

# Metsik ja veinine

Hästi valitud veini kõrval võib iga ulukipraad saada tõeliseks elamuseks. Heidame pilgu veinidele, mis sobivad hästi kas ahjus valminud apelsinipardi või röstitud mägikitse juurde. Nõu annab veinimaestro Giuseppe Vaccarini.

TEKST CESARE PILLON

**H**ästi valitud veini kõrval võib iga ulukipraad saada tõeliseks elamuseks. Heidame pilgu veinidele, mis sobivad hästi kas ahjus valminud apelsinipardi või röstitud mägikitse juurde. Nõu annab veinimaestro Giuseppe Vaccarini.

Metsloomade, olgu siis karvaste või suleliste liha on gurmeenautlejad alati hinnanud, kuid hooajal tavapärasest veelgi rohkem: pidevalt liikumises olnud loomade liha on õhem, ent tugevam ning eripärasema maitsega kui tarandikus kasvanud loomad, kes tavaliselt paraku meie toidulauale satuvad.

On tõeline ime, et leidub veel kohti, kus teatakse, kuidas metsloomi ja -linde hästi küpsetada. Peale selle, et neid on väga raske leida, teevad nende kasutamise keerulisemaks ka mitmed teised faktorid.

Ühelt poolt on nendeks kindlasti loomakaitsjate ettekirjutused. Nimelt on olemas ranged reeglid selle kohta, milliseid loomi võib toiduks küttida, et ennetada loomade liigikaupa väljasuuremist. Lisaks ei ole restoraniomanikel lubatud osta oma toidulaudade toorainet otse küttidelt, kuna nende meetodid ei ole alati vastavuses tervisekaitse-reeglitega ning samuti ei kuulu sel moel saadud materjal maksustamise-

le. Kuid siiski pakutakse restoranides hulganisti metsloomatoite. Kuidas nii?

Toidukohtasid varustavad sellele spetsialiseerunud kompaniid, kes kasvatavad parte, küülikuid, metssigu, hanesid, põldpüüsid ja vutte küll kinnistel aladel, ent siiski alal, mis kvaliteetseerub vaba looduse alla. Esindajad tapetakse valutul meetodil alles hetkel, mil selleks on tulnud vastav korraldus, ning nendega tegeletakse edasi selleks litsentseeritud paikades (linnud kitkutakse sulgedest puhtaks). Seejärel saadetakse need 48 tunni jooksul külmautodega sihtkohta. Tõsi, suur osa metslihast on imporditud: kitsed, metssead ja küülikud jõuavad kohale Austriast, Saksamaalt, Ungarist ja Uus-Meremaalt, metssigu tuleb ka Ameerika Ühendriikidest, piisoneid Kanadast, põldpüüsid ja teisi metslinde Šotimaalt ning jaanalinde Iisraelist.

Tänu nendele aretajatele ja kasvatajatele ongi restoranidel siiski võimalik pakkuda kõikvõimalikke metsloomarogaseid, hoolimata rangest reeglitega. Loomulikult on üheks võtmeküsimuseks ka selle hind, kuna spetsiaalselt aretuseks mõeldud firmad ei tee seda mitte lihtsalt heast südamest. Probleemiks ei ole õnneks ka 4–5päevane tarneaeg, mis kulub lihal sihtkohta jõudmiseks, vastupidi: kuna

enne küpsetamist peab liha ootama 0° ja +5 °C vahel, toobki see esile sellised keemilis-struktuurilised muutused, mis teevad liha eriti pehmeks ja maitsvaks. Metsloomaliha saab restoranides tavaliselt ainult valida – väga harva on võimalik midagi tavapärasest mõttes tellida, kuna selle valmistamine on pikk ja keerukas protseduur ning enne valmistamist peab liha enamjaolt kaua marineerima veini, aromaatsete ürtide ja vürtside segus. See osa valmistusprotsessist, mille eesmärk ongi liha maitsestada ning vähendada seda metsikut maitset, mis on tihti harjumatu tugev, võibki vahel toimuda lausa ühe ööpäeva jooksul.

Marinaadiks kasutatav vein peab olema kindlasti sama kvaliteetne kui see, mis prae kõrval lõpuks lauda tuuakse. Metslooma juurde sobib kindlasti tugev, punane vein, kuna see läheb tugevamaitselise liha kõrvale kõige loomulikumalt. Millal veel paluda endale valada kõige aristokraatlikumaid ja peenemaid Itaalia veine?

Barolost Amaroneni, SuperTuscanist Taurasini – valik on häbitult hea. Kuid metsloom pole veini suhtes väga konservatiivne, vastupidi: see, mis vein selle kõrvale kõige paremini istub, sõltub eelkõige selle valmistamisviisist. Näiteks San Cassianos asu-