

# Noble Wine

Rudens-Ziema 2015

— Par vīnu viegli un garšīgi —

## Vīna karte: Pjemonta

Mūsu izvēle  
Pjemontā:  
Elio Altare un  
Cavallotto

---

Rudens  
vīna ceļojumi  
Pjemontā

---

Sēņu mānija –  
Trifeles



De Montal:  
franči dod  
priekšroku  
armanjakam

---

Coravin –  
revolūcija  
vīna pasaulē

---

Gada vīnzinis



**Dzīves baudītājs ar šampanieša glāzi rokās**

*Aigars Norda vīna ceļš*

# Elio Altare – revolucionārs ar motorzāģi

Elio Altares pirmais brauciens uz Burgundiju 1976. gada janvārī bija atklājumu pilns un kļuva par tādu kā lūzuma punktu līdzšinējā vīna darīšanā – Elio nolēma eksperimentēt ar citām metodēm. Talkā nāca motorzāģis, samazinot veco, lielo botti skaitu, lai atbrīvotu vietu jaunām mucām. Revolūcija! Un izcili ieguvumi. Kritiķu un vīna cienītāju aprindās slavas saulītē īpaši tiek celti tieši astoņdesmito gadu ražas vīni no Elio vīnogu dārziem Arborinā (Langhe Nebbiolo) un Laridži (Barbera). Šobrīd saimniecība ir aptuveni 10 ha liela, un gadā vidēji tiek saražots aptuveni 6000 pudeļu. Kopš 2003. gada Silvija, vecākā meita, strādā kopā ar Elio.



## Poļina GRIDASOVA

- **Elio Altari atzīst par visveiksmīgāko novatoru Barolo darīšanā. Savukārt pats Barolo vīna baudītāju atsauksmēs tiek dēvēts par vīna karali. Šis brīnišķais vīns ir ilgdzīvotājs, komplekss, savā struktūrā samtaini piesātināts. Jautājām, vai arī Elio Altare uzskata Barolo par vīna karali?**
- Barolo, protams, ir karalis vīna pasaulē, kas visus pārsteidz ar savu autoritāti un nozīmīgumu, bet vienlaikus tas var būt maigs, vilinošs un dāsns. Tas ir vīns, kas māca nesteidzību un sevi atklāj tiem, kuri prot gaidīt. Barolo visā pasaulē pazīstams ne tikai kā vīns, bet arī veicinājis dziļāku lauku kultūras, mūsu sakņu, cilvēku, dabas un gastronomijas izprašanu, tādēļ Barolo ir karalis ne tikai vīna pasaulē, bet arī visam, kas no tā izriet.
- **Esat revolucionārs. Kā dzīma doma kaut ko mainīt, nepieciešamība pēc inovācijām un ko tās ietver?**
- 50.–60.–70. gados Barolo bija cita stila vīns, ne pārāk patīkams dzerot. Tas nozīmē, ka arī vīna vērtējums nebija īpaši augsts un to bija grūti pārdot. Protams, šis pamatojums neattiecās uz visiem ražotājiem Langhe reģionā, bet uz vairākumu gan un noteikti uz mūsu saimniecību. Jau sākot ar pirmajiem eksperimentiem, mēģinājām Barolo piešķirt jaunu stilu un interpretāciju, vienmēr paturot prātā konkrētu mērķi – izveidot labu vīnu. Tādu, kas būtu patīkams gan savā jaunības sparīgumā, gan arī pilnbriedā, kad tas ir nogatavināts, ar daudz vienkāršākiem tanīniem un svaigākiem aromātiem.





# Ēdiens un vīns – garšu rotaļīgā deja

Mājas ballītes bez ēdiena gandrīz nav iedomājamas, sevišķi mūsdienās, kad tik populāra kļuvusi “Dari pats” jeb DIY (do it yourself) kustība, taču bez vīna vakars var izvērsties neplānoti īss un kluss. Būdams vīnzinis, palīdzīgu roku šādos pasākumos es nebūt nesmādēju un par lieku vīna pudeli pilnīgi noteikti nesūdzos, taču manā gadījumā viesi parasti baidās ierasties ar vīnu, jo domā, ka viņu izvēle mani neapmierinās. Protams, mājas saimnieks negaida, lai vienmēr kāds uz vakariņām nāktu ar vīna pudeli azotē, taču, ja tomēr izlemjat to darīt, nenāktu par ļaunu apdomāt, kāds vīns tiek izvēlēts un kādam ēdienam tas piestāvēs. Lai šādas situācijas atvieglotu, labprāt padalīšos savās pārdomās gan par to, ko dāvināt, gan to, ko likt galdā.

## Ronalds PĒTERSONS Sintija PĒTERSONE

Patiesībā nekādu stingru noteikumu nav, tomēr būtu jācenšas ievērot, lai ballītē valdītu harmonija – un tas attiecas ne tikai uz izklaidēm, bet arī ēdienu un dzērienu izvēli. Piekritīsiet taču, ka viesiem nevajadzētu entuziastiskā nebalsī jau pie galda uzsākt karaoke turnīru, vēl pat nepaēdušiem desertu, ja uz krūts paņemts pārāk daudz. Taču tajā pašā laikā arī pārāk klusa ballīte īsti vairs nav ballīte. Tas, protams, joka pēc – vien piemēram. Bet skaidrs ir viens – mūsu skrejošajā laikmetā, kad laika mūžīgi trūkst un katru brīvo brīdi gribas izbaudīt par visiem 100%, svarīgs ir katrs sīkums. Ēdienam pareizi pieskaņots vīns ir viens no šādiem sīkumiem, kas patiesībā viesības var izvērst fantastiskos svētkos, kuru lieliskā pēdgarša kavēsies atmiņā un uz mēles vēl ilgi.

### Pirmās lekcijas vietā

Pēc etiķetes un labā ballīšu toņa jebkuras vakariņas sāk ar vieglāko ēdienu un dzērienu, pakāpeniski pārejot uz piesātinātākām baudām. Tas pats attiecas arī uz vīniem. Baltos vīnus sāk baudīt no vieglākiem un kraukšķīgākiem, virzoties uz bagātākiem un intensīvākiem eksemplāriem. Sarkanos – no vieglākajiem, sulīgākajiem uz intensīvākajiem, pilnmiesīgākajiem. Protams, vienmēr ir vēlams ievērot arī sezonalitāti, piemēram, karstā vasaras laikā tomēr labāk izvairīties no sarkanvīnu “smagā gala”, dodot priekšroku dažādu reģionu un vīnogu vieglajiem vīniem. Kā alternatīvu vienmēr var baudīt arī rozā vīnus. Starp citu, rozā vīns lieliski apvieno abu pasauli – gan baltvīnu, gan sarkanvīnu – īpašības. Laba izvēle kā dāvanai, tā ballītes atklāšanai, ir šampanietis, jo tas būs īsts dzirkstošas enerģijas lādiņš tālākajam vakaram, turklāt atradīsies vien retais, kuram šis dzēriens neietu pie sirds. Tāpat trāpīgs šāviens desmitniekā būs arī labas kvalitātes stiprais alkohols klasisku kokteiļu sastāvā kombinācijā ar svaigām sulām.

Lai kurā virzienā kristu laimīgā loze, jautājums paliek atklāts – ko un kā labāk pieskaņot iecerētajai ēdienkartei? Īpaši dziļi ēdiena un vīna saderībā neieslēgsim, tomēr mēģināsim izvēlēties universālākos vīnus katrai vakariņu daļai.

## Universālās vīnogu šķirnes un stili

Ja nav vēlme pārāk apžilbināt nama saimniekus un viesus ar kādu īpaši ekstravagantu vīnu, droša izvēle vienmēr būs viegls un augļains sarkanvīns no Pinot Noir, Dolcetto vai Valpolicella Classico apelācijas. Tikpat baudāmi būs arī vidējas miesas būves Chardonnay baltvīni ar delikātu ozolkoka pieskārienu vai, manuprāt, daudz par maz novērtētie Marsanne un Roussanne sajaukuma baltvīni no Ronas ielejas. Izcilis trāpījums pilnīgi noteikti būs Campagnia reģiona baltvīni, kas darīti no Fiano vīnogas – ideālajā variantā tiem vajadzētu būt 3–6 gadus padzīvojušiem pudelē, lai iegūtu bagātākas, intensīvākas garšas, nepazaudējot tik vitālo šā vīna svaigumu.

Vakariņu turpinājumā iederēsies eleganta stila Pinot Noir, kas nav tendēts uz augļu pārbagātību – šāds vīns lieliski papildinās pat smagākos sarkanās gaļas ēdienus. Ja ir vēlme servēt pakāpeniski intensīvāku vīnogu, tad droši var izvēlēties sulīgos vīnus ar sausiem tanīniem, piemēram, Sangiovese bāzētos vīnus no Toskānas, vienīgi šajā gadījumā būtu vēlams uzmanīties no pārāk jauniem un franču ozolkokā izturētiem vīniem – par to labas garšas nolūkos iesaku rūpīgi iztaujāt pārdevēju.

## Eksperimenti drosmīgajiem

Tiem, kuri pret ēdiena un vīna saderību attiecas nopietnāk, ieteicamas divas stratēģijas, un abas būs visdrošāk izmantot, zinot plānoto ēdienkarti. Pirmkārt, var izvēlēties vīnu no tā paša reģiona un/vai apelācijas, no kuras cēlies pasniegtais ēdiens. Otrs ceļš – kontrastēt garšas ēdienā ar izvēlēto vīnu.

Visdrošākais variants ir izvēlēties vīnu un ēdienu ar vienādu izcelsmi. Bouillabaisse lieliski saderēs ar Provansas rozā vīnu, Escargots Vol-au-Vent jeb gliemežiem mīklā piestāvēs Burgundijas Pinot Noir, bet Andalūzijas Fino Jerez debesīs pacels Jamon Iberico, Pata Negra ar mandelēm. Vienīgi te jāatceras, ka pieskaņot vīnu, piemēram, Itālijas vai Francijas virtuvei, būs daudz vieglāk nekā Āzijas ēdieniem, tāpēc tādās reizēs palīdzēs kontrasta metode.

# Coravin – revolūcija vīna pasaulē

Šķiet, jebkurš cilvēks, kurš izvēlas baudīt vīnu, ir iedomājies – ļoti gribas tikai pagaršot šo vīnu, taču pēc tam nolikt atpakaļ plauktā, lai baudītu to atkal pēc laika. Vai arī, gribas vienā vakarā nodegustēt trīs četrus vīnus, bet tikai pa glāzei. Ko darīt, ja tam īsti nav kompānijas? Vai esat divatā?

Ruta KALNIŅA

**“Pēdējo 30 gadu laikā tas ir pats interesantākais un unikālākais izgudrojums vīna cienītājiem.”**

— Roberts Pārkers vispasaules vīna kritiķis

Diemžēl līdz šim tas nebija iespējams, jo vīns, kā jau dzīvs produkts, nonācis saskarē ar gaisu, visai drīz oksidējas. Tāpēc tas vienmēr tika vai nu nolikts atpakaļ plauktā neatvērts, vai atvērts un izdzerts, sliktākajā gadījumā, pāris dienu laikā. Šie risinājumi acīmredzami neapmierināja kādu Kalifornijā mītošu vīna baudītāju, vārdā Gregs Lambrehts (Greg Lambrecht). Iemilējies vīnā, vēl jauneklis būdams, viņš maz pamazām bija izveidojis savu vīna kolekciju mājās. Taču vienmēr viņu nomocīja jautājums – kā ieliet

glāzē vīnu, neizvelkot korķi, jo arī viņam reizēm viena vakara laikā gribējās nodegustēt vairākus vīnus vai izdzert tikai glāzi pie vakariņām, taču, lai kādu “uzglabāšanas” metodi viņš izvēlējas, vīns vienmēr sabojājās pārāk ātri.

## Nedaudz vēstures

Par pagrieziena punktu šajā jautājumā kļuva 1998. gads. Sievas grūtniecības laikā, skatoties uz vīna pudelēm plauktā, kas lēnām pārklājās ar putekļiem, jo nu pat vairs sieva nevarēja viņam veidot kompāniju vīna pudeles iztukšošanā, Gregam radās ideja! Būdams, kā pats saka, kaislīgs vīna cienītājs un “adatu eksperts”, patiesībā fiziķis un medicīnas ierīču izgudrotājs, viņš ķērās pie darba un jau pēc pieciem gadiem rokās turēja Coravin vectētiņu – Vīna odu jeb Wine Mosquito. Pēc gada – 2004. gadā – Vīna





ods izturēja savu pirmo degustāciju, pēc kuras tika ieviestas dažas izmaiņas, un jau 2009. gadā notika degustācija, kuras laikā tika degustēts pirms pieciem gadiem ar Vīna odu atvērts vīns. Šis bija brīdis, kad Gregs Lambrehts saprata, ka ir apvienojis abas savas kaislības, radot ļoti kompakto sistēmu, kas ļauj degustēt vīnu, neatverot pudeli, jo Vīna ods bija izturējies pārbaudījumu – vīns bija nevainojams. 2011. gads izgudrojumam bija notikumiem bagāts – tika izveidota kompānija Coravin LCC, līdz ar ko Vīna odam tika nomainīts nosaukums uz Coravin 1 un uzlabots dizains. Taču pa īstam savu uzvaras gājieni Grega Lambrehta izgudrojums uzsāka tikai vēl pēc diviem gadiem, proti, 2013. gadā, kad tika prezentēta The Coravin System, kādu mēs to pazīstam šodien. Neilgā laikā tā guva atzinību Amerikā, kas nav pārsteigums, taču negaidītus panākumus Coravin guva arī Āzijā un Eiropā, un, kas pārsteidzoši, daļēji arī Francijā. 2014. gadā franču vīna industrijas vadošais žurnāls La Revue du Vin de France piešķīra izgudrojumam balvu kā Visinovatīvākajam vīna produktam pasaulē 2013.

## Kā darbojas Coravin

Coravin ir aprīkota ar ļoti tievu adatu, kuru ievada pudelē caur korķi. Pēc brīža jau glāzē var liet izvēlēto vīnu – tieši tik daudz, cik ir vēlēšanās baudīt. Jāuzsver, pateicoties Grega Lambrehta profesijas specifikai, ierīce ir konstruēta tā, ka tās lietošanas laikā nav iespējama skābekļa iekļūšana pudelē. Noteikti rodas jautājums – bet kā tad ar caurumu korķī? Varam nomierināt, ka pēc vīna “izsūkņēšanas” korķis atkal atgūst savu formu un ļauj uzglabāt pudeli kā neskartu. Tam par pierādījumu kalpo ne mazums testu un pārbažu. Par piemēru ņemsim testu, kurā, salīdzinot reiz ar Coravin palīdzību atvērtu pudeli un tieši tādu pašu, taču neskartu paraugu, tika konstatēts, ka abu vīnu garša ir identiska, Coravin skartā vīna garša nebija pasliktinājusies oksidēšanās dēļ, kas sākas, ja vīnam piekļūst skābeklis.

**“Daudziem no mums šī ierīce palīdzēja paraudzīties uz degustāciju no citas puses, ļaujot piedāvāt mūsu klientiem pienācīgu vīna asortimentu.”**

— Bredlijs Vasermans, vīndarītavas Cardinale Winery galvenais eksperts

**“Es neesmu redzējusi neko tamlīdzīgu, kas saglabātu vīnu atvērtā pudelē, vai “piekļuvi” tam vairāku gadu garumā, kā to paveic šī sistēma.”**

— Džensisa Robertsons, Financial Times

