

Kuld suus

Elegantne ja voolav – just niisugune on Bolzano piirkonna Gewürztraminer. Selle võrgutava aromaatselt valge veini auks korraldatakse igal aastal kirglikele veininautlejatele rahvusvaheline sümposium.

TEKST MARCO GATTI – FOTOD ROBERTO SORRENTINO

VÕRGUTAV JUVEEL

Gewürztraminer on aromaatselt viinamarjasort, millele sobib kasvamiseks ka jahedam kliima. Gewürztraminer viinamarjade värv varieerub roosast punaseni, mis teeb selle valge veini viinamarjaks. Punase veini viinamarjade värvuskaala ulatub sinisest mustani. See sort on ka kõrge loodusliku suhkrutasemega. Kuivas Gewürztramineris võib olla ka veidi roosi- ja grenadilliaroomi. Gewürztraminer valges ja kuivas veinis pole ka haruldane kihisemist märgata. Gewürztraminerist on üks vähestest veinidest, mis oma aromaatselt maitsega sobivad joogiks teravate Aasia köögi roogade kõrvale. See sobib ülimalt hästi ka ekstreemjuustude, näiteks läbitungivalt lõhnava Münsteri juustu ja muidugi ka rasvase ulukiliha juurde. Suitsulõhest rääkimata. Gewürztraminer marju leiame Itaaliast, Hispaaniast, Prantsusmaalt, Austriast, Bulgaariast, Horvaatiast, Ungarist, Tšehhist, Slovakiast, aga ka Uus-Meremaalt ja Tšiilist.

Veini värv meenutab kulda, aroom roosi. Maitse aga kingib elamuse, mis läheb otse südamesse. Need omadused teevad Gewürztraminer viinamarjast veini, mis oma aristokraatliku iseloomu poolest kõige rohkem sarnaneb juveeliga ning tõeliselt võrgutab. Vein on elegantne, täidlane, alkoholikraad võib ületada isegi 14%, ent ometi on see lauas kergelt joodav. Vein on ideaalne aperitiiviks, kuid sobib hästi ka suitsulõhega. Kahtlemata on just sellest viinamarjast vein tõeliselt nauditav üllatus mitmesuguste aromaatselt Aasia roogade kõrvale. Rääkides tootjatest, siis Alto Adige piirkonnast leiab need kõige paremad pudelid.

Uhke on Termeno Tenuta Hofstätteri Gewürztraminer Kolbenhof, mille imelises aroomis on tunda virsikut ja aprikoosi, samuti võib aimata mango, litši ning passionivilja noote. Märjukese värskus ja hea viskoossus loovad intrigeerivalt elegantset maitset. Sobib koorikloomade, vürtsikate toitade ning loomulikult foie gras juurde. Teiste tähelepanu vääriivate siltide hulgast võiks esile tuua Gewürztraminer Nüssbaumeri, mis samuti pärineb Termenos asuvast veinikeldrist. Paljude arvates luubi all olev marjasort just sealt külast pärinebki. Värvus on õlgkollane, aroomis on tunda roosi, nelki, kaneeli ja troopilisi puuvilju. Pehme ja soe maitse harmoneerub laagerdunud juustudega.

Itaalia Gewürztraminer avastusretk jätkub mööda Termeno veiniteed – Strada del Vino t kuni jõuame Elena Walchi veinimõisani, et mekkida tema Kaste-lazi. Veini värvus on kuldkollane, puhtas lõhnabuketis eristuvad roosi- ja vürtsinoodid. Tänu väga heale happesusele, rikkalikule ning balansseeritud maitsebuketile passib see viinamarjanektar lisaks molluskitele ja merevähkidele ka laagerdunud juustude kõrvale.

Vaid väike samm Termenost edasi ja olemegi San Michele Appiano juures, kelle juurest leiame kõne all oleva sordi suure klassiku – Sanct Valentini, mille



aroomis võib aimata kergeid roosi, muskaatpähkli, nelginoot, järelmaitses on elegantne vürts. Vein on ideaalne kaaslane koorikloomi sisaldavate eelroogade ja suitsetatud kala juurde. Ideaalne degustatsioon lõpeb Josef Wegeri keldris, kus proovime kuldse värvusega aromaatselt Gewürztraminerit, milles domineerivad roos ja nelk. Maitse on täidlane, pehme, vürtsikas.

www.gewuerztraminer.info

1. SANCT VALENTIN, San Michele Appiano, Circonvallazione 17–19, Appiano (Bolzano). Hind 281 kr.

2. Kastelaz, Elena Walch, Andreas Hofer 1, Termeno (Bolzano). Hind 374 kr.

3. Kolbenhof, Tenuta Hofstätter, Municipio plats 7, Termeno (Bolzano). Hind 374 kr.

4. Nüssbaumer, Cantina di Termeno, Strada del Vino 144, Termeno (Bolzano). Hind 312 kr.

5. Gewürztraminer, Josef Weger, fraz. Cornaiano, Appiano (Bolzano). Hind 281 kr.