

40 KRAADI ITTA

# TULI, MIS TULEB KÜLMAST

Täna räägime ühest maailma armastatumast destillaadist, viinast, ja anname selle maitse ülistamiseks mõne uue kokteiliresepti.

TEKST JA FOTOD RICCARDO MARCIALIS

Sõna "vodka" tuleneb venekeelsest terminist "voda", mis tähendab veekest ja antud sõna kasutati esimest korda ametlikult Jelizaveta I dekreedis. Pikka aega tunti venelaste rahvusjooki kui veini leiva kõrval, kui soojendavat veini või kui rohelist veini. Vodkast kirjutati Novgorodi kroonikas kui medikamendist. Esialgu toodeti viina tõepoolest meditsiinilise eesmärgiga ning ka praegu tarbivad paljud viina selle oletatava meditsiinilise toime pärast. Pole täpselt teada, kust vägijook pärineb, kuid arvatakse, et kusagilt Poola, Ukraina ja Venemaa aladelt. Vjatka kroonika pajatab sellest, kuidas 1174. aastal viidi üks Venemaa destilleerimiskoda üle Khylnovskisse, 800 kilomeetri kaugusel Moskvast idas. Venelased avastasid, et vilja, mida seni oli leiva valmistamiseks kasutatud, saab ka muudel eesmärkidel kasutada. Tehnoloogiaid, kuidas destilleerimisprotsessi läbi teha, juba mõnes piirkonnas tunti ja nii sai vilja uus kasutusviis aluseks venelaste unikaalse rahvusjooi sünnile.

Viina ümber on alati igasuguseid rahvuslikke uskumusi keerelnud. 13. sajandil usuti Venemaal, et viinal on hing. Räägitakse rituaalist, mille käigus tops viina pidi käest kätte käima ja need, kes lonksust keeldusid, tembeldati jumalavallatuteks. Ja veel – usuti, et kui vaatad inimesele silma, kellega parasjagu kokku lööd, võid oma hinge näha.

Nagu kõik alkohoolsed joogid, on viingi inimese loodud selleks, et südant rõõmustada. Ühel tingimusel siiski – et seda mõõdukalt tarbitakse. Eri maa-dest tuleb erisuguste maitseomadustega viin, vastavalt piirkonna geograafilistele, geoloogilistele ja põllumajanduslikele tingimustele. Head viskitki, näiteks, ei saa suvalisest maailma nurgast ning igasugusest linnasest. Niisamuti määravad viina kvaliteedi just pinnas, millest teravili pärineb, ning destilleerimisprotsess.

**Rääkides vodkast, tuleb purustada müüt – kõikide nüansside nautimiseks ei pea viina jooma jääkülmalt, vaid külmalt. Soovitatav on hoida viinaklaase kümme minutit enne joogi tarbimist sügavkülmikus.**



*Kalvi Mõisa*  
– a castle with atmosphere...

Veeda  
unustamatu  
naistepäev  
Kalvi Mõisas!



*Tere tulemast Kalvi Mõisa!*  
[www.kalvi-hotel.com](http://www.kalvi-hotel.com)

Kalvi küla, Aseri vald 43403, Ida-Viru Maakond,  
Tel: +372 33 95 300, Faks: +372 33 95 301  
[www.kalvi-hotel.com](http://www.kalvi-hotel.com)