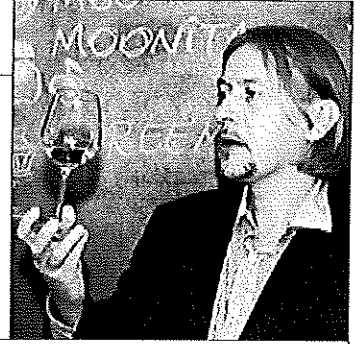


Tanel Eigi
VINE toimetaja



Kolm septembripäeva Toscanas – *Gastronomy Experience*

Selguse huvides tuleb kõigepealt ära rääkida, kuidas üldse satub veiniajakirjanik põnevatesse veinipiirkondadesse, et tutvuda sealse eluolu ja kultuuriga.

Üks võimalus on, et ostab ise lennukipileti, sõidab veidi rongiga ning käib seejärel küllast külla, kopsib ustele ja topib oma nina igale poole. Selle viisi miinusena ei pruugi iga üks avaneda, ja neetult kulukas on see takkapihta.

Teisel, paremal ja praegusel puhul aga kutsutakse külla, näidatakse kallile külalisele kõiksugu imeasju ning toidetakse-joodetakse veel ka. Sel juhul võib jällegi üles kerkida kahtlus, kas kirjatsura lahkelt valatud veinist pooludune silm ikka õigesti seletanud on ja ega liigmahedaks muutunud meel äkki mõnda asja paremaks mõtelda püüa.

Tegelikult ei ole muretseda vaja – kui veinitootjal on kõik hästi, pole ju patt seda teistelegi näidata ja kirjutajal vahetu pealtnägijana kogetut edasi anda, jättes tõrvatilgad siiski meepotti alles.

KLASSIKUTE KLASSIK CASTELLO D'ALBOLA

Ikka ja jälle on elu pakkunud võimalust varem arvatud (eel)arvamisi kõrvale jätta ning asju ümber mõelda. Nii ka seekord, Toscana reisi esimesel päeval külastatud, Radda in Chiantis asuvas 15. sajandi veinimõisas Castello d'Albola, mis on kuulunud Zonini perekonnale aastast 1979.

Millegipärast on alati kusagil kuklas elanud tunne, et kui tegu on suure tootja valmistet veinidega, siis mis nahka sealt ootad... Aga vale puha – siinsed pisut vanamoelises stiilis tehtud „klassikud“ annavad suurepäraselt edasi piirkonnale

omaseid, hea happe ja mõõduka tammelihviga kirsiseid Sangiovese-maitseid. Lisaks tava-klassikutele valmistatakse siin Riservat, Chianti Classico Gran Selezione määratlust kandvat veini „Il Solatio“, super-toscanalast „Acciaio“ ning üheaia-classico't „Le Ellere“. Chardonnay marjast tehtud „Poggio alle Fate“ on korralik keskmik, aga ilmselt mitte vein, millega endale nime teha.

ELUPÖLINE LIHUNIK DARIO CECCHINI

Panzano in Chiantis pesitsev ning seal mitmesajakiloseid sõralisi ja kärsakaid algosadeks lahutav kaheksandat põlve lihunik Dario Cecchini sündis tõenäoliselt nuga käes (muide, Kuusalu murdes on lihunik *lahtar* või *lahter*). Kui eelneva ettekujutamine ehk liigset fantaasiat nõuab, võiks mõelda, et terav väits oli vähemalt mehe esimene mänguasi.

Pancia, Collo, Noce, Bistecca Panzane, Bistecca Fiorentina – lõigatavate tükkide nimekirj on lõputu ning viimaks jääb lauale vaid pisut puru. Kasutusse minevast kraamist on sise- ja välisfilee müümiseks neile, kel liiga palju raha ning mitte samavõrra oidu – lihunik ise nii keelst kraami suhu ei pista, tema tükkis on *lombatello*.

Peale üliterava noa on Dariol ka huvitavad mõtted – inimest kujutleb ta puuna, kelle juured on traditsioonidena mullas ning võra peana taevas ehk tänapäeva maailmas. Lihuniku tööetika näeb ette ülimate respekti loomade ja nende eluringi vastu. Kui meie kultuuriruumis hinnatakse noore looma liha, siis Dario noa alla satuvad pigem 7–8aastased pudulohused, kellele selle aja jooksul on antud võimalus siin planeedil vagunijagu rohtu ära mäletseada.

ÜLLATAJA ROCCA DI MONTEMASSI

Zonini veinipere üks uuemaid projekte, 1999. aastal omandatud Rocca di Montemassi mõis asub Lõuna-Toscanas Maremmas keset maalilist kuppelmaastikku. Siin kasvatatakse 160 hektaril laia spektrit viinamarjasorte (Sangiovese, Vermentino, Syrah, Cabernet, Petit Verdot, Merlot, Vignier), millest valmistatakse Maremma Toscana DOC, Monteregio di Massa Marittima DOC ja Toscana IGT tähistust kandvaid veine.

Rocca di Montemassi Liguuriast pärit juhi Federico Giovannetti kirglikkus ja põhjalikkus oma veinidest rääkides pühkis Zonini veinimaja taseme suhtes viimasegi kahtluse. Erilise muljena tuleb meenutada Vermentinost valmistatud särava happe ja meeldiva puuvilja-

se loomuga Calasole-nimelist veini. Kohapeal õnnestus mul teha ka oma elu esimene *winemaker's blend*, segades kokku lahkelt kätte antud kolm sordiveini: Cabernet Sauvignon, Syrah ja Merlot. Allakirjutanu jõudis õige äratundmiseni vastavalt proportsioonis 50 : 30 : 20.

PASTAL JA PASTAL ON VAHE - PASTIFICIO MARTELLI

Famiglia Martelli valmistab Pisa lähedases väikeses Lari linnakeses ilmselt maailma parimat pastat juba aastast 1926. Saladusi on mitu, kuid kõik nad on avalikud. Külmas vees leotatud kõvanisujahu; pronksist valmistatud, parema kastmehaakimise jaoks karust tekstuuri andvad pressvormid; aeglane, 50 tundi kestev pasta kuivatamine madala, 33–36 °C juures; väike toodang ja omad inimesed – retsept on iseenesest liigagi lihtne. Kahtlustan siiski, et midagi jätavad nad ka enda teada.

Võrdluseks, üksainus laialt tuntud, B-tähega algava konkurendi tehas (ja neid on sadu) toodab päevas rohkem kui *pastificio* Martelli aastaga.

ŠOKOLAADI KUJU VÕTNUD UNISTUS - AMEDEI

Pean tunnustama, et varem olin šokolaadivabriku direktorit näinud ainult filmis „Charlie ja šokolaadivabrik“, sest Kalevis pole ma kunagi käinud. Signora Cecilia Tessieri omanduses olevat šokolaaditehast esindanud willywonkalikult eksalteritud ja sõnaoher perepoeg (erinevalt Willy Wonkast tulenes see loodetavasti liigsest šokolaadisöömisest) andis ammendava ülevaate praeguseks juba kultusliku šokolaadi tegemise loost. Ainult parimad kakaoistandused Madagaskarilt, Venezuelast, Jamaicalt, Trinidadist ja Grenadalt, sortideks vaid tippkvaliteediga 'Criollo' ja 'Trinitario', hea koostöö farmeritega ja kõrgtehnoloogiline järeltöötlus on aluseks sellele materialiseerunud unistusele.

Nõnda need kolm septembripäeva möödusid, lõpuks sai ka suu magusaks ning *arrivederci!*

Lõpetuseks aitähid Beritile, Lorenzole, Alessandrale ja Eduardole!



Castello d'Albola kiikab kõrgelt üle sulniste viinamarjaväljade.



Kaheksandat põlve lihunik Dario Cecchini rõõmustab oma noosavuse üle. Tõenäoliselt maailma parim pasta tuleb *pastificio* Martellist.

