

# Mere maitse ...

... ja Vahemere lõhnad – need komponendid leiad just nendest pudelitest. Üks valge, üks punane ja üks *rosé*. Lisaks väärikas Cinque Terre dessertvein. *Grappa*-sõpradele aga pakuti 11. oktoobril maitseelamus terves Itaalias.

TEKST MARCO GATTI – FOTOD ROBERTO SORRENTINO

**M**iks mitte turgutada oma maitsemeeli sügisesel õhtusöögil sõpradega vahemere-liste veinisõõmudega? Valisime välja neli maakonda: Sardiinia, Campania, Sitsiilia ja Liguuria. Millega siis alustada? Aperitiiviks kalast eelroogade juurde tasuks proovida Vermentino di Gallura DOCG Superiore Bianco Renabiancat, mis pärineb Li Duni di Badesi (Ot) veinikeldrist.

Vein on õlgkollase värvusega, aroom on lilleline ja puuviljane. Maitse on mõnusalt kuiv, tüüpiliste Vermentino viinamarjale omaste nüanssidega, kerge soolakas noot keelel viib mõtted merele.

Eelroogade juurde oleks ideaalne kaaslane ka Marisa Cuomo di Furore (Sa) Costa d'Amalfi DOC *rosé*, mis on valmistatud Piediroso (50%) ja Aglianico (50%) viinamarjast. Veini värvus meenutab koralli, aroomis on tunda metsamarju. Maitse aga on värske, kergelt soolakas, viskoosne, mistõttu sobib hästi esimeste käikudega toidulaual.

Neile, kes punaveinist lugu peavad, võiks soovitada Sitsiilia Reseca di Gulfi IGTd Chiamonte Gulfi keldrist (Rg). Vein on sündinud sajandivanusest Nerello Mascalese viinapuuaiast, mis paikneb Etna laavakivil jalamil. Märjukese värv meenutab helepunast rubiini, mis helgib sinakalt. Vein on intensiivne, sügav, aroom rikkalik, milles on tunda punaseid marju. Sobib ideaalselt soolaka ning valge lihaga.

Õhtu lõpetamiseks sobiks Agricoltura di Riomaggiore (Sp) Cinque Terre Sciacchetrà mõnus sõõm. Merveaigukarva kuldkollane vein on oma stiililt elegantne ja intensiivne. Maitstes eristuvad aprikoos, rosin, mesi, seeder. Magus velvetine dessertvein sobib hästi pikantsete juustudega.

## Grappa alkeemia

11. oktoobril ülistati Itaalias *grappa*'t. Alto Adiges oli programmi järgi võimalus külastada *grappa*-tootjaid ja minna ekskursioonile destilleerimiskodadesse Dolomiitides. Sitsiilias pakuti *grappa*'sid kohalike hõrgutistega. Ja Toskaanas? *Grappa*'t serveeriti šokolaadiga. Sellele napsule pühendati ka kõlava pealkirjaga fotonäitus "Obiettivo *grappa*". Need on vaid mõned ettevõtmised pikast loetelust, mida Itaalias *grappa* auks avatud uste päeval korraldati. Ligi 30 tootjat üle terve poolsaare pakkusid huvilistele maitseelamus. Põnevamad tootjad olid Distilleria Alfons Walcher (Bolzano), ajalooline kelder Montù Beccaria (Pavia) ja Distilleria Mazzetti d'Altavilla (Alessandria), kus pakuti *grappa*'st valmistatud kokteile.

Ja Eestis? Põhjamaist karget kliimat arvestades, sobib *grappa* pea igasse aastaaega. 28. oktoobril mekkisid asjatundjad Rataskaevu Osteria del Gallo Nero veinitoas pimemaitsemisel suurt valikut meil saadaolevaid *grappa*'sid. Paljude heade toodete hulgas sai 10 punktist 9 Maurizio Russo (Salerno) *grappa* Uverare Falanghina.

www.grappatime.it



1) Costa d'Amalfi Doc Rosato, Cantine Marisa Cuomo, Furore (Sa). Hind ca 190 kr.

2) Sicilia Rosso Igt Reseca, Cantina Gulfi, Chiamonte Gulfi (Rg). Hind ca 470 kr.

3) Vermentino di Gallura Docg Renabianca, Cantina Li Duni, Badesi (Ot). Hind 156 kr.

4) Cinque Terre Sciacchetrà, Coop. Agricoltura 5 Terre, Riomaggiore (Sp). Hind 200 kr.

## Gentleman

### TOIMETAJA

Liivi Tamm

tel 667 0254, e-post liivi.tamm@aripaev.ee

### FOTOGRAAF

Meeli Küttim

tel 667 0356, meeli.kuttim@aripaev.ee

### PEAKUNSTNIK

Kairi Kalmann

tel 667 0343, kairi.kalmann@aripaev.ee

### TÖLKUJA

Tiia Puustusmaa

### REKLAAMI PROJEKTIJUHT

Asso Laido

tel 667 0072, e-post asso.laido@aripaev.ee

ftp.aripaev.ee/incoming/Rekl

### NUMBRI VALMISELE AITASID KAASA:

Alba Pedata, Irja Ahi

### VÄIJAANDJA

AS Äripäev

peatoimetaja Meelis Mandel

Pärnu mnt 105, 19094 Tallinn

tel (372) 667 0111, (372) 667 0222

faks (372) 667 0265, (372) 667 0165

e-post aripaev@aripaev.ee, www.aripaev.ee

### Reklaamiosakond

e-post reklaam@aripaev.ee

tel (372) 667 0105, faks (372) 667 0200

### Äripäeva toimetus

e-post aripaev@aripaev.ee

tel (372) 667 0111, faks (372) 667 0265

korrespondent Tartus Väinu Rozental,

vainu.rozentel@aripaev.ee

### Tellimine ja levi

e-post register@aripaev.ee

tel (372) 667 0099, faks (372) 667 0300

Tellimine internetis www.aripaev.ee/tellimine

Toimetus võtab endale õiguse kirju ja kaastöid vajaduse korral lühendada. Toimetus kaastöid ei tagasta. Kõik ajalehes Äripäev ja tema lisades avaldatud artiklid, fotod, teabegraafika (sh päevakajalised, majanduslikul, poliitilisel või religioosel teemal) on autoriõigusega kaitstud teosed ning nende reprodutseerimine, levitamine ning edastamine mis tahes kujul on ASI Äripäev kirjaliku nõusolekuta keelatud. Kaebuste korral väljaande sisu kohta võite pöörduda Pressinõukogusse, pn@eall.ee või tel (372) 646 3363


AS Äripäev annab litsentsi alusel välja ajakirja Gentleman koostöös Itaalia meediaettevõttega Milano Finanza Editori, kellele kuulub ajakirja kontseptsioon ja sisu.

Äripäev

Classeditori

### GENTLEMAN TEISTES RIIKIDES

 GENTLEMAN ITAALIAS  
Milano Finanza Editori

 GENTLEMAN HISPAANIAS  
Progresia, www.progresia.es

 GENTLEMAN BULGAARIAS  
Economedija, www.economedija.bg

 GENTLEMAN BELGIAS  
Roularta Media Group SA, www.roularta.be

 GENTLEMAN TÜRGIS  
Dünya, www.dunyagazetesi.bg.com.tr