoholisalduse ja erksa happega tanniinsed punaveinid.

Mida aeg edasi, seda rohkem on probleeme saja päeva kriteeriumiga – seda järgides lastakse marjad üle küpseda ja saavutatakse peale suhkruküpsuse ka polüfenoolne küpsus. Marjad küpsevad ülimagusaks ja sunnivad veinimeistreid tootma kõrgema alkoholisaldusega veini. Samas küpsevad viimases järgus välja ka polüfenoolid ehk parkained ehk tanniinid ja värvained. Kuna tanniinid on punaveinide üks tähtsamaid konservante ja arengupotentsiaali määrajaid, ei oma uue stiili üleküpsenud pehmete tanniinidega veinid enam eriti pikka arengupotentsiaali. Selleks et veininautleja saaks elamuse 10–20 aastat keldris laagerdunud väärivast joogist, on pigem hakatud mängima uute tammevaatidega, et nõnda lisada veinile vajalikud lisaparkained. Kuna see trend on alles üsna noor, ei oska keegi ette ennustada, kas 2009. ja nooremate aastakäikude veinid on ikka 2029. aastal sama ägedad, kui 1995. aasta omad olid aastal 2015.

VALGETE JA ROSÉ-VEINIDE VÕIDUKÄIK

Kuna kvaliteetse punaveini tootmine muutub üha keerulisemaks, on veinimeistrid nooleteraviku suunanud valgetele ja roosadele veinidele. Ka nende veinide valmistamisel varitsevad samad probleemid, mis punaveinide puhul, kuid õnneks on võimalik lühemat aega küpsenud marjade kehvemast virdest valmistada suurema jääksuhkru sisaldusega ja puuviljasusest tulvil veine, mis tunduvad ju täiesti toredad. Ilmselgelt jäävad siinkohal vaeslapse rolli klassikaliste valgete suurte veinide tootjad (Burgunderid, Chablis, Bordeaux, kuiv Riesling jne), kes niikuinii kaotavad enam ja enam oma saaki ega saa ka järelejäänuga kuidagi oma veine niiviisi üle võlli keerata. Ja kogu selle jama juures ongi suurte valgete veinide tootmine oluliselt vähenenud.

VAHUVEINIDE BUUM

Viimaste aastate Prosecco triumf ja üleüldine vahuveinide buum on tegelikult tingitud kõigest sellest, millest eelmises lõigus juttu oli. Vahuveinide tootmise puhul kasutatavate tehnoloogiate ja jääksuhkru mahtudega mängimine võimaldab veinimeistritel üsna hõlpsasti toorainest tingitud vigu peita ja saada jõudav tulemus.

Kas veinimeistrid on kõige selle üle õnnelikud? Üldjuhul mitte, kuid elu teeb omad korrektiivid ning üha sagedamini on ka käsitöömeistritest konservatiivid, kes seni tegutsesid isalt pojale antud teadmiste ja tavade maailmas, sunnitud oma töökspidamisi ümber hindama ja veinivalmistamist moodsamaks muutma.

KAS JA KUHU PAGEDA?

Ajaloos on ikka leidunud inimesi, keda võib nimetada kliimapagulasteks. Kellele ei meeldi külm ja niiske, need püüavad leida võimaluse kolida soojemasse ja päikesepaistelisemasse kohta, aga ka vastupidi. Samuti kolitakse ärid ja tootmised sageli kohtadesse, kus on sobiv klientuur või tooraine lähemal.

Euroopa suurettevõtted ja grupid, kes tegelikult valitsevad kogu veinitööstust, on üha enam asunud võimalusi otsima mujalt maailmast. Ikka ja jälle kuuleme, et üks või teine tuntud nimi on hakanud veine valmistama mõnes Uue Maailma riigis, kus potentsiaalseid viinapuude kasvatamiseks sobivaid alasid veel küllaga. Ilmselgelt proovitakse ja katsetatakse, et olla valmis üle elama võimalikku kliimakatastroofi, mis võib Euroopa veiniviljelust ees oodata.

Juhtugu, mis juhtub, aga ega Vana Maailm ilma veinitootmiseta ei jää. Tehnoloogia areneb ja teadmised laienevad. Ka Euroopas on järjest sagedasem, et veinitootjad tellivad geoloogilisi uuringuid ja igapäevaseid ilmasatelliitide andmeid, et leida uusi võimalikke maatükke, kuhu on muutuva kliima tingimustes juba lähitulevikus võimalik hakata uusi viinamägesid rajama.

Samas on väikeste majapidamiste veinimeistrid see maa sool, kes ei page tõenäoliselt kuhugi – saagu, mis saab. Need isalt pojale antud viinaaiad, teadmised ja traditsioonid on nii tugevad, et küllap jätkab enamik neist viimase hingetõmbeni. Ka nemad on õppinud ja targad inimesed ning võimelised kohanduma. Ega ilmaasjata naase Gamay Burgundiasse – ta on oluliselt

parema vastupanuvõimega niiskusest johtuvatele probleemidele kui Pinot Noir. Või Carignani, mida veel möödunud kümnendil usinalt välja juuriti, uus võidukäik Languedocis – see sort vajab pikka küpsemisaega ja suudab ka järjest kuumematel suvedel hea kompleksusega marju toota. Või üha ulatuslikum Syrah' asendamine Mourvèdre'iga Lõuna-Prantsusmaal – Syrah hakkab hätta jääma järjest soojemate ja niiskemate suvedega, samas kui paksu marjakestaga Mourvèdre küpseb kenasti ega haigestu.

Paljudes kohtades on vähenenud väärishallitusega (*Botrytis cinerea*) nakatunud marjadest valmistatavate dessertveinide tootmine – pole piisavalt niiskust ja sügisesed udud on ka kusagile kadunud. Ega vein siis tegemata jää. Samadest marjadest saab ju kuiva veini teha.

Niisuguseid näiteid võib tuua veel ja veel, aga mõte on pigem selles, et kindlasti ei page enamik veinimeistrid kuhugi – küllap õpivad nad lihtsalt uusi ja põnevaid nektareid valmistama.

Ja ega keegi tea, mis saab juba homme. Kas kliima muutub veelgi? Või on oodata stabiliseerumist? Kas 20 aasta pärast laiuvad Tallinna taga paekivi riislingipõllud ja Haanjamaalt tuleb ägedat Syrah'd? Kas pageme kõik palavuse eest Põhja-Soome?

