

Suvel voolaku klaasidesse

Itaalia vahuveini paremik



.....
Tekst:
ANNAMARI NIKKEL
Foto:
ERAKOGU,
SHUTTERSTOCK
.....

Vahuveinide valmistamine šampanjameetodil on märgilise tähendusega. See on kallis ja aeganõudev ja valmistusviis pres-tiitne. Peale Prantsuse *cremant'*i tehakse väga häid vahuveine sel viisil ka Itaalias.

Kui mõelda Itaalia ja vahuveini peale, siis võin šampanja peale kihla vedada, et esimesena tuleb sul silme ette Pro-secco ja võib-olla ka Asti *spumante*. Statistika järgi on itaallased maailma kõige usinamad mullitegijad – nende keldrites ja tehastes valmib igal aastal ligikaudu 700 000 miljonit vahuveinipudelit (arvestatud standard 75 cl pudelit) ja see teeb kogu Itaalia aastasest veinitoodangust 10% ning kogu maailma vahuveinitoodangust märkimisväärsed 27%. Volüümi poolest on nende kannul kohe prantslased, kes valmistavad igal aastal 550 000 miljonit pudelit mulli, ning armastatud *cava*-maa Hispaania on selles edetabelis neljandal kohal 260 miljoni pudeliga.

Itaalia vahuveinid kroonivad ka ühte teist vahuveinide statistika edetabelit – nimelt eksporditakse nende mullitoodangut kõige enam: 75% kogu Proseccodest viiakse riigist välja,

kuid näiteks Prantsusmaal tarbitakse 50% šampanjadest kohapeal ja vaid pool läheb ekspordiks.

Kui Prosecco piirkond kaitsti päritolunimetusega alles aastal 2009, siis tegelikult nii mõnedki traditsioonilise vahuveini valmistajad Itaalias olid enda piirkonnad kaitsnud juba oluliselt varem: Trentodoc 1993. aastal ja Franciacorta 1995. aastal.

MIDA TÄHENDAB TRADITSIOONILINE VAHUVEINI VALMISTAMINE?

Nii nimetatakse vahuveinide valmistamist šampanjameetodil, klassikalisel meetodil või itaaliapäraselt *metodo classico*. Sisuliselt tähendab see, et vahuveinis olevad mullid tekivad loomulikult viisil veini sisse samas pudelis, millest me hiljem vahuveini enda klaasi valame.

Proseccod ei ole valmistatud klassikalisel meetodil (mõne erandiga, mis on kindlasti etiketil välja toodud). Itaalia *metodo classico* viljelejad

tunnevad seda suuremat uhkust oma kvaliteetsete vahuveinide üle ning sel põhjusel loodi aastal 2009 Istituto Talento Italiano. Talento ühendab kõiki Itaalia klassikalisel meetodil valmistavaid vahuveinitootjaid, kusjuures üheks tingimuseks on veel, et veinid peavad olema valmistatud Chardonnay, Pinot Noir' (Itaalias Pinot Nero) ja/või Pinot Blanci ning nüüd ka kohalikest Erbamati viinamarjadest. Ei ole juhus, et enamik nimetatud marjadest on kõige sobivamad ka šampanjade valmistamisel.

JÄTA MEELDE: FRANCIACORTA!

Kaunilt kõlava nime taga on ääretult kaunis vahuvein, mida sageli nimetatakse ka Itaalia šampanjaks. Kogu Franciacorta piirkond moodustab vaid kümnendiku Champagne' piirkonnast ning aastas müüakse ära keskmiselt 17 miljonit pudelit Franciacortat, millest vaid pisike 10% eksporditakse. Võrdluseks – šampanjat müüakse aastas ligikaudu 300 miljonit pudelit.

Lombardia, Franciacorta sünnikoht, asub Põhja-Itaalias, olles piiritletud Šveitsiga, ning võid juba ette kujutada, et sealne kliima on võrreldes päikeselise Toscana või kuuma Sitsiiliaga palju jahedam. See on omakorda ideaalne traditsiooniliste vahuveinide valmistamiseks.

Lombardia veiniregioon on maailmas juba niigi tuntuks saanud just oma kvaliteetsete vahuveinide poolest ja siin sünnib peale Franciacorta veel teinegi *metodo classico* mull – Oltrepò Pavese. Tänapäeva seisuga Eesti alkoholiregistrisse ei ole mitte ühtegi sellenimelist vahuveini (veel) aga kantud.

Kõikide mullisõprade rõõmuks on Franciacorta vahuveinid meil kättesaadavad ja lausa parimatest parimad tootjad: Berlucchi, Ca'del Bosco, Bellavista, Pizzini.

ISIKLIKUD LOOD JA VÄIKE TOODANG

Esimene Franciacorta vahuvein valmis Guido Berlucchi veinimajas aastal 1961 veinimeister Franco Ziliani käe all. Üks pudel sellest partiist on siiani Berlucchi keldris mälestuseks alles kui märk uuest ajastust. Pärast selle vahuveini valmimist muutus kogu regiooni fookus. Ziliani tegi aga juba järgmisel aastal Berlucchi nime all uuesti ajalugu, kui valmistas esimese *rosé* Franciacorta, mis sündis hea sõbra ja Milanos tegutseva antiigikaupmehe Max Imberti soovil. Härra Max soovis endale personaalselt vahuveini ja veinimeister, teades, et Max armastab üle kõige Laurent-Perrieri Rose šampanjat, võttiski ette Franciacorta roosaks

tegemise. Franciacorta Cuvée Imperiale Max Rosé Extra Dry on Berlucchi repertuaaris siiani ja müüb kenakesed 500 000 pudelit aastas.

Hea uudis on see, et Berlucchi Max Rosé jõudis eelmisel aastal ka Eesti turule ja lisaks muidugi on saadaval ka teised mõnused Berlucchi Franciacortad.

Guido Berlucchi suri aastal 2000 ilma ühegi pärijata ja tänasel päeval juhvivad *show'd* Franco Ziliano koos oma kolme lapsega, nad omavad kolmandikku kogu

Kõikide mullisõprade rõõmuks on Franciacorta vahuveinid meil kättesaadavad – lausa parimatest parimad tootjad: Berlucchi, Ca'del Bosco, Bellavista, Pizzini.



Franciacorta kuppelmaastiku mikrokliima on väärtus omaette.

ettevõttest, kolmandik kuulub nende äripartnerile ja kolmandiku osa eest lõi Guido Berlucchi fondi, mis tegeleb meditsiiniliste uuringutega, mille põhifookuses on vähivastased abinõud.

Tänasel päeval on Berlucchi suurimaid Franciacorta tootjaid, valmistades aastas neli miljonit pudelit imeilusat mulli. Teisel kohal on Ca'del Bosco 1,7 miljoni pudeliga ja kolmandal

kohal Bellavista 1,5 miljoni pudeliga.

Kokku on Franciacorta piirkonnas tootjaid 115 ja kuna kõne all olev regiooni on vaid 2900 hektari suurune, siis ega siit masstoodangut oodata olegi. Võrdluseks, et Prosecco piirkond oma 20 000 hektariga on 7 korda suurem.

RANGED REEGLID

Kolmest lubatud viinamarjast kasvatakse kõige enam väarikust ja värskust andvat valget Chardonnayd – lausa 80% kogu veinipõldudest on selle marja valutatud. Täidlust ja rühti andev punane Pinot Nero on saanud enda alla 15% põldudest ning valget Pinot Blanci sorti kasutatakse aina vähem, sest see ei anna vahuveinile midagi põnevat. See-eest on viimastel aastatel tehtud uuringud ühe vana kohaliku viinamarja Erbamatiga ja tulemused pakuvad veinijoojatele igal juhul põnevust, sest mari annab vahuveinile omapära, suurt happesust ja elegantset karakterit.

Sarnaselt šampanjaga tvalmistatakse Franciacorta nime kandvaid vahuveine täpsete reeglite alusel – nendest üks olulisemaid aspekte on vahuveini settel küpsemise aeg. See oluline detail määrab lõpptulemuse kompleksuse, kvaliteedi, iseloomu ja ka eluea. Kuigi para-

meetreid on kopeeritud šampanjatootjate pealt, siis Franciacorta reeglid on range- mad: minimaalne settel küpsemise aeg on 18 kuud (15 kuud šampanja puhul) ja aastakäigu Franciacorta (Riserva) minimaalne settel küpsemise aeg 60 kuud (36 kuud *vintage*-šampanja puhul).

Franciacorta vahuveine valmistatakse valgetest roosadeni ja tavalistest *bruttüüpi* vahuveinidest *pas dosé* ni (ehk

“Teisalt on piirkonna mainet üleval hoidnud üks kuulus vahuveinitootja – Ferrari.”

ilma lisatud suhkruta vahuvein) ja sealt edasi ka Riservani ehk aastakäigu Franciacortani.

Üks põnevamaid Franciacorta stiile, mida kindlasti peab mekkima, on Franciacorta Satén – põhimõtteliselt nagu meile teadaolev *blanc de blancs* ehk valge vahuvein valgetest viinamarjadest, selle settel küpsemise aeg on tava-Franciacortast pikem (miinimum 24 kuud), kuivusaste peab olema *brut* ehk kuiv, kuid rõhk pudelis peab olema tavapärasest veidi väiksem – alla viie atmosfääri, see trikk muudab mullid meie keelel mõnusalt mahedaks ja lausa kreemiseks.

JÄTA MEELDE: TRENTODOCI!

Vahuveinifännide seas võib olla Franciacorta nimi rohkem tuntud, kuid kvaliteedilt ja iseloomult on Trentodoc enam kui vääriline alternatiiv. Kuigi Trentodoc oli üks esimesi piirkondi Itaalias, mis reguleeritud ametlikult vaid vahuveinide valmistamiseks, siis ei ole need nii suurelt vahuveini rahvusvahelisele maastikule veel jõudnud. Üks põhjustest on tõenäoliselt fakt, et selles regioonis on puudunud ühteoidev kogukond, kes enda *metodo classico* vahuveine promoks. Teisalt on piirkonna mainet üleval hoidnud üks kuulus vahuveinitootja – Ferrari.

Viimaste aastate valguses on Trentodoc saanud tuntumaks. Alates 2007. aastast on Trentino DOC piirkonnas traditsioonilisel meetodil valmistatavate vahuveinide nimetus Trentodoc ja sealseid imemaitsevaid vahuveine nimetatakse hellitavalt Mägede Mullideks, itaalia keeles Bollicine di Montagna. Läheduses asuva Dolomiitide mäestiku mõjud on peamised Trentodoci piirkonna vahuveinide värske ja peene stiili ning kvaliteedi kujundajaid.

Trentodoci veinipõldude kogusuurus on kolm korda Franciacortast väiksem ehk ligikaudu tuhat hektarit, millelt 49 tootjat toodab ühes aastas kokku ligikaudu üheksa miljonit pudelit.

Loomulikult on kvaliteedi taga jällegi ranged vahuveini valmistamise reeglid, mis Trentodoci puhul on samad nagu šampanjade puhul: 15 kuud laagerdumist settel ja aastakäigu vahuveinide puhul 36 kuud settel laagerdumist.



Trentodocist on pärit vormel 1 uus poodiumivein Ferrari. Šampanja asemel.



Kvaliteet maksab: itaallaste *metodo classico* vahuveinide hinnad on sarnasemad šampanja kui Proseccoga.

Lubatud viinamarjad on samuti samad, mida Champagne' piirkonnast teame: Chardonnay, Pinot Nero ja Meunier.

Tore on tõdeda, et ka meil Eestis on saada mitmeid toredaid Trentodoci vahuveine, nendest parimad ja tuntu- mad brandid on Rotari ja Ferrari.

VORMEL 1 VAHETAS ŠAMPANJA VÄLJA

Ferrari kutsumise Itaalia vahuveinide Rolls-Royce'iks juba ammu enne seda, kui Trentodoci nimetus loodi ja selle piirkonna vahuveinid maailma mastaabis tuntuks said. Giulio Ferrari asutas omanimelise veinimaja juba aastal 1902 ja vahuveinide valmistamine ei olnud tema jaoks juhuslik valik – mees õppis ja praktiseeris *premium*-vahuveinide valmistamist Champagne's. Pärast Giulio surma võttis Ferrari juhtimise üle Lunelli perekond, kes on Ferrari vahuveinide

kvaliteeti ja mainet tõstnud kõrgemaks kui Dolomiidi mäestikuala – aastatel 2015 ja 2017 nimetati Ferrari maailma parimaks vahuveini tootjaks ning lisaks on Ferrari võitnud peaaegu kõik kohalikud vahuveinivõistlused. Peaaegu nagu Lewis Hamilton vormel 1 võistlustel.

Vormel 1 võidusõidust rääkides peab välja tooma, et Ferrari juba valiti F1 võistluste ametlikuks "poodiumipritsiks" – senini on seal olnud vaid šampanjad ning see tõestab taas Ferrari vahuveinide esmaklassilist mainet ja kvaliteeti. Järgmised kolm aastat hullatakse just Ferrari *jeroboam*'i (nimetus 3-liitri veini pudeli kohta) vahuveinidega vormel 1 autasustamistel.

Trentodoci ja Franciacorta edust tiivustatuna on juba vaikselt kuulda ka teiste Itaalia veiniregioonide *metodo classico* vahuveinidest, tõenäoliselt tulevad järgmised pärlid Piemonte piirkonnast. «