



Igor Sööt / 29. apr. 2021 / Eksklusiiv, Teit ja vein

Igor Sööt: Châteauneuf – paavstide loodud kaubamärk



Palais des Papes, Avignon. Foto: Experience Unique

Veinide maailmas on vahest ainult kaks küla nimega veini, mis on niivõrd kuulsad ja ikoonilised, et nende puhul polegi tegemist pelgalt ainult päritolunimetusega, vaid hoopis suurte ja kõlavate brändidega. Nendeks on Chablis ja Châteauneuf-du-Pape.

Kaligriifid:

Kindlasti kuulub tuntuimate veinibrändide hulka ka Champagne ja kindlal veendumusel põhinev ütlus, et *Champagne est du Champagne*, kuid viimase puhul on siiski tegemist juba terves suures regioonis kindlal meetodil tehtud veinidega.

Üldjuhul teatakse kogu laias maailmas, et Chablis on elegantne, värske ja mineraalne valge vein, mis on tehtud Chardonnay viinamarjasordist. Kuigi loomulikult juhtub sekka anekdootlike linnalegende, mille puhul on mõneski noobilis restoranis nõutud punase Chablis' (mida ütleilside ei valmistata) serverimist või persoon, kes väidab, et talle ei meeldi Chardonnay veinid üldse, paneb lauale *statement'i*, et tema lemmikvein on Chablis. Eks neid humoristlikke lugusid ole veelgi, aga kõiki ei jõua me siinkohal pajatada ja see ei ole ka meie tänase loo teema.

Châteauneuf-du-Pape'i (edaspidi tekstit ka CdP) puhul teatakse üldjuhul, et tegu on täidlase, alkohoolse ja elegantse punase veiniga, mis aastatega küpsedes üha väarikamaks ja hinnalisemaks muutub. Aga siit edasi läheb keerulisemaks. Paljudel veinisõpradel pole tegelikult eriti aimu, et millistest marjasortidest seda üllast toredust tehakse, ja ka mitte aimu, et siinkohal võime juttu teha ka valgest veinist nimega Châteauneuf-du-Pape.

Tegelikkuses tehakse valget CdP-d pelgalt umbkaudu 6% kogu appellatsiooni kogutoodangust ja seetõttu on täiesti andestatav, et põhiliselt räägitakse ikka punasest Châteauneufist.

Kui panna pimedegustatsioonil rivvi erinevate tootjate CdP-d läbisegi muude hea kvaliteediga samast piirkonnast ehk siis Lõuna-Rhône'i aladelt pärinevate punaveinidega, siis olen ma isiklikult väga skeptiline, kui keegi degusteerijatest

Edasi partnerid

Puhus ja rühmitik keskkond ei teki soovimata. Partnerid aitavad seda luua.

Stockmann – 160 aastat meeldejäädavat hetki

"Stockmanni kaasharuga peaks olema väikene, mis kogu- ja teadlikkuse avaldamiseks kasutatakse."

TULE PÜSIKLENDIKS: Inspiratsioon, uuendused, parimad pakkumised ja sündmused.

SÄÄSTA AEGA: Teenused, mis muudavad Sinu igapäevaelu lihtsamaks – personaalne meenutusamine, ömblusteenused, kingituse pakkimine ja palju muud.

SINU ÄRILE: Kõik vajalikud tooted ja teenused ühest kohast – aitame katta kontorikulusid, korraldada toreda ürituse, rüütsada töötajad stiilselt või meele pidada kolleegi tähtpäeva.

Värsked artiklid

Kalev Stoicescu. Väärtus- ja huvipõhised rahvusvahelised organisatsioonid jätkavad ellu

4. sept. 2022

Mart Kase: tõmba oma juurikas välja!

4. sept. 2022

Lilian Hiob: posthumanistlik esteetika kaasajases kunstis

4. sept. 2022

Ajakirja #14 tutvustus: kiirusta edasi aeglaselt

3. sept. 2022

Globaalsed eestlased. Jonatan Vseviov – 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.



Kuu populaarsemad lood

väidab, et tema tunneb ilmekimatult suursugused Châteauneufid ära. Kogu Vana Maailma veiniviljelus põhineb tänapäeval üsna karmidel reeglitel, mille puhul on täpselt piiritletud viinapuude kasvuks, viinamägede *terroir*, kasutatavad marjasordid, viinapuude vanus, veinide valmistamismeetodid jne, jne.

Châteauneuf-du-Pape on tegelikult aga suhteliselt ainulaadne veinipellatsioon, kus reeglid on üsna vähe, lubatud on kasutada tervet müriaadi erinevaid marjasorte, *terroir* varieerub üsna väikesel alal omajagu ja valmistamise meetodid ei ole nii väga karmilt reglementeeritud. Jah, CDP veinid on alati kvaliteetsed, kuid erinev marjasortide kasutus ja mitmed eri stiilid loovad olukorra, kus ühise nimetaja all leidub väga erinevaid veine, mida on üsna kerge sassi ajada naaberkiilade tippüllitistega. Miks see kõik sedamoodi on välja kujunenud, selle harutame allpool kenasti lahti.

Paavstid veiniäris

Châteauneuf-du-Pape'i veinid on pärit Lõuna-Prantsusmaalt, ürgse Rhône'i jõe delta aladel laiuvast Lõuna-Rhône'i (ingl Southern Rhone, pr Rhône Region Meridionale) veinipiirkonnast.

Kogu Rhône'i jõe kallastel lasuva veinipiirkonna viinamarjakasvatusele panid aluse roomlased 1. sajandil a. D., kui rajasid Vienne'i linna ja istutasid esimesed viinapuud Côte-Rotie ja Hermitage'i nõlvadele. Üsna pea said Rhône'i aladel valmivad veinid kuulsaks kogu Rooma riigis. Täna Donzère'i küla lähiste ehitatud Villa Molard oli 2. sajandil Rooma riigi kuulsamad veinimaju. Veinid transporditi *dolium*'ites (teatud tüüpi saviamforad) mööda Rhône'i jõe Vahemereeni, kust see juba suurt galeeridel Rooma toimetati.

Pärast Rooma Impeeriumi lagunemist haarasid ohjad veiniviljeluses kloostrid ja kirik. 12. sajandil olid Avignoni piiskopi **Geoffroy** valdustes juba kümned hektarid viinapuudeid. Valmiv vein varustas ümberkaudseid kloostrid ja kirikuid, aga jõudis müügiartiklina ka kaugematesse paikadesse. 13. sajandi alguses andis kuningas **Louis VIII** Comtat Venaisini (Venaisini maakond), mille keskus oli Carpentras' linn, paavst **Gregorius X** käsutusse. 14. sajandi algusaegadel sai katoliku kirik oma valdusesse ka Comtat Avignoni ja paavstikond kolikis Avignoni.

Esimeseks Avignoni paavstiks sai Bordeaux' peapiiskop Raymond Bertrand aka **Clemens V**. 1314. aastal ta suri, ent oli selleks ajaks avastanud, et maakonna parimat veini saadi tänase Châteauneuf-du-Pape'i küla ümbruses asuvate aegade marjadest. Tema järeltulija, **Johannes XXII** (endine Frejus' piiskop Jacques Duèze), oli tõsiselt Burgundia veinide usku, kuid olles tutvunud kohaliku toodanguga, muutis ta kiirelt meelt ja lasi kaardistada ning ära märkida parimate viinapuude piirid ning nende aegade marjadest hakatigi valmistama kiriku ametlikku veini, mida hakati kutsuma nimega *Vin du Pape* (paavsti vein). Johannes XXII lasi ehitada uue paavstiresidendi viinapuude keskel kõrguva künka tippu ja selle ümber kiirelt kerkinud küla hakatigi kutsuma Châteauneuf-du-Pape'iks (paavsti uus loss).



Village du Châteauneuf-du-Pape. Foto: Wikimedia

Selle uhke kindluse varemend ehivad linnakese keskpunkti tänapäevalgi. 1334. sai Johannese järeltulijaks Mirepoix' piiskop Jacques Fournier aka **Benedictus XII**. Olgugi et ta püüdis Püha Tooli viia tagasi Rooma või hiljem Bolognasse, siis kardinalide (enamik ikkagi prantslased, nagu ka tolaegsete paavstide puhul tavaline) vastuseisu tõttu see plaan äpardus. Luksuslikku elu hindav Benedictus alustas seefärel suhteliselt viletsas olukorras Avignoni piiskopkonna residentsi ümberhitamist suursuguseks *Palais des Papes'*ks (paavstide palee). Kuna ta suri 1342. aastal, siis jätkus ehitus tema järeltulijate egiidi all. Pärast tööpoolist säreavaimat Avignoni paavsti (seda ka veiniviljeluse arendamise osas) Benedictus XII-i residentsid Avignoni palees veel 5 paavsti: **Clemens VI**, **Innocentius VI**, **Urbanus V**, **Gregorius XI** ja **Benedictus XIII**. Tänu kõigile neile kinnistus suursuguste veinide valmistamine Châteauneuf-du-Pape'i, aga ka kogu Rhône'i oru piirkonna aladel tervikuna ja andis tohtu tõuke piirkonna veiniviljeluse ja põllumajanduse arengule.

Keskajal kontrollisid veinikasvatust Burgundia vürstid ja kohalikud hertsogid. Sai hoogu veinide müük Pariisi ja Londoni turgudele.

Vin du Pape, *Vin de Avignon* ja üha enam kasutatav *Vin du Châteauneuf-du-Pape* olid tuntud kaubamärgid kogu Euroopas ja omasid suurt nõudlust.



Rhône'i veinipiirkond. Kaart: Winefolly

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

Susan Luitsalu: peaministri rollis tahaks näha elusast inimest

Jan Kaus: ebakindluse rahu

Kalev Stoicescu: globaalne olemusvõitlus

Peter Pedak: õpetaja maise maailmas. "Kooliõpetaja kolumn"

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

Teatriarvustus. Kaja Kann: jõed voolavad vabalt küll, aga ikka ja alati sängis

Katrin Saali Saul: õnnelikuks kannatades?

Peeter Koppel: pill tööpoolist saabub pika ilu peale

Brigitta Davidjants: "Mõne kilo võiks ju alla võtta"

Miks reklaamida Edasis?

Sest seda loevad inimesed, kes loovad väärtust.



Saada meile arvamust või nädala karikatuur

Ootame teravmeelseid pilapilte: nii poliitilisi karikatuure kui eluolule peegeldavaid satiriisi joonistusi. Valmis arvamust loo saad palume koos looga saata ka lühike sünonüüm.

Tutvu: Kaastöö avaldamise tingimused

Tutvu: Ootused kaastöödele

Kontakt: hello@edasi.org

Puhas lugemisnauding

Värske ajakiri nüüd müügil!



Leia oma ajakiri lehkest

EDASI.ORG
INNOVAT & HERRI ARAVIAI

Märksõnad

areng aus Edasi Eesti eestvedamine
eneseareng ettevõtte Euroopa Liit filosoofia
haridus innovatsioon Intervjuu juhtimine kino Kiri
kirjandus kogemus kogukond kommunikatsioon
kultuur kunst lühivõtte majandus Mar
Roe mood Motivatsioon muusika poliitika
positiivne psühholoogia Reklaam suhted teadus
teater tervis toit ja vein turundus töökoostöö
Välis Väline Yhteis video Ühiskond
õppimine

Kasuta oma aega mõistlikult

Sisesta email

Lüüa EDASI undiskirjaga

"EDASI ON KA MINU MÖTE"
Loe arvamusi kaasautoritelt,
lugejatelt, toetajatelt ja

Samuti jäid need endiselt katoliku kiriku ametlikeks veinideks ja on seda osaliselt tänapäevalgi. Tegelikult jäi paavstikonna pitsser Rhône'i oru veiniviljelusse veel üsna pikaks ajaks, sest paljude Avignoni paavstide järeltulijad omasid maavaldusi ja veiniviljasid antud piirkonnas ja pidasid sealkandis muuhulgas ka tulusat veiniaari. Nii on tänaste tuntud CDP veinimõisate **Château Rayas'**, **Château de Sixtine'** ja ka Luberoni kuulsaima veinimõisa **Château La Canorgue'** ning nii mõnegi teise mõisa viinaaiaid olnud algselt erinevate paavstide valduses.

Alles 17. sajandi lõpus, kui ehitati Rochemaure'i sadam Rhône'i jõe suudmesse, muutus veinide liikumine mööda Vahemeri ja seal edasi Atlandi ja Põhjameri vete kaudu lõplikult vabaks. Aga, 19. sajandil, koos raudtee arenguga algas Rhône'i veinide tõeline võidukäik Pariisis ja ka mujal Prantsusmaal ning Euroopas.



Saagikoristus, Château La Canorgue. Foto: chateaulacanorgue.com

Phylloxera mõju

1872. aastal jõudis Lõuna-Rhône'i aladele kogu Euroopa veiniviljelusse hävitanud viinapu juuretäi *phylloxera*. Kui algselt, Avignoni paavstide ajastul, valmistati pea kõik kuulsad *Vin de Pape'* veinid erinevatest kohalikest sortidest, ilmselt põhiliselt Syrah', Cinsault' ja Terret Noir'i marjadest või nende eelkäijatest, siis 19. sajandi keskpaigaks sai tähtsaimaks ja põhiliseks (pea ainsaks) sordiks punaste CDP veinide valmistamisel kohaliku kuumu kliima ja üsna vaese pinnasega hästi kohanenud Kataloonia päritoluga Grenache, millest valminud täidlased, alkohoolsed, pika arengupotentsiaaliga ja samas ikkagi elegantseed veinid said Châteauneuf-du-Pape'i visiidikaardiks.

Selleks, et Grenache'i sordist saada sealkandis selliseid suurepäraseid veine, on vaja aega. On tarvis, et viinapuud oleksid küpses eas ja suutnud oma juurestiku arendada kümnete meetrite sügavusse suhteliselt mineraalidevaeses pinnasesse, et saada kätte kõik parimad mineraalid ja keemilised ühendid tagamaks kompleksse ja rikkaliku veini valmistamist.

Kui nüüd *phylloxera* oli pea kõik olemasolevad viinapuud hävitanud, seisid veiniviljelejad ülimalt tõsise probleemi ees – nõudlus veini järele oli jätkuv, CDP oli oma populaarsuse tipus, aga polnud millestki seda veini valmistada. Noortele istikutele poogitud Grenache'i marjad ei andnud veel soovitud tulemust. Ja nii hakatigi katsetama igatsugu erinevate kohalike ja mittekohalike sortidega, et saavutada kiirelt sarnast tulemust mõõduvad aegade veinidele. Sealpeale on CDP veinide puhul kasutatud kümneid eri viinamarjasorte, sealhulgas ka heledaid marjasorte.

Kasutatud hakkasid leidma ka väga erinevad valmistamisviisid. Hakati mängima erinevate pärimisviisidega, pikk tammevaadilaagerdus muudeti lühemaks või loobuti sellest üldse, loobuti enne väga populaarsest tervete kobarate fermentatsioonist ja matseratsioonist, hakati kasutama ka matseratsiooni süsihappegaasi keskkonnas – kõik ikka selleks, et varasemalt väga pikka küpsemisaega nõudnud vein nüüd defitsiidi tingimustes kiirelt ja nooremas eas joodavamaks muuta. Heledate sortide kasutamine virdes muutis samuti noore raskepärse ja parkainetest pakatava veini kergemaks, puuviljasemaks ja kiiremini joodavaks.

Huvitav trend ilmnis I maailmasõja päevil, kui Burgundia veinitootjad said suuri kahjusid ja palju saaki ning veine hävis sõjategevuse tagajärjel. Siis tuldi huvitavale mõttele, et saamaks suuremas koguses burgunderit ja minna kaasa üha popimaks muutunud kõrgema alkoholisisaldusega veinide pakkumisega, hakata segama Châteauneuf-du-Pape'i toorveini Burgundia veinidesse. Sellist veini nimetati *vin de médecine'*ks. Ehk siis osutas CDP "meditsiini teenust", et muuta Burgundia veine tugevamaks ja elujõulisemaks.



Veinide käärivõime tulmub roostevabasi teraest mahutites. Foto: chateaulacanorgue.com

AOC Châteauneuf-du-Pape veinid

sõpradelt, mida nad Edasi juures väärtustavad.



Hea filantroop!

Edasi eesmärk on teha Eesti parimat kvaliteetajakirja. Põhendume ise 100%, aga vajame ajakirja elujõuliseks muutmisel veel natuke abi. Kui Sulle on otuline valikukriteerium 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 toetajatena leiad eest: Ahti Heinla, ETTEN Capital, Inbank, Kawe, NG Investeeringud, Sorainen, Workland.

Liitu Edasi toetajatega, anna meile hoogu ja aita saada tugevamaks.

Saaaja: EDASI.org OÜ
LHV: EE65700771002166750
Swedbank: EE082200221064922783
Selgitus: Toetan Edasi plüüdusi

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

Puhas lugemisnauding

Värske ajakiri nüüd müügil!



Leia oma ajakiri lehkekoskist

EDASI.ORG
INDUSTRIAL & MARIT AJAKIRI

Kui 1936. aasta loodi Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) Châteauneuf-du-Pape (muuseas, see oli üks esimesest kuuest 15. mail 1936 Prantsusmaa Põllumajandusministeeriumi poolt kinnitatud alkohooljookide päritolunimest koos Arbois', Taveli, Cassis', Monbazillaci ja Cognaciga), siis viidates ajaloolisele eripärale, jäi lubatuks 13 erineva marjasordi kasutus, ei seatud mingeid piiranguid viinapuude vanusele ega valmistamismeetoditele. Ainsateks piiranguteks seati vähemalt 30% Grenache'i mahla olemasolu virdes ja appellatsiooni geograafilised piirid. See on jäänud tänini harulduseks kogu riigi käitstud päritolunimetusga veinide klassifikatsiooni poliitika raames.

Terroir

Täna katavad AOC Châteauneuf-du-Pape'i viinaaiad umbkaudu 3200 hektarilist pindala viie kommunii – Châteauneuf-du-Pape, Bédarrides, Courthézon, Sorgues ja Orange – territooriumitel.

Kliima on vahemereline ja kuum. Asudes Lõuna-Rhône'i veinipiirkonna südames, on tegu kõige kuivema ja päikeselisema (päikesetunde aastas keskmiselt 2800) alaga kogu regioonis. Põllud on enamjaolt kivised ja akumuleerivad päeval palju päikesesoojust, mida öösiti n-õ maapinnal lasuva ahjana viinamarjakobaratele edasi annavad. See nõuab pika küpsemisperioodiga ja kuumal ning kuivust taluvate viinamarjasortide viljelemist. Ja stinkohal ongi kuningaks tõusnud taaskord Grenache.



La Crau viinaaed.

Aluspinnase mõttes jaguneb ala kolmeks tsooniks:

- Ala lõunaosas asuv massilise argillidi (happeline savikivim) avamus, mida katavad meetriliseksune jõeekkeline liiva, kruusa, veeriste ja munakate (pr *galets routes*) kiht, mis tekis viimase jääaja mandrijää poolt Alpidest lahti murtud lubjakivi tükkidest, mis hiljem Urg-Rhône'i vetevooludega kohale veeti, ümmarguseks lihviti ja maha lootati. See pinnas on ühelt poolt üsna mineraalidevaene ja nõuab viinapuudelt pikka aega ja arenenud juurestikku, teisalt on aga parim just Grenache'i viljelemiseks, kuna päeval kuumust koguvad munakivid kütavad öösel viinaaedu altpoolt ja marjade küpsemine peaaegu ei katkegi, mis on pikka küpsemisaega ja palju soojust nõudva Grenache'i puhul ülioluline. Just siit ja eriti ala ühe suurima ja ikoonilisema, üleni suurte munakatega kaetud – La Crau – viinaala, 80–120 aasta vanuste viinapuude marjade mahlast tulevad parimad punased Châteauneuf-du-Pape'id.
- Territooriumi keskosas avaneva kollaka ja halli liivakivi avamusel asuvad viinaaiad, mida teinekord samuti katavad *galets routes*. Selle ala marjadest valmistatud viinad on pisut lihtsamad ja feminiinsemad alatooniga punased ja ka mõned valged veinid.
- Ala põhjaosas asuvad viinaaiad Juura ajastu Urgoonia lademe massivsetel lubjakividel (Mont Ventoux' nõlvad), mida katavad samuti alluviaalsed ehk jõeekkelised liivasvised setendid. Parim ala heledate marjasortide viljelemiseks ja valgete veinide valmistamiseks.



Appellatsiooni ühe looone – Chateau de Beaucastel. Foto: Igor Söder

Tänapäev

Alates 2009. aasta reglementatsioonist on muudetud mõningaid 1936. aasta regulatsioone ja nüüd on punase Châteauneuf-du-Pape'i valmistamisel lubatud kasutada 18 erinevat marjasorti (eri sortide alla loetakse nüüd ka Grenache, Clairette ja Piquepouli eri värvi kloonid).

- Tumedad marjad: Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Counoise, Muscardin, Piquepoul Noir, Syrah, Terret Noir ja Vaccarèse (*aka Brun Argentiné*).
- Roosad marjad: Clairette Rosé, Grenache Gris ja Piquepoul Gris.
- Heledad marjad: Grenache Blanc, Bourboulenc, Clairette Blanche, Picardan, Piquepoul Blanc ja Roussanne.

Punaste veinide valmistamisel on kohustuslik kasutada Grenache'i marju, samuti kõiki teisi tumedaid, roosasid ja heledaid sorte. Heledate ja roosade sortide osakaal virdes ei ületa üldjuhul kunagi 20%, kuigi otsest reguleerimisest selle kohta ei ole. Vein peab olema vähemalt kahe marjasordi segu, erandina on ainsana lubatud

100% Grenache'i veinide valmistamine.

Apellatsioon üks ikoon – **Château de Beaucastel** – valmistab senini igal aastal punast CdP'd, mille koosseis on 13 algselt lubatud marjasorti (eri värvi kloonide kasutamine pole avalikustatud).

Valgete veinide puhul on lubatud kasutada kõiki heledaid marjasorte ilma igasuguste regulatsioonideta.

Kõikide veinide puhul seati maksimaalseks toodanguks 35 hl hektari kohta, mis on vägagi madal lubatud maht. Ei ole lubatud masinatega marjade korjamine.

Täna seni on Châteauneuf-du-Pape'i veinid endiselt nõutud nii Püha Tooli juures (erinevate tootjatega on tehtud lepingud, mille alusel igal aastal veinid Vatikani keldritesse jõuavad), lga tõelise veinisõbra keldrites, restoranide veinikaardidel ja veinikeldrite-poodide riiulite. Praegused punased CdP veinid on üldjuhul maskuliinsed, võimsad, täidliased, tammised ja alkohoolsed. Üsna tavapärane on, et nende veinide alkoholi mahuprotsent on 15, harvad pole ka juhud, kui eriti soojadel suvedel küpsenud marjadest tehtud veinide etiketidel ilutseb alkoholi protsendi number 15,5 ja olen oma silmaga näinud, et see number võib olla ka 16. Nii juhtus mõnel tootjal 2010 – eriti palava korjajaasta veinidega.

Nagu ülalpool sai öeldud, on erinevate pärmide, marjasortide kasutuse ja valmistamismeetodite tõttu veinide stiilid tootjatel ja ka sama tootja erinevate veinide puhul vägagi erinevad ja tulemuseks on üks tõsine virvarr, milles orienteerimiseks on vaja hulka maitsmist ja kogemust.

Stiilid

Paljud tootjad on läinud tagasi eksiisade radadele ja valmistavad taas veine, mis on kääritatud metsikute pärmidega (ka erinevaid animaalseid ja metsaaluseid noote andev *Brettanomyces*-pärmide tüvi on paljudel endiselt soositud), teevad täiskobarate materatsioon (et saada kobaravartest enam rohelisi tanniine virdesse) ja laagerdavad veine pikki kuid tammevaatides. Selliste veinide keldripotentsiaal on üüratu, ulatudes 30–35 aastani ja enamgi. Kui sellist veini üritada nautida enne kümnet aastat keldris, võib julgelt öelda, et tegu on "beebi mõrvamisega". Samas, küpsenuna, on selliste nestete maitsemine erakordselt nauditav ja nõnansirikas kogemus.

Selliseid kauaküpsemaid iludusi teevad muu hulgas näiteks **Château de Rayas, Domaine du Vieux Télégraphe, Clos de Papes, Domaine de la Janasse, Château Mont-Redon, Château de Beaucastel** jt. Kui üldjuhul on nende tootjate veinid ikka Grenache'i-põhised või lausa 100% Grenache'ist tehtud, siis Beaucastel kasutab ohtralt ka Mourvèdre'it, mis muudab tema veinid ühest küljest ülimalt jõulisteks, aga väljaküpsenuna on tegemist ülimalt siidiste ja elegantsete isenditega. Grenache annab küpsetele veinidele enam alusmetsa hõngu, aga ka erakordset kompleksust ja väärikut.

Ülielegantsete ja pisut feminiinsemate veinidega, mis ka pisut nooremama nautimiseks valmis, on tuntud **Domaine la Barroche, Maison Tardieu-Laurent, Château Sixtine, Château La Nerthe, Domaine de la Mordorée** jt. Nende tootjate puhul leiab peale Grenache'i ja Mourvèdre'i sagedamat kasutust ka Syrah ja Cinsault, mis annavad veinidele nii tumedamarjaseid kui ka värskemaid ja mahlakamaid nüansse.

Kindlasti on väärrikad kaaslasel igale toidulauale ka valged CdP'd. Need ühest küljest erksa happega ja mineraalsed, teisalt aromaatsed, täidliased, alkohoolsed ja tammised valged veinid on parimad umbkaudu 5.–7. aastal pärast etiketile kirjutatud korjajaastat. Tavapärane kooslus on värsket hapet ja mineraalsust eksponeeriv Grenache Blanc, aromaadne ja täidlis lisav Viognier, lopsakust ja puuviljasust andev Clairette ning rustikaalseid mõrkjaid ja õunaseid noote andev Bourboulenc. Harv pole siiski ka teiste ülaltoodud heledate sortide kasutamine.

Loomulikult on väärrika CdP tootjaid palju ja ükski Châteauneuf ei jäta tõsist veinisõpra külmaks. Seetõttu on mul väga hea meel, et antud valdkonnas on nii minul kui ka paljudel teistel huvilistel avastamisruumi küllaga. Ja seda avastamist on omajagu juba kodumaiste maaletootjate ja vinoteekide portfellides, aga kindlasti tasub reisida kohapeale ja maitsemeel sealse meeletulokas valikus valla päästa.

Miks hakata Edasi tellijaks?

- "Edasi käivitab ausust, mitte intriigi. On asjade poolt, mitte vastu." (Kristjan Järvi)
- "Edasis on raskkesti seletatava, aga väga nauditava vimkaga lood." (Agar Jõgi)
- "Minu meelest täidab Edasi sama rolli, mis oli Eesti Ekspressil 1980-ndate lõpus." (Harjo Pajala)
- "Minu jaoks on Edasi kuuauudatud tšestus sellest, et ei vasta tõele, et kõik hõgejad soovivad tarbida vaid kiiraudiseid, skandaalimaigulisi paljastusi või alla peibutatud provokatiivsetest pealkirjadest." (Helen Sildna)

Kui otsustad hakata püsitolijaks, aita 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 Sööt

Igor Sööt on VinsDeFrance peasoomeetjee ja lektor Eesti Sommeljeede Erakoolis. [Loe artikleid \(4\)](#).





Jaga



Customize buttons

Loe edasi



Igor Sõöt: Burgundia veinid - kohtumine klassikuga

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



Kadri Kroon: Veneetsia & subliimsed joogid

Toskaana ristipõiki läbitud? Pakun välja Veneetsia kui veinireisi sihtkoha, mis kombineerib unustamatu linnapuhkuse ja linnaga...



Igor Sõöt: suvine vahuveini ABC

Veinisõprade jaoks tähendavad soojad päikesepaistelised päevad ja sumedad õhtupoolikud vaid tühte - tähtsased ja sooja...




Janek "Juss" Kallavus - reiki? Elav legend? Uus normaalsus?

Meie kodumaal ei peeta kelneriametit väärikaks ja pigem peavad seda üldjuhul ajutiselt noored inimesed, sageli...



Kristjan Peäske: järgmise kümnendi äri võit on hea teenindus. Flamusepakaja muutlik teekond

Istume kahekesi restoranivaldkonna sariettevõtjatena Lores, jooeme teed ja arutame Kristjan Peäskega tema teekonna üle toidu...

 Kasuta oma aega mõistlikult

Sisesta email

Lüütu EDASI uudiskirjaga

Posted in Eksklusiv, Toit ja vein and tagged ajalugu, Edasi, kogemus, paavstid, poliitika, Prantsusmaa, toit ja vein. [Bookmark the permalink.](#) [Edit](#)