



Foto: CHIMAY

KÕIK TRAPIST-TÜÜPI ÕLLED ON KLOOSTRIÕLLED, AGA MITTE KÕIK KLOOSTRIÕLLED POLE TRAPISTID. SEGANE VÄRK, ÜTLETE TEIE. TEGELIKULT ON ASI AGA ÜSNA LIHTNE, SEST KÜSIMUS ON HOOPIS USUS JA ORDUS, MITTE ÕLLES ENDAS.



Tekst: ENE OJAVESKI

TRAPISTIDE ÕLU JA CHIMAY

NATUKE AJALUGU

Vikipeedia andmetel on tsistertslaste ordu (ladina keeles *Sacer Ordo Cisterciensis*) benediklastest alguse saanud katoliku ordu. Ordu rajas aastal 1098 Prantsusmaal Cîteaux's (ladina keeles *Cistercium* – siit ka tsistertslaste nimi) rühm benediktiini munki eesotsas Champagne'ist pärit Püha Robertiga. Robert ei olnud olemasoleva kloostri elulaadiga rahul ning rändas koos kahekümne mungaga soisele kohale Burgundias Châlonsi piiskopkonnas Dijoni lähedal Cîteaux's. Burgundia krahvi Odo soosingul ehisasid nad uue kloostri ja seadsid eesmärgiks elada rangelt selliste kloostrielu reeglite järgi, nagu Benedictus Nursiast aastal 540 oma munkadele oli seadnud. Selle alusel tahtsid nad elatuda ainult oma kätetööst, lükates tagasi sissetuleku benefiitsidest, tollidest, rendisest ja intressidest. Tsistertslastele oligi tunnuslik naasmine füüsilise töö, eriti põllutöö – benediklaste kunagise eluviisi – juurde.

Järgnes suur edu nii kaubanduses kui ka usuliikumises, mis viis paljude uute munga- ja nunnakloostrite rajamiseni üle maailma ning sajandite jooksul ka rangetest eluviisidest eemaldumiseni. Nii jõuti uute reformideni. Tähtsaim tsistertslaste reformiliikumistest oli aastal 1663 eraldunud La Trappe'i rühm (trapistid). Neist sai lõpuks omaette n-õ rangete tsistertslaste ordu, mille peaklooster La Grande Trappe asub Normandias. Peamised muutused põhinesid asjaolul, et kloostri reeglid muutusid oluliselt karmimaks ning kloostrid pidid muutuma ühtlasi isemajandavaks. Aja jooksul on reeglid küll pehmenenud, kuid isemajandamise võime on jäänud oluliseks lähtekohaks. Nende eripäraks oli seegi, et mungad andsid vaikumisvande. Rääkida tohtis ainult siis, kui kõik kloostri elavad mungad olid ühes ruumis koos. Kui kasvõi üks mingil põhjusel

puudus, polnud omavaheline rääkimine lubatud. Kord muutus alles 1980. aastatel ja praegu sellist jäika vaikumiskohustust enam pole. Küll aga püütakse asjatut lobisemist teadlikult vältida.

Kui vanadel aegadele harisid trapistid põhiliselt maad, siis tänapäeval tegelevad nad ka tootmisega, peamiselt söögi- ja joogipoolise valmistamisega. Nii jõuamegi otsaga loo alguses mainitud õlleni. Trapistide kloostrid on nimelt läbi aegade pruulinud väga head õlut ning kogunud selle müümisega raha, mis kulutatakse vaeste aitamisele.

TRAPISTIDE ÕLU

Mis siis on tegelikult trapistide õlu? Vikipeedia andmetel on trapist õlle tüüp, mis on nime saanud trapistide ordu järgi. Täiendit „Trappist“ ja logo „Authentic Trappist Product“ tohivadki oma õlledel kasutada vaid nende kloostrite pruulikojad. Praegu kuulub Rahvusvahelisse Trapistide Assotsiatsiooni kuusteist kloostrit, millest üksteist pruulivad õlut. Õnneks liitub teistega juba aastal 2018 ka üks Inglismaal Leicesteris asuv klooster, kus praegu tehakse viimaseid ettevalmistusi õlle tootmiseks. Kuus trapistide õlut pruulivat kloostrit asuvad praegu Belgias, kaks Hollandis ning üks USA osariigis Massachusettsis, Austrias ja Itaalias. Vaatamata sellele, et turul on nad konkurendid, töötavad nad tegelikult koos. Kui kellelgi läheb abi vaja, on teised kohe valmis nii nõu kui jõuga aitama. Eesmärk on neil ju ühine – et kõik kasu saaksid ja et heategevusse saaks panus antud. Üksteise ees saladusi pole ja nii käiaksegi teiste kloostrite õllemeistrite juures õlletootmise nippe õppimas.

Selleks, et kloostrid saaksid trapistide õlle nime kandvat jooki pruulida, peavad nad järgima teatud ettekirjutusi. Tähtsaimaks võib kindlasti lugeda seda, et kvaliteet tuleb enne kvantiteeti. Õlu tuleb pruulida rangelt kord juba valmis ehitatud kloostriterritooriumil (mitte lisaehitistes) ning seda tehakse munkade kontrolli all. Õllekoda peab kloostrimissiooni arvestades olema teisejärguline – õlle tootmise äri ei tohi muutuda religioossetest eesmärkidest tähtsamaks. Lisaks peab kogu kasum minema kloostrikulude katmiseks ning lisatulu tuleb annetada heategevuseks. Samas ei ole paika pandud õlle stiil – see on iga kloostriga otsustada.

Nii töötavadki mungad päevas kaheksa tundi, palvetavad samuti kaheksa tundi ja magavad sama kaua. Nad ärkavad pool viis hommikul, et palvetada ja pühendada öö viimased tunnid jumalale. Järgmine palvus on hommikul. Ka tööpäeva jooksul tuleb ette kolm katkestust, kui on lühikesed palvehetked, ning päeva lõpetab öhtupalvus. Enne öö saabumist tuleb veel kord kirikus palvetada ja alles siis saab minna magama.

NOTRE-DAME DE SCOURMONTI KLOOSTER BELGIAS CHIMAYS

Chimay territoorium Belgias oli kuni 19. sajandi keskpaigani tuntud oma söekaevanduste poolest, aga kui need üksteise järel kinni pandi, muutus piirkond väga vaeseks. Inimestel polnud tööd ega millestki elada. Nii pöördus Chimay prints Belgias asuva trapistide ordu poole palvega saata Chimaysse munki, kes seal kloostris avaksid ning piirkonnale jälle elu sisse puhuksid. Aastal 1850 tuligi seitseteist trapisti munki Chimay lähedal asuvasse Scourmonti platoole ja asus sinna uut tsistertlaste kloostrit rajama. Prints andis neile selleks 350 hektarit maad.

Ränga töö tulemusel valmis klooster ja selle ümber asuvad maad muudeti viljakandvaks. Lihtsa kloostrijuurde rajati farm, kus hakati karja kasvatama, juustu tootma ja õlut pruulima. Tööd said paljud kohalikud inimesed ning nüüdseks on klooster kõige suurem tööandja kogu piirkonnas, andes otsest tööd kahesajale inimesele, aga kaudselt palju rohkematele.

CHIMAY ÕLLED

Tänapäeval valmistatakse Chimay kloostris nelja tüüpi õlut, mida mungad ise nimetavad pudelikorkide järgi punaseks, siniseks, kuldseks ja valgeks. Need on Chimay Red ja Première, Chimay Blue ja Grande Reserve, Chimay Dorée-Gold ja Chimay Triple ning Cinq Cents. Segaduse vältimiseks ütlen kohe, et Première, Grande Reserve ja Cinq Cents on samade õllede 75 cl suuruses pudelid. Ülejäänud on väga käepärastes 33 cl mahutavates pudelites. Grande Reserve'i erinevate aastakäikude „sinine“ õlu on maitsmist väärt rüübe isegi paarikümne aasta möödudes. Olemas on seda ka magnum- ja *jeroboam*-pudelites.

Chimay õlled on üdini naturaalsed. Neid ei filtreerita ega pastöriseerita, seega on tegu elava, pinnakääritusega õllega. Ka märjuse valmistamiseks kulub vesi tuleb kahest kloostrikaevust, mitte kuskilt mujalt. Õlled valmivad traditsioonilisel meetodil ning nende fermentatsioon toimub vahtides. Teine fermentatsioon toimub pudelis kolme nädala jooksul. Pärast lõplikku pudeldamist hoitakse õllesid kaksikümmend üks päeva stabiilse temperatuuri ja niiskuse juures.

Chimay Dorée-Gold ehk *patersbier*

Juba enne kloostrivalmistamist pruulisid mungad Chimays õlut ainult enda tarbeks, sest midagi oli ju vaja juua. Vesi ei pruukinud kõikideks puhku-

deks hästi sobida. Kuna neil oli vaja kloostris igapäevaselt tarvitavat õlut, siis otsustati pruulida kerge, hele ja lahja (4,8%) õlu, mida oma töötajatele ja ka vajadusel külalistele pakkuda. Vesi oli endal olemas ja vili osteti kindlatelt ümbruskonna talunikelt. Hea õlle kuulsus levis aga ajapikku kloostrist välja-poolle ning nii seisidki mungad lõpuks dilemma ees: kas jätta õlu vaid enda tarbeks või hakata seda ka müüma. 1862. aastast endi tarbeks pruulitud kuldne õlu jõudis 2001. aastal lõpuks kloostrist välja. Algul sai seda osta vaid vaadiõllena kloostrikõrval asuvasse munkadele kuuluvast pubist, kuid nüüdseks on neid kohti teisi. Alates 2013. aastast villitakse kuldset õlut väikestesse pudelitesse, millel on kuldne kork.

Chimay Red ja Première

1862. aastal pruulisid Chimay mungad oma esimese trapist-tüüpi õlle, mille nimeks saigi Première ehk „esimene“. See oli juba kloostris pruulitud õlu ja sellest sai alguse Chimay õllede võidukäik. Tegemise oli üsna lahja õllega, mis villiti 75 cl suurustesse pudelisse. Seegi õlu pruuliti tegelikult vaid enda tarbeks, aga mõni kuu hiljem otsustati märjuse müüki panna, et natuke raha teenida. Mõeldud-tehtud. Üsna varsti otsustasid mungad aga, et pole vaja kohalikku turgu rikkuda järjekordse lahja õllega. Ühiselt otsustati pruulida teistest kangem õlu. Nii sündiski vasekarva Chimay Red (Rouge) Première. Kuni aastani 1939 tootsid nad müügiks vaid seda õlut ja sinna kõrvale ühte sorti juustu.

Seejärel algas sõda, Saksa sõjavägi okupeeris kloostrit ning sakslased viisid õlle ja juustu valmistamiseks vajalikud seadmed minema. Kui mungad 1944. aastal oma kloostrit tagasi said, tuli kõike otsustada alustada. Ka põllud olid söötis, rääkimata juba puuduvast karjast.

Tookordne abt küsis 35-aastaselt mungalt isa Theodore'ilt, kas see ei tahaks õllekoja taastamist enda peale võtta. Nii läkski. Isa Theodore läks Löweni ülikooli õllepruulimist õppima. Seal kohtas ta professor Jean Declairet'd, kellel oli õnnestunud säilitada ja elus hoida ühe vana pärmitüve rakud.

Isa Theodore tuli 1947. aastal kloostrisse tagasi, kaasas professorilt saadud pärm, ning hakkas sellega uuesti vanu retsepte kasutades õlut pruulima. Sama pärimi kasutatakse tänini kõigi nelja Chimay õlle pruulimisel.

Chimay Blue

Juba aasta hiljem otsustas isa Theodore jõulude puhul eripruuli proovida. Sündis tummine, tume ja kõrge alkoholisisaldusega (9%) jõuluõlu. Algul pidigi see olema vaid ühekordne eripruul, kuid muutus kohe nii populaarseks, et seda tuli juurde pruulida. Edaspidi tehti seda õlut ainult jõuludeks, kuid alates 1956. aastast on märjuse aasta ringi tootmises. Sündinud oli praegugi kõige populaarsem Chimay Blue. Vaid „sinise“ õlle pudelitele kirjutavad mungad ka valmistamise aasta, sest seda võib keldris säilitada pika aja jooksul. Nüüd laagerduvad mõned Blue aastakäigud juba ka tammevahtides ning tulemused on uskomatult head.

Chimay Triple

Tegelikult meeldis isa Theodore'ile aga ikkagi hele, mitte niivõrd tume õlu, ja ta pruulis seda enda tarbeks igal nädalal kuus liitrit. Ja nõnda aastate kaupa. Lõpuks otsustas ta seda teistegagi jagada ning valmistas 1966. aastal oma retsepti kasutades tuhat liitrit õlut, et lõpuks saaks sellele ka laboris analüüse teha.

Seegi õlu meeldis teistele munkadele väga. Kuldse merevaigu värvi, hele, kuid üsna kange (8%) õlu otsustati müüki lasta ainult väikeses pudelis. Chimay Triple'ist sai isa Theodore'i viimane õlu. 2001. aastast alates saab Chimay Triple'it osta ka vaadis, mis teeb sellest esimese niisuguse vaadiõlle.

CHIMAY SCOURMONTI KLOOSTER PRAEGU

Kloostris on 13 munkat, kellest noorim on 46-aastane ja vanim 104. Õlle ja juustu valmistamises nad ise enam otseselt kaasa ei löö, küll aga kuuluvad juhatusse ning jälgivad seega hoolega mõlema toote valmistamise protsesse. Ühtegi otsust ei tehta ilma munkadega aru pidamata ning nende nõusolekuta. Seda hirmu, et mungad päriselt ära kaoks, ei ole, sest siis saadab ordu Chimaysse munki teistest oma kloostritest. Pealegi on uue paavsti Franciscuse ajal katoliiklus noorte seas jälle populaarsemaks muutunud ning nii mõnigi klooster on endale juurdekasvu saanud.

Töötatakse vaid esmaspäevast reedeni. Iga päev viiakse kloostri tootmisest kolm-neli tünni õlut kuue kilomeetri kaugusel asuvasse ülimoodsasse villimismajja, sest klooster pole paraku kummist. Tuletagem meelde, et ettekirjutuse järgi tohib trapist-tüüpi õlut teha ainult kloostris, ent pühamu välisilmet ei tohi muuta. Niisiis pole mõeldav, et kloostrimüüride vahelt paisataksid suured metallmahutid või juurdeehitised. Arhitektuuriline tervik peab puutumatuna säilima, selline on ordu reegel. Lõpuks ei jäänudki munkadel midagi muud üle – 1975. aastal viidi villimisosa ja hoiuruumid kloostrist veidi eemale, et tootmine ise ikka kloostris võiks jätkuda.

Eelmisel aastal pruuliti 188 000 hektoliitrit õlut, mis teeb Chimayst kõige suurema trapist-tüüpi õlle tootja maailmas. Igal aastal suureneb märjukese kogus tasahaaval. Kasvu pidurdavad mungad teadlikult, sest maksimaalselt saab kloostrimüüride vahel toota vaid 220 000 hektoliitrit, rohkem pole lihtsalt võimalik. Aga ordu eesmärk – heategevus – ei tohi jääda soiku, seega suhtutakse tootmiskasvu suure ettevaatlikkusega. Stabiilne kasum on olulisem kui kiire kasv.

Kogu õlle ja juustu müügist saadav kasum jaguneb kolmeks. Pärast riigile maksude maksmist läheb 90 protsenti tulust jagamisele järgmiselt: 50 protsenti tsisterslaste kloostrite solidaarsusfondi, et aidata teisi kloostreid seal, kus vaja (miks mitte näiteks uue pruulikoja seadmete ostul), ja teine pool läheb kloostri ümber 30 kilomeetri raadiuses asuva kogukonna heaks. Olgu selleks siis puudust kannatavad pered, koolide uus sisseseade, pankroti äärel olevate firmade aitamine, et töökohad säiliks, või noorte alustavate ettevõtete toetamine. Kui projekt on väga hea, antakse raha ilma tagasi maksmise kohustuseta. Paar aastat tagasi osteti näiteks kõigile piirkonna liikumispuudega inimestele uued moodsad ratastoolid. Vaid 10 protsenti kasumist jääb kloostri enda igapäevase tööhoidmise tarbeks.

Kogu eelmise jutu kirjutasin ma ühe jutuajamise tulemusena, kui meid väisasid Chimay õllede *brand ambassador* Fabrice Bordon ja Põhja-Euroopa piirkonna müügiesindaja Stephen Benton. Suur tänu neile selle eest! Mõlemal mehel on seljataga pikk karjäär õlleäris ja Chimay õlledega töötamisel ning nad räägivad suure soojusega sellest kloostrist, munkadest ja õllest, mida esindavad. Stephen on aga eriti rahul, sest uus trapistide õlut tootma hakkav klooster asub tema kodust vaid kolmeteistkümmet kilomeetri kaugusel. Üks kvaliteetne kloostriõlu jälle juures, sest trapistid juba halba õlut ei pruuli!

Jutuajamisele järgnes õhtustamine restoranis Trühvel, kus iga roa juurde oli valitud üks Chimay õlledest. Oli tõesti üks põnev õhtusöök, mis tõestas veel kord, et toit ja õlu sobivad sama hästi kokku kui toit ja vein. Vahel isegi paremini. Tasub ise proovida!

Foto: HEIKI REBANE



FABRICE BORDON

STEPHEN BENTON