



# VINE

... ON EESTIKEELNE SÕLTUMATU VEINIKULTUURI AJAKIRI

---

TSUSE

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI  
CLASSICO „DEL POZZO BUONO” 2016



VINE, 10. MAI 2018

018

ANTI JA AUSTRID



KARL-KRISTJAN NIGESEN, 10. MAI 2018

---

SOMMELJEE | TEADUS

## TERROIR

KÕIK, MIDA OLED EALES TAHTNUD TEADA TERROIR'IST.

---



IGOR SÖÖT — 3. JUUNI 2017

JAGA:



📷 Terrasspõllud Douros.

Viimase kümmekonna aasta jooksul on mul õnnestunud külastada vahest oma paarisada veinitootjat Prantsusmaal, Itaalias, Hispaanias, Austrias ja Saksamaal. Nende külaskäikude ajal olen alati püüdnud leida võimalusi kohtuda ja juttu puhuda veinimõisate omanike ja veinimeistritega. On olnud sadu maitsmisi ja vestlusi veinimeistritega veinidest, nende valmistamisest ja ka viinamarjadest – neist sadadest eri sortidest mis on kõigi nende säravate nektarite tooraineks. Pea alati jõuab veinivalmistaja oma jutuga välja teemani, millest ei saa tegelikult üle ega ümber ükski sommeljee, veinikaupmees ega ka tõeline veinisõber, kes tunneb huvi veinide vastu ja tahab teada tõde, et kustkohast tuleneb see meeletu mitmekesisus – värvuste, aroomide ja maitsete virr-varr, mis erinevate pudelite avamisel meid tabab. Loomulikult käib jutt *terroir*'st – valdkonnast, mille alustalasisid teadmata ei oleks võimalik kõiki neid ägedaid veine tõenäoliselt üldsegi valmistada.

O

ma esimestel vestlustel nendesamade veinimeistritega puudus mul tegelikult täpne arusaam, mida see salapärane sõna – *terroir* – mida kirglikult jutustavad särasilmsed meistrid nii loomulikult ja orgaaniliselt oma tegemiste ja üllitiste tutvustamisse pikkisid, tegelikult tähendab. Mul tekkis tohutu huvi ja teadmishimu, mida tarkade raamatute abil rahuldama ruttasin. Huvitaval kombel selgus, et kogu selle valdkonna põhitõed on mulle kahtlaselt tuttavad. Paarkümmend aastat tagasi Tartu Ülikoolis 5 aasta jooksul tudeeritud, kuid juba suuresti ununenud geoloogia- ja teiste loodusteaduste teadmispagas hakkas ajukäärude sügavamate kurdude vahelt taas pinnale kerkima. Ja sellest peale hakkas kogu see *terroir*'i teema mulle järsku palju lihtsama, selgema ja loogilisemana näima ja sundis mind veelgi rohkem sügavuti seda asja endale teadvustama. Ausalt öeldes poleks ma iialgi uskunud, et mingil vahepeelsel perioodil mulle vaat et mahavisatud ajana tundunud geoloogiaõpingud veinitudja ametis nii vajalikuks osutuvad.

Suhtlen igapäevaselt oma tööasjus, aga ka vaba aega nautides palju sommeljeedega, veinikaupmeestega ja suure hulga veinisõpradega ning olen aru saanud, et vähemal või suuremal määral on *terroir* enamikule neist siiski vaid termin, mida küll veinidest rääkides ohtralt kasutatakse, kuid mille sisu lõpuni pole teadvustatud. Siinkohal olekski vast paslik aeg ja koht pisut täpsemalt kirjutada, miks on viinaaiad rajatud just sinna, kus nad täna on, miks viljeletakse eri piirkondades erinevaid marjasorte, miks saadakse erinevates piirkondades nii eriilmelisi veine ning miks ei ole kogu sobiva kliimaga alad kaetud lõpmatute viinamarjaväljadega.

Mõiste *terroir* (sõnast *terre* pr.k – maa) tähendab veiniviljeluses (aga ka muudes põllumajandusliku taimekasvatuse valdkondades) kompleksi, mis koosneb konkreetse viinapuude kasvuala kliimaatilistest tingimustest, reljeefi topograafilistest eripäradest ja muidugi pinnase ehitusest ja koostisest.

Järjest enam kõneldakse *terroir*'i elemendina ka inimtegevusest – inimkonna tegevuse mõju kliimale, pinnase ja reljeefi ümberkujundamine, linnastumine, tööstuse areng, keskkonna saastumine, aga samuti ka teaduslik lähenemine viinapuude kasvatamisele ja veinide valmistamisele.

Kokkuvõtvalt on teadmised *terroir*'ist veini valmistamise puhul see baas, mis määrab ära kasutatavad viinamarjasordid, valmivate veinide tüübid ja veinide lõpliku iseloomu. Ilma teadmisteta *terroir*'ist pole võimalik viinapuid kasvatada ja tänapäevast kvaliteetset veini valmistada.

Ajalooliselt on veini valmistatud juba tuhandete aastate vältel Kaukaasias, Lähis-Idas, pea kõikjal Vahemere rannikualadel ja ka sellest põhja pool Euroopas. Sellele vaatamata sai teadlik lähenemine *terroir*'i-põhisele veiniviljelusele alguse alles üle-eelmise aastatuhande algupoolel tänase Prantsusmaa, täpsemalt Burgundia aladel, kui benediktiinide ja tsisteerlaste mungaordud võtsid veinide valmistamise üle taanduvalt Rooma Impeeriumilt. Juba toonased õppinud mungad said aru, et parimad tulemused veinide valmistamisel saadakse vaid kindlates paikades kasvavate viinapuude marjadest. Toona määrati sisuliselt ära tänase Burgundia veinipiirkonna piirid ja sai selgeks, et parimad veinid tulevad tänaste Grand Cru põldude marjadest. Keegi ei teadnud täpselt miks, kuid õnneks olid mungad järjepidevad – nad katsetasid ja panid tulemused ka kirja nii, et järgnevate põlvkondade jaoks ei läinud õpitud teadmised ja oskused kaduma.

Edasi levisid teadmised *terroir*'ist kiirelt üle kogu Prantsusmaa ja ka mujale Euroopasse. Sellest johtuvalt oli juba umbes 10. sajandiks pKr pea kõik tuntud Euroopa veinipiirkonnad peagu tänapäeval kujul piirid saanud.

Tänapäeval ei tule enam kõne allagi aktsepteeritav veiniviljelus väljaspool kindlaksmääratud *terroir*'i-põhiseid kasvualasid ja on väheusutav, et kusagil Vanas Maailmas leiduks hetkel mõni uus teadmata piirkond, kust kvaliteetset veini võiks tulema hakata. Seetõttu tuleb maailmas pöörata pilgud Uue Maailma poole üha kasvava nõudluse tõttu, sest seal on lõplikult läbiuurimata perspektiivikaid alasid oluliselt rohkem.

On tõenäoline, et lähimal aastasajal võib olukorda muutvaks faktoriks saada globaalne kliima soojenemine, kuid täna ei oska vist küll keegi prognoosida, mis, kus ja millal konkreetselt muutuma võib hakata.

Kogu Euroopas aktsepteeritud veiniviljeluse kvaliteedisüsteem (apellatsioonisüsteem) on üles ehitatud *terroir*'i põhiselt. Ja see trend kandub aasta-aastalt üha enam üle ka muu maailma veine valmistavate riikide seadustesse.



Terrasspõllud, Ampuis, Côte-Rotie.



Terrasspõllud Doulos.



Lumi Chablis's.

Lõunapoolne nõlv. Kirchberg de Ribeauvillé, Alsace.



Viinapuud nõlval ja rapsipõld tasandikul. Bisseuil, Champagne.



Château de Pibarnon, Bandol, Provence.

EELMINE POSTITUS

VIGADETA VEINIKAARDI  
KOOSTAMINE

JÄRGMINE POSTITUS  
TIME TO WINE



KIRJUTAS

IGOR SÖÖT

---

# SEOTUD POSTITUSED

SALAPIPAR VEINIS



ARNE PAJULA, 28. MÄRTS 2018

VIGADETA VEINIKAARDI KOOSTAMINE



TOIVO VOIT TOIVO VOIT, 21. MÄRTS 2017

## LOMBAKAS JA KÜÜRAKAS VEIN



ARNE PAJULA, 2. MÄRTS 2017

Meeldib 2,3 tuh

Jaga

Otsi



SIIT SAAB TELLIDA AJAKIRJA TRÜKIVERSIOONI

## TELLI PABER-VINE!

VINE TELLIMINE



---

---

Dunker

---

*Vino Mobile*  
VEINIPOOD

---

bestwine

---




---

ON *Wine*

---

 **VINOSFAIR**

---

  
V I N O R A M A

---

PILVES TEEMAD

Jerez Piemonte Rioja Tšehhi Tinta Roriz Blauer Portugieser šerri Portugal Prantsusmaa Pinot Blanc  
Austria Gewürztraminer Grüner Veltliner Tinto de Pais Collio Carso Burgenland Itaalia Apulia Ungari Pinot Gris Stüüria  
Welschriesling Hispaania Steen Tinto Fino Trentino-Alto Adige Friuli Georgia Valencia Galicia Toscana Alicante  
heeres Armeenia Slovakkia Carnuntum Veneto Cencibel Blaufränkisch Alam-Austria Lõuna-Aafrika Puglia St.  
Laurent Colli Oriental del Friuli. Ull de LLebre Jumilla Ramandolo Umbria Chenin Blanc Ojo de LLebre Sloveenia Loire Riesling

VEINIAJAKIRI AASTAST 2009

## VEINIAJAKIRI VINE

VINE on eestikeelne sõltumatu veiniajakiri, mille eesmärgiks on edasi viia Eesti veinikultuuri ja harida neid, kes julgevad vaadata sammukese kaugemale õlust ja viinast – traditsioonilistest eesti jookidest. Mis aga muidugi ei tähenda, et me viimati mainitutest täiesti mööda vaatame. Ajakirja kolleegiumisse ja maitsmiskomisjoni kuuluvad Eesti parimad veiniasjatundjad, siit leiab lugemist nii algaja veinisõber kui kogunud nautleja. VINE ilmus aastatel 2009–2016 ka paberkujul, peamiselt üks kord poolaastas – kevadel ja sügisel. Alates 2018. aasta veebruarist püüame varasemasse rütmi tagasi saada. Veebiversioonis üritame ära kasutada lisaväärtusi, mida pakuvad online-meedia võimalused – seda nii uudiste kiire kajastamise kui ka muude veebi-spetsiifiliste lahenduste näol. Oleme avatud erilahendustele ja arvestame meelsasti maaletoojate huve, kuid veinide hindamisel järgib ajakirja degusteerimiskomisjon alati sõltumatuse printsiipi.

**f**

---

## SILDID

ALENTEJO ARENI ARHITEKTUUR ARMEENIA AUSTRALIA AUSTRIA  
BAIRRADA CHARDONNAY CHIANTI CHIANTI CLASSICO DOURO DÃO ESA  
EVELYN COUNTY GRENACHE GRÜNER VELTLINER HISPAANIA ITAALIA  
KALEV KESKÜLA LIVIKO LOIMER LOISIUM MADEIRA MAITSMISED MEDICI

MOURVÈDRE MUST PÕLL NAUTIMUS PERSOON PIIRKONNAD PINOT NOIR  
PORTUGAL PORTVEIN PRANTSUSMAA RAAMAT RHÔNE SOMMELJEE SYRAH  
TOSCANA TŠIILI VEINIRAAMAT VENETO VINE NR 9 VINHO VERDE VOSKEHAT

---

VINE KAASAUTORID

## AUTORID



 Liina Karron



 Margit Kirsipuu



 Kadri Kroon



 August Alop



 Jaak Eensalu

 Urvo Ugandi

 Toivo Voit



 Peep Moorast

 Ene Hälinen



Veiniajakiri VINE © 2009–2017. Kontakt [info@vine.ee](mailto:info@vine.ee)

↑ Tagasi üles