



Provence'i piirkonnast pärit veinimõisa Château de Saint Martini esindaja Adeline de Barry valab huvilistele kiiduväärt Cuvée Grande Réserve'i.



Üleval vasakul: lihtsas toiduletis pakutud maitsev grill-lammas ananassi ja sibulaga. Üleval paremal: degusteerimise järjekorras ootavad veinipudelid. All vasakul: alkohoolseid jooke sobitati kokku ka magusate hõrgutistega. All paremal: singi- ja juustuturg Korsikal.



*Olles leidnud sinihallitusjuustu või molluskite juurde veini näol ideaalse partneri, tekib justkui iseenesest soov seda ka osta.*

härä **Luigi Zoppi** LZ Ingénierie Expordist panid pead kokku ja otsustasid Vahe-mere lainetel seilates maailma eri kontinentide veinimaaletoojatel päid sassi ajada. On ammu selge, et veinimajad lennukipileti või öhtusöögiga suuri kalu enam ei püüa. Seetõttu – mida atraktiivsem keskkond, seda suuremad võimalused. Mõeldud, tehtud.

Laevamiljöö, päike, meri, hingematvalt kaunis Barcelona, päikesetõus Korsika läänerranniku väikelinnas Ajaccio ning muidugi mõista reisi nael – **Paul Bocuse** ja tema koolkonna maitsekoollitus toidu ning veini sobivusest. Kutsuv kell, kas pole? Huvisõidule kogunes maailma eri paigust üle 20 firma, kelle veiniportfell täiendamist vajab. Nendest suur osa Aasiast ja Venemaalt.

“Meie põhikontseptsioon selle veinireisi korraldamiseks oli see, et siia ei tulda vaid veini degusteerima, nagu tavaliselt veinimesidel, vaid meie panustame veini ja toidu kooslusele. Maaletoojad ja veinitootjad leiavad end ühe laua tagant nautimas jumalate jooki koos *à la carte*’iga. Koos maitstakse, sobitatakse, arutletakse. Õhkkond on vaba ja sundimatu, kuid selle juures ei puudu pedagoogiline aspekt. Siit koorub omakorda teine oluline moment – siia ei tulnud veini müüma, vaid ostma. Kuidas, küsite? Olles leidnud sinihallitusjuustu või molluskite juurde veini näol ideaalse partneri, tekib justkui iseenesest soov seda ka osta,” selgitab Luigi Zoppi ürituse võtmeid. Lihtne kontseptsioon – süüa ja juua – see on prantslaste elustiil.

Huvitavatest leidudest rääkides võiks välja tuua **Chateauf-neuf-du-Pape'i Domaine Le Pointu Cuvée aastast 2006**. Veini maitsebuketist tuleb esile mõnus, ideaalselt paras pipranüanss, mahlane must ploom ja *terroir*. Alkoholi protsent on kõrge, suisa 15, kuid seda ei tunne juures peaaegu üldse. Kui eestlane suppi ja veini väga julgelt kokku veel ei pane, siis siinkohal soovitan just Domaine Le Pointu Cuvéed kerge selleritomati-püreesupi juurde. Keele viib alla!

Burgundia ühe suurema tootja **Blasons De Bourgogne'i** vein **Pouilly Fuissé Terra Incognita** on huvitav bukett Chardonnay'st, sordist, mis paljudele veinisõpradele võib tunduda igava marjana. Naudi seda jooki tigude või valge kalaga. Kindlasti sobib saabuvaks suvehooajaks ka sama veinimaja puuviljane, noobel, kergelt kihisev **Crémant Reserve**. Vein on valmistatud traditsioonilisi meetodeid rakendades: esimene fermentatsioon mahutites, teine pudelis. Üllata sellega oma sõpru maasikahooajal.

Oluliselt vähem teatakse Korsika veinidest. Tasub tähele panna, et saarel on seitse appellatsiooni (veinipiirkonda) ja üle 150 tootja. Kes rohkem eri sortide peale rõhub ja põnevaid maitseid otsib, võiks proovida kohalikust sordist Niellucciust valmistatud **Orenga de Gaffory** veinimaja toodangut. Korsika mullastik on savine ja lubjakivine ning meenutab Toskaana pinnast. Sellest tulenevalt sarnaneb 90% Niellucciust ja 10% Grenache'ist valminud **Cuvée Felice Patrimonio** oma maitseomadustelt Sangiovesest valmistatud veinidega. Proovi L'isulanu juustuga.

Prantsusmaa päikeserannikult Provence'ist võiks soovitada naiste juhitud 18. sajandist pärit ajaloolist veinilossi **Chateau De Saint Martin**, mis on tuntud oma *rosé*de poolest. Ka selle veinimaja