

tuti koos kollektiiviga veiniõhtule ja ära ei sobinud öelda. Vein on teadupoolest maitse asi ja selle üle ei vaielda. Kui aga paadunud *dreamer*'i-sõber kallab demonstriivselt pärast esimest lonksu kõik pakutud kuivad veinid kõrge sorinaga ära, kirtsutab nina ja teatab valjuhäälselt, et NO SEE nüüd küll juua ei kõlba, siis tuleb koolitajal kahtlemata reageerida. Lubada, et magusamad veini tulevad hiljem (kui on, mida lubada), või selgitada, kuidas tehakse erinevaid väärissdessertveine võrreldes odavate magustatud veinidega, et juhtida pahutsejat tasakesi parema maitse poole.

Jutukõmin auditoriumis

Tavaliselt tähendab kerkiv sumin koolitusruumis seda, et publikut väga ei huvita, mida ees räägitakse, ja tegeletakse oma asjadega. Veinikoolitusel on teistmoodi. Veinist ei ole ainult teoreetilises plaanis väga mõtet rääkida, ikka maitse peab ka. Inimene, kes tuleb veinijuttu kuulama niisama oma huvist, mitte professionaalsest vajadusest või sunnist, ei raatsi enamasti veini välja sülitada, vaid pigem neelab selle alla.

Nii ma teangi, et hiljemalt viienda veini juures läheb jutukõmin suuremaks ja pärast seitsmendat pean ma juba päris kõvasti häält pingutama, et koolitavatest üle kosta. Aga ma tean, et juttu ei räägita mitte sellepärast, et neid ei huvitaks, mida ma saali ees seletan, vaid otse vastupidi – kõiki huvitab ja kõik tahavad kaasa rääkida.

Kuraasikad tüübid tahavad kanget

Ikka leidub koolitavate hulgas keegi, kes tahab, et räägitaks millestki hoopis muust kui sellest, millest räägitakse. Veinikoolitusel (eriti kui koolitaja on kuhugi kollektiivi kutsutud) nõuab ikka mõni julgust võtnud mehepoeg, et mis k***di vein, kõik tuleb ikka läbi torude lasta. Siis küsin ma hästi rahulikult, mida ta destilleerimisest üldse teab, millistel temperatuuridel eralduvad puskariolid, kas naabrimees Juku ikka „pea” ja „saba” maha lõikab ja kuidas vältida metanooli joomist. Tavaliselt ei tea need lärmajad kange alkoholi destilleerimisest rohkem kui väljendit „torudest läbi laskma” ja erialaste küsimuste esitamine rahustab nad maha. Kui ma olen tõestanud, et võin nõutud teemal hiljem pädevalt rääkida, kui huvi on, kuulavad nad rahulikult edasi ka seda, milleks koolitaja algselt kutsutud sai.

Rõõm avastusest, kuidas plasttopsist juues pole tunda ei lõhna ega maitset, aga pokaalis tundub justkui hoopis teine vein olevat, on tavaliselt tohutu.



FOTO: DEPOSITPHOTOS.COM

Hea soovitus on saada koolitusel publik osaliseks, et nad ise räägiks. Raamatupidajate seminaril on suhteliselt lihtne saada osalejad rääkima mõnel raamatupidamislikul teemal, leivaküpsetuskoolitusel pole samuti väga keeruline panna osalejad ahjust välja võetud leiva maitset hindama – hapukas, magus, mõnusalt krõpsuvate seemnete-

ga. Panna aga asjatundmatuid rääkima veini maitsest on hoopis teine tera, isegi sommeljeekooli õppurid ei saa algul veini kirjeldades sõnagi suust. Hirmsasti kardetakse eksida, sest levinud on arvamus, et veinist peab rääkima hästi keeruliselt – „värske sõnnik, natuke märga loomanahka, mõru šokolaad ja suitsused noodid”.

Ja päris iga kord ei pruugigi saada kuulajaid veini kirjeldama, koolitaja peab enamasti selle töö ise ära tegema. Küll aga võivad kuulajad rääkida lihtsamatel teemadel nagu kuidas nemad poes veini valivad või millised on olnud nende senised kokkupuuted koduveiniga. Korduvalt olen kuulnud, kuidas inimene alustab oma küsimust lausega: „Ma olen ilmselt väga rumal ja harimatu, sest mulle meeldivad magusad veinid, aga ...” Oleks tõeline apsakas seepeale rääkijaga nõus olla, et olete jah rumal ja halva maitsega. Pigem võib siis hoopis seletada, missuguseid erinevaid dessertveine maailma olemas on ja miks mõni on kallim ja teine odavam pudel. Keegi ei tohiks tunda, et ta ongi rumal ja halva maitsega ega oska küsitud teemal sõna võtta.

Praktilised oskused ja reaalne kasu

Igasugune koolitusmaterjal kinnistub paremini, kui inimene saab kaasa mingeid käegakasutatavaid praktilisi näpunäiteid ja siinkohal ei erine veinikoolitus ühestki teisest koolitusest. Viimase aja koolitustel olen huviga jälginud, kuidas inimesed reageerivad, kui panna nad jooma üht ja sama veini plasttopsist ja tulbikujulisest veinipokaalst. Rõõm avastusest, kuidas plasttopsist juues pole tunda ei lõhna ega maitset, aga pokaalis tundub justkui hoopis teine vein olevat, on tavaliselt tohutu. Enamasti järgnevad lubadused kodus kogu oma klaasipark välja vahetada ja, nagu ma olen kuulnud, nii tihti peale seda ka tehakse.

Lähtuvalt kuulajaskonnast tuleb veinikoolitajal olla kas meelelahutuslik Pipi täiskasvanutele või veinikultuuri edasiandja ja teadmiste jagaja. Kuna aga tegemist on siiski alkoholiga, on enamasti koolituse lõpuks kõik osalejad kõrgendatud meeleolus ja kulunud tundidega väga rahul. Tegelikult on veinikoolitusi väga tore teha, isegi kui koolitavad kipuvad pärast kallistama ja teatavad, kui väga ma neile nende armsat täditütart meenutan. Või eriti just selle pärast. ▀