

Lõkke äärde sobib vein ka

Suvel eelistagem kergemaid veine, hea valik on roosa vein, mis kustutab hästi janu.

Jaanipäev seostub kõige muu kõrval tavaliselt õllekapaga. Aga vein? Mõist veinile võiks lõkke juures mekkida? Kõige sobivam on seda ehk küsida Eesti Sommeljeede Assotsiatsiooni asutajalt ja esimeselt presidendilt, Sommeljeede Erakooli lektorilt ja Rotermanni Veinitoa juhatajalt Rein Kaselalt.

Õuepeole kange kraam ei sobi

Jaanipäev on Eestimaal suur pidu. Süüakse palju ja selle juurde kuulub nii õlut kui veini. On rõõmustav, et kangelt alkoholilt minnakse meil üha enam ja enam lahjade alkohoolsete jookide poole. Nii et viina vähem ja veini rohkem.

“Keeldude ja käskudega seda kultuuri muuta ei saa, traditsioonid kujunevad aastatega,” on Rein Kasela kindel.

“Vein ja ka õlu on looduslikud produktid, kääritatud viinamarjadest või teraviljast. Veiniõõmise filosoofia on leida toidu ja joogi kooskõla.

Jaaniõhtut peetakse põhiliselt vabas õhus. Grillitakse liha või kala. Sinna kallid veinid, mida nauditakse klaasist, loomulikult ei sobi. Tuleks valida midagi kergemat. Valgete ja punaste kõrval on viimasel ajal leidnud soosingu roosad veinid, mis suvesoojaga eriti hästi kokku käivad, need kustutavad janu paremini kui muud.

Grill-liha juurde võib juua nii punast kui valget veini, see toit ei vaja kindlasti tugevat veini.

Kergem vein pole väga pargine, pole hoomatavalt sügava maitsega, pole tammevaadis kaua küpsenud, tundub mahlasemana. Tulel küpsutatud liha on ka mahlane ja need kaks sobivad hästi kokku.

Roosad veinid on samuti kergemat laadi, mistõttu on ka populaarsust võitnud ning kõlbavad jaanitule äärde suu- repäraselt.

Muide, valge veini tarbimine on viimasel ajal hakanud kasvama. Sellel on mitu põhjust. Kui punane vein on veel

noor ehk toores, parkained liiga esilekerkivad, või kui viinamarjaistandustes või ka veini valmistamisel on liialt kemikaale kasutatud (näiteks käärimise peatamiseks), sisaldab ka vein sulfiite, mis võivad pea valutama panna. Muidugi siis, kui janu on liiga suur olnud. Aga üks jaaniõhtud ja -ööd ole pikad ning janu ka. Nii et väga noort veini ei maksaks pruukida.

Valge vein sobib hästi kala, valge liha, nagu näiteks kana ja salatite juurde. Muidugi on maitse erinevad, üks igaüks leiab oma.

Müüakse ka palju magusaid veine, kuhu on pärast käärimist suhkrut lisatud. Ka niisuguste veinidega tasub olla ettevaatlik – magus ja maitsev, kuid mitte loomulik, mis inimese organismile ei meeldi.”

Hinnakem kodust ja kodumaist

Eestis on lisaks tüüpilistele koduveinidele hakatud tegema ka kuiva veini siin kasvatatud viinamarjadest.

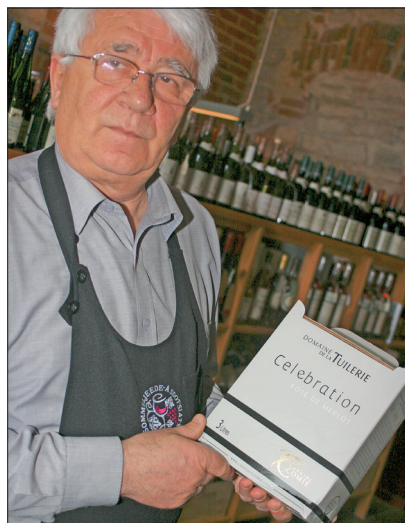
“Need on päris maitvad, kui on korralikult kääritatud,” teab Rein Kasela.

“Haapsalus peetavad veinikonkurssid kinnitavad küll, et meil osatakse üsna häid veine teha. Kodust tehtud toite või jooke tasub propageerida. Kui sõidame kuskil maailmas ringi, siis ollakse igal pool oma kandi asjade üle uhked. See käib ka veini või mingi muu napsi kohta, mis ei ole tehtud ilmtingimata viinamarjadest, võib-olla hoopis õuntest, pirnidest või kirssidest. Meil on tooraineks enamasti pihlakad, marjad ja õunad.”

Õpi ja siis osta

Veinivalik on nüüd ka Eesti kaubanduses suur ja ostja satub otsustamisel tihti raskustesse.

“See on tõesti nii. Kahjuks pole kaupluste töötajad vastavat koolitust saanud. Seetõttu oleks tark aeg-ajalt osta veini spetsiaalpoodidest ehk vinoteekidest, kus osatakse anda soovitusi. Seal võib julgelt avaldada planeeritava menüü ja müüja pakub veini, mis sinna sobib. Nii kujunevad välja meelismargid, mida saab hiljem juba julgelt igalt poolt osta.



Üks Rein Kasela soovitus jaaniõhtuks on pakiveinidest Prantsuse Rose de Merlot Celebration.

Näiteks lamba grillimisel tasuks proovida Prantsuse Rhone või Hispaania Rioja veine. Sealihahab kergemaid veine,” soovib veiniasjatundja.

“Tähtis on, et vein ei oleks liiga happeline. Kui Chardonnayst hakavad inimesed pikkamööda tüdinema, siis tasub asemele võtta näiteks Pinot Blanci. Uusi sorte võiks otsida ka Itaaliast ja Lõuna-Prantsusmaalt. Mina kiidaksin Alsace'i. Hispaania valged veinid on jaanipäevaks ehk liiga tugevad, sealt tasub vaadata punaseid.”

Pakiveini ei maksa alahinnata

Jaaniõhtule on mugav kaasa võtta pakiveini, tühjaks saanud karp põleb tules ära ning pudelite kojukandmine jääb ära. Kuid vahel arvatakse, et see vein on kvaliteedi poolest teisesordiline. Rein Kasela niisugust kahtlust kõikehõlmavalt ei jaga.

“Paremad veinid villitakse kraaniga pakendisse, kus need ei rikne ka pärast kraani avamist, sest õhk ei pääse sisse. Pakivein on pudelitega võrreldes ka mõnevõrra odavam. Pakki on lihtsam avada kui pudelit.

Tetrapakis veiniga tuleks ettevaatlik olla. Need on odavad veinid, kiiresti kääritatud, sestap ka toored, sisaldavad sulfiite, ja kui pakk on kord avatud, ei saa seda enam sulgeda – karbi nurk lõigatakse maha. See ei tähenda, et need juua ei kõlba. Aga ikkagi sama soovitus: eelkõige peaks otsima veini, mis pole toores. Pakiveini on lihtne ka jahutada, kui veekogu on läheduses.”

Lõpuks nentis veiniasjatundja: “Naudi veini, aga ära liialda, mis ei lase naudida.”