

Kadri Kroon: alkovabade jookide trend – tervislikum ja maitsev



Siirupiste, mahla moodi maitstvate ja jääd täis tuubitud kokteilide aeg on läbi saamas, uued alkovabad kokteidid ei erine maitse poolest sugugi päris kokteilidest, ainult purju ei tee. Foto: Shutterstock

Alkoholivabade jookide segmendis on kasv viimastel aastatel olnud märkimisväärne ja tulevikus on tarbijatel aina rohkem alkoholivabu valikuid, mis garanteerivad lisaks tervislikkusele ka maitseaudingu. Kadri Kroon annab kiirülevaate Eesti turul pakutavast ja kus alkovabased jooke nautida soovitab.



Aasta esimene kuu möödub alati märkamatult, kohe-kohe on lõppemas “Kuiva jaanuari” kampaania. Aasta alguses seatud eesmärgid vajavad suure hooga elluviimist. Detsembri pidude järel nõuab keha turgutust. Jaanuar on juba mitmeid aastaid tänu kampaaniale aeg alkoholist paastumiseks. Alkoholipaastuga kirkastuvad meeled, paraneb uni, teravneb mõte, paranevad mälu ja keskendumisvõime. Andmeanalüüsiga tegeleva Morning Consulti firma uurimuses selgus, et iga viies täiskasvanu kaalub “Kuival jaanuaril” osalemist. 91% neist, kes “Kuiva jaanuariga” liituvad, toovad põhjuseks soovi järgida tervislikumat eluviisi. Valdav enamus küll kuu lõpuni vastu ei pea, aga kõik “Kuiva jaanuariga” ühel lainel olid vähendavad aasta esimese kuu jooksul oluliselt tarbitud jookide hulka. Mainima vist peaks ka, et brittide puhul on täheldatud veebruari alguses kampaania mõjuna hüppelist alkoholitarbimise kasvu.

Noorema põlvkonna rõhk on *mindfulness*’il, oma tervisest ja elukvaliteedist hoolimisel. Nende huvi on avastada uusi põnevaid maitseid ja need ei pea ilmingimata alkohoolsed olema. Millenniumi-põlvkonnal puudub ka pikaajaline alkoholi liigtarvitamise kogemus. Tarbijad valivad kvaliteedi ja joovad statistika järgi koguseliselt vähem. Nii on alkoholivabade jookide segmendis olnud kasv viimastel aastatel märkimisväärne. Et alkoholivabade jookide valmistamine joogist alkoholi väljavõtmise teel on töö- ja ajamahukam protsess, on need joogid alkoholiga jookidest tihipeale kallimadki.

Spikker alkovabade jookide maailma

Veinide maaletooja **Bestwine**’i valikus on alkoholivaba vahuvein, mis pärjati Eesti Sommeljeede Assotsiatsiooni poolt korraldatud “Aasta vein 2021” konkursil alkoholivabade veinide kategoorias kuldmedaliga. Omaniku ja sommeljee **Triinu van Buureni** sõnul petab Tšiilis Maipo orus toodetud Chardonnay marjast Sinzero 2019 Vintage Brut kliente osavalt ära, pimedalt on teda segi aetud nii lihtsama šampanja, *crémant*’ kui *spumante*’ga. “Eks ta *spumante* mõõtu kõige rohkem on! Pudeilil on ilus maitsekas silt, sobib hästi külla kaasa võtmiseks ja kingituseks ka. Müüginumbrid igatahes tõusevad”, ütleb Triinu van Buuren.

Kolmandat aastat **Alkovabapood.ee** poodi pidav **Merle Tigli** töödeb, et väiketootja põnevad käsitööjoogid on kõige minevam kaup. “Septembris ei joo” on nende e-poe järgi Eestis ehk populaarsemgi, aga ka jaanuari müüginumbrid suurenevad iga aastaga.

Tema sõnul on veinidest kõige minevamad mullidega alkovabad vahuveinid, millest on alkohol välja võetud. Juues petavad esmalt täitsa ära. Mahla baasil tehtud mullid nendega võistelda ei suuda. “Mahlast tehtud alkoholivabu veine tuleb end jooma harjutada,” märgib Merle Tigli. Need on tavaveinist ikka päris erinevad, puuduvad tugevad parkained ja täidlus.

Kõige enam on huvi alkovabade kokteilikomponentide vastu. Neil on müügil näiteks alkovaba džinn, vermut, bitter, viski ja rumm. Kliendid ostavad, et ise kodus huvitavaid 0% kokteile teha. E-poes on ka teiste maaletootjate toodang. Kohalikest eestimaistest toodetest võiks välja tuua Mulli alkoholivaba õunasiidri, Õllenaudi ja Tankeri alkoholivabad õlled.

2017. aastal loodud Saaremaa firma **Wöseli shrub**’idest saab huvitavaid kokteile komponeerida. *Shrub*’i-võhikule selgituseks, et tegemist on sajandeid valmistatud naturaalse tervisejoogiga, mille komponentideks on erinevad viljad või marjad, magustaja ja õunaäädikas. Wösel teeb äädika ise ja kasutab joogi valmistamisel Muhumaa mett. Nende esimene *shrub* oli ingveri, sidruni ja mee oma suitsukese rosmariiniga, nüüd on arendatud välja ka astelpaju-vaarika, *virgin mojito* ja mustasõstra-piparmündi *shrub*’id.

Saaremaise **Lahhentagge** džinni- ja toonikuvõlurid **Maarit Põör** ja **Tarmo Virki** ütlevad, et on oma kahele alkovabale džinnile liialdamata vaid positiivset tagasisidet saanud, nende müük on läinud tublisti. Suurimad väliturud on hetkel Rootsi, Rumeenia ja Inglismaa. Eesti esimest alkoholita džinni Flâneuri presenteeriti 2019. aasta novembris Eesti Joogifestivalil. Prantsusmaast inspireerituna nime saanud Flâneur on nautleja sümbol, see on tegelane, kes uita maailmas ringi ja vaatleb kõrvalt elu kulgu. Flâneuse on naiselikum ja aromaatsed. Maariti jaoks džinnimeistrina oli mõlema valmistamine põnev väljakutse. Esmatähtis on talle alati maitseelamuse pakkumine, seda olenemata alkoholiprotsendist. Pole ju oluline, kas klient teeb nende jookide kasu valiku tervisest, usust või miskist muust põhjusest lähtuvalt.

Lahhentagge taaskasutatud Kuressaare jõulukuuse okastest valmiv toonik on aidanud palju uksi avada. See on nii unikaalse looga moodne toonik. Flâneuri kasutas baarmen **Kristo Tomingas** New Yorgis toimunud rahvusvahelisel kokteilivõistlusel “Battle of the Modern Bartender” alkoholivaba kokteili kategoorias. Sealne edu aitas Tarmo Virki sõnul Flâneuri müügile Eestis oluliselt kaasa, andis ühisrahasuskampaania õnnestumisse märkimisväärse panuse ja sellest võidujoogist tehtud toode Kokteil No 1 on leidnud oma niši alkovabade kokteilide tarbijate hulgas.

Lahhentagge teeb baarmenite Kristo Tomingase ja **Laur Ihermanniga** eri projektide roome koostööd edasi. Tarmo soovitas minna alkovabade kokteile nautida **Lore bistrosse**, aga näiteks **F-hoonesse** ja **Fotografikasse**. Alkoholiga jookide osas tõstab ta esile **Botaaniku** ja andeka maitsete komponeerija **Andres Siemi** loodud Kevadise Gimleti kokteili.

Mina ise lisaks nende soovitude juurde veel äsja Prantsuse restoranina avatud **Art Priori**, mille noor baarmen **Martin Kaarjärvi** valmistas justkui valgusfoorituledena mõjuvad kolm täiuslikku alkovaba kokteili: roheline ja värsked, kollase ja eksootilise ning punase ja magusa. Neid joogimenüüs veel ei ole, aga eraldi küsida tasub kindlasti.

Alkovabade jookide osakaal veinikaartides suureneb järk-järgult. Siirupiste, mahla moodi maitstvate ja jääd täis tuubitud kokteilide aeg on läbi saamas, uued alkovabad kokteidid ei erine maitse poolest sugugi päris kokteilidest, ainult purju ei tee. Neis on palju kompleksseid maitseüansse, baarmenid kasutavad aina rohkem nende valmistamiseks šeikereid. Klient ootab baarmenilt loomingulist lähenemist, tehnilist keerukust ja hoolikalt valitud naturaalseid koostisosi. Ka serveerimine pole väheoluline, klaasivalik on sama mis päris kokteilidel.

The Future Laboratory uurimus “Future Forecast 2022” toob alkovabade joogitrendide hulgas välja veel mitu erinevat suunda.

Esiteks paraneb oluliselt alkovabade veinide maitse. Sellesse arengusse panustatakse, sest 0% veinide euronid näitab peaks prognooside kohaselt 2027. aastaks jõudma 8,9 miljardit euroni. Näitelis Narra firma Leske on välja lasknud kolmest veinist koosnevast Ambijuse-nimelist sarja, mille märk on Acid League’i loodud sari Wine Proxies koosneb jookidest, mille maitse ja hape on kokku pandud silmas pidades *fine dining*’u restoranis jookide toitudega sobitamist. Paljulubav areng toimub funktsionaalsete alkoholivabade jookide osas, mille tootmiseks kasutatakse iidset fermentatsiooni (*kombucha*), komponentideks on tervendavad taimesegud, ravivad seened (*chaga*) ja muud tervist turgutavad lisandid, nagu näiteks piimhappebakterid.

Seega on tulevikus aina rohkem alkoholivabu valikuid, mis garanteerivad lisaks tervislikkusele ka maitseaudingu.

Miks hakata Edasi tellijaks?

- “Edasi käivitab ausust, seletatava, aga väga nauditava vimkaga vastu.” (Kristjan Järvi)
- “Edasis on raskesti seletatava, aga väga nauditava vimkaga vastu.” (Agur Jõgi)
- “Minu meelest täidab Edasi sama rolli, mis oli Eesti Ekspressil 1980-ndate lõpus.” (Hardo Pajula)
- “Minu jaoks on Edasi kauaoodatud tõestus sellest, et ei vasta tõele, et kõik lugejad soovivad tarbida vaid kiirudeid, skandaalimaigulisi paljastusi või olla peibutatud provokatiivsetest pealkirjadest.” (Helen Sildna)

Kui otsustad hakata püsitellijaks, aita luua Eesti parimat ajakirja. Sinu igakuine väike panus aitab hoida igapäevast, veini- ja reisirubriigi toimetaja. **Loe artikleid (68)**

Tere tulemast tellijaks!
Tee Edasi ka enda mõtteks!

Kadri Kroon

Kadri Kroon on paadunud foodie, andunud veinifänn ja tülitingeline reisihull, kellele meeldib kogeda ehedaid hetki puhtast uudishimust elu ja maailma vastu. Tema soovitude järgi suurlinnades seigeldes on reiselamuse garanteeritud. Kadri on Edasi toidu-, veini- ja reisirubriigi toimetaja. **Loe artikleid (68)**

