

Kuningate jook

Miks ei tohi šampanjat kunagi ära visata, kuidas seda kihisevat jooki õigesti serveerida ning millistes Pariisi hurmavates salongides šampanjat nautida – sellest ja paljust muust räägib Gentlemanile Ene Jakobi.

TEKST ENE JAKOBI – FOTO CORBIS/SCANPIX

PRANTSUSMAAL JUHTUB VAHEL NII, et šampanjat jääb järele. Kord küsis üks Eestist saabunud sõber, miks prantslased toonitavad, et šampanjat ei tohi kunagi ära visata. “See on kuningate jook,” vastati. Mingi sügavama ebausuga tegu ei ole.

Champagne'i piirkonnas valmistatud veiniga ristiti esimene Prantsusmaa kuningas Clovis. Kaunikõlaline nimi ise tekitas sel ajal kihiseva joogi asemel kujutluspildi hoopis viljatust maast, mis kõlbas vaid lammastele näksimiseks.

Champagne'i piirkonnas Ay's tehtud kerged valged veinid võitsid populaarsuse pärast seda, kui Ay veiniistandusi hakkasid ostma Pariisi rikkad perekonnad. Vein oli küll valitseva maitse jaoks liiga heleda värvusega ja kerge, aga loomulikult ei öelnud mõjuvõimsad omanikud, et nende toode halb on, ja nii jõudis jook ka õukonda. Nendes veinidesse armus täiesti omakasupüüdmatult Henri IV, kes ütles oma meelisveini kohta: “Kui ma ei oleks juba Prantsusmaa kuningas, sooviksin olla Ay krahv.” Šampanja nimigi võeti kasutusse Henri IV ajal.

INGLASTE PÄÄSTETUD ŠAMPANJA

Champagne'i veinide säilimisaeg oli lühike ja peale selle toimus neis mingi protsess, mille tõttu pudelid pauguga lahti hüppasid, avamisel katki läksid või niisama plahvatasid. Veini vaatides säilitamisel mullid küll kadusid, aga ikkagi... See veinipiirkond olekski põlu alla sattunud, kui Champagne'is tehtud veine ei oleks hakanud kokku ostma Prantsusmaa naabrid ja vanad vaenlased – inglased. Nad viisid heledat jooki suurtes vaatides kodumaale ja mullid neid ei seganud. Inglased avastasid koguni, et kui seda veini kevadel villida, saab pudelisse veel rohkem mulle koguda. Pidudel pakutud šampanja lõbustas inglannasid ja tekitas avamisel ärevust, aga tõi juurde ka pidulikkust.

Munk Dom Perignon alustas Prantsusmaal oma veini-vaatlusi 1670. Ta lasi šampanja jaoks valada paksemast klaasist pudelid, mis ei plahvatanud, ka kork muutis oma kuju. Inglise järel võtsid nüüd šampanja omaks ka prantslased. Siit edasi ütleski Madame de Pompadour, et šampanja on ainuke jook, pärast mille joomist naised veel ilusad välja näevad.

Napoleni sõjakäigu ajal Venemaale jätkasid kohalikud aadlikud rahuliku südamega šampanja joomist, öeldes: see on nii maitsev, mis sellest, et tuleb Prantsusmaalt. Muide, kuiv šampanja eksisteerib alles 1876. aastast ja see loodi spetsiaalselt inglaste tellimusel, kes vastupidi prantslastele armastasid tol ajal juua pigem kuivi veine.

ŠAMPANJA JA PARIIS

Kui satute Pariisi, tasub teada, et Eestist erinevalt ei pea Prantsusmaal šampanjat pudeliga tellima, võib ka klaasiga. See jook on niikuinii kallis, seetõttu on oluline teada, kus seda juua, et hinnakaardil ka kõige odavam pakutud šampanja võrduks väga hea kvaliteediga.

Concorde La Fayette, Bar Panoramique. Kui teil on tahtmine minna vaatama Eiffeli torni, tasub teada, et pilet maksab üle 10 euro, järjekord on väga pikk ning lõpuks torni jõudes ei lasta teil seal igavesti olla – uued turistid suruvad peale. Ei maksa unustada, et peamine põhjus, miks Eiffeli torni minnakse, on sealt avanev vaade. Ent Pariisi vaadet võib nautida ka teisiti: šampanjaklaas käes, nahkne diivan selga toetamas, kindel pind jalge all.

Champs-Elysées' lõpus, Porte Maillot's asub 137 meetri-
ne pilvelõhkuja – kõrguselt kolmas ehitis Pariisis Eiffeli ja Montparnasse'i torni järel. See on hotell Concorde La Fayette, aadressil 3, Place du Général Koenig. Hotelli 33. korrusel ongi Bar Panoramique – baar, mille üks seinu on aken Pariisi vaatega. Baari sinised diivanid tõusevad amfiteatrina, et absoluutselt kõigil küllastajatel oleks võimalik nautida vaadet üle linna. Koht tehakse lahti kell 16.00 ning päeval saab sisse ka ilma lipsuta, aga kinnised kingad on nõutud ka palaval suvepäeval. 120 m² ja miljoneid väärt vaade. 16 eurot šampanja eest ei ole sel juhul palju. Ettevaatust, kell 21.00 lähevad joogid kallimaks.

Lutetia, Salon St Germain. Saint Germain on üks Pariisi kallimaid rajoone, kus leiavad endale korteri edukad näitlejad ja kirjanikud. Hotelli Lutetia lasi sinna aastal 1910 ehitada Madame Bousicaud – E. Zola “Daamide õnne” prototüüp. See on esimene *art deco* stiilis hotell Pariisis ja selle funktsioon oli majutada lähedalasuva kaubamaja le Bon Marché provintsist saabunud ülirikkaid kliente, et nad Pariisis viibides ei peaks oma elustiili muutma.

Et natuke juttu puhuda, võib kesklinna sagimise eest varjule minna hotell Lutetia rahulikku baari, millele Eddy Mitchell laulugi on pühendanud. Aadressil 45, boulevard