

Kristjan Ots  
veinikonsultant



## Mis on väärt vein?

Hea ehk nn miljoni dollari küsimus ning seejuures väga isiklik. Üha sagedamini küsitakse, et soovita üks väärt vein kingituseks, täna õhtuks, mis iganes. On tore, kui huvi tuntakse. Vein on põnev, avastamist väärt jook. Räägin oma loo lihtsate sõnade ja eluliste näidetega ning pisukese huumoriga, saatjaks hea vein, aga selle kõrvale alati ka huvitavad inimesed maailma eri paigust ... just sellist tähendust kannab väärt vein minu jaoks ja on sellisena südamesse läinud.

**E**siteks tekitab väärt vein **emotsiooni ja kirge**. Kui sa seda ei tunne, on aeg marki vahetada, edasi liikuda. Ei pea just kõige teravam pliats olema, et selle peale tulla, aga seda ei saa ka ütle-mata jätta. Lihtne, aga oluline tarkus.

Veinil on imeline omadus: see ületab keele- ja riigipiirid, kultuurilised ja usulised erinevused. Mulle meenub Kongo suursaadikuga vene keeles peetud vestlus (sest üks ei vullanud prantsuse, teine inglise keelt) Sitsiilias Palermo külje all rahvusvahelisel Vahemere-äärsete ja Aafrika riikide toidu- ning veinikaubanduse seminaril. Rääkisime apelsinide ekspordist (olin pigem osavõtliku kuulaja rollis) ja sellest, „kuidas asjad maailmas tegelikult käivad“, ja Eestist ... kus härra suursaadik, üllatus-üllatus, oli nõukogude ajal viibinud. Päris ime, et me õhtu lõpuks eesti keeles ei vestelnud! See kõik tundus uskumatu ... aga sai alguse paarist klaasist. Vein ei olnud kõige kallim, kaugeltki mitte, aga mäletan nii veini kui ka vestlust hästi. Küllap räägin seda lugu veel lastelastelegi. Väärt lugu, nagu üks mu sõber ütles. Sellel veinil aga on minu jaoks hoopis teine, väärt veini mekk.

Järgmine oluline muster, mis ühendab väärt veine ja nende meistreid, on raame kompav ja reegleid trotsiv lähene-mine, **oma visioon**, tegijate vankumatu soov vormida vein oma põhimõtete järgi, mitte nii, nagu seda kogu aeg tehtud on. Veinimeistritest-mässajatest saavad

elavad legendid ja nende veinidest veini-maailma ikoonid. Esimesena meenub maailma üks mõjukaim veiniperekond Antinori, 26 põlvkonda veinivalmistajaid. Nende täiesti raamidest väljas Tignanellost sai aga 1970ndate alul valge ratsu, kelle turjal Chianti piirkond n-ö mülkast välja ratsutas. Antinorid segasid nimelt üdini traditsioonilises Chianti Classico piirkonnas kõiki reegleid eirates kohaliku „viinamarjade kuninga“ Sangiovese „prantslasest“ Cabernet Sauvignoniga (selle eest oleks mitte nii väga ammu kirikus kõvasti pattu kahetseda saanud) ning võtsid seal-kandis esmakordselt veini laagerdamiseks kasutusele tammevaadi, samuti „prantslase“. See oli midagi ennekuulmatut, vaat et rahvuslik skandaal. Toona päästis see nn revolutsioon kogu Chianti Classico veinitööstuse allakäigust, et mitte öelda kokkuvarisemisest.

Imestust-imetlust väärib Miguel Torrese eestvedamisel viimasel aastakümnel aset leidev Kataloonia Penedesi piirkonna iidsete viinamarjade otsimine ja taaselustamine. Sadadest katsetustest on tänaseks realselt pudelis ja ootavad ametlikku veiniklassifikatsiooni tunnustust neli sorti: valge Forcada ning punased Moneu, Pirene ja Querol. Kui see ei ole põnev ja intrigeeriv, mis siis veel on? Kaugem eesmärk on valmistada kliimamuutusega kaasnevateks väljakutseteks. Märkimisväärne ettevõtmine, et mitte öelda veiniajaloo uus lehekülg, tulevik.

Või võtame näiteks Álvaro Palaciose,

kelle raudkindel visioon, pühendumine ja uuendusmeelsus aitasid hääbumisest päästa ekstreemsetes kliimaatilistes tingimustes paiknevad Hispaania veinipiirkonnad Priorat ja Bierzo. Tema eestvedamisel valmivad seal nüüd ulmelised veinid, mis on oma koha Hispaania veinikaardil auga välja teeninud. Álvaro Palaciost aga kutsub maailm tunnustavalt regiooni ristirüütliks, pinnase ja viinapuude kooselu preestriks, kangelaseks. Ajakiri Decanter andis Palaciosele 2015. aastal veinimaailma kõige auväärsema, aasta inimese tiitli.

Selliseid lugusid on palju, igalt kontinendilt, ning selles peitubki mängu „mis on väärt vein“ ilu ja võlu.

Nüüd aga peamise juurde.

**Vein peegeldab ausalt piirkonda ja veiniaeda, kust pärineb; autentseid viinamarju; inimesi, kes on veini valmistanud; ja ka ajajärku, millal vein on valminud.**

See definitsioon on vastus suurele küsimusele, mis on väärt vein. Absoluutne tõde pole see kindlasti, kuid sellise arusaamani olen umbes 20 aasta jooksul jõudnud. Lugu kirjutama asudes jooksis see mõttekääk



Vein on kirk, vein on emotsioon, vein on fun. Koos Sarah Kempiga.



Mekkides tulevikku ehk vein on seiklus. Koos Miguel Torres Junioriga.

nagu iseenesest paberile ning nii ka jäi.

Kuu aega hiljem, kui jõululauale joogipoolist valisin, leidsin keldrist Hispaania Toro piirkonna veini 2001. aastakäigust, valmistajaks veinimeister Wenceslao Gil. Ilmselt on Eestis temast kuulnud vaid üksikuid, kuid mulle meenus silmapilk, kelle käest ja millal ma selle veini olin saanud ning kus ja kellega koos seda joonud. Olin hetkega selles momendis tagasi.

Pühkisin lapiga ettevaatlikult ajatolmu pudeliilt ja lugesin tagumiselt etiketilt portreepildi kõrvalt (see justkui kinnitas kentsakal moel, et autor võtab vastutuse oma sõnade ja tegude eest), veinimeistri pühendust: „1979. aastast, mil saabusin

Vein on teekond, see on sinu reisijuht. Koos Richard Juhliniga.



FOTOD: ERAKOGU

Toro piirkonda, olen püüdnud valmistada veini, mis väljendab ühe inimese arusaama Tinta de Toro (kohalik Tempranillo variatsioon) viinamarja karakterist, piirkonnale omasest pinnasest ja kliimast. Minu missioon on valmistada ausat veini.”

Ma polnud seda veinipudelit käes hoidnud ligi seitse aastat ... aga veinimeistri sõnum oli sööbinud minu alateadvusesse sügavalt ja tugevalt, nagu selgus. See oli ühe minu veini kõnekas lugu mis mõjutas mind tugevalt. Ja see viib meid edasi järgmise avastuseni ...

Väärt veini kordumatu lugu on pudelis, seda pole keegi välja mõelnud, see on päris. See on teekond, sinu kirjutamata

reisijuht, seiklus, mille juures on väga olulisel kohal keskkond ja inimesed, kus ja kellega sa veini naudid. Oma viimases, alles trükisoojas raamatus „Champagne Hiking” kirjutab sellest Richard Juhlin, arvatavasti maailma kõige tundlikuma lõhna- ja maitsemeelega šampanjaekspert, kes tundis ühel ajaloolisel pimedegusteerimisel eksimatult ära 43 šampanjat 50st. Teise koha omanik tuvastas viie šampanja „persooni” ... Väärt veinil on vaid sellele omane DNA-kood, ainult et selle lugemine on omaette kunst. Richardi šampanjanina poest veinitarvikute osakonnast kahjuks osta ei saa, juba küsisin, ... aga veini saab. Pudel head veini võib olla sinu elu soodsaima reisi pilet, küll

Väärt vein ühendab inimesi. Connecting people ... nagu vana hea Nokia. Koos Oz Clarkiga.



mentaalse reisi, ent siiski ...

Väärt vein avab meile ukсед, avardab meie teadmisi ja mõistmist veinist ning sellega kaasaskäivast veinimaailmast sügavama tähenduses.

Veini nautida ning enda teadmisi-oskusi-meeli arendada saab mõistagi ka vähem akadeemilisemalt: seigelda ajas, kohas ja ruumis, veiniklaas käes. **Vein on fun!**

Meenub, kuidas „veiniakadeemik” Sarah Kemp, veinimaailma üks lugupeetumaid ajakirjanikke, ajakirja Decanter (ikka seesama igakuine veinipiibel) vastutav väljaandja ja tegevjuht, kes pärast kahte aastakümnet 2017. aasta augustis oma troonist loobus, pahvatas kevadel Londonis Landmarki hotellis toimunud ning viimase kui istekohani välja müüdnud „veiniprofessorite” auditooriumi ees nelja aastakümne Château Montrose'i veinide degusteerimisel, kui klaasidesse valati Bordeaux' legendaarse 1982. aastakäigu klarett: „This is the wine I could spend a night with!” Siin ilmselt pole tõlget vaja.

Daami kõrval istunud Château Montrose'i tegevjuht, karismaatiline *monsieur* Hervé Berland, kes oli Château Mouton Rothschildi veinimaja leival pea 36 aastat (siinkohal pean tunnustama, et veinimaailm on väike ... minu suureks õnneks), ainult muigas muhedalt ja auditoorium mõmises lustakalt. Vein oli muidugi jumalik. Taas muutis degusteerimine minu arusaama mitte ainult Château Montrose'i veinidest, vaid kogu Bordeaux' veinievolutsioonist, ning avas minu jaoks sõna otseses mõttes nii mõnegi uue ukse.

Paar kuud hiljem tegin Bordeaux' nn *left bank*'i veinipiirkonna ühes maalilises veinimõisas otse Gironde'i jõe kaldal intervjuud Hervé Berlandiga ning küsisin tema käest, mis vein on tema kodus keldris-kapis. Ta vastas mõneti ootamatult, et teps mitte mõni küps ja parimate aastate *bordelaise*'i nektar, vaid lustlik, keelt- ja meelthlutav roosa vein Provence'ist. Alles mõisast lahkudes, kui nägin, et auto termomeeter näitab 42 °C, taipasin, miks selline valik. Seega ei pea väärt vein olema kallis ega keeruline, isegi sellise kaliibriga meeste jaoks.

Eredalt on meeles üks kentsakas juhtum sommeljeede veiniklubist, kus umbes 15 eurot maksev Torrese vein Tšiilist, valmistatud Rhône'i oru ühest tunnusmarjast Carignan (üks puánt seisnebki selles, kuidas uus ja vana maailm lihvitult koos tantsivad), tõmbas pimedegusteerimisel „mütsi silmini pähe” mitu korda kallimatele supertoskaanlastele ... ja kõikidele laua ümber istujatele. Vaat oli väärt vein.

Meelde jäi. Ilmselt jääb kauaks.

Näiteid, kus mõni hinnalt soodne vein „sokid jalast” üllatas, jagub. Mis see nüüd oli? Kes sellist asja teeb? Ah et selline vein!

Kirjutamata reegel ütleb, et väärt vein on see, mis degusteerimislaualt esimesena otsa saab. Vein, mis **ületab sinu ootused**. Sa saad kõike rohkem, kui maksid või lootsid. Nii lihtne see ongi. Viimati kogesin seda Düsseldorfis maailma ühel suurimal veinimessil Prowein. Pärast sadu proovitud veine mekkisin Rhône'i oru „veinikuninga” Michel Chapoutier' valikut tema teistest põnevatest piirkondadest Lõuna-Prantsusmaa Roussilloni aladelt ning Portugali Douro maalilistelt viinamarjaväljadelt Austraalia Victoria nõlvadeni välja. Selles, et Prantsusmaa üks kõrgemalt hinnatud ja imetletud veinimark veini teha oskab, ma ei kahelnud, aga seda, et ta oskab teha ühtmoodi ägedalt nii sajast eurost kallimaid kui ka 10euroseid veine, võrreldes kas või kõikide teiste messil proovitud veinidega, ei osanud ma oodata, ja see tegi tuju väga heaks. Hiljem selgus, et tuju ei paranenud ainult minul, vaid ka ajakirja Wine Spectator 2016. aasta 100 parimat veini valinud žüriil, kes paigutas just sellise, umbes 10eurose punaveini Roussillonist 51. kohale. Olen tähele pannud, et paljud mu viimase aja ohhoo-elamuse pakkunud veinid jäävad just hinnaklassi 10–20 eurot.

Muide, Roussilloni piirkond on üks ütle-mata põnev ja avastamist vääriv veinikants, millel on pakkuda palju üllatusi ja nautinguid kõigile veinisõpradele. Hoidke silmad lahti, väärt kraami voolab seal ojadena, nii punast kui valget, nii vahutavat kui vaikset, ja seda kõike väga mõistliku hinna juures ... veel.

*Last, but not least.* Iga vein, mis **pane** toidu enda kõrval särama ja muudab ka tavapärase koduse õhtusöögi, või mis tahes toidukorra restoranieineks, väärib väärt veini tiitlit kohe kindlasti. Kehtib ainult reegel, et reegleid pole. Veinikirjanik Oz Clark räägib raamatus „Bordeaux – The Wines, the Vineyards, the Winemakers” (pälvis selle eest 2009. aastal Louis Roedereri rahvusvahelise veiniraamatu auhinna) hingepõhjani naerutava ja üsna uskumatu loo, kuidas ta pruukis esimest korda üht nooblimat ja elegantsemat veini planeedil, Château Margaux' 1961. aastakäiku (üks legendaarsemaid kogu Bordeaux' veiniajaloo) ... autoparklas ... plasttopsi, ja seda tagatipuks tuhksuhkruga üle raputatud värsketele maasikate peale valas. Vein olla maitsenud fantastiliselt mõlemal juhul.

Oz Clarkiga tema raamatu esitlemisel Londonis kohtudes saime kõhutäie naerda,

kui teineteisele veiniseiklustest pajatasime. Tuleb tunnustada, et ka minul on taoline plasttopsi lugu juhtunud, Guigali ühe tippveiniga, saatjaks pitsa, kohaks Lyoni lennujaam, ja ma ei kahetse seda põrmugi. Pole ka põhjust, sest see oli ilmselgelt mu elu parim pitsa ja veini kooslus ning oh sa poiss, kuidas see vein tegi lihtsast kiirsöögist minu elu ühe meeldejäävama eine. Oz Clark kirjutas meie kohtumise lõpetuseks oma raamatusse, Château Margaux' veinimajale pühendatud loo kõrvale mälestuseks kuld-sed sõnad: „Sa ei pea väärt veini jooma kristallpokaaliga.” Tõepoolest, väärt vein säilitab väärikuse igas olukorras nagu tõeline džentelmen. Kristallpokaal või hõbekuul ei tee keskpärasest veinist suurt veini. Küll aga võib üsna lihtne, samas hästi valmistatud aus vein teha tänavatoidust gastronoomiastaari, rääkimata restoranitoidust.

Väärt vein on see, mis jääb meelde. **Sa soovid, et see vein sulle meelde jääks!** Nutitelefonide ajastul, kui kogu maailm on sul taskus, teed sa veinipudelist ja -etiketist foto. Sa otsid infot selle veini kohta, mis sind äsja kõnetas. Sa jagad seda infot ja emotsiooni oma sõpradega ja tunned, et **sa pead seda veini veel proovima**, vähemalt korra. Võib ka juhtuda, et soetad oma veinikeldrisse või kas või voodi alla kasti või paar.

Veinisõbra **kõige väärtuslikum vein on ilmselt aga see, mis tõi, või toob ta veini juurde** – esimene ohhoo-vein.

---

Leia oma väärt vein. Kui sa pole seda veel avastanud, võid kindel olla, et see juhtub: kui mitte täna, siis homme ... ükskord kindlasti. See ei pea kandma kõige kallimat hinnalipikut (see on muidugi ka lubatud, kui meeldib) ega olema kõige säravamas pakendis. Avatud meelt on vaja. Õige koht ja seltskond on abiks. Kui õpid tundma inimesi, kes on veini valmistanud, saad rohkem, palju rohkem. Üks hea vein viib teiseni.

Head väärtveini avastamist!

---