

*Ulukiliha kõrvale istuvad hästi
Itaalia veinimaailma tipptähed
Barolost Amaroneni ja
Super Tuscan'ist Taurasini.*



va restorani La Sirola kokk Matteo Metullio (Michelini tähega) serveerib oma hirveröstbiifi, pistaatsiapüree, sidrunõunte ja vasabisse kastetud riisikrõpsude kõrvale robustset Chardonnay'd. Ulukiliha kõrvale asetatud puuvili, muuseas, pole sugugi juhuslik ega erandlik – selle kerge ja õrnalt hapukas maik sobib suurepäraselt karmima liha tasakaalustamiseks.

Kindlasti tasub selles suhtes võtta kuulda õpetussõnu Giuseppe Vaccarinilt, kes 1978. aastal kuulutati maailma parimaks sommeljeeks. Vaccarini arvab, et meeldiva happesusega aromaadne valge vein, näiteks Gewürztraminer, sobib apelsini-metsparadi või viinamarja-põldpüüga palju paremini

kui kerge punane vein, näiteks Santa Maddaena või Refosco dell'Isonzo, mis istub pigem punase veini kastmes leotatud ploomi-küüliku juurde.

Kuid Vaccarini sõnul pakub kõige vajalikumat informatsiooni õige pudeli valimiseks just liha valmistusviis. Pole raske mõista, miks punane vein sobib eelkõige noore, ahjus küpsetatud ulukiliha juurde, olgu see siis suleliselt või karvaselt (faasanid, jäneseid, tikutajad, põldpüüd ja vutid): seest õrnroosa ja peal kuldse, krõbeda koorikuga liha on magusapoolne, täidlane, maitsekas ja meeldivalt aromaadne. Niisiis sobib sellega hästi Romagna Sangiovese, mitte liiga küps Chianti Rufina või hoopis Castel del Monte. Ühes nende mõnusa ja peh-

melt puuviljase maitsega tuleb liha mekk eriti esile.

Parkunud ja mitte kõige noorem punane vein, mille puuviljases lõhnas on juba tunda ka vürtsikust, sobib aga grillitud linnulihaga: sinna vahele jääb kõik Nebbiolo d'Albaste Teroldego Rotalianoni, Montepulciano Vino Nobilest Vittoria Cerasuoloni, nii et valik on suur ja lai. Kuid röstimine, mis sobib igat tüüpi ulukilihale metskurvitsast mägikitseni ja mis toob esile eriti pehme ja rikkaliku maitsebuketit, nõuab enda kõrvale juba tugevamaid veine: Barbaresco, Chianti Classico, Sagrantino di Montefalco, aga ka San Nicolò Tignanello või Sodi.

Vaccarini rõhutab, et ka kõige raskema koega paksemad ulukilihatükid muutuvad keetes pehmeks ning pakuvad ootamatult rikkalikku maitsegammat, seda suuresti tänu želatiinitaolisele sidekoele. Et nende maitset esile tõsta, sobib hästi noor punane vein, millel on tugev struktuur, ent kerge maitsebuketit: Dolcetto di Dogliani, näiteks, või Valpolicella, Colli Berici Merlot, Salento Negroamaro, Cannonau. Kõige tähtsamad punased veinid, Barolo, Amarone, Brunello di Montalcino, Sassicaia, Torgiano Riserva ja Taurasi, tulevad mängu aga siis, kui lauale ilmub hautatud liha oma tugeva maitse ja mahlasusega, mis on tekkinud pikaldasel madalal tulel valmistamisega.

Niisiis võib mõni tavaline ulukiliha olla hea veiniga paaritatuna üks unustamatu elamus. Eks seda varjutab teadmatus, kas tegu on vabas looduses või nelja puuriseina vahel kasvanud looma või linnuga, kas ta on üldse uluk, kas ta on imporditud... Kuid sellele ei tasu liialt mõelda: kuulsas "Babette'i pidusöögis" küpsetatud vutid jõudsid Skandinaavia Prantsusmaalt ning kes teab, kas nad olid kasvanud looduses või mitte, kuid praad, mis nendest saadi, oli üks filmiajaloo võimsamaid.

KEVIN.MURPHY
Sulfaadivaba. Parabeenivaba. Julmusevaba.

UUS!
Spetsiaalselt meestele mõeldud šampoon & palsam!

KEVIN.MURPHY
STIMULATE-ME-WASH
Stimulating and refreshing shampoo for hair & scalp
Shampooing stimulant et rafraichissant pour cheveux et cuir chevelu
250ml / 8.4 Fl. Oz. Us & E

KEVIN.MURPHY
STIMULATE-ME-RINSE
Stimulating and refreshing conditioner for hair & scalp
Rinçage stimulant et rafraichissant pour cheveux et cuir chevelu
250ml / 8.4 Fl. Oz. Us & E



Selle artikli fotod on raamatust "Foodchasse" (Patrick Rougerau, Groupe Rougerau Éditions). Üleval kits alla Rossini meekastme, foie gras' ja äädikaga.