

# G MAITSE

## Hiilgav Schiava

Intrigeeriva nimega elegantne Itaalia punavein Schiava Trentinost on maitsekriitikute ja kõige nõudlikumate veinigurmaanide, kes veinis alati ideaalseid kooslusi otsivad, meeli vallutamas. Ja veel – ideaalne pokaal Riedel.

TEKST MARCO GATTI, FOTO ROBERTO SORRENTINO

### LONKS KUULSUST

Claus Riedeli 1958. aastal disainitud kristallpokaal sai äsja 50aastaseks ja on asjatundjate arvates endiselt favoriit, millest Burgundia Grand Cru'sid nautida. Need hindavadki teda, kes teevad vahet mõrkja järelmaitse ja tanniini vahel ning kes Alto Adige Pinot Nerost või Burgundia Grand Cru'st maksimumi tahavad saada. Väarikas ülipeene servaga suur klaas, millesse valatakse vaid 100 ml viinamarjanektarit, on sommeljeede mänguasi, mis kõige paremini väärt kraami suhu edastab ja kõik olulised aroomid välja puhub. Iga pokaal on Riedeli Tirolides asuva Kufsteini vabriku klaasimeistrite kätetöö.



Veinijoojad teavad, et mõõduka tarbimise filosoofia on teema, mida vahetpidamata arendada tuleb. See annab võimaluse levinud töekspidamisest kõrvale hiilida, et tarbides veini limiteeritud kogustes, ei ole see tervisele kahjulik, vaid hoopis kasulik. Aga uusi kogemusi tasub alati otsida. Pikka aega õigustamatult alahinnatud punane vein Schiava on pead tõstmas ning väärib tähelepanu kas või sellepärast, et lähimineviku veinigiidid ja kriitikud on selle märjukese liiga ülbelt kõrvale tõstnud.

Arusaadav, et tegemist pole näituseveiniga, kuid peab nentima, et maitse on nauditav, toode on erakordselt kergelt joodav ja mitte peadpööravalt kõrge alkoholikraadiga. Ühesõnaga mõnus kaaslane iga päev nii lõunalauas kui ka õhtusöögi kõrvale.

Kindlasti soovitaks proovida Gino Perdotti Schiava Nerat. Ürgsest viinamarjasordist Schiava saadav rubiinpunane vein on meelelist elamust pakuv ja puuviljase maitsebuketiga. Aroomis segunevad värsked kirs- ja vaarikanoovid. Vein sobib loomulikult Trentino kohalike traditsiooniliste hõrgutistega, aga ka muude eelroogadega.

Huvitav toode on Valle Iscaro vahetus läheduses asuva veinimaja Gumphof di Markus Praxwieseri tsisternis ja suurtes tünnidest laagerdunud Schiava, mis on ilus elegantne lilleline, keskmise pikkusega järelmaitsega märjake, mis valge liha ja kergemate juustudega passib.

Ei saa soovitamata jätta ka Schiava di Zanotelli, mis on eriti elegantne, peaaegu et naiselikuna mõjuv kuiv roosa vein, mida valge liha ja kalaga nautida. Kes eelistab tugevamat punast, võiks võtta Fliederhof di Stefan Ramoseri St. Magdalena, mis on rubiinpunase värvusega, struktuurilt tihke, samas mahlane ning ploomi ja kuivatatud kirsinootidega. Sobib ideaalselt suitsetatud toodete ja grill-liha kõrvale.



#### 1 - Schiava Zanotelli

Viale IV Novembre 52, Cembra (Trento)  
www.zanotelliwines.com,  
hind 94 kr.

#### 2 - Schiava Nera Gino Pedrotti

Lago di Cavedine, via Cavedine 7,  
Cavedine (Trento)  
www.ginoperdotti.it, hind 78 kr.

#### 3 - St. Magdalena Fliederhof

Santa Maddalena di Sotto 33, Bolzano  
fliederhof@rolmail.net,  
hind 94 kr.

#### 4 - Alto Adige Schiava Gumphof

Novale de Presule 8, Fiè allo Sciliar  
www.gumphof.it,  
hind 94 kr.