

KÜSITE MINULT, MILLISEID VEINE MA ARMASTAN? KÜSIGE MINULT PAREM, MILLISEID NAISI MA ARMASTAN

Intervjuu rahvusvahelise veini- ja gastronoomiakeskuse (*International Wine and Food Association*) Moskvas asuva Vene filiaali presidendi Leonid Gelibtermaniga. 9.02.2018

Intervjuuks Leonid Gelibtermaniga saabun Eesti Näituste messikeskusesse rahvusvahelise turismimessile Tourest, mille raames hr Gelibterman Tallinnat väisab, kokkulepitud ajast varem. Tunne on ärev, sest ees seisab kohtumine veini- ja gastronoomiaala maailmatasemel professionaaliga. Pealegi oleme kokku leppinud suhtlemise keeles, millest saan endiselt hästi aru, kuid mida kõneledes ei tunne end enam nii vabalt kui 20 aastat tagasi. Hommikust peale olen harjutanud end mõtlema vene keeles, teinud veel viimaseid märkmeid ja lugenud venekeelseid artikleid teemadel, millistest soovin kõneleda. Minu suikunud vene keel tundub tänu kiirele sõnavaraturgutusele siiski taas ärkvele tõusvat. Ja ongi minu kord. Minu tund intervjuuks mehega, kellest on saanud esimese messipäeva populaarseim külaline.

Kuivõrd eelmine intervjuu on just lõppenud ja saan aru, et sellele on eelnenud omakorda mitu vestlust, küsin peale meie tutvustamist, et kas hea külaline on messil jõudnud ka keha kinnitada, mispeale hr Gelibterman vastab, et temalt küsitakse alatihti, milles seisneb tema hea vormi saladus, kuigi ta tegeleb igapäevaselt gastronoomia ja alkoholiga. Seepeale vastavat ta otsekoheselt, et nende teemadega tegeledes ning messidel või muudel üritustel inimestega lakkamatult suheldes ei jää tal tegelikult kunagi aega korralikult, ammugi mitte rikkalikult, süüa. Küsin, mitu intervjuud ta täna andnud on ning saan naerusuiseks vastuseks, et tegemist on ilmselt tema isikliku rekordiga – kümme. Mõtlen kiiresti, et küllap on külalisele pakutud siin-seal väljapaneku juures head-paremat, kuid vaevalt on ta kõikide nende tele-, raadio- jm intervjuude vahel saanud rahulikult istuda ja süüa ning teen ettepaneku kõigepealt sööma minna. Mu kaaslane on siiralt rõõmus. Keerame intervjuualal ringi ja suundume Eesti toidu halli.

Istume laua taha ning lihtsat mõnusat kõrvitsasuppi süües teen sissejuhatuse sellesse, millega olen viimasel ajal suure õhinaga, kuid siiski pigem hobikorras, tegelenud, miks palusin eesootavat intervjuud. Räägin põgusalt veinitudja kursuse läbimisest, oma blogiga alustamisest, erinevate gastronoomia- ja veiniürituste väisamisest ja plaanidest neid ka ise korraldada, samuti oma suurest kirest- vahuveinidest ja šampanjast. Vargsi vaatan kella ja saan aru, et intervjuuks jääb ehk napp pool tundi. Tähelepanelik kaaslane märkab seda. Poetan ettevaatlikult, et ilmselt jääb meil küll vestluseks vähe aega, aga hea, kui saan vastused paarilegi küsimusele. „Õelge mulle lihtsalt, mida soovite, saate vastused kõigile küsimustele.“ Naeratan laialt ja tean, et sellest tuleb üks huvitavamaid kohtumisi, mis veini ja gastronoomia maailmas minu jaoks täna võimalik.



Leonid Gelibterman ja autor Tallinnas 9. veebruaril 2018

Kui rääkida veinimaailmast üldiselt, teame, et tegemist on väga pika ajaloo ja traditsioonidega, kohati väga reglementeeritud valdkonnaga. Ometi on selleski vallas omad trendid. Milline on teie tunnetus viimase aja trendidest maailmas? Millised on trendid Venemaal? Kas ja millised on trendid, kui räägime vahuveinidest ja šampanjast?

Vaadake, peamine trend, mis praegusel ajal ilma teeb ning mida me väga vähesel määral mõjutada saame, on kliima soojenemine. Sellega on seotud näiteks Inglise vahuveinide esiletõusu fenomen. Ehk teate, et juhtivad Prantsuse šampanjamajad püüavad osta Inglismaal maad, mille eest küsitakse muidugi hullumeelest hinda, kuivõrd praegu on Inglismaa kliima peaaegu samasugune nagu see oli 100 aastat tagasi Prantsusmaal Champagne's ehk väga sobiv viinamarjakasvatuseks. Kliima soojenemine on seega esimene, mille esile tooksin ning mis väga tugevasti mõjutab trende, sh vahuveinide maailmas.

Teiseks, Prantsuse šampanja müügiga läheb järjest keerulisemaks. Miks? Sest nad jätkavad väga kõrgete hindade hoidmist, samas kui šampanja imidž on tugevasti kahanenud. Šampanjale on tekkinud väga tugevad konkurendid. Näiteks Hispaania cava, mis on väga tõsine konkurent. Inglise vahuveinide, mis on suurepärased, konkurentsi piirab vaid see, et neid toodetakse praegu võrreldes šampanjaga vähe ning tarbitakse peamiselt kohapeal; umbes miljon pudelit, mis toodetakse, sellest ekspordiks lihtsalt ei jätku.

Veel, üha rohkem saame rääkida kvaliteetsete vahuveinide tootmisest ka mujal maailmas. Fantastilisi vahuveine tehakse täna näiteks Tasmaanias. Samuti on väga head Austraalia vahuveinid, sealhulgas erinevatest regioonidest. Ka Argentiinast tulevad huvitavad vahuveinid. Tšiili on jõuliselt esile tõusmas. Samuti Ameerika Ühendriigid. Põhimõtteliselt kogu maailm. Ka Venemaa ja meie Abrau-Durso (kasutatakse ka nimekuju Abrau-Dyurso, tegemist on vahuveinitehas aastast 1870, autori märkus, vt ka intervjuu lõpus väike kirjeldus), mille kvaliteediga tegeletakse väga tõsiselt.

Seetõttu on tendents selline, et ühelt poolt, tänu efektile, mida mina nimetan prosecco-efektiks

- st vahuveinist on saamas üha enam vein igaks päevaks, mitte vaid pidupäevaks – muudab see vahuveinide tarbimise lihtsamaks. Teiselt poolt, kõrgkvaliteediliste vahuveinide tootmine (võrdluses šampanjaga) on üha konkurentsivõimelisem, seega arvan, et vahuveinide toomise mahud üksnes kasvavad, vahuveinid on saamas üha lähemaks ka gastronoomilistele veinidele, st tarvitamiseks toidu kõrvale, mitte vaid aperitiivi või digestiivina. Šampanjale ma aga kergeid aegu ei ennusta.

Aga Venemaast rääkides? Kas Venemaal armastatakse vahuveine ja šampanjat nii palavalt kui räägivad legendid. Ühe kohaselt olevat Eesti ajalooaja tihedalt seotud Peeter I'ne (1682-1725) võtnud enesega igal õhtul voodisse kaasa 4 pudelit šampanjat?

Ma ei tea, kes selliseid lugusid räägib (Gelibterman naerab). Legendid Peeter I'se ja tema šampanjalembuse kohta ei ole tõsiseltvõetavad. Venelaste tõsisemast tutvusest vahuveinidega saame rääkida alates sõja aastatest (1812 -1814; 1812 aasta juunis algas Napoleoni sõjakäik Venemaale, 1814 vallutasid liitlasväed Pariisi, Napoleon loobus troonist ja saadeti asumisele, autori täiendus). Venelased jõid Prantsuse vahuveine muidugi ka juba varem, kuid siiski tagasihoidlikes kogustes. Teame näiteks, et 1765. aastal oli feldmarssal Repnin (1734-1801), Katariina Suure saadik, Ruinart'i šampanjade esimeseks venelasest degusteerijaks ning Nikolai I määras Ruinarti šampanjamaja Vene kuningliku õukonna ametlikuks varustajaks.

Peale suurt sõda aga saatis veel segastel aegadel madam Ponsardin, tuntud kui Veuve Cliquot, suure saladuskatte alla esimese tõsise saadetise oma šampanjat Venemaale.

Aga räägime parem sellistest meestest nagu krahv Vorontsov või vürst Galitsin – need olid tõelised titaanid, kes löid Venemaa vahuveinitööstuse ning on ennast sellega ka vahuveini ajalukku kirjutanud. Muuhulgas konkureerisid nende valmistatud vahuveinid väga edukalt Prantsuse omadega.

Šampanjast ja selle armastusest Venemaal saame rääkida eeskätt alates 19. sajandi algusest. Näiteks enne revolutsiooni aastal 1818 toodi Venemaale, ma ei mäleta täpset numbrit, aga umbes 18 000 pudelit šampanjat. On teada lugusid sellest, kui rikaste kaupmeeste pidudel valati terve klaver šampanjat täis ning pandi sinna ujuma kalad; ka sellest, kuidas tehti šampanjavanne. Need olid ajad, kui šampanja oli eeskätt uhkete pidustuste ja enda näitamise jook. Nõukogude ajal leiutati aga vahuvein massidele – Sovetskoje Šampanskoje. See oli loomulikult hoopis teine jook. Samal ajal säilis Massandra tehas Krimmis, samuti Abrau-Durso Krasnodari Kraisis ja mitte ainult tööraha šampanja valmistamiseks.

Tänapäeval on (Venemaal) peamine prosecco.

Ehk täna peetakse ka Venemaal lugu pigem kergematest jookidest?

Teate, see on nii ja naa. Ajalooliselt on Venemaal armastatud pigem magusamat vahuveini. Täna on teatud osa tarbijatest liikunud brut'i (st kuiva) poole ja selle tarbimine on kasvanud. Põhiliselt aga on teatud hinnaklassi juures ja sellele vastava tarbija puhul peamiseks magusamad vahuveinid; hea, kui see on mõni Asti.

Magusa vahuveini puhul ongi ju kaks peamist turgu maailmas, millest me räägime – Ameerika Ühendriigid ja Venemaa.

Kui rääkida veel Ameerikast ja Venemaast, siis lugemin kusagilt ja jäi meelde, et 2015. aastal Putini ja Kerry kohtumisel pakkus Venemaa president just Abrau-Durso, Lõuna-Venemaa ajaloolise vahuveinitehase toodangut.

Muide, mis puudutab Putinit, siis tegemist on mehega, kes on veinide osas väga teadlik. Kui rääkida veel post-nõukogude riigijuhtidest, siis ilmselt kõige paremini tunneb veine Nazarbajev (Nursultan Nazarbajev, Kasahstani president, autori märkus). Muide, need kaks on omavahel palju kohtunud ning arvan, et Nazarbajev on mõjutanud ka Putinit. Ka Medvedjevit iseloomustab see, et ta tunneb veine üsna hästi. Eks liidrite toitumise ja joogiharjumuste puhul mängivad peamist rolli spetsialistid, kes soovivad ja hoolitsevad nõugete valikute eest, kuid palju vahetatakse informatsiooni ka kolleegide vahel.

Mis puudutab Abrau-Durso'd, siis võimalik. Kui vaadata, milline on nende vahuveinide tase, siis selle prantslasest oenoloogi Victor Dravigny (mees, kellest sai tehase peamine šampanjameister aastal 1905 ning kelle käe all valminud vahuveinidest sai tsaar Nikolai II käsul õukonna vahuvein, mh hakati neid vahuveine ka eksportima, autori täiendus) käe all valminud veinid, mille puhul on täna esindatud jätkuvalt nõu oma liin (Abrau-Durso Victor Dravigny, mis on valmistatud klassikalisel meetodil ning seda on hoitud veinikeldris 3 aastat, autori täiendus), olid ja on tänagi vägagi korralikud. Abrau-Durso peamine probleem on paraku see, et neil ei jätku piisavalt head toorainet. Läheduses olevate maade eest küsitakse ebamõistlikku hinda ning nii vaevlevad nad korraliku tooraine puuduses. See on üldine Vene veinitööstuse probleem – kohaliku kvaliteetse tooraine mittepiisavus.

Paratamatult pean teilt küsima, milline on teie lemmikvein? Kas ka äkki mõni vahuvein või šampanja?

Küsige minult, milliseid naisi ma armastan.

Ei, küsin siiski veinide kohta.

Olgu, küsin siis ise ja vastan teile nii: kui küsida, kas ma armastan blonde, brünette või punapäid, siis ütlen, et mulle meeldivad kõik, kuid on asju, mis meeldivad mulle naistes olenemata sellest, millist värvi on nende juuksed. Mulle meeldib intellekt. Täpselt sama saan öelda ka veinide kohta. Mulle meeldib, kui vein on tehtud hinge ja mõistusega. Mis on oluline? Esiteks, et veini valmistaja saaks aru, mida ta teeb: millise veini ta on valmistanud, ja miks ta on valmistanud just sellise veini. Teiseks on oluline, millises atmosfääris ja kellega sa veini jood. Vein võib olla väga kallis, see võib olla ka täiesti demokraatliku hinnatasemega. See ongi minu vastus.

Kui küsite minult, et kas mulle meeldib valge vein, siis kuidas ma vastan? Jah, meeldib. Kui küsite, kas mulle meeldib Riesling, on vastus, jah, väga meeldib. Meeldib mulle Verdelho? Väga meeldib. Meeldib mulle Albarino? Muidugi. Kas mulle meeldivad siis kõik veinid? Ei, ei meeldi (hr Gelibterman naeratab ja osutab kehakeelega oma eelmisele arutlusele).

Kas te teate, kuidas jahitakse hunte?

Ei.

Hundil on terav haistmine ja kuulmine. Hundid ka näevad paremini kui teised koerlased. Ometi jahitakse neid muuhulgas esmapilgul täiesti arusaamatul viisil, nimelt punaste või

muude erksavärviliste piirdelippudega, mis teatava vahe tagant ja kõrgusel nõõrile kinnitatud, karja asukohta piirates, tekitades sellega selge piiritletud ala. Seda kutsutakse lipuringiks. Ja hunt, kuigi ta on tark ja tugev kiskja, ei suuda sellest väljapoole minna, ei suuda sellest väljuda. Nad pelgavad lippe, põrkavad neid nähes tagasi või jooksevad mõne aja liiniga paralleelselt ja siis muudavad suunda. See ei ole midagi muud kui psühholoogiline. Kui aga leidub hunt, kes suudab ringist välja murda või sellest lihtsalt läbi joosta, oleks õigem ütelda, ei peata teda enam miski. Mida ma tahan öelda: meil inimestena ei ole vaja seada ise endale piire, millest me välja ei suuda tulla. Et vot joon ainult valget veini ja muud ei joo. Iga sündmuse, toidu ja seltskonna juurde on oma vein või muu jook.

Täna, andsite mu küsimusele parima vastuse!

Ja sellega lõpetame ka meie "ametliku" intervjuu. Peale intervjuud käime minu jaoks suure positiivse üllatusena veel tunnikesse või enamgi ringi festivalialal ning räägime sellest, millised võiksid olla suhted toidu- ja veiniarmastajate vahel riigipiiridest sõltumata. Räägime plaanidest, mida võiks ellu viia, kui vaid leiduks lisaks entusiasmile ka riiklikku või ka erakapitali toetust. Midagi siiski saab teha ka lihtsalt inimlike suhete ja kontaktide pinnalt. Meie kohtumise lõppedes annab hr Gelibterman minuga kaasa parimad soovid ja tervitused *Wine and Food Association*'i Eesti filiaalile, mille korraldatud õhtusöögil nädala pärast osalen. Luban need suurima rõõmuga edasi anda.

Olen südamest tänulik oma Rotary-õele ja **MTÜ Eesti Maaturism juhile Raili Mengelile**, kes selle kohtumise korraldas. Ühtlasi asun uurima võimalusi õppida veinitudja intensiivkursustel Moskvast või Peterburis Venemaal, millest hr Gelibterman mulle pikemalt rääkis. Vajalik on vaid välja selgitada, kas minu algteadmistest, millised Eestis omandatud, selle sammu astumiseks piisab. On nii palju, mida ma veel ei tea, aga teada sooviksin! See kohtumine oli omamoodi majakaks minu jaoks veel nii segasel merel. Suur tõde on ütlemises, et mida enam õpid, seda rohkem avastad, kui palju tegelikult ei tea. „*It's never too late to learn!*“, seisis suurte tähtedega meie kooli inglise keele klassi seinal tahvli kohal. Sellest motost ning sisemisest julgusest kavatsen nüüd ja edaspidi ikka juhinduda.

Lühikokkuvõtte Abrau-Durso veinitehase kohta: veinitehas asutati samanimelises külas Krasnojarski Kraisi Lõuna-Venemaal 25. novembril 1870 eesmärgiga varustada tsaari õukonda ja majapidamist veinidega. Plaanid viidi ellu kaksikümneks aastaks hiljem, kui Abrau-Durso viinamarjaistanduste järelvaatajaks määrati vürst Lev Galitsin, kes oli selleks ajaks tuntud oma Massandra ja Novy Sveti viinamarjaistanduste ja veinitootmise ülesehitamise poolest Krimmis. Tema oli see, kes tõi Venemaale Prantsuse kogenud veinitootjad. Aastal 1897 avati Abrau-Durso šampanjakeldrid, mis sisaldasid selleks ajaks üle 13 000 pudeli vahuveini. 1917. aasta Vene revolutsioon pühkis minema Abrau-Durso hiilguse, kuid seda kokkuvõttes vaid lühikeseks ajaks. Prantsuse spetsialistid põgenesid Venemaalt, kuid nende tööd jätkasid nende vene õpilased. Nõukogude perioodil oli Abrau-Durso tuntud oma vahuveini poolest, mida turustati Sovetskoye Shampanskoye ("Nõukogude šampanja" või "šampanja rahva jaoks") nime all. Täna on Abrau-Durso Venemaa kõige olulisema viinamarjakasvatustpiirkonna keskus. Nt 2005. a. toodeti seal 5,800,000 pudelit vahuveini. Kohapeal on vahuveinide muuseum, korraldatakse tuure ja maitsmisi. Vt ka [http://www.abraudurso.ru/en/\(11.02.2018\)](http://www.abraudurso.ru/en/(11.02.2018)).