

Riina Luik  
kultuuriajakirjanik



## Šampanjaguru Peter Liem: šampanja pole lihtsalt „mullidega vein”

Üks märtsikuisse Riia šampanjafestivali aukülalisi oli 2012. aastal rahvusvaheliselt tunnustatud veniajakirjanik Peter Liem, kelle eriline kiring on šampanjad ja Champagne. Liem pälvis 2012. aastal rahvusvahelise Louis Roedereri auhinna parima veiniportaali eest, mis on spetsialiseerunud Champagne'ile ja sealsetele šampanjamajadele. Et šampanja olemust paremini tundma õppida, jättis mees maha oma senise elu New Yorgis ja kolis kuueks aastaks Champagne'i. Usutles kultuuriajakirjanik Riina Luik.

**PETER, ÜTLEN AUSALT, ET MA POLEKS KUNAGI OSANUD ARVATA, ET RÄÄGIN ÜHE MAAILMA TUNNUSTATUMA ŠAMPANJAASJATUNDJAGA, KES ON SÜNNILT HIINLANE. KUST SINU ŠAMPANJAKIRG PÄRIT ON, KUIDAS TEIE TEED RISTUSID?**

Olen küll hiinlane, kuid Ameerika päritolu – ma olen seal sündinud ja üles kasvanud ning olen palju rohkem ameeriklane kui hiinlane. (Naerab taas.) Sealt – Ameerikast – on pärit ka minu huvi algul veinide, hiljem šampanjade vastu. Alustasin šampanjamaailma tundmaõppimist kaksikümne aastat tagasi, kui oli 21. Esmalt huvitusin veinidest, töötasin ühes San Francisco mainekas veinipoes müüjana ja minu käe alla usaldati Burgundia veinid. Oli juhus, et samasse osakonda paigutati ka šampanjad. Nii tegin nendega tutvust, hakkasin aeg-ajalt käima Champagne'is, lõin tasapisi sidemeid, leidsin sõpru ning 2006. aastal siirdusin sügavama huvi tõttu sinna elama. Võin öelda, et mu kodu Dizys oli ümbritsetud maailma kuulsaimatest veiniaedadest. Elasin Champagne'is 2012. aastani, seejärel kolisin tagasi Ameerikasse, elan nüüd New Yorgis, kuid mu side Champagne'iga ei ole katkenud.

**KAS VANUS – 21 ELUAASTAT –, MIL SA OMA SÕNUL VEINIMAAILMA SUKELDUSID, ON KUIDAGI SEOTUD AMEERIKA SEADUSTEGA?**

Täpselt! USAs on väga raske üldse alkoholi kätte saada, kui sa ei ole täisealine. Ent kui päris aus olla, tegin ma veinidega ikka palju varem tutvust, sest reisisin palju Euroopas, kus mängeeglid olid teised. (Naerab.) Ja mind ei huvitanud ainult veinid, vaid ka toit, toidukultuur ja toidu kokkusobitamine veinidega. Mis mind aga noore inimesena tõeliselt üllatas, oli see, et ükskõik kuhu ma Euroopas ei läinud – vein oli igal pool erinev!

**KAS VEINIMAAILMAS ORIENTEERUMISEKS KULUS PALJU AEGA?**

Ma arvan, et kui sa oled avatud, siis tuleb see üsna kergelt, ja selleks et aru saada, kui rikas ja mitmekesine on veinimaailm, ei pea jooma ainult kõige kallimaid veine – erisus tuleb ilmsiks ka lauaveinide ja majavenide juures. Kuid paljud inimesed lihtsalt ei mõtle eriti sügavalt selle üle, mida nad joovad. Mina mõtlesin, ja mind hakkas üha enam huvitama küsimus: mis on need tegurid, mis need erisused esile kutsuvad, mis on nende erisuste tagamaad. Minu suurim huvi tänaseni on *terroir* – paik, kus vein tegelikult sünnib. Sest just selle erakordset olemust üks hea vein eelkõige peegeldabki. Veinitegemine ainult aitab sellel esile tulla, neid omadusi õilistada, kuid asja tuum on *terroir*.

**MILLAL SA ESIMEST KORDA TAJUSID, ET OLED JÕUDNUD SELLISELE TASEMELE, ET SAAD HAKKAMA KA PIMETESTINGUL? ON SEE SINU JAOKS ÜLDSE MINGI PÄDEVUSE MÕÖT?**

Pimetesting on veinihariduse omandamise osana oluline, harrastasin seda eriti oma tee alguses, testides aastas ümmarguselt 2000 veini, sest tahtsin maitsta kõike – nii häid kui ka halbu. Kuid mis on pimetestingul? ON SEE SINU JAOKS ÜLDSE MINGI PÄDEVUSE MÕÖT? Pimetesting on veinihariduse omandamise osana oluline, harrastasin seda eriti oma tee alguses, testides aastas ümmarguselt 2000 veini, sest tahtsin maitsta kõike – nii häid kui ka halbu. Kuid mis on pimetestingul? ON SEE SINU JAOKS ÜLDSE MINGI PÄDEVUSE MÕÖT? Pimetesting on veinihariduse omandamise osana oluline, harrastasin seda eriti oma tee alguses, testides aastas ümmarguselt 2000 veini, sest tahtsin maitsta kõike – nii häid kui ka halbu. Kuid mis on pimetestingul? ON SEE SINU JAOKS ÜLDSE MINGI PÄDEVUSE MÕÖT?

**AGA PEEN MAITSEMEEL, TUNDLIKKUS... ?**

Jah, muidugi – maitse- ja lõhnatundlikkus peavad olema väga head, aga määravaks saab siiski nende kombinatsioon sinu tegelike teadmistega ja veinimaitsemise praktikaga laiemalt.



Šampanjaekspert Peter Liem.

### MILLAL SINU TEE BURGUNDIAST CHAMPAGNE'I KEERAS?

Esimest korda käisin Champagne'is 1997. aastal ja sinna mineku põhjus oli algul väga lihtne: tahtsin lihtsalt näha paika, kus šampanja sünnib. Ma olen nimelt veendunud, et sa ei mõista ühegi veini olemust, ilma et teaksid, kust see tuleb, missugused näevad välja sealsed veiniaiad, millised on sealsed inimesed, kuidas maitseb kohalik toit. Tunnistan, et Champagne jättis mulle erakordse mulje. See on muidugi ka väga eriline piirkond – nii kaugel põhjas on viinamarjade kasvatamiseks tegelikult väga raske kliima. Ning ma usun, et kui poleks õpitud tegema šampanjat, siis Champagne'is suure tõenäosusega viinamarju ei kasvatataks, sest olud on selleks liialt keerulised. Ja mulle tundub, et sattusin olema õigel ajal õiges kohas – 90ndate lõpp oli just see aeg, mil šampanjamaailmas toimusid mitmesugused olulised muutused ja samal ajal oli õhus ka üleüldine suur huvi šampanja vastu: mis, kuidas, miks? Teema oli päevakorral, sellest räägiti ja kirjutati palju. Mind haaras see samuti kaasa ning just siis minu tee Champagne'i keeraski. On suur vahe, kas sa käid kohapeal paar korda aastas või elad seal – siis näed ja koged sootuks teistsuguseid asju.

### AGA KUHU KEERAS ŠAMPANJA ENDA TEE, RÄÄKISID MUUTUSEST?

Viimase kahekümne aasta jooksul on tõepoolest aset leidnud suured muutused ja ma olen šampanjast kirjutava veiniajakirjanikuna seda kõike oma silmaga pealt näinud. Sellist mitmekesisust, nagu näeme šampanjamaailmas praegu, seal kaksikümne aastat tagasi ei olnud. Teiseks, isegi Champagne'is on nüüd trendikas juua jumalate jooki suurest veiniklaasist, ning ärgem unustagem, et šampanja ongi oma olemuselt ju eelkõige vein, nii et seda võibki vabalt serveerida veiniklaasist. Kuid seejuures ei tohi unustada tõsiasja, et šampanja pole lihtsalt vein, ka mitte lihtsalt „mullidega vein”, vaid väga eriline, komplekssete omadustega vein.

**OLED VEINIAJAKIRJANIK, KES KIRJUTAB ŠAMPANJAST: OLED SELLES VALLAS EKSPERT JA TEENID VAID SELLEST KIRJUTADES OMA SISSETULEKU. KUI RÄÄKISIN SELLEST OMA KOLLEEGIDELE, ÜTLESID NAD, ET SELLIST AJAKIRJANIKKU, KEL ON LUKSUS KESKENDUDA VAID ÜHELE VALDKONNALE, TAHAKSID NAD MITTE AINULT NÄHA, VAID KA KÄEGA KATSUDA – ON TA IKKA REAALSELT OLEMAS?** (Naerab.) Võid kinnitada, et olen olemas.

Kuid see võimalus pole mulle sülle kukkunud õnn, vaid selle (eksperdi staatuse – R. L.) taga on aastatepikkune tõsine töö. Olen varem ka muud tööd teinud: töötasin jaekaubanduses, olin sommeljee, mul oli veinibaar – see maailm polnud minu jaoks võõras. Kirjutama hakkasin 2004. aastal veiniekspertide ajakirjadele ja võttis pikalt aega, et tausta üles ehitada, et seda „luksumust” endale lubada. See ei saa toimuda üleöö. Kuid see ei tähenda, et nüüd on kõik tehtud ja võin loorberitele heita. Kaugeltki mitte, mul ei ole mingeid tagavarasid ja vahel on olukord isegi üsna pingeline. Mind üllatab aga, et kogu šampanja tuntuse ja populaarsuse juures on vaid šampanjast kirjutamisele spetsialiseerunud veiniajakirjanikke väga vähe – seega on sellistele ajakirjanikele nišiturg täiesti olemas.

### MIS TIPPVEINIAJAKIRJANIKE MAALIMAS ÜLDSE TOIMUB?

Veinid, sh šampanja, on väga trendikas ja elegantne teema, palju enam kui kaksikümne aastat tagasi. Ning teine tendents on see, et eriti veiniajakirjanikud hakkavad järjest rohkem spetsialiseeruma mingile kitsamale teemale, piirkonnale – kogu selle külluse juures ei ole lihtsalt võimalik enam olla kogu maailma veinide ekspert. Kui ma kaksikümne aastat tagasi alustasin, oli see haare veel mõeldav, täna enam mitte. Minu endagi veinimaailm on praegu mitu korda avaram kui siis, kui ma alustasin. Veiniajakirjanduse tulevikku näen jätkuvas spetsialiseerumises, kuid seda ei tohi võtta kui negatiivset tendentsi, vaid vastupidi. Kui ennevanasti tähendas tiitel *Master of Wine (MW)* veinimaailmas kõrgeimat teadmiste taset, sisuliselt doktorikraadi, siis ma arvan, et tulevikus hakatakse seda tiitlit jagama tunduvalt kitsamas valdkonnas kui seni. Spetsialiseerumise tulemusena kasvab kindlasti selliste asjatundjate hulk, kes on absoluutsed eksperdid näiteks Burgundia, Piemonte, Champagne'i või mistahes muu piirkonna asjus. Ja kuigi see tundub ehk ebaisutav, ei piisa mulle Champagne'i piirkonna eksperdiksi olemiseks sellest, et olen seal pikalt elanud ja korduvalt käinud – sa pead kogu aeg kohapeal käima, kui tahad sellise staatuse säilitada.

**KAS SA JALUTAD CHAMPAGNE'IS NIISAMA VÕI VAATAD RINGI, KUULAD JA RÄÄGID VÕI PANED KÄED TÖÖLE KÜLGE?** Loomulikult [panen käed külge], tegin seda juba enne Champagne'i kolimist. Mulle meeldib kogu see protsess, eriti sügisene saagikoristus ja veinitegemise aeg. Mulle meeldib teha füüsilist tööd, rääkida inimestega, jälgida neid.

## ANNA MU KÜSIMUS ANDEKS, KUID KAS SA EI LEIDNUD MÕNDA KENA PERETÜTART, KES OLEKS SAANUD KAASA VÄIKESE TERROIRI JA ŠAMPANJAMÕISA?

(Naerab südamest.) Kahjuks mitte, selles osas pean end tunnistama läbikukkunuks. Kuid aus vastus on, et tegelikult ma ei tahtnud seda. Ja mitte sellepärast, et viinamarjad on hapud või et kardaksin rasket tööd veinimõisas. Ma tõesti imetlen inimesi, kes seal päevast päeva töötavad, isegi kui nad vahel kaebavad, et neil pole valikut – mõni erand välja arvatud, on nad ju kõik oma veiniaiad ja -majad pärinud. Ükskõik kui palju sul poleks teoreetilisi teadmisi, ükskõik kui suur veiniekspert sa ka ei oleks... õppida tundma oma maad, oma veiniaedu, ise veini tegema – see on hoopis midagi muud, selle selgeks saamine kestab vähemalt põlvkonna. Olen juba üle neljakümne; kui oleksin seda väga tahtnud, tulnuks see elupööre teha kakskümmend aastat tagasi. Mulle tõesti väga meeldib kirjutada ja elada sellist elu, nagu ma elan. Jätan veinivalmistamise rahuliku südamega professionaalsetele tegijatele.

## MILLISEID VEINIAJAKIRJU SA ISE LOED?

Mul pole ülevaadet kõigist veiniajakirjadest. Kuna valdan vaid inglise ja prantsuse keelt, ei tea ma näiteks saksakeelsest või Aasias väljaantavatest veiniajakirjadest midagi.

Üks kolleeg, keda väga kõrgelt hindan, on Antonio Galloni (tuntud ja hinnatud Ameerika veiniajakirjanik, The Robert Parker's Wine Advocate'i tiimi liige, kel on oma portaal [vinousmedia.com](http://vinousmedia.com) – R. L.). Tal on suurepärase meeskond ja nad teevad head tööd. Samuti hindan kõrgelt Ühendkuningriigi ajakirja World of Fine Wine, kellega teen ka koostööd. Minu enda artiklid on üleval minu kodulehel [www.champagneguide.net](http://www.champagneguide.net).

Blanc de Blancs' šampanja on parim kaaslane austrite kõrvale, kuid oliividega passib kenasti ka rosé.



## KAS SIND ÜLLATAB VEINI-, SH ŠAMPANJA- JA KONJAKIKULTUURI NII VÕIMAS ESILETÕUS AASIAS, JA KUIDAS SA SEDA SELETAKSID?

Arvan, et oli ainult aja küsimus, millal see trend sinna jõuab, seda enam et Aasia turg on nii suur, potentsiaalseid tarbijaid tohutult. Seal on tekkinud jõukas kesk-klass ja uued rikkurid ning teadupärast käivad peened joogid sellise elustandardi juurde. Küllastasin aasta tagasi veiniüritusi Hongkongis ja Singapuris, olin meeldivalt üllatunud, kui palju oli seal huvilisi ja millise kirega nad asja võtsid. Just see – kire – ühendabki veini-, šampanja- ja konjaki-sõpru üle kogu maailma ja nad leiavad kergesti ühise keele.

## JA HIINA ON AASIA SUURIM VEINITOOTJA.

Jah, tõesti, ehkki ma ei ole Hiinaga hästi kursis. Seal on asi siiski veel üsna algusjärgus, mis puudutab veinijoomist. Kuid just tõsiasi, et Hiinas on oma veiniaiad ja veinitoodang, aitab veinikultuuril seal kindlasti jõudsalt areneda.

## MA EI SAA KA SINU KÄEST JÄTTA KÜSIMATA SEDA KLAASI-KÜSIMUST: KAS VEINIKLAASID TULID, ET JÄÄDA, EHK KAS FLÛTE JA COUPE HAKKAVAD JÄÄMA MÕÖDANIKKU?

(Naerab.) Eks me näe! Eelkõige on šampanja ju vein, teiseks on selle stiil viimase kahekümne aastaga oluliselt muutunud. Kui võrdleme šampanjasid siis ja praegu, siis praegused on puuviljasemad, neis on rohkem täidlust, rikkalikumalt maitse- nüansse – see ei tule kitsas klaasis esile. Kui vähegi võimalust, soovitaksin vahelduseks proovida üht ja sama šampanjat erinevatest klaasidest, ja kohe on selge, milline neist kõige paremini sobib. Elegantseid, klassikalisi šampanjasid soovitatan endiselt juua flûte'ist, milles on ka nende peen mullilisus kenasti näha, kuid näiteks rik-



FOTO: MARIIS KISELOV

kalikumad ja komplekssemad šampanjad sobivad paremini suuremasse klaasi. On šampanjasid, mis on väga täidlased, meenuvad oma nüansirohkusega kohati valgeid Burgunder'eid, nende jaoks võikski võtta suure Burgunder'i klaasi. Kuid veel kord – parim kooslus selgub katsetamise käigus, sest iga vein käitub erinevalt.

## KAS NÄED JUBA SILMAPIIRIL KA MINGEID UUSI TRENDE?

Näen, et šampanjade puhul jätkub areng erinevuste poole ja järjest suuremat hoolt ja tähelepanu pühendatakse terroir'idele, veiniaedadele üldse, et saada võimalikult kvaliteetne tooraine. Mööda ei saa vaadata ka kliimamuutustest, mis viinamarjade kasvatamist ja otseselt nende omadusi mõjutab. See omakorda mõjutab korjegaega, veini valmistamist, veinide stiili. Šampanjadele on soojenev kliima ainult kasuks tulnud. Aastakümneid tagasi oli tavaline, et kümne aasta peale tuli heal juhul kaks-kolm vintage-aastakäiku, nüüd aga räägime kaheksast-üheksast, kliimaolud on hulga soodsamad.

## KUI VANA ON OLNUD VANIM ŠAMPANJA, MIDA OLED MAITSNUD?

2011. aastal olin Perrier-Jouët' šampanjamajas, kui nad avasid 1911. aasta pudeli, see oli seisnud sada aastat veinikeldris ühel kohal, seda polnud kunagi liigutatud... See maitstes võrratult, kuid oli samas ka väga emotsionaalne kogemus.

## ON SUL HETKEL MÕNI SUUR LEMMIK?

Oleneb sellest, mis stiilis šampanjast me räägime: mulle meeldivad väga näiteks Chardonnay'st valmistatud Blanc de Blancs'id, kuid igas piirkonnas on fantastilisi veiniaedu ja tootjaid. Sageli kõrvutatakse suuri ja väikesi maju, kuid minu meelest pole see üldse oluline – palju tähtsam on, mida seal toodetakse. On ka levinud arusaam, nagu oleks väikesed tegijad paremad, kuid ka see ei pruugi nii olla. Ja üleüldse: missugune on suur maja? On maju, kus toodetakse aastas miljoneid pudeleid, ja teisi, kus vaid viiskümnend. Mitte nii-võrd suurus, vaid šampanja stiil, mis sõltub otseselt terroir'ist – ja neid on suurel majal lihtsalt rohkem –, annab neile ka suuremad mänguvõimalused. Kui räägime tootearendamisest, siis algab see kvaliteedist juba veiniaias ja -keldrites ning suurtel majadel on lihtsalt suuremad veinivarud, rohkem raha ja seetõttu ka paremad võimalused eksperimenteerimiseks. Näiteks imetlen väga Louis Roedereri šampanjamajas tehtavat tööd, minu silmis on nad üks neist, kes esindavad šampanjade tulevikku.