



Vasakul: loo autor Tiia Puustusmaa aprillikuisel gurmeeristlusel piki Vahemere rannikut. Paremalt: salongis ootas mekkimist suur hulk veine. All: päikest täis puhkehetked laevatekil.



Viinapuu tähistab jumalate kuningriiki, viljapõld aga maist elu – nõnda on suured veinikirjanikud väitnud. Vein on jumalate jook ja nemad ütlevad, mida, kus ja kuidas juua. Meie, inimesed, oleme end juba ammu jumalate staatusesse paigutanud ning viljapõlluga enam ei piirdu – me kombineerime, otsustame ja naudime.

TEKST JA FOTOD TIIA PUUSTUSMAA

KUI RÄÄKIDA VANA MAAILMA veinitootmisest, valitseb seal juba mõnda aega teatav kriis. Veini toodetakse palju. Uusi turge veini turustamiseks on keeruline leida ja paljudes väikestes riikides, nagu näiteks Eesti, on ka veini justkui juba liiga palju, ehkki Baltimaade ja Venemaa turg ahvatleb tootjaid endiselt. Vana maailm, ajaloo veinimaad ja tootjad kratsivad kulkalt ning peavad mõttetalguid, kuidas olla atraktiivne ja vallutada uusi südameid. Mis siin salata – vein on elustiil, kirg ja armastus.

Ja just siit, elustiili ja kire kooslusest, kooruvad uuenduslikud ideed, kuidas siseneda uutele tur-

gudele – sinna, kus veinipruukimine ei ole veel enamiku elustiil.

Oluline märksõna on “gurmee”, mis aina rohkem paljudele korda läheb. Toidu ja veini harmoonia on valdkond, millest üha räägitakse, ent mille nüansid ja võimalused vaat et piiritud on. Väidetavalt on maailma kolm parimat kööki Prantsuse, Maroko ja Hiina. Pole siis ime, et prantslased, vanad veinitootjad, sellest aina rohkem kinni haaravad ja hüva rüüpe kõrvale kohalikke gastronoomilisi elamusi pakuvad.

Sadakond Prantsusmaa eri piirkondade *château*’d ja väga pikaajaliste kogemustega peakorraldaja