

“La vie en rosé!”*

MUINASJUTT KOLMEST VEINIKESEST

Elasid kord kolm veini: särav Valge, soliidne Punane ja väike Roosa. Veinikuningriigis oli kohe-kohe saabumas aasta oodatuum aeg – jõulud. Jõulupidustuste ajal korraldatakse palju pidusid ning Valge oli alati oodatud igale peole. Temast sai seltskonna hing – elav, ergas ja kelmikas ning kõik tahtsid temaga koos aega veeta alates peo algusest kuni varaste hommikutundideni välja. Polnud harv juhused, et meeleolukad kohtumised Valgega jätkusid isegi järgmisel päeval kohvikus.

Punases oli staari, ilma temata ei toimunud ühtegi pidulikkude õhtusööki. Punane külastas maailma kõige luksuslikumaid restorane ning einestas maailma kõige mõjukamate inimestega. Ta oli tugev ja võimsa kehaehitusega ja sageli õhtusöögilauals uhkustati tema väärrika iseloomu ning pikaealisusega.

Samal ajal istus väike Roosa kodus – jõulude ajal ja talvel läks tema pidulistel täiesti meelest ära. Roosat, keda koduste seas kutsuti Roséks, kutsuti talvel välja palju harvem. Rosé oli õnnetu, sest ka tema tahtis jõulupidustustest osa saada ja jõuluhõrgutisi nautida. Ta tundis, kuidas tema seltskonda hinnatakse pealiskaudselt ning tema kerge keha ja kahvatu jume ei lasknud teistel teda tõsiselt võtta. Väike, aga tragi Rosé ei suutnud olukorda enam taluda ning otsustas midagi ette võtta.

Ta muutis täielikult oma imidžit – kui enne tunti teda veidi lääge iseloomu ja kehva huumorimeele tõttu (mis oli ka põhjuseks, et sageli ta vales ja veidi labases seltskonnas hängis), siis tänu tarkadele inimestele läbis ta hea kooli, arendas ja lihvis oma tugevaid külgi ning tõusis ühel imelisel jõuluajal kui fooniks tuhande maailmastaarid, kes Rosés potentsiaali ja “hitihoiatust” nägid, võtsid allahinnatud väikese Rosé ja viisid ta kõrge lennuga otse tippu – maailma kõige kuulsamasse seltskonda, mis koosneb Hollywoodi A-listi staaridest. Nüüd särab Rosé lisaks suvisele päikesevalgusele ka talvel jõulutulede valguses õnnelikult, kuni meie ja järgmiste veinisõprade elude lõpuni.

Leian aasta-aastalt aina enam rosé-veini enda jõululaualt, sest ma ei tea teist veini, mis nii suurepäraselt sobiks kokku korraga nii rosolje, singi-küüslaugurullide, kalamarja, lõhe, täidetud munade kui ka traditsioonilise linnulihast või taiseist sealihast praega.



.....
Tekst:
ANNAMARI NIKKEL
Fotod:
SERGE CHAPUIS,
SHUTTERSTOCK

Tõtt öelda põhineb see muinasjutt tõestisündinud lool, kui rosé veinimaailma vallutus sai alguse kahest superstaarist – Angelina Joliest ja Brad Pittist –, kes 2011. aastal ostsid 500-hektarilise Château Miravali veinistanduse. Just nemad lennutasid Miravali rosé veinimaailma tippu. Kuuldavasti on peagi turule tulemas ka Miravali brändi rosé-šampanja – ja seda šampanjamajalt, mis toodab ainult roosat šampanjat.

Peale Brangelina valmistavad Prantsusmaal Provence'i piirkonnas maitsvat rosé-veini muusikud Bon Jovi (Diving into Hamptons või Hampton Water), Kylie Minogue (Kylie Minogue Côtes de Provence), John Legend (LVE Côte de Provence Rosé) ja räppar Post Malone (Maison No. 9). Lõuna-Prantsusmaal aga näitlejad John Malkovich (Les Quelles de la Coste Rosé) ja Sarah Jessica Parker (Invivo X Sarah Jessica Parker Rosé). Mujal maailmas on samuti kuulsused ja rosé lahutamatud, näiteks Itaalias omab Sting kaunist Toscana veinimaja Il Palagio, kus valmistatakse elegantset Beppe Rosatot, ning Ameerika Ühendriikides valmistab Drew Barrymore endanimelises veinimajas Carmel Road Roséd.

Kui sul on peres mõni tulihingeline Bon Jovi või Sarah Jessica Parkeri fänn, siis on ka kingimure jõuludeks murtud, eks ole. Kujutle vaid: hõrk mahlane sink + tõrts pohlamaosi + kirsipohlamaiguline Tavel Rosé Lõuna-Prantsusmaalt = tõeline maitseelamus.



Mahe ja magus Rosé d'Anjou maitseb ka minu vanaemale, sest ei ole tema jaoks „nii hapu“ nagu tavaliselt kõik muud veinid, mida jõuluõhtusöögile välja olen valinud.

ROSÉ-VEINIDE TÄNAPÄEV

Rosé'de valimise teeb raskeks see, kui väga erineva värvuse ja maitsega neid saadaval on: kahvatuoranžist kuni helepunaseni ning kontkuivast või võrtsikast kuni Hubba-Bubba-magusani.

Kuna värvus on rosé'de oluline aspekt (vaat et olulisemgi kui valgel ja punasel veinil), siis üldjuhul on rosé'd kaunis läbipaistvas pudelis ning tootjad pingutavad tähelepanu äratamise nimel ka pudeli kujuga. Tavale panid aluse rosé-veini pioneerid Provence'is:



Château Sainte Roseline, Domaines Ott ja Domaines Fabre.

Kuigi rosé-veine tehakse peaaegu igas veinipiirkonnas, on roosade veinide kuningriik ikkagi Prantsusmaa. Eriti hinnatud on just Provence'i regioon, kus valmistatakse ühtlasi ka maailma hinnalisimaid rosé'sid. Siin valmivad rosé'd Grenache'i, Syrah', Mourvèdre'i, Rolle'i ja Clairette'i punastest viinamarjadest.

Populaarsed on ka Itaalia rosato'd Toscana, Abruzzo, Veneto, Puglia ja Sitsiilia regioonist, Hispaania rosado 'd Rioja, Somontano, Ribera del Duero, Penedès piirkonnast, kusjuures viimasest tulevad ka head rosado cava'd. Kindlasti soovitatakse proovida Austria ker-

Esimesed roosad Proseccod peaksid ka Eestisse jõudma jõuludeks.

gelt vürstikaid ja ürdiseid rosé'sid ning Uue Maailma värskeid ja särtsakaid roosasid veine.

Rosé d'Anjou on roosa vein Anjou piirkonnast Prantsusmaal, üldjuhul magusa ja maheda maitsega. Sobib ideaalselt magustoitude ja ülivürtsikate toitudega.

White Zinfandel on üldjuhul magus roosa vein, mis on valmistatud Ameerika Ühendriikides populaarsest punasest Zinfandeli viinamarjast. Sobib suurepäraselt ülivürtsikate toitudega.

SAMM EDASI - ROOSAD VAHUVeinid

Rosé on nüüd juba niivõrd trendikas ja kuum teema, et aina enam leiame alkoholiiriuulilt ka roosa värvusega vahuveine, šampanjasid ja isegi roosat džinni.

Muidugi ei saa siinkohal märkimata jätta meie kodumaist veinitööstust – peaaegu igal endast lugupidaval tootjal on oma rabarberi- või maasika-rosé valikus, nii mulliga kui mullita, aga igal juhul roosat karva.

Vahuveinide kategooria viimaste aastate liider Prosecco on samuti seadusi väänanud ja alates käesolevast aastast saavad veinimeistrid ametlikult teha roosat Proseccot. Kui eelnevalt oli lubatud Proseccot valmistada vaid valgetest Glera, Chardonnay, Pinot Bianco ja Pinot Grigio marjadest, siis nüüd on lubatud lisada 10–15% punast Pinot Noir' viinamarja. Ajastus on samuti super, sest esimesed roosat Proseccod peaksid poeriiulitele ja restoranidesse jõudma ilusti jõuludeks.

Ammu enam ei ole roosad veinid "naistekad". Võib isegi väita, et rosé-vei-



Côtes des Provenances on piirkond Lõuna-Prantsusmaal, kus tänapäeval ka paljud staarid veini valmistavad. Veinid on alati kvaliteetsed, kahvatu roosaka värvusega ning kuivad.

nid on valgetest mehelikumad, kuna punased marjad muudavad ju veini maitset struktuursemaks-jõulisemaks. Selle põhimõtte tulemusel algas Ameerika Ühendriikides ka „brosé“-fenomen. Bro's (ehk kutid), kes trimpasid rosé-veini, olid ise selle üle nii uhked, et sotsiaalmeedia kihvas hashtag'idest #brosé ning piltidest, kus alfaismärgid nautisid roosat veini või kokteili.

Kuigi meie jaekettides on roosade veinide valik pisut suuremaks läinud,

on siiski palju sarnases hinnaklassis ja maitseprofiilis roosasid veine – puudus on just tõsisematest rosé-veinidest.

MIS ON BLUSH?

Blush viitab kergelt roosakale veinile, mis on vaid kergelt olnud kokkupuutes punas(t)e marja(de)kestadega. Sai alguse Ameerika Ühendriikidest, kui punasest Zinfandeli marjast hakati valmistama roosat veini.

Millal muutusid veinid roosaks?

Esimeste kirjalike andmete järgi olidki esimesed veinid roosad. Suuresti muidugi seetõttu, et veini lahjendati – Antiik-Kreekas oli see ainus tsiviliseeritud veinijoomisviis, sest ainult barbarid ja mõrtsukad jõid lahjendamata veini.

Veinid ei olnud vanasti valget ega punast värvi valmistamisviisi pärast. Kõik valged ja punased marjad läksid koos pressi alla ja lühikese kestakontakti tulemusena sündis roosakas vein.

Tänapäeval on roosad veinid aga kõige kiiremini kasvav veiniliik, mille sära aina kasvab ja kasvab.

Bordeaux' piirkonnast on meile tuntud ka klarett ehk tumeroosa vein, mida keskajal oli kombeks juua. See oli ääretult populaarne nii Prantsusmaal kui Inglismaal seltskondlikel koosviibimistel ja õhtusöökidel.

Kui Lõuna-Prantsusmaast sai armastatud suvituspriikond, siis olid sealsed rosé'd lausa suve, puhkuse ja lõõgastuse sünonüümid.

Kuid 1940-ndatel toimus pööre, kui Portugali suurtootjad Mateus ja Lancers hakkasid jõuliselt turundama ja ekspordima oma megamagusaid, kergelt kihisevaid ja kahjuks madala kvali-

teediga rosé-veine. Nad tabasid oskuslikult rahva maitset ja nende veinid said ääretult populaarseks. Peagi tunti rosé-veine just läägelt magusana. Tagatipuks hakkasid Ameerika Ühendriikide (mahu)veinitootjad valmistama Portugali ikoonilise rosé kõrval White Zinfandeli – samuti magus, lihtne ja roosat värvi vein. Võid arvata, et sel ajal ei rääkinud mitte ükski sommeljee roosast veinist ega soovinud või serveerinud seda restoranis – see oleks näidanud halba maitset ja võhiklikkust. Mateuse ja White Zinfandeli veinid on saadaval ka praegu, kuid kui oled pigem kuiva veini usku, siis ära neid enda ostukorvi nopi.

Kahjuks on veel paljudel eelarvamus rosé kui magusa veini suhtes säilinud, kuigi roosad veinid on juba pigem kuivad. Rosé-veinide tööstus on samas teinud kannapöörde ja aasta-aastalt rosé-veinide tarbimine kasvab: Soomes on viimaste aastatega kasv olnud 30%, Ameerika Ühendriikides on roosade veinide kasv samuti 30% ja vahuveinidel 20% ning Prantsusmaal tarbitakse rosé-veine isegi valgetest enam.

* "La vie en rosé" – "Elu läbi roosa värvuse". Üks tuntud Edith Piafi laul, mis on kirjutatud aastal 1945.