



Vasakul: Gattopardo Café Milanos ootab dringile tulijaid suursuguse interjööri ja elava muusikaga. Paremal: eestlaste seas kõige tuntum aperitiiv on tõenäoliselt Dry Martini.

Esimene aperitiiv oli mõistagi vein. Järgmisena jõudis toidulauale barbarite sissetoodud õlu, mis traditsioonilise aperitiivina on nüüdseks siiski kadunud. Kõige esimesed, kuid ka tänapäevani truult veinisõõmuga koos käivad kaaslased olid pane ehk valge leib ja oliiviõli.

Itaaliat peetakse nii-öelda moodsa aperitiivikultuuri sünnimaaks, mis sai alguse 18. sajandil vermuti levikuga. Samal ajal levis Prantsusmaal ja Hollandis bitter või segati kanget alkoholi soodaveega, Assüürias mekiti palmiviina, Ameerika indiaanlased aga kastsid keelt vahtrasiirupist valmistatud jooki. Olgu kuidas on eri kontinentide märjukestega, igal juhul tähistab aperitiiv kõigis kultuuriruumides prelüüdi toidukorrale ja nauditavale sotsiaalsele suhtlusele. Väga paljudes Itaalia linnades, eriti vanades ülikoolilinnades, on aperitiivikäimisest kujunenud võimalus kõht täis süüa, kuna baarid, kohvikud ja lokaalid pakuvad joogile lisaks mõnusaid hõrgutisi: kapparitega pastasalatid, päikesekuivatatud tomatid, rukola-parmesani-*bruschetta*'d, *mozzarella* ja õlist nõretavad mustad Toscana oliivid. Seda kõike, muide, saate täiesti tasuta, piisavalt joogi tellimisest.

Itaallased armastavad rääkida, ja palju rääkida, see omakorda eeldab keelekastet. Kusagil mujal pole mõnusam sõprade-tuttavatega juttu puhuda ja keelt kasta kui aperitiivi proovides. Aeg justkui peatub, tõised mõtted taanduvad, alles jäävad kokteili sisse segatud mahlaste maitsed ja lõhnad, õdus baarimiljö ja kaaslane, kelle seltskonda täiel rinnal nautida.

Milano – teada-tuntud õdusate *lounge*'ide linn, meist vaid 2,5tunnise lennusoidu kaugusel, pakub üllatavalt laia valiku inspireerivaid aperitiivikohti. Palju trendikaid paiku on Brera palee vahetus läheduses. Euroopa üks suuremaid lokaale on 1930. aastatest pärineva 24meetrise baariletiga Rialto. Koht meelitab sushi, juurviljahõrgutiste, erinevate juustude ja kuivatatud sinkidega. Baari külastatavus aastas on ligi 1 200 000 inimest. Aperitiivi hind on umbes 90 kr. Rialto asub aadressil Piero della Francesca 55.

Samalt tänavalt leiab retrostiilis, uhkeldava kristalllühtriga ja südamlike teenindajatega Gattopardo Cafè. Selle paiga võlu on tavalisest kraadi võrra elegantsem külastajaskond ning elava muusikaga sumedad õhtupoolikud. *Live*-muusika on Milanos

muide ammugi rareetseks muutunud. Laud soovitatakse ette reserveerida, mis ei tähenda siiski, et seda tegemata jättes teid ilmtingimata ukse taha jäetakse. Kokteili hind on tavalisest veidi krõbedam 125 krooni, kuid *buffet* on lai ja miljöõ imearmas.

Veel üks milanolaste lemmikpaik on restoranbaar Exploit Drinks & Dinner aadressil Piopette 3. Selle lokaali kokteilidest saadud *sensatio* – ladina keelest tulev termin tähistamaks meelte kaudu saadavat muljet – jääb kindlasti pikaks ajaks meelde.

Kes eelistab romantilisi baare *trattoria* id, võib sammud seada 24. mai väljakule ning suunduda Navigliole. Sealkandis tasub pilk heita *trattoria* Toscanasse, mis oma uskumatult eklektilise sisekujunduse, hämarate nurgataguste ja sadade küünaldes laudadega mõjub kui reaalsusest välja rebitud killuke Dante Alighieri “Jumaliku komöödia” purgatooriumist. Muheda õhkkonna loovad noored, alati heasoovlikud teenindajad, kes lettidele mitmekesiseid pastasalateid ja justkui vanaema valmistatud suvikõrvitsa-küüslaugu suupisteid kannavad. Ja väljute sealt puhastustulest kindlasti parmatena.

LÕUNA-EUROOPAS TROONIB SPRITZ

Mis õieti on aperitiiv? Termin tuleb ladinakeelsest sõnast *aperire*, mis tähendab “avama”, siit siis omakorda mõiste laiem tähendus: “toidukorda avama”. Aperitiive tarbiti omal ajal ka medikamendina, mis aitas parandada seedimist.

Aperitiive on laias laastus kolme tüüpi: veini alusel aperitiivid, alkoholivabad aperitiivid ja alkohoolsed aperitiivid, mida sageli segatakse veega. Veinipõhine aperitiiv *par excellence* on vermut, mis tuleneb ladinakeelsest vastest *Artemisia absinthium*. Vermutid jagunevad omakorda kahte gruppi – magusad ja kuivad. Jooki, milles on alla 40 grammi suhkrut liitri kohta, peetakse kuivaks.

Mittealkohoolsetest aperitiividest tuntuim ja itaallaste lemmik on Sanbitter, mida valmistab Sanpellegrino. See on mõrumagus, väikese mulliga jook, mis ka apelsinimahlagaga hästi passib. Sama kuulsad alkoholivabad dringid on Sitsiilia punastest apelsinidest ning mahlastest sidrunitest valmistatud Aranciata Rossa ja Limonata, mida toodetakse juba 1930ndatest alates.

Kõikide aperitiivide kuningas on aga *spritz*. See on austria-ungarlaste leiutatud, kõige lihtsamini valmistatav ning kõige levinum kokteil Euroopas. Kokteiliresept tekkis umbes 20 aastat tagasi. Veini alkoholikraadi peeti liiga kõrgeks, et kergemat sorti *long drink*'i nautida, õlu polnud piisavalt noobel ja nii hakatigi vermutile või likööridele vett hulka lisama – sündiski *spritz*.

Tänapäeval levib väga palju erinevaid *spritz*'i retsepte. Eri paigus Euroopas ja kaasa arvatud Itaalia baarides on välja kujunenud oma väikeste variatsioonidega lemmikretseptid.

Kuid – *verba volant, scripta manent* – seda kuldväärt mõtet rakendan siinkohal selleks, et üks väga levinud ja armastatud Martini *spritz*'i retsept kirja panna:

2/3 Asti Martinit, 1/3 Martini *rosso*'t või *bianco*'t, jääd. Serveerimiseks sobib kasutada nii keskmist viskiklaasi kui ka šampanjapokaali.

Härrased, aperitiivile! **G**