



VEIN

Musta kuke aasta

Meid aeti paradiisist välja söömise, mitte joomise pärast, ütles keegi tark mees. Nõnda ongi leitud vabandus kõigile veinisõpradele, kes vaatamata kehvale majanduslikule seisule ja alkoholi tarbimise piiramist üleskutsuvatele reklaamplakatitele ikka huvitavaid maitseid otsivad ning heast märjukesest vaimustuvad. Must kukk lõi 14. jaanuaril ukse valla ja trügis tiigrist ette.

TEKSTIIA PUUSTUSMAA, FOTOD MEELI KÜTTIM

MEISTRID KOOS

“Ehkki Eesti turg on meie jaoks väike nišiturg, oli siinne huvi Chianti Classico vastu suur ja vastuvõtt soe,” rääkis konsortsiumi turundus- ja kommunikatsioonidirektor Silvia Fiorentini Gentlemanile. “1924. aastal loodud Consorzio Vino Chianti Classico on Itaalia vanim veinitootjate ühendus, mis reglementeerib tootmist, saagikoristust ja kvaliteeti. Näiteks Chianti

Esimest korda võttis Chianti Classico konsortsium oma piisavalt pika ajaloo jooksul ette kolmepäevase reisi Eesti, Läti ja Leedu pealinnadesse, et oma parimaid tootjaid ja Chiantisid tutvustada. Tallinnas toskaanalased huvi puudumise üle ei kurtunud, erinevalt Riia leigest osavõtust. Tundub, et eestlastele Sangiovese viinamarjavirre mekib hästi ja ega siin mingit suurt saladust polegi – Chianti Classicod ja Chianti Classico Riservad on lihtsalt nii mitmekesise stiili ja maitseüanssidega, et see teema ei ammenda end kunagi. Kes on joonud, see teab, millest räägin.

Veinimajade stiilid olid erinevad – oli nii head klassikalise lagritsa ja kirsi koost, sooja äratundmisrõõmu, kuna mitmete kohale tulnud tootjate paremad palad on kohalike maaletootjate veini-riiulitel olemas, kui ka uuemaid üllatajaid. Äramärkimist väärib elegantse õhulise stiiliga suhteliselt noor veinimaja Villa Trasqua, kes uute omanike käe all alles 2001. aastast veini villivad. Nende Chianti Classico Riserva 2006 on väga kompleksne ja mõnusate küpsete kirsinootidega. Järelemaitses on tunda ka balsamäädikat. See on kindlasti ideaalne kaaslane *chianino* (Toskaana valge lihavesi) kõrvale. Tuleb ka nentida, et just Chianti Classico on vein, mis paljude Eesti köögi lihapadade juurde passib ja ennekõike muidugi Eesti metssea ja kitselihaga. Sama tootja Chianti Classico Riserva Gold Label oli maitsest veel küpsem ja ümaram. Selle veini puhul on päike tegur number üks, sest saak on korjatud Sangiovese viinapuuaias ainult lõunapoolselt nõlvalt. Maitsebuket on vürtsikam, tanniinid tugevamad ja järelemaitses võib tunda nahka. Sootuks teistsugust stiili esindas elegantne vana kooli härrasmees Peter Femfert Fattoria Nittardi veinikojast. Tema pakutav vein oli moosine ja ümar – ühesõnaga ameeriklastele orienteeritud, kuigi ka see kelder leidis karges Tallinnas oma kindlad

Classico Riserva peab olema vähemalt 12,5°, läbima minimaalselt 24kuulise laagerdumisprotsessi, sellest vähemalt 3 kuud pudelis. 2006. aastast ei ole lubatud lisada valgeid viinamarjasorte Trebbiano ja Malvasia. Chianti Classico tarbimise koha pealt on Ameerika turu osakaal vähenenud (2009. aasta andmetel Ameerika Ühendriigid 27%, Itaalia 25%, Saksamaa 12%) ja loomulikult otsime suuremat kõlapinda väikeriikides. Gallo Nero (must kukk) on olnud konsortsiumi sümbol algusest peale, ehkki ajalooliselt sümboliseeris see ka geograafilist Chianti piirkonda,” lisas Fiorentini.



Rõõmus melu Nordic Forum'i hotellis, mis viis kokku nii veinitootjaid, kaubitsejaid kui ka asjatundjaid. Veiniekspert Andre Peremees jagab muljeid Fattoria Nittardi veinitootja Peter Femfert'iga.



Koosviibimisel lööb Härra Rocca della Macie veinimajast veinihuvilistega meelsasti klaase kokku.



Uhkusega näitab Peter Femfert Fattoria Nittardi veinimajast oma veinide pudelisilte, mida on disaininud ka Yoko Ono, Tadini, Adami ja Hundertwasser.

pooldajad. Klassikaliselt head küpset balansseeritud tanniinidega Chianti Classicot pakkus võluv Nathalie Benny, kelle oskus veini “lahti seletada” ei olnud sugugi vähetähtis, et Rocca di Castagnoli toodangut pikemalt nautima jääda. Nende veinide juurde proovi vähemalt 8 kuud küpsenud Maremma *pecorino*'t (juust 100% lambapiimast). Juustu võiks

maitsestada Mostardacciaga (“Mustum ardens”, mis on juba 13. sajandist tuntud õuntest, pirnidest ja Sangiovese kestadest keedetud džemm, millele lisatakse sinepiseemneid). Kindlasti soosib tänavune pakane praksuva kamina paistel Chianti Classicote ning Reservade lahtinööpimist – nii et kas pole alanud mitte kukeaasta?