

Klarett on naps poiste jaoks, portvein meeste jaoks, kuid see, kes tahab saada kangelaseks, peab jooma brändit

Tartu rahu tegemisest veel ühe nurga alt

Tartu rahulepingu sõlmimise tähistamiseks uhke prantsuse šampanjaga ehk prantsuse vahuviinaga, nii nagu seda tollal tollipaberites nimetati, samuti sellest, kellele selle hankimine vaat et „riikliku tähtsusega“ ülesandeks tehti ning kuidas 24 pudelit ehtsat šampanjat üsna viimasel hetkel Tartusse läbirääkimiste lõpubanketile jõudis ja seda ajal, kui „Eesti oli šampanjast kuiv“, oli juba juttu. Teada on ajaloost seegi, et rahutegemise juures oli oma osa etendada ka väärikal konjakil. Uurinud taas erinevaid allikaid ning pidanud nõu konjaki ajalugu ja hingeelu tundva alati särava **Inga Läänemetsaga**, kes olnud ka Eesti Naiste Konjakiklubi pikaajaline aktiivne liige, toome teieni üheskoos lugemise, millest loodame toredat avastamisrõõmu, samas mõttesildu tänapäeva.



Foto: Internet

Alustame ajalookildudest, mille professor Peeter Järveldi teadmiste ja temalt saadud viidete toel tõi suurema lugejaskonna ette möödunud (2017) aasta 6. veebruaril ajaleht Pealinn. Tsiteerime:

„Poska ostis Pariisis ära pankrotis konjakikeldri ning mõjutas Vene delegatsiooni juhti Joffet rahu sõlmima peente markidega, samas kui Euroopas oli viinamarjaikaldus.

Aastal 1927 suri omal ajal Tartu rahule alla kirjutanud Vene delegatsiooni juht, psühhiaater ja arst Adolf Joffe. [...] Eesti riigimees Ants Piip kirjutas talle nekroloogi: "Meil õnnestus rahu sõlmida sellepärast, et Joffe, kes vaatamata sellele, et meil olid täiesti erinevad poliitilised vaated, oli intelligentne inimene. Temaga oli võimalik rääkida. Joffe oli Sigmund Freudi lähedane, kõrgtegelane, mis tähendab seda, et Poska suutis käituda võrdselt ja väärilt. Suurte riikide diplomaatias on ka üks reegel – sa pead äärmiselt väärilt olema ja mitte alandama teisi.[...]"

Poska käis oma abikaasaga Pariisis rahukonverentsil Eesti Vabariigile rahvusvahelist tunnustust küsimas, kuid Eestit ei võetud päevakavva. Poska päevikus on kirjas: "Muud ei õnnestunud, aga õnnestus üks pankrotti läinud konjakikelder ära osta.""

Järvelaidi sõnul oligi sealt pärit Tartu rahu konjak, mis aitas rahu sõlmida, sest Joffe oli peen tegelane, kes armastas peeneid marke.

„Enne Esimest maailmasõda oli Euroopa viinamarjakasvanduses olnud mingi nakkus, viinamarjad hävisid ja konjakid muutusid ülilalliks. See, et Poskal õnnestus Prantsusmaalt konjakid kaasa osta ja neid kasutada, näitas, et Eesti riik ei ole matside riik," [...] "Eesti riigi esimesel välisministril oli välja võtta väga korralik Pariisi konjak, millest Viinis ja Lääne-Euroopas pikalt elanud Joffe oskas lugu pidada. Tema sai aru, millega tegemist on."

Erinevaid ajalookilde kokku pannes võib üsna tõsikindlalt väita, et läbirääkimiste ajal joodi Napoleoni konjakit, viite leiab ka aastaarvule – 1814 (Järvelaid 2011).

Siinkohal tasub taustateadmisenä nimetada, et kõik konjakid on brändid, kuid mitte iga brändi ei ole konjak. Laiemas mõttes nimetatakse brändiks mitmeid puuviljadest (viinamari, õun, aprikoos, pirn jt) valmistatud ning tammevaadis laagerdatud destillaate. 1909. aastast on konjaki austav nimetus määratud seadusega vaid ühele brändile, mida valmistatakse rangelt piiritletud alal – Cognaci linna ümbruses Charente'i ja Charente-Maritime'i departemangudes ning ainult valgetest sortidest (Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard, jt) looduslikult käärinud veinist kahekordse lihtdestillatsiooni abil. Järgneb laagerdamine tammevaatides. Cognaci piirkonnas on kombeks rääkida jookide keskmisest vanusest, kuid reeglid on kehtestatud miinimumvanuse järgi.

Napoleon on tänapäeval konjakiklass, mis jääb VSOP (noorim komponent on vähemalt 4 aastat laagerdunud konjak) ja XO vahele (alates käesolevast aastast (2018) kehtib XO noorima komponendi laagerdumisajale senise 6/6,5 aasta asemel 10 aasta nõue). Tegelik laagerdusaeg on tootja otsustada olles enamasti normikohasest tunduvalt pikem. Tänapäeval võib selle klassi konjakeid leida mitme tuntud konjakifirma (n Courvoisier, Otard) valikust.



Fotod: Internet

Jean Monnet' (1888-1979) on tõdenud, et konjaki puhul mõistetakse, kui oluline on oodata, see on ainus võimalus saavutada täiuslikkus.

Napoleoni-nimelisi konjakeid hakkas 19. sajandi lõpul tootma mitu firmat (Meukow, Bisquit), ning selleks kasutati tollal väga vanu konjakeid, enamasti parimalt alalt, s.o Grande Champagne'ist. Seega pidi 1918. aastal 100 aastat vana konjak (viide aastaarvule 1814), mis valmistatud juuretäi (Phylloxera) katku eelsetest viinamarjadest, olema eriti noobel jook. Eesti soost härrased teadsid ilmselgelt juba tollal, et kõige kuulsam brändi on konjak ning see on igati paslik jook rahuläbirääkimiste pidamise kaaslaseks.

Nii võime täna, 98 aastat hiljem, Poskat ja Joffet kiita ja mälestada Samuel Johnsoni (1709-1784) asjakohase tsitaadiga: „**Klarett on naps poiste jaoks, portvein meeste jaoks, kuid see, kes tahab saada kangelaseks peab jooma brändit.**“

Lõpetuseks soovitusi oma ala ekspertidelt, sh käesoleva loo kaasautorilt:

- Brändid, eriti konjak, ei sobi kiirustava elulaadiga. See aristokraatlik jook väärrib nautimist kõigi meeltega ja mitmel erineval moel – puhtalt, jääga, pikendatult, tee või kohviga, sigari kõrvale jne. Konjakile pühendatud aeg on võrdeline selle värvusest, unikaalsest lõhnabuketist ja järelmaitsest saadava elamusega.
- Enamasti võtavad eestlased brändi jaoks kas suurema või väiksema ball-tüüpi klaasi, prantslased seevastu eelistavad väiksemat tulbikujulist klaasi, mis kogub ja suunab aroomi paremini. Tooniku, limonaadi või mahlaga pikendatud brändit ning konjakit juuakse siiski highball-klaasist.
- Parim serveerimistemperatuur on 18–21 °C, seega toasoe, mitte enam, vastasel juhul lenduvad kõik lõhnad kahetsusväärset kiiresti. Pisut madalam temperatuur sobib küll, siis soojeneb brändi klaasi hoidva käe soojusest.
- Valides konjakit oluliseks kohtumiseks või muu väärrika sündmuse tähistamiseks, võib esile tõsta sellised nimed nagu Delamain, üks vanimatest konjakitootjatest, aastast 1762, kelle tootevalik erineb seetõttu, et valikus puuduvad VS ja VSOP konjakid, aasta hiljem, 1763 asutatud HINE, mille iga pudel tähistab lisaks klaasimeistrite hiilgavat tööd ning Chateau de Montifaud, sarnaselt esimesele ühe pere omanduses olev konjakimõis, mille konjakeid iseloomustab pikk siidine järelmaitse ning mis seetõttu on just paljude daamide lemmikuks. Kindlasti tasub nimetamist ja ka esiletoomist eestlaste lemmik Maxime Trijol.



Foto: Pinterest

Head nautimist! Ikka mõistlikes kogustes ja alati stiilselt!

Kasutatud allikad: K. Ervald. AJALOOLANE: Esimene maailmasõda lõppes alles Tartu rahulepinguga. Pealinn, 06.02.2017; P. Järvelaid. Mis konjakit joodi Tartu rahuläbirääkimiste ajal? Pärnu postimees, 22.02.2011; William Tomingas. Mälestused. Eesti Päevalehe AS, 2010; Toomas Tiivel. Ehe rõõm. Kirjastus Varrak, 2011; Veinitundja baaskursus. Eesti Sommeljeede Erakooli jaotusmaterjal 2017-2018 õppeaastal; Brändi ja konjak. AS Prike kodulehel: [https://www.prike.ee/brandi-ja-konjak/#\(05.02.2018\)](https://www.prike.ee/brandi-ja-konjak/#(05.02.2018)); Vikipeedia.