

# Kadri Kroon: Hispaania mullidraama mitmes vaatuses



Corpinnat põhisoõnum on keskendumine igas põlluharimise ja veinitootmise faasis kvaliteedile ja loodussäästlikkusele. Foto: corpinnat.com

**T**äitsa uskumatu, aga septembris õnnestus üle hulga aja taas veinireisile minna, seekord Katalooniasse. Üks reisi kõrghetki oli Hispaania tipp-mullitootja Gramona külastamine. Gramona on tõeline teerajaja ja tahab oma gastronoomiliste jookidega veiniinimeste hinge pageda.

## Suured *versus* väiksed

Suures Hispaania cava-tootjate peres on juba tükk aega omavahelised suhted sassis olnud ja emotsioonid pinna peal käärinud. Cava DO apellatsioon on alates 1972. aastast kõvasti kasvanud. 2/3 kogu cava't tarbivad välismaised kliendid, tootismahud ulatuvad 250 miljoni pudelini aastas.

Selles äris liigub suur raha. Gigandid nagu Freixenet, Codorní ja García Carrion toodavad rohkem kui 75 protsendi kogu apellatsiooni toodangust. Cava de Paraje Calificado kategooriatega. Esimene keskendub traditsioonilisel meetodil Sant Sadurni d'Anoia ümbruses ehk cava sünnialal toodetule, teine rõhutab pinnase tähtsust. Viinamarjad tulevad ühest viinapuuaiaist ja laagerdumise aeg on Gran Reserva tasemel ehk vähemalt 36 kuud. Paraje ühe aia cava'ga kopeeritakse Burgundia süsteemi, välja on toodud 12 eriti hea kvaliteediga aeda.

## Percheitmine ja Corpinnati sünd

Kvantiteedi asemel kvaliteedile panustavad väiketootjad ei olnud enam valitseva poliitikaga sugugi nõus. Esimesena eraldus tootjatest 2012. aastal Raventós i Blanc. Cava DO tuli 2015. aastal omalt poolt välja Classic Penedès ja Cava de Paraje Calificado kategooriatega. Esimene keskendub traditsioonilisel meetodil Sant Sadurni d'Anoia ümbruses ehk cava sünnialal toodetule, teine rõhutab pinnase tähtsust. Viinamarjad tulevad ühest viinapuuaiaist ja laagerdumise aeg on Gran Reserva tasemel ehk vähemalt 36 kuud. Paraje ühe aia cava'ga kopeeritakse Burgundia süsteemi, välja on toodud 12 eriti hea kvaliteediga aeda.

Muutustele vaatamata jäid reeglid DO alal liiga üldiseks ja see lõi pinnase 9 väiketootja eraldumiseks. Corpinnati ühendusse kuuluvad eestvedajatele Gramonale ja Recaredole lisaks Llopart, Torelló, Nadal. Eelpool mainitud on kõik ka Eesti turul olemas. Veel on grupis Sabaté i Coca, Huguet-Can Feixes, Júlia Bernet ja Mas Candi. 2017. aastal moodustasid nad ametlikult Corpinnati ühenduse. Corpinnati liikmed ei soovi, et nende traditsioonilisel meetodil valmistatud kvaliteetmulli kohta cava terminit üldse kasutataks, oma päritolupiirkonnaks märgitakse Penedès.

Nimetus Corpinnat tuleb liitsõnast, mille esimene pool 'cor' tähendab kohalikus keeles südant, teine osa 'pinnat' ladina keeles kaljust maad. Mitmuses 'pinnae' ongi hilisemas keelearengus kujunenud Penedèsiks. Corpinnat tähistab Penedès'i silda ehk siis ala, mis on Kataloonia mulliveinide hälliks.

## Corpinnati põhisoõnum on keskendumine igas põlluharimise ja veinitootmise faasis kvaliteedile ja loodussäästlikkusele.

Tootjad on sertifitseeritud orgaanilise või biodünaamilise viljeluse järgijad. Corpinnat rõhutab, et nende preemiumjoojaid ei taha olla Champagne'i väiksed õed-vennad, vaid omaette unikaalse iseloomuga iludused. Nad ei saagi šampanjadega sarnaneda, sest viinamarjad on suures osas teised. Corpinnat lubab keskenduda kohalikele viinamarjasortidele ja piirab Champagne'i marjade Pinot Noiri ja Chardonnay ning kohaliku Trepati kasutamise 10%-ni, see kehtib ka *rose'*de puhul. Ülejäänud peab olema kas klassikaline kolmik Macabeu, Xarel-lo ja Parellada (või ka Malvasia). *Rose'* jaoks on lubatud kasutada Garnatxa ja Monastrelli marja ja lisaks toob Corpinnat mängu kaks Cava DO-s keelatud punast marja: Sumolli ja Xarel-lo Vermella.

2019. aastal tulid esimesed Corpinnati veinid lettidele. Siis aga üllatas kõiki koroon, restoranid ja hotellid, kus nende tootjate gastronoomilisi veine põhiliselt müüakse, suleti. Viimased poolteist aastat on olnud tõeliselt proovilepanevad, eks näis, kuidas Corpinnati ühendus oma plaanid ellu suudab viia või kas sellest kunagi hoopis eraldi DO välja kasvab.

## Gramona Celler Battlé

Viiendat põlve tegutsev veinimaja loodi 1881. aastal. Omavahel abiellusid sobivalt veinipere tütar ja Barcelona tavernipidajate perepoe. Sel ajal tehti ilma mullideta veini, vahepeal ainult cava't ja viimase põlvkonna teene on nii kuivade kui ka magusate *still*-veinide taastamine portfelli. Tänaaseks moodustab nende osakaal pool toodangust. Uus moodne gravitatsiooni kasutatav tootmine ja biodünaamiline talupidamine paiknevad kohe linnaäärsetel küngastel. Uues veinitehases on lisaks gravitatsioonile ja maapinna temperatuuri ärakasutamisele töös päikepaneelid. Vett puhastatakse taaskasutamiseks üleval mäe otsas asuvas oma veehoidlas. Kaudusliku tasakaalu hoidmiseks hävitavad nahkhiired mutte ja pistrikud hoiavad gravitatsioonile ja maapinna temperatuuri ärakasutamisele töös päikepaneelid. Vett puhastatakse taaskasutamiseks üleval mäe otsas asuvas oma veehoidlas. Gravitatsiooni ja valguse ebasoovitava mõju. Meie visiidi ajal teevad seda käsitööd kaks visa noort naisterahvast, kel ees nädala jagu pakendamist ootavaid äsja villitud pudeleid.



Pudelite käsitsi tsellofaani pakkimine. Foto: Kadri Kroon

## Hobused, lambad ja pistrikud tööhoos

Gramona teeb koostööd maailma juhtivate biodünaamika ja veiniviljeluse spetsialistidega. Kõike ei ole võimalik kohe üks ühele teiste eeskujul juurutada, tuleb uurida, mis just nende pinnase jaoks paremini toimib. See töö on kestnud juba 15 aastat. Biodünaamilisi taimelootisi tehakse oma põldudel kasvanud taimedest, külastades ajal näeme kummaliselt peal settel pikali lehvaid pudeleid või 21 päeva pulpitritel kaldu seisvaid eksemplare, et setet korgi peale kokku koguda. Neid pudeleid tantsitavad käsitsi tõelisel keldrispõlde. Laagerdumine kestab tippude puhul kõvasti rohkem kui kolm aastat. Enoteca sarja *brut*- ja *brut nature*-veinid on lattidel suisa 160 kuud.

Viinamarjadest on Gramona fookus kohalikul Xarel-lo marjal, mis annab nende veinidele tihedama struktuuri ja pika küpsemispotentsiaali. Xarel-los pidi väidetaval olema kõige kõrgem reservatrooli sisaldus, ehk viinamarjal on tugev looduslik vananemistavastane toime.



Blodünaamika jaoks kuivatatakse taimi. Foto: Kadri Kroon

## Vana keldri saladused

Vanasse Battlé keldrisse saab sisse astuda otse linnatänavalt, kuidugi etteatamisega. Külastajatele pakutakse veinide mekkimise kõrvale korral täitsa Michelini tasemel mitmekäigulist lõunat. Maa-alused mulliveinide laagerduskeldrid peidavad puitaltateid peal settel pikali lehvaid pudeleid või 21 päeva pulpitritel kaldu seisvaid eksemplare, et setet korgi peale kokku koguda. Neid pudeleid tantsitavad käsitsi tõelisel keldrispõlde. Laagerdumine kestab tippude puhul kõvasti rohkem kui kolm aastat. Enoteca sarja *brut*- ja *brut nature*-veinid on lattidel suisa 160 kuud.

Ühes avaras ruumis paikneb unikaalne *solera*-süsteem *liquor d'expedition*'i jaoks, mida lisatakse ruumide päris lõppfaasis vahetult enne ümberkorkimist. Kolm kogenud töötajat teevad *degorgemen*'i, üks neist nuusutab kõik pudeleid oma kogunud ninaga. Gramona pudelitel, millel on kirjas *brut*, on tegelikult maksimaalne suhkruisaldus 6 g liitri kohta. Oma tippveinide jaoks kasutavad nad laagerdamiseks kroonkorgi asemel tavalisest korgitammest korki, mida hoitakse pudelis tekkiva rõhu pärast kinni metallklambri. See on tegelikult vana meetod, mis on taaskasutusel ka mõnedes šampanjamajades. Osaliselt hoiab see kork paremini ära pikaajalisel laagerdumisel kroonkorgiga tekkiva oksüdatsiooniohu ja annab veinile kindlasti rohkem maitsentüansse juurde kui metallkork.



Päris korgiga suletud kroonpudelid puulattidel. Foto: Kadri Kroon

## Veinidegustatsioon lõunagurmecga

Maitseme vasiidi käigus viit veini. 2020 Gessami veini nimi tähendab katalaani keelele jasmii, Eesti turul müüdavatele pudelitele on printitud lilled. Seta koosneb 40% Muscat', 40% Sauvignon Blanci ja 20% osas Gewürtztraminerist. Veinis on 7 grammi jääksuhkrut.

Vaatamata aromaatsusele on vein värske ja kerge. Sobib ideaalselt omakasvatatud melonite ja õhkuivatatud singiga.

2020 Mart on Xarel-lo Vermellist. Kohustuslik vein kõikidele Martidele. Haruldase marja keest on punakas, lühikesest kestakontaktist tuleb ka veini roosa värv. Kerge *rosé* põhimaitses on punane sõstar ja vaarikas, järelmaitses on vein veidi vürtsikas. Mullidest proovime ära La Cuvée Brut, mille koostis on veini osas Xarel-lo, ülejäänud Macabeo ja 10% Parellada. Vein on olnud settel neli aastat, 2015 Gramona Imperial seovastu 5 aastat settel. Kolme põhimarja täiendamiseks on juurde poogitud Chardonnay, lõpus lisatakse *solera* reservveini. Mull on tõeliselt õilis, vein hapusaiarõhke ja pätkline. Absoluutselt ideaalne kaaslane kohaliku punase riisiga valmistatud *paella*-laadse hautisega, kus põhirõhk Costa Bravast pärit krevettidel. Lõpetuseks meenus ampsu kõrvale pakitud Gramona Gewürtztraminer Vin Glass on vägagi uuenduslik toode. Jääveinilaadne tulemus saadakse vedela lämmastikuga marju külmutades.

### Miks hakata Edasi tellijaks?

- "Edasi käivitab ausust, mitte intriigi. On asjade poolt, mitte vastu." (Kristjan Järvi)
- "Edasis on raskesti seletatava, aga väga nauditava vimkaga lood." (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 kiiruidiseid, 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 tellijad kindel olla.

**Tere tulemast tellijaks!**  
**Tee Edasi ka enda mõtteks!**

## Kadri Kroon

**K**adri Kroon on kaadunud foodie, ananunud veinifänn ja eluühingeline reisihull, kellele meeldib kogeda eheadid hetki puhtast uudishimust elu ja maailma vastu. Tema soovitud järgi suurilmaigulisi paljastusi või olla peibutatud provokatiivsetest pealkirjadest. Kadri on Edasi toidu-, veini- ja reisirühki toimetaja. [Loe artikleid \(68\)](#)

