



Vein ja kala

Kalaroad on alati eestlaste toidulauale kuulunud. Veeandidest valmistatakse toite läbi kogu aasta ja need tervislikud road on paljude lemmikud. Maitsvaid kalatoite saab muuta veelgi hõrgumaks värskete valgete või kergemate punaste veinide abil.

Kalaroogade juurde sobivad värsked ja kerged veinid

Kirkast veest välja püütud kaladel on läbi aegade olnud Eesti toidukultuuris tähtis koht. Sisemaa järvede ja jõgede annid on toitnud eestlasi ka ajal, mil muust toidust puudus oli. Tänapäeval kuuluvad kalatoidud olulise osana aasta kõigi pidustuste juurde. Jõululuaas maitstakse eelroana külmsuitsulõhet, sünnipäevadel tihti pakutakse heeringat ja jaanipäeval on pannil küpsemas särisevad koha- või ahvenafileed.

Kuigi tänapäeval räägitakse palju ülepüügist ja ohustatud kalavarudest, on kauplustes saadaval ka palju keskkonnasõbralikult püütud ja kasvatatud kalu. Maailma Looduse Fond on andnud välja asjakohase kalade käsiraamatu, mis annab tarbijatele juhiseid toiduks müüdavate kalade valimiseks eetilistel alustel.

Valige kalatoidude juurde õige vein

Vana ja kulunud tõde väidab, et kalaroogade juurde serveeritakse alati valget veini. Julge katsetaja leiab siiski suurepäraseid maitsekombinatsioone ka punaste veinide hulgas. Kerged ja puuviljased punased veinid sobivad suurepäraselt näiteks grillitud kala juurde.

Värsked kartulid ja heeringas

Kollased värsked kartulid ja heeringas on traditsiooniline suvine maiuspala, mis kujutavad endast paljudele suve kõrgpunkti. Soolases äädikamarinaadis valmistatud heeringas on veinile keerukas partner, sest äädikas muudab ka puuviljase veini maitse võõraks ja elutuks. Heeringa ja kartulite juurde tasuks valida hoopis karastav ja värske laagriõlu, mis on sobiv kaaslane ka teistele äädikamarinaadis kaladele.

Suitsulõhe

Rasvane lõhe sobib suurepäraselt suitsuahju, sest see kala ei kuiva kergesti, vaid säilitab hästi mahlakuse. Suitsutamine annab kalale tugeva maitse, seepärast peaks juurde joodav vein olema sügavam ja täidlasem, kuid samas ka happeline. Sellised omadused on paljudel uue maailma kergelt laagerdatud Chardonnay viinamarjast veinidel. Ka kerged ja puuviljased Pinot noir viinamarjast veinid on suitsulõhele üllatavalt head kaaslased.

Küpsetatud ahvena- ja kohafilee

Ahven ja koha on näiteks soomlaste kõige eelistatumad järvekalad. Paljud kardavad, et ahvenal ja kohal on palju luid, kuid õigesti fileeritult maitsevad järvekalad ka kõige suurematele gurmaanidele. Valge lihaga ahvena ja koha juurde tuleks valida kergelt puuviljaseid valgeid veine, mis ei hakka toidu enda ainulaadse maitse üle domineerima. Võis või õlis praetud kala nõuab, et veinil oleks ka hapukust, mis mahendab toidu rasvasust. Valiku võiks suunata näiteks hapukatele Sauvignon Blanci viinamarjadest veinidele, mis sobivad suurepäraselt järvekalade juurde.

Praetud rääbised või räimed

Kui rannikupiirkondades on esikohal pigem räim, siis sisemaal eelistatakse rääbist. Rukkijahus paneeritud ja rohkes võis praetud kalad nõuavad enda kõrvale veini,

mille ergas hapukus värskendab kogu tervikut. Mõnusalt hapukaid veine võib leida jahedamatest veinipiirkondadest Põhja-Prantsusmaalt, Austriast, Saksamaalt ja Uue Maailma rannikupiirkondadest.

Graavikalad

Graavimine ehk õrnsoolamine on traditsiooniline soome kala säilitamise viis. Soolatud lõhe või siig on hõrgutised, millel on oluline roll jõulu- ja jaanipäevalaual. Kui taldrikul on soolakala, tuleks klaasi kallata vein, mis võiks olla kergelt magus. Prantsusmaal Alsaces või Saksamaa jõeorgudes valmistatavad poolkuivad Rieslingid on soolakalade kõrvale suurepärane joogivalik.