



Igor Sööt / 14. veebr. 2021 / Eksklusiiiv, Toit ja vein

Igor Sööt: Champagne'i suured Peetrid ja väiksed Peetrid



Šampanjad küpsemas Reimsi keldris. Foto: Shutterstock.com

Mullitava veini valmistamise ajalugu ulatub sajandite taha. Esimesed viited viivad aastasse 1531 ja Lõuna-Prantsusmaal asuvasse Limoux' linna. Teine legend räägib 17. sajandi teisel poolel Champagne'i maadel asuvas Hautvillersi kloostris elanud benediktiini ordu mungast nimega **Pierre Perignon**. Tema "süüks" pannakse, et mingil hetkel hakkasid kloostris keldrites valmima vahutavad veinid, mille järeltulijaid me täna *champagne*'iks ehk siis maakeeli šampanjaks kutsume.

Kirjaga tees otsus



Kuigi esimene tänaseni kestev šampanjamaja – Reimsi linna südames iidse kriidikaevanduse võlvkäike laagerduskeldeks kasutatav Maison Ruinart – tegutseb juba aastast 1729, muutus šampanja tänapäevaseks sädelevaks ja tõeliselt sarmikaks nesteks alles siis, kui *madame Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin* leiutas 1813. aastal *remuage*'i (pudelite tantsitamine pärmisette koondamiseks pudelikaeladesse) ning kui seejärel hakati tegema tänapäevast *dégorgement*'i (pr ümberkorkimine) koos *liqueur de expedition*'iga (šampanja lõplik magustamine enne müügikorgi paigaldamist).

Kuni selle ajani olid kõik vanal meetodil tehtud šampanjad alati magusad. *Liqueur de expedition* võimaldas hakata kontrollima joogi magususe/kuivuse taset. Endiselt tellisid enamuse regioone ja tarbijaid ülmagusaid vahuveine. Näiteks oli *goût français*' (prantslaste maitse) ehk siis koduturule mõeldud šampanjade suhkruisaldus 165–200 g/l, *champagne russe* (venelaste šampanja) puhul lausa kuni 330 g/l. Hullumeelsus, kas pole? Õnneks nõudis toonane (ja tegelikkuses ka tänane) suurim šampanjade turg – Inglismaa – üha enam kuivemat stiili jooki ja hakati tegema *goût anglais*' (inglaste maitse) nasteid, mille suhkruisaldus võis maksimaalselt olla kuni 66 g/l, aga hakati katsetama ka *brut*'ide (pr toores) ehk siis kuivade šampanjadega.

N-ö esimese pääsukese lennutas turule **Perrier-Jouët** 1846. aastal. Neid peeti estsi hulludeks, kuid kuiv stiil läks väga hästi peale inglastele, aga üllataval kombel ka paljudele kodumaistele tarbijatele ning muutus hoohtlil trendikaks ja popiks. Väga

Edasi partnerid

Puhas ja rahulik keskkond ei teki iseenesest. Partnerid aitavad seda luua.

Stockmann – 160 aastat meeldejäädavat hetki

"Ootusväärni kumarmaja puhul lööb ära valikud mee-, õis-, koe- ja rõõmakaupade kaudu meid kõigud üheskoos."

TULE FÜSKLENDEKS: Inspiratsioon, uuendustooted, parimad pakkumised ja sündmused.

SÄÄSTA AEGA: Teenused, mis muudavad Sinu igapäevaelu lihtsamaks – personaalne muenõustamine, demokultuurid, kingituste pakkimine ja palju muud.

SINU ÄRILE: Kõik vajalikud tooted ja teenused ühest kohast – aitame katta kontorilauda, korraldada terepäev üritusi, riietada tööajad stiilset vti mees padada kolhoogi tähtpäeva.

Värsked artiklid

Kalev Stoicescu. Väärtus- ja huvipõhised rahvusvahelised organisatsioonid jäävad ellu

4. sept. 2022

Mart Kase: tõmba oma juurikas välja!

4. sept. 2022

Lilian Hlob: posthumanistlik esteetika kaasaegses kunstis

4. sept. 2022

Ajakirja #14 tutvustus: kiirusta edasi aeglaselt

3. sept. 2022

Globaalsed eestlased. Jonatan Vsevirov – riigiametnik ja diplomaat, kes töötab väsimatult Eesti vabaduse ja Euroopa idee nimel

3. sept. 2022

Kiirusta EDASI aeglaselt

Telli nüüd ja võida AEGAON käekell!

Loosimised iga kuu, lisaks palju muid auhindu.



varsti järgnesid oma kuivade šampanjadega **Pommery, Veuve Clicquot, Pol Roger** ja siis juba ribuaradapidi enamik teistgi. Šampanja populaarsus hakkas tõusma eksponentsiaalses joones ja nõudlus selle järele muutkui kasvas. Tugevad *maison*'id (šampanjamajad) tegid endale üha enam nime ja kindlustasid muudkui aga positsioone. Üha rohkem ja rohkem võeti kasutusele uusi viinaaedu ja marjakasvatajatel läks samuti hästi, sest suured tegijad ostsid rõõmuga ära kogu nende saagi.

Suured muutuvad tugevamaks

20. sajandi algupool tõi Champagne'i aladele üsna tõsised ümberkorraldused. Mõned aastad tagasi 28 juhtiva *maison*'i poolt loodud Syndicat du Commerce des Vins de Champagne hakkas kontrollima turgu ja seadma reegleid marjakasvatajatele ning tootmisele, muutes nende majade positsiooni veelgi tugevamaks. 1911. aastal sekkus riik monopoliseeruva marjaturu ja šampanjatootmise käiku rünn löi süsteemi Échelle des Crus, mis lahterdas kõik viinamarju kasvatavad kommunaalid kvaliteeditaseme järgi *cru*'deks (pr kasvuala) ja hakkas reguleerima marjade kaubitsemist ning nende hindu nendesamade *cru*'de põhiselt. Et siis *Grand Cru* viinaaedade marjad olid kallimad ja üldse ilma eritähistusega *cru*-külade marjad soodsamad.

1919. aastal sai toodetava vahuveini ainsaks ametlikuks nimeks *champagne*.

Tegelikuses toimusid üsna suured muutused I maailmasõja, Venemaal aset leidnud suure revolutsiooni ning kommunistliku režiimi kehtestamise järel, aga ka USA-s kehtestatud kuiva seaduse tagajärjel.

Kõik see laostas Champagne'i tootjaid meeletult, suured turud langesid üksteise järel ja paljud majad ning marjakasvatajad laostusid. Champagne'i alade marjakasvatust killustas. Paljud unarusse jäänud viinaaiaid läksid uute investorite valdusse ja marjakasvatajate hulk kasvas. Sellegipoolest võimutsesid turul endiselt suured *maison*'id, kes nüüd end juba uhkustavalt Syndicat des Grandes Marques'iks (pr suurte marginimede sündikaat) nimetava konsortsiumiga liitusid. Kõik need olid tootjad, kes omasid küll mingil määral viinaaedu, kuid siiski ostsid enamiku vajalikest viinamarjadest väiksemate kasvatajate käest. Neid hakati kutsuma *négociant manipulant*'ideks (pr kaupmees-käitleja, edaspidi NM). Nemad on siis meie jutu tõelised "suured Peetrid".

Peale II maailmasõda hakkasid lisaks suurtele majadele aktiivsust üles näitama ka marjakasvatajad. Need, kel vähem jaksu oli, moodustasid kooperative ja hakkasid ühise katuse all oma marjadest šampanjat valmistama. Paljud neist on täna suured ja tuntud, kuid üldjuhul nad siiski n-ö suuri veine valmistada ei suuda. Tõsisemad pioneerid olid need, kes ostsid omale seadmed ja hakkasid ise veini valmistama. Vaikides ja märkamatu nad tegutsesid, kuid nii mõnedki hakkasid endale nime tegema ja kuulsust koguma. Nende arvukus muutkui kasvas ja kasvas ning populaarsus muutkui tõusis. Nad tõid ellu tagasi vanad traditsioonid ja tekis uut tüüpi šampanja ehk siis *champagne artisanale* (pr käsitööšampanja), mille valmistamine suurte majade poolt juba ammuilma unustatud oli. Nemad valmistavad kõik oma šampanjad vaid enda valduses olevate viinaaedade marjadest ning ei osta teiste kasvatajate käest midagi. Neid kutsutakse *Récoltant Manipulant*'ideks (pr kasvataja-käitleja, RM). Hilisema populaarsuse kasvu järelmina on kogu maailmas kinnistunud nende nimetuseks – *grower* (ingl kasvataja). Nemad on meie jutu "väikesed Peetrid".

Väiketootja näitab suunda

Grower'id hakkasid Champagne'is trende looma juba 1970ndatel. Esimesteks olid orgaanilise ja biodünaamilise veiniviljeluse pioneerid. See oli toona täiesti uus nähtus kogu veinimaailmas, aga eriti veel Champagne'is, kus sedasorti veiniviljelus tundus üsna keeruline. Kehvakese kliimaga ja seeläbi haigustest ning parasitidest pakatavate viinamäggedega piirkond pole just parim koht, kus loobuda igatsugu kemikaalide kasutamisest. Aga ometi seda tehti ja mingi aja pärast olid tulemused silmaga nähtavad. Tervete ja stressivabade viinapuude marjadest tulid turule puhtad, kristalsed ja elegantsed joogid. Parimateks näideteks on **Flcury, Larmandier-Bernier, Leclerc Briant, David Léclapart** ja teisedki, kes küni tänaseni on oma printsiipidele kindlaks jäänud ning aastast aastas suurepäraseid tulemusi oma kaunite veinidega tarbijateni toonud.

Järgmiseks läbivaks jooneks sai *terroir*-põhiste šampanjade võidukäik. On ju loomulik, et kui suured *maison*'id ostavad suure osa vajaminevatest viinamarjadest kasvatajatel kogu regiooni territooriumilt, siis kaovad konkreetse küla või viinaaia pinnase, reljeefi ja mikrokliima eripäradest tulenevad nüansid ära suurde, aastast aastas täpselt samasuguste loomujoontega margitoote kompotti.

Grower'id hakkasid üha sagedamini tegema ühe küla või ühe viinaaia marjadest saadavaid šampanjasid.

Pudelisiltidele ilmusid nendesamade külade või viinaaedade nimed ja ka *cru* tähistused, et tarbijal oleks täpselt selge, et kustkohast ja millistest tingimustest

Kuu populaarsemaid lood

Ilmar Raag: süvatank eesti hinges. Glubinnõi tank v estonskoi duše

Susan Luitsalu: peaministri rollis tahaks näha elusat inimest

Jan Kaus: ebakindluse rahu

Kalev Stoicescu: globaalne oelusuõitlus

Peter Pedak: õpetaja maises maailmas. "Kooliõpetaja kolumun"

Raimo Ülavere: kas Kaja on parem juht kui Jüri ehk kuidas hinnata juhi tööd?

Teatriarvustus. Kaja Kann: jõed voolavad vahalt küll, aga ikka ja alati süngis

Katrin Saali Saul: õnnelikus kannatades?

Peeter Koppel: pill tõepoolest saabub pika lüü peale

Brigitta Davidjants. "Mõne kilo võiks ju alla võtta"

Puhas lugemisnauding

Värske ajakiri nüüd müügil!



Leia oma ajakiri lehekioskist

EDASI.ORG
INIMUSTEV & HARIV AJAKIRI

Saada meie arvamslugu või nädala karikatuur

Ootame teravmeelseid pilapilte: nii poliitilisi karikatuure kui eluolu peegeldavaid satiriilisi joonistusi. Valmis arvamslugu osas palume koos looga saata ka lühike sünopsis.

Tutvu: Kaastöö avaldamise tingimused

Tutvu: Ootused kaastöödele

Kontakt: hello@edasi.org

Miks reklaamida Edasis?

Sest seda loevad inimesed, kes loovad väärtust.



Märksõnad

areng aus Edasi Eesti eestvedamine
meseareng ettevõtteid Euroopa Liit filosoofia
haridus innovatsioon Intervjuu juhtimine kino kir
kirjandus kogemus kogukond kommunistlik
kultuur kunst sõne loodus majandus Mar
Kas mood Motivatsioon muusika poliitika
positiivne psühholoogia Reklaam suhted teadus
teater tervis toit ja vein turundus stiil uudishimulik
Valner Valme Verema Video Ühiskond
õppimine

Kasuta oma aega mõistlikult

Sisesta email

Lüü EDASI uudiskirjaga

konkreetselt juok parti on mingi muu iseõnnuga vein pokaali vaataks. Sama ajal sooviti hakata edasi andma ka erinevate aastate eripärasid ehk siis aastakäikude diferentsiaale. Hakati tegema mitmeid erinevaid aastakäigušampanjasid, aga ka *non-vintage* segudesse hakati vanemate aastate baasveine segama oluliselt vähemal määral. Tuntuimad "terroir-istid" on Jacques Selosse, Pascal Agrapart, David Léclapart.

Kindlasti sai üheks võtmetrendiks *grower*'ite esiletõusul asjaolu, et enamuse neist soovis lisaks *terroir*' olemuse edasiandmisele viidata ka oma tooraine suurepärasele kvaliteedile. On ju teada-tuntud tõik, et muu hulgas ka veininduses on universaalne vigade või kehvast toorainest tulenevate ebamugavate nüansside peitja suhkur. Ja seetõttu on paljudki keskpärase *Brut*-tüüpi šampanjad üsna maksimumilähedase (12 g/l) *dosage*'i (lõplik suhkrusisaldus šampanjas) tasemega. Teikkis *extra brut* (kuni 6 g/l) ja lausa *brut nature* (kuni 3 g/l) šampanja, kus kõik tooraine ja ka *terroir*' nüansid täies ilus esile kerkivad ning ükski viga maitsja meelte eest varjul ei jää. Lisaks loobuti ka veini naturaalselt happesust taandavast malolaktilisest fermentatsioonist (agressiivse õunhappe muundamine pehmema piimhappeks). Võiks ju arvata, et sellised veinid peaksid olema ülimalt happelised, neis jääb vajaka ümarusest ja joodavusest. Jah, kindlasti jääks, aga selle vältimiseks võeti kasutusele uus dimensioon – aeg. Ja täna räägivad lausa ka suured tippmajad, et aeg on *champagne*'s uus *terroir*' komponent.



Šampanjad küpsenemas Reimsi keldris. Foto: Shutterstock.com

Mida see aeg siis annab?

Šampanja puhul on reegel, et vein peab pudelis pärast teistest kääritamist laagerduma pärmisetteel – väärikust, lõhnu ja maitseid koguma – vähemalt 15 kuu vältel. *Grower*'id arvasid, et 30–36 kuud on minimaalselt paras, et vein koguks lõhnu, maitseid, ümarust ja muid autoliitilisi noote, mis muu hulgas aitavad väga kenasti peita happe agressiivsust. Tegelikult laagerdavad paljud neist ka oma lihtsamad neseid kauemgi. Ja nii sünnivadki suured šampanjad. Loomulikult muudab see ajafaktor veini väärtuslikumaks ja seeläbi ka kallimaks, aga uskuge mind, see lisainvesteering tasub end ära.

Lisaks nendele ülalnimetatud põhitrendidele on *grower*'id loomulikult katsetanud ka kõlkvõimalikke traditsioonidest lähtuvate või siis hoopis ebatraditsiooniliste trikkidega.

Egley-Ouriel' juhtfiguur **Francis Egly** tõestas, et vanadelt Pinot Noiri viinapuudelt on võimalik saada erakordselt ägedat ja kontsentreeritud saaki. Tema vanaisa poolt 1946. aastal koduõuele istutatud Les Crayeresi viinaaed on kogu maakonna kõige ikoonilisem koos **Bollinger**'e kuuluva Clos Saint-Jacques'i, **Krugi** valduses oleva Clos Ambonnayga ja vahest ka **Philipponnat**' maamärgi – Clos de Goisses'ga.

Paljude *grower*'ite keldrites on taaskord au sisse tõstetud tammevaadid, loobutud on *gyropalette*'idest ja muudest sedametest, on katsetatud *solera*– ja muude erinevate põnevate baasveinide laagerdusmeetoditega ja nii edasi ja nii edasi. Kõik see ülaltoodu viis lõpuks selleni, et 2000ndate aastate alguses tõusis reaalne *grower-champagne*'ide buum.

Kui 2003. aastal oli regioonis 16 000 marjakasvatajat (lugesite õigesti – kuusteist tuhat) ja veinide valmistamisega tegelesid neist ca 3700, siis 2010. aastaks oli veinivalmistajaid juba 4800 ja tänaseks on nende arv kasvanud juba üle 5000. Suuri *maison*'e on täpselt 321 ja kooperatiivne sadakond. Jah, kuigi *grower*'ite toodangu osakaal kogu Champagne'i tootmismahust oli 2010. aastaks vaid ligikaudu 20%, hakkasid suured majad siiski haistma reaalselt ohtu nende väikeste Peetrite suure tõusu valguses. *Grower*-šampanjade ühtlaselt kõrge kvaliteet, aga eelkõige just erinevate stiilide küllus, veinide puhas ja looduslähedane iseloom ning nendesse pandud personaalne hing oli see, mis imponeeris tarbijatele üha enam ja enam.

Kõik see on sündinud *maison*'e võtma jalgu tagumiku alt välja ja minema trendidega kaasa. Täna on praktiliselt kõik suured nimed lisanud tootevalikusse *extra-brut* või *brut nature* šampanjad, üha enam on hakatud tootma ühe aja marjadest tehtud veine, järjest enam pööratakse orgaanilise viinamarjakasvatuse poole (suurim pöörduja on ju tippude tipp – **Louis Roederer**) ja pea kõik on hakanud panustama ka oma nn *entry-level* šampanjade pikemale laagerdamisele. Kui ma alustasin **Pol Roger**' importimist, siis nende Brut Reserve oli minimaalselt 30-kuulise laagerdusajaga. 2015 tõsteti see minimaalselt 36 kuu peale ja tänaseks on normiks juba 40 kuud. Kõige selle valguses peaks lõpptarbijale olema õnnelik. Ka suurte tootjate šampanjade kvaliteet on tõsiselt tõusutrendis ja varem sageli igavate bränditoodetena tundunud veinid on saanud uue hingamise ja muutunud põnevaks ja ihaldusväärseks.



"EDASI ON KA MINU MÕTE"
Loe arvamusi kaasautoritelt,
lugejatelt, toetajatelt ja
sõpradelt, mida nad Edasi
juures väärtustavad.



Hea filantroop!

Edasi eesmärk on teha Eesti parimat kvaliteetajakirja. Pühendumise 100%, aga vajame ajakirja elujõuliseks muutmiseks veel natuke abi. Kui Sulle on oluline vaikukriteerium see, et toetatav algatus looks uut väärtust kogu ühiskonnale ja oleks tore, kui saaksid selle mõju ka ise igapäevaselt hinnata, siis ajakiri Edasi on suurepärase võimalus.

Edasi toetajateks leiad eest: Ahti Heinla, EFTEN Capital, Inbank, Kawe, NG Investeeringud, Sorainen, Workland.

Lüüa Edasi toetajateks, anna meile hoogu ja aita saada tugevamaks.

Saaja: EDASI.org OÜ
LHV: EE657700771002166750
Swedbank: EE082200221064922783
Selgitus: Toetan Edasi püüdlusi

Kui vajad otsustamiseks lisainfot, siis võta palun otse ühendust: janeck.tiibo@edasi.org

Puhas lugemisnauding

Värske ajakiri
nüüd müügil!



Leia oma ajakiri tehnikastist

EDASI.ORG
INVESTAV & HARIIV AJAKIRI



Kas väikesed suudavad tippu plusina jääda? Foto: Shutterstock.com

Kõige selle juures on aga üks väga mõtlemapanev tööik. Pol Roger' maja president **Laurent d'Harcourt** ütles mulle umbes aasta jagu tagasi huvitava seisukoha, mida pidavat evima enamus suuri *maison*'e. Nimelt polevat grower'itel tulevikku. Suured Peetrid on õnnelikud, et said väikestelt vendadeilt õppetunni, aga suurte ressursid on niivõrd võimsad, et nad ei pruugi tulevikus anda enam väikestele arenguruumi. Popid ja modernsed suunad on käes ja nüüd enam ei magata, nüüd on ka suured juba uuenduste esirinnas, ja vaevalt et enam julgetakse möödunud sajandi teise poole mõnusesse edukasse ja justkui automaatselt kasumit pumpavasse letargiasse jääda. Maailm on muutunud.

No mina ei usu, et kuulsad ja juba lausa ikoonilised grower'id hätta jäävad, kuid 5000 on tõesti mõtlemapanev number. Kas kõik nad suudavad liika endale nime teha ja ellu jääda? No eks aeg näitab.

Meie veinisõpradele soovitän kindlasti – maitse ja nautige grower'ite šampanjasid. Neid on tänaseks Eesti turul saadaval üsna muljetavaldav kogus. Kindlasti on selles valdkonnas palju stiile ja maitseid, aga kas peab alati just päevast päeva üht ja sama hitti ketrama? Mina nii ei arvaks. Ma isiklikult loodan, et nii suured kui ka väikesed Peetrid suudavad võrdväärselt oma koha siin taeva all säilitada ning igasugune ebavõrdne sõda jääb nende vahel olemata.

Nautige alati parimat ehk siis šampanjati! *Salute!*

Miks hakata Edasi tellijaks?

- "Edasi käivitab ausust, mitte intriigi. On asjade poolt, mitte vastu." (Kristjan Järvi)
- "Edasi on raskesti seletatava, aga väga nauditava võnkaga lood." (Agur Jõgi)
- "Minu meelest täidab Edasi sama rolli, mis oli Eesti Ekspressil 1980-ndate lõpus." (Hardo Pajula)
- "Minu jaoks on Edasi kavuoodatud tõestus sellest, et ei vasta tõele, et kõik lugedad soovivad turbida vaid kiirudeiseid, skandaalimaigulisi paljastusi või olla peibutatud provokatiivsetest pealkirjadest." (Helen Sildna)

Kui otsustad hakata püsitellijaks, aidad luua Eesti parimat ajakirja. Sinu igakuine väike panus aitab hoida igapäevast kvaliteeti ja tasuda autoritele honorare. Ja päeval, kui sul endal on isu lugeda, võid meie peale kindel olla.

Tere tulemast tellijaks!
Tee Edasi ka enda mõtteks!

Igor Sõöt

Igor Sõöt on VinsDeFrance peassommeljee ja lektor Eesti Sommeljeede Erakoolis. [Loe artikeld \(41\)](#)



Jaga



[Lisage kommentaar](#)

Loe edasi



[Igor Sõöt: Burgundia veinid - kohtumine klassikuga](#)

Viimasel aastakümnel on kuidagi niimoodi juhtunud, et olen korra või paar aastas võtnud ette autoretke...



[Igor Sõöt: kergepunaveinide seltsis sügisese](#)

Viimasel ajal olen nii mitmeski oma kirjatöös ja koolitusel



muuakui aga neminuu tosuasja, et kogu...



Igor Sõöt: popid trendid veinimaailmas

Seekordset artiklit ajendas mind kirjutama tõsisemat sorti „hulluselaine“, mis veinimaailma iseäranis viimasel dekaadil on tabanud....



Igor Sõöt: Prantsuse juustud ja vein - alati põnev klassika

Lugeja tähelepanu hoidmise huvides ei kirjuta ma siinkohal kilomeetripikkust jutustust, piirdun allpool vaid osaga juustude...

 Kasuta oma aega mõistlikult

Sisesta email

Liitun EDASI uudiskirjaga

Posted in Eksklusiv, Toit ja vein and tagged champagne, Edasi, kirj, Prantsusmaa, pühendumine, sampanja, toit ja vein, vähem on rohkem. [Bookmark the permalink.](#) [Edit](#)