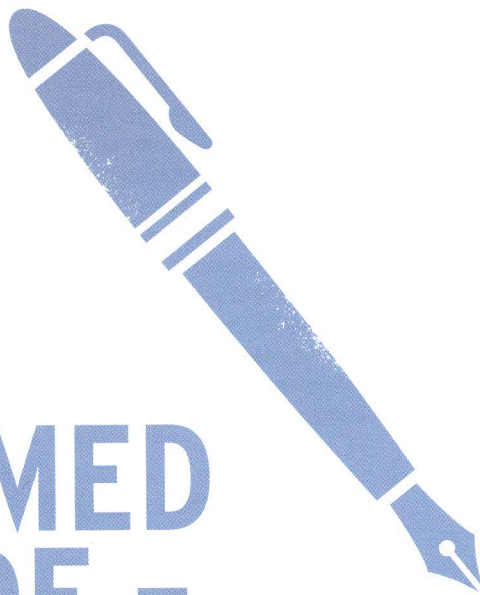


Tekst: KRISTINA REMMEL



VEINIMÄRKMED LABI AEGADE - VAIMUKAST VÄRSIREAST PUUVILJASALATINI

**„MUSITAB, LIMPSAB, NÄKSAB, TORGIB JA TORKAB.“
NII KIRJELDAB 1643. AASTAL LUULETUSES „L'AIONE“
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO VEINI SKULPTOR,
MAALIKUNSTNIK JA LUULETAJA MICHELANGELO BUONARROTI.**

**PRAEGUSEKS ON VEINI OMADUSTE SÕNADESSE VORMIMINE
SAANUD AGA HOOPIS TEISED MÕOTMED JA SISU, NII ET
MAAILMA VÄIDETAVALT ENIMMÜÜDUD VEINIKIRJANIK,
IGA-AASTASE VÄLJAANDE „POCKET WINE BOOK“
(„VÄIKE VEINIRAAMAT“) AUTOR HUGH JOHNSON ON
LAUSA MURES PEA IGASSE SUPERMARKETISSE JÕUDNUD
STIILI PÄRAST TUTVUSTADA VEINE „SUVALISE PUUVILJA-
SALATI LÕHNADE JA MAITSETE“ ABIL. AGA ALUSTAME
ALGUSEST JA VAATAME, KUIDAS ON VEINIST RÄÄKIMISE
JA KIRJUTAMISE KULTUUR LÄBI AEGADE ARENENUD
JA MUUTUNUD.**

Vana-Kreekat peetakse lääne tsivilisatsiooni hälliks ja arheoloogilised leiud näitavad, et sealsetel aladel kasvatati viinamarju juba hilisel kiviajal. Veinil oli Vana-Kreeka kultuuris oluline roll – hüva märjukest ülistasid filosoofid ja poeedid sümpoosionitel, rituaalsetel koosviibimistel, kus heale vestlusele oli alati kaaslaseks hea jook. Esimest teadaolevat veinikirjeldust omistataksegi 7. sajandil eKr elanud poelet Alkmanile, kes luulevormis kiidab veini hõrku lõhna.

Ka Vana-Roomas peeti viinamarjadest väga lugu ja sealt on meieni jõudnud mitmed mahukad teosed, kus veinil on keskne koht. Üks väärt allikas, mis annab teavet roomlaste vaadetest veinile, on lüürilise luuletaja Horatiuse oodid, mis ilmusid aastatel 23–13 eKr, kuid tema huviorbiidis oli peamiselt veini mõju inimloomusele ja side jumalikuga, mitte veini enda omadused. Mainimist väärib ka Plinius Vanema 1. sajandil ilmavalgust näinud entsüklopeediline 37 osast koosnev „Naturalis Historia“ („Looduslugu“), mille 14. köide on pühendatud ainult veinile. Roomlased teadsid, et vein võib olla väga hea, hea, keskpärane või väga halb, ning ka seda, millisest piirkonnast tuleb parim vein (st Falernost). Veini kirjeldamisel kasutatav sõnavara oli aga siiski kasin: Plinius Vanem tarvitas kesise maitse edasiandmiseks sõnu „hapu“, „terav“, „robustne“, „lopsakas“, „toores“ ja „liiga puidune“ ning head iseloomustas sõnadega „ilus“, „meeldiv“ ja „magus“.

Sama tagasihoidlikult räägitakse veinist kuni 18. sajandini. Äramärkimist leiavad ainult neli maitset: magus, terav, kirbe ja pehme. Hoiatatakse ka petistest veinimüüjate eest, kes võivad halba veini müüa hea pähe ning toorest veini kui vana ja väarikat. Tundub siiski, et huvi veinide ja nende omaduste vastu on olemas: 13. sajandil olevat Prantsusmaa kuningas Philip II korraldanud veinivõistluse, kus mekiti 70 veini kogu Euroopast. See sündmus leiab kajastust Henri d'Andeli satiirilises poeemis „La Bataille des Vins“ („Veinide lahing“). Poeemis mainitakse põgusalt lõhnabuketti ja maitset, aga põhitahelepanu pööratakse veini alkoholisisaldusele, magususele ja meditsiinilistele omadustele.

Milles siis asi? Kas sajandeid tagasi maitsest ei hoolitud? Vastupidi, hooliti ja isegi väga, aga põhjuseks oli kirjeldavate sõnade puudus. 18. sajandi Šoti filosoof Thomas Reid kirjutab: „Kui peaks maitsma viitsadat veini, siis oleks neist vaevalt kaks täpselt ühe ja sama maitsega. /.../ Aga viiesajast erineva maitsega veinist suudame me vaevalt kirjeldada kahtkümmet /.../“

Ka veini kvaliteet oli 18. sajandil äärmiselt oluline, sest veega segatud ja muudmoodi rikitud veini müümine oli tavaline. Reidi kaasaegne, filosoof David Hume jutustab oma tuntud essees „Maitsestandardist“ Cervantese loo Sancho Panza veinimaitsjatest sugulastest, keda külaelanikud paluvad hinnata väidetavalt igati korralikku veini: „Üks neist maitseb veini, mõtleb selle üle, ja pärast põhjalikku kaalutlemist kuulutab veini heaks, kui sellel ei oleks õrna nahamaitset, mida ta tundis. Teine, võttes kasutusele samad abinõud, langetab samuti otsuse veini kasuks, kui seal ainult ei oleks rauamaitset, mida ta selgelt tajub. Te ei kujuta ette, kuidas neid naeruvääristati selle otsuse pärast. Aga kes naeris viimasena? Kui vaat oli tühi, leiti selle põhjast vana võti, mille külge oli seotud nahast nõör.“ Teemaks ei ole siin veini maitseomadused, vaid usaldusväärsus ja ehtsus.

Teadmine, kui erinevad võivad veinid olla, oli olemas, aga neist pikemalt rääkida ei peetud vajalikuks. „Veine on palju ja need kõik erinevad üksteisest, nii headuses kui ka väärtuses, samuti maitstes, värvis, konsistentsis ja lõhnas. Aga lugejale oleks tüütu ja ebavajalik neid põhjalikumalt kirjeldada,“ avaldab arvamust üks 17. sajandi arst.

Meditsiin ongi üks valdkond, mis näitab, kui olulised olid usaldusväärse veini omadused ja kvaliteet. Veinil oli oma kindel koht dieedis ja selle väärtust hinnati eelkõige mõju järgi, mida see kehale avaldas. Arst, kes pidas tüütuks lõhnal ja maitset pikemalt peatuda, soovitas valida veini selle järgi, kuidas see sobib patsiendi loomuse ja seisundiga. Inimest raviti vastavalt temperamenditüübile, mida oli neli: flegmaatik, koleerik, sangviinik ja melanhoolik. Sööma ja jooma pidi seda, mis sobis temperamendiga, näiteks sangviiniku kuumi jooke jne. Veinide selliseks kirjeldamiseks oli olemas rikkalik sõnavara, mida tänapäeval peaaegu ei tunta. Oli teada, et vein soojendab ja muutub küpsedes oma olemuselt üha soojemaks. Arvati ka, et inimene muutub vananedes üha külmemaks, ja selle vea parandamiseks oligi vaja

juua rohkem soojemaid veine. Prantsuse valgeid veine peeti külmemaks kui punaseid, samas jäid need soojusastmelt alla Hispaania ja Itaalia valgetele veinidele. Ka veinivõhikutele oli vastav kirjeldav veinisõnavara olemas, sest teadmisi omamata võis inimene juuua veini, mis ravimise asemel hoopis halba tegi!

19. sajandil hakati esimesi samme tegema orgaanilise keemia vallas – suurt tähelepanu pöörati keemiliste protsesside uurimisele kääritatud toodetes, muu hulgas ka veinis. Oli teada, et erinevatel keemilistel ühenditel on veini maitse ja lõhna arengus tähtis roll, ja arvati, et kõige väljapaistvam lõhnabukett on veinidel, milles on külluslikult viinhapet. Veini lõhna ja maitse uurimine oli tol ajal siiski veel algusjärgus – arvati, et on olemas keemilised ühendid, mis annavad lõhna ja maitse kõigile veinidele, ühendid, mis arenevad veini küpsedes, ja ühendid, mis on otseselt seotud viinamarjade kasvukohaga.

Keemikute pingutused siiski veini üldkasutatavasse kirjeldavasse sõnavaras ei jõudnud, küll aga avaldas 1816. aastal Pariisi veinikaupmees André Jullien väikese käsiraamatu, mis õpetas veine valima. Seal on pärit sellised olulised organoleptilised omadusi kirjeldavad terminid, nagu *acerbe* (kalk, kuiv ja terav), *bouquet* (meeldiv, kompleksne lõhn), *franc de goût* (vein, millel on ainult kindla viinamarjasordi spetsiifiline maitse), *soyeux* (vein, mis tekitab meeldiva tunde olemata seejuures hapu) ja *sève* (aromaatne maitse, mis püsib suus, kui vein on alla neelatud). Veine hakati omavahel võrdlema – näiteks Chateau Haut-Brionil on „peen *bouquet*“ ja aromaatssem *sève*, aga vähem *bouquet*’d kui Chateau Margaux’l“.

Neidsamu termineid kasutas oma 1833. aastal ilmunud raamatus „A History and Description of Modern Wines“ („Nüüdisaja veinide ajalugu ja kirjeldus“) Cyrus Redding, keda Hugh Johnson nimetab veinikirjanike esiisaks. Redding kasutab ka kirjeldavaid nimisõnu: Volnay maitseb tema sõnul nagu vaarikas ning Chablis ja Pouilly-Fuissé nagu tulekivi.

Reddingu mantlipärijaks peetakse Inglise ajakirjanikku Henry Vizetellyt, kes kirjutas veinist päris mitu raamatut. Tuntuim neist on „The History of Champagne“ („Šampanja ajalugu“), mis ilmus 1882. aastal. Vizetelly aga ei ole varmas veini kirjeldama, talle meeldib rääkida sellest, kuidas vein mõjub: „/.../ Niipea kui puudutab huuli (šampanja), läheb teele heaolu elektritelegramm, mis jõuab ka kõige kaugemasse närvirakku.“

Hüppame nüüd korra üle ookeani Vanast Maailmast uude, sest ka seal toimus 19. sajandi lõpus üht-teist huvitavat. Nimelt lasi California viinamarjaistanduse komisjon 1890. aastatel inglise keelde tõlkida enoloogia käsiraamatu, mille autor oli Piemonte kuningliku viinamarjaistanduse ja enoloogiakooli direktor Giacomo Grazi-Soncini. Raamat annab praktilise ülevaate veini lõhna ja maitse kategooriatest ning kohati ka keemilistest protsessidest; meelelistest aistingutest on vähe juttu.

19. sajandi lõpus ja 20. sajandi alguses hakati veinist rääkima teistmoodi. Selle juured ulatuvad juba antiikaega, ent kõrgaeg oli Victoria ja Edwardi ajastu Suurbritannias. Tegu ei olnud veini otsese kirjeldamisega – joogi omadused ja mõju tarbijale manati esile kirjanduslike allusioonide kaudu. Seda uut stiili, mille Robert Louis Stevenson ristas aforismiga „pudeldatud luule“, harrastasid luuletajad ja luulelembesed veinisõbrad. Tuntumad neist on luuletaja John Keats, kirjandusprofessor George Saintsbury ning veinikaupmees ja kirjanik André Simon. George Saintsbury 1920. aastal ilmunud „Notes on a Cellar-Book“ („Keldriraaamatu märkmed“) – kogumik, mis sisaldab veinimärkmeid, menüüsid, anekdoote ja mälestusi joodud jookidest – anti mõne aasta eest uuesti välja ja see on veiniasjatundjate seas omandanud lausa kultusraamatu staatuse. André Simon, prantslane, kes elas Inglismaal ja kirjutas inglise keeles üle saja raamatu, oli esmaklassiline antropomorfismi viljeleja. Trullakatel tüdrukutel on tema veinikirjeldustes kindel koht; paralleele tõmmati ka veini ja puude vahel – Chablis on „nõtke kui hõbepaju“ ja Cheval Blanc „hunnitu kui punane pöök“.

Umbes samal ajal, 20. sajandi alguses pöörduti ka üle mere USAs üha rohkem tähelepanu veinikultuurile ning sellest rääkimisele ja kirjutamisele. Ilmuma hakkasid ajakirjad New Yorker, Vanity Fair ja Gourmet, kus sõna said andekad kirjameistrid Alexis Lichine, Frank Schoonmaker ja A. J. Liebling. 1934. aastal kritiseeris Schoonmaker tärkavat veinisnobismi ja pidas bordoo võrdlemist „tantsivate nümfi siravate jalgadega“ naeruväärseks. 1950. aastatel kirjutab Liebling New Yorkeris veinist kõrgstiilis ja iseloomustab tagasihoidlikku Rhône'i oru *rosé*'d: „Maitse on soe, aga kuiv nagu vaoshoitud vaimustus, ja suulaes on tunda terake ahvatlevat mõrudust.“

20. sajandi keskpaigas algas veiniraamatute väljaandmise buum – ilmunud oli terve hulk professionaalidele mõeldud viinamarjade kasvatamise ja önoloogia käsiraamatuid, kuid tavatarbijale sobivat lugemisvara oli vähe. USA-s jõudsid raamatukaupluste riulitele Frank Schoonmakeri „Dictionary of Wines“ („Veinide sõnaraamat“), „Encyclopedia of Wine“ („Veinientsüklopeedia“) ja Alexis Lichine'i „Wines of France“ („Prantsusmaa veinid“). Suurbritannias ilmusid Christie'se oksjonimaja veinioksjonäri Michael Broadbenti veinikaupmeestele ja tavatarbijale mõeldud „Wine Tasting“ („Veini degusteerimine“) ja Hugh Johnsoni „The World Atlas of Wine“ („Maailma veiniatlas“); Prantsusmaal anti välja tuntud enoloogi Émile Peynaud'i raamat „Le Goût du Vin“ („Veini maitse“). Trükivalgust nägid veiniajakirjad Decanter, Wine Spectator, Food&Wine ja Robert Parkeri ettetellitav Wine Advocate. Just inglase Michael Broadbent oli see, kes esimesena õpetas, kuidas veini maitsta ja seda kogemust analüütiliselt kirjeldada; Prantsusmaal oli sama roll Émile Peynaud'il.

Tõeline arenguhüpe tänapäevase veinikirjeldamise stiili juurde toimus aga siis, kui lavale astus Robert Parker. Parkerile ei sobinud mõistukõne, vihjed ja kirjanduslikud liialdused. Ta oli arvamusel, et vaja on kõigile lihtsalt arusaadavat veinide hindamise ja kirjeldamise süsteemi. Ja tundub, et tal oli õigus – tema sajabunktsüsteemist on nüüdseks saanud üleilmne norm veinikirjanikele, kaupmeestele ja eelkõige segaduses tavatarbijale, kel aitab veiniriulite virvarris valikut teha selge ja ühemõtteline punktisumma. „Parkeri saladus peitub tema energias ja pühendumises, puhtas veinirõõmus ja elujanus, mis panevad sõnad vabalt voolama ja annavad kõneainet,“ kirjutab Hugh Johnson.

Samal ajal võtsid enoloog Maynard Amerine ja matemaatik Edward Roessler California Ülikoolis Davises endale ülesandeks arendada välja uus ja parem referentsiaalne veinide kirjeldamise keel. 1976. aastal ilmuski nende käsiraamat „Modern Sensory Methods of Evaluating Wine“ („Tänapäevased sensoorsed meetodid veini hindamiseks“), mille eesmärk oli asendada ebamäärane ja lennukas terminoloogia täpsema ja standardiseeritud sõnavaraga.

Amerine'i ja Roessleri kolleeg Ann C. Noble arendas nende tööd edasi ning leiutas ja patenteeris 1984. aastal veini aroomiratta, kolmest ringist koosneva vahendi veini lõhnade kirjeldamiseks. Rattal on aroomid jaotatud kaheteistkümnesse alarühma (nt floraalne, puuviljane, köögiviljane), mis omakorda jaotuvad alarühmadesse (nt valged lilled, tsitrused, ürdid). Aroomiratta abil on võimalik lihtsalt ära tunda veini erinevaid lõhnu ja leida sobivad sõnad selle kogemuse edasi andmiseks. „Veini kirjeldamisest sai mäng, mida igaüks mängida oskab,“ märgib tabavalt Hugh Johnson.

Ja tema nõtkest sulest veel: „1990. aastate alguseks oli õhk puuviljadest ja pähklitest paks. Kui varasemas kirjanduslikus kirjeldusstiilis kasutati värvi, lõhna, maitse ja struktuuri väljendamiseks suhteliselt väikest sõnavara, siis 1980. aastatel avanes määratu uus tander, kus kirjeldavaid sõnu võeti laenuks kogu köögiviljamaailmast ja kaugemaltki veel. Kas võime süüdistada Parkerit stiilis, mis on leidnud koha iga supermarketi riulil ja nüüd ka pudelisiilidel ning mis esitleb veini suvalise puuviljasalati lõhnade ja maitsete abil?“ Süüdistama kedagi ei hakata, aga tundub, et ilma pidevalt pikeneva nimekirjata lõhnadest ja maitsetest, mis ei ole kasutusel ainult veinist kirjutamisel, vaid ka veinihariduses, enam veini kvaliteeti hinnata ei saa. Mainekas Ameerika veinikriitik Matt Kramer arvab teisiti oma 2015. aastal ilmunud raamatus „True Taste: Seven Essential Wine Words“ („Tõeline maitse: seitse olulist veinisõna“). Kramer julgustab meid loobuma maitsete otsimisest veinis ja soovib keskenduda sügavamõttelistele ja subjektiivsetele kontseptsioonidele, mis väljendavad paremini veini kvalitatiivseid omadusi. Kramerit seitse olulist veinisõna on aisting, harmoonia, tekstuur, kihid, finess, üllatus ja varjund.

Olemegi teinud kiirkõnni antiikajast globaliseerunud tänapäeva ja vaadelnud, kuidas on vein eri ajastutel inspireerinud meid endast ühel või teisel moel rääkima. Kõlaga lõpetuseks kaunis dialoog Evelyn Waugh' romaanist „Brideshead Revisited“ („Tagasi Bridesheadi“, tõlge Henno Rajandi), mille tegevus toimub 1920.–30. aastate Inglismaal:

„... See on väike, arglik veinike nagu gasell.

- Nagu härjapõlvlane.

Täpiline, gobeläänsel aasal.

- Nagu flööt vaikse vee ääres.

... Ja see on vana tark vein.

- Koopaprohvet.

Ja see on pärlikee valgel kaelal.

- Nagu luik.

Nagu viimane üksisarvik.“