



Viin

Viina ajalugu ei ole tingimata sama kristallselge või üheti mõistetav nagu see alkoholne jook ise. Kõik oleneb valitud käsitlesest.

Lühidalt öeldes võib viina ajaloo jagada Venemaa versiooniks ja Poola versiooniks. Usaldusväärne fakt on see, et poolakad tegid kaheksandal sajandil esimese sammu kõnealuse joogi viinaks nimetamisel. Teisest küljest on seoses viina ajaloo olnud Venemaal suurim mõju sellele joogile, mida me tänapäeval viina nime all tunneme. Sel põhjusel tutvustamegi alljärgnevalt Vene versiooni.

Viinal on just geograafilisel tasandil olnud Venemaal parimad võimalused areneda selleks kristallselgeks ja puhtaks tooteks, mida me tänapäeval viina mõistega seostame. Algselt külmutati vein, et sellest hiljem koguda allesjäänud alkoholne vedelik. Alles pärast 15. sajandi keskpaika tutvustati Venemaal destilleeritud alkoholi. Järgnevatel sajanditel tarbiti viina eelkõige selle meditsiiniliste hüvede pärast – sellest tuleneski nimi „*Zhiznennia Voda*“, mille tähendus on „Elu vesi“. Selle lähemast vormist „*vodka*“ (viin), mis tähendab „väike vesi“, sai 18. sajandi jooksul üldkasutatav termin.

Selle aja viin oli kaugel sellest mahedast ja selgest viinast, millega me tänapäeval harjunud oleme. Suuremal või vähemal määral lõhnas see puskariõli järgi ning omas lähedast sarnasust laagerdumata viskiga. 1870. aastal avastas alkeemikuna Vene tsaari juures töötav Theodore Lowitz, et viin muutub mahedamaks ja pehmeks, kui seda läbi sõe filtreerida. See avastus muutus populaarseks Vene viinootajate seas ning üsna pea oli see üsna erisugune jook levinud üle maailma. Tänapäeva viin on väga sarnane 19. sajandil Theodore Lowitzi loodud tootega.

Siiski oli viin sel ajal vaid Ida-Euroopas levinud nähtus. See ei muutunud enne 1933. aastat, kui eksilis olev Vene pioneer Rudolf Kunett ostis õigused, et toota ülipopulaarset Vene Smirnoffi viina. Need õigused ostis ta Vladimir Smirnoffilt (tänapäeval maailmas enim tunnustatud viinabrändi looja poeg), misjärel hakkasid asjad kiirelt arenema. Tema püüd reklaamida seda alkoholi Ameerika turul ei võtnud siiski enne vedu, kui ta müüs õigused John Gilbert Martinile, kes saavutas omandatud viinaga järgnevatel aastakümnetel suure edu, rääkimata maailmakuulsate kokteilide *Moscow Mule* loomisest.

Alates 1960ndatest kuni 1990ndate keskpaigani oli viin võrreldamatult eelistatuim alkohol, aga ka enim müüdud alkohol kogu maailmas. Lisaks mängis 1980ndate filmiklassika „Kokteil“ suurt rolli selle puhta alkoholi reklaamis.

Skandinaavias nägi viin ilmalgust 1400. aastate jooksul, mil seda toodeti kääritatud teraviljast. Rootsisis, kust on pärit Skandinaavia viina juured, kutsuti viina „*brännviniks*“.

Viimase 50 aasta jooksul on viina müük märkimisväärselt kasvanud. Selle edu põhjuseks on tohtu populaarsus baaritöötajate, aga ka eratarbijate seas. Seda peamiselt selle tõttu, et viinal on neutraalne maitse ja see töötab hästi alkoholise baasina lugematutes populaarsetes klassikalistes kokteilides, nt *Seabreeze*, *White Russian*, *Moscow Mule* ja *Cape Codder*. Sel viisil saab viina kasutada kokteili maitseüansside süvendamiseks ilma tegelikku maitset kaotamata.

Ajaloolistest kirjetest võib välja lugeda, et viina toodeti ja tarbiti Kesk-Euroopas juba 12. sajandil. Siiski oli viin enne Vene bolševike revolutsiooni 1917. aastal väljaspool Venemaad ja Poolat suhteliselt tundmatu.

Nii Venemaa kui ka Poola on selle joogi loomisõigusele korduvalt pretendeerinud, aga kummagi pretensioonile usaldusväärseid tõendeid ega alust ei ole. Seevastu usutakse, et mõlemad kultuurid võisid selle piirituse avastada umbes samal ajal üksteisest eraldiseisvalt. Antropoloogid nimetavad seda tüüpi juhuslikku arengut kultuuriliseks paralleelismiks, mille järgi kaks eraldiseisvat kultuuri arenevad samu radu mööda.

Sõna viin pärineb venelaste järgi venekeelsest terminist destilleeritud piirituste kohta – „*Zhiznennia voda*“ või „Elu vesi“, sarnaselt ladinakeelsele terminile „*aqua vitae*“, mida kasutati Lääne-Euroopas teiste piirituste tähistamiseks, või poolakeelsele sõnale „*woda*“, mis tähendab üldjoontes sama asja ehk „kallis väike vesi“.

Viina sünnimaa tiitli üle jääb aga nende kahe riigi vahel võistlus kestma ilmselt veel kauaks. Siiski on kindlalt teada, et esimesed viinad valmistati mistahes toormaterjalist, mis parasjagu käepärast oli.

Tõenäoliselt põhinesid need varased destillatsioonid veinil, mitte teraviljal ja seetõttu meenutaski valmistoode pigem toorest brändit kui puhast piiritust, mille moodi viin tänapäeval on.

Viina definitsioon

Viinasid võib defineerida kui neutraalseid piiritusi, mis on destilleeritud ja läbi filtreeritud või töödeldud sõe või teiste materjalidega nii, et neil ei ole isepärast iseloomu, aroomi, maitset või värvi.

Seda selget, värvitut ja maitseta piiritust, mida me viina nime all tunneme, valmistati esimest korda 1810. aastal Peterburis asuvas laboratooriumis, kui üks teadlane juhuslikult avastas, et aktiivsüsi suudab suitsu, lõhnu ja maitseid endasse imada.

1818. aastaks oli venelane nimega Peter Smirnoff avanud esimese piiritusetehase Moskvast ning alustanud teraviljapiirituse filtreerimist läbi sõe, et toota seda tüüpi selget, värvitut, neutraalset piiritust, mida me nüüd viina nime all tunneme.

VIINA TOOTMINE

Viina valmistatakse traditsiooniliselt teraviljast, kuigi ajalooliselt on seda destilleeritud mistahes toormaterjalidest, mis olid parasjagu saadaval või kõige levinumad Venemaa ja Poola teravilja defitsiidi ajal.

Parimad viinad valmistati siis ja valmistatakse ka tänapäeval teraviljadest, nt rukkist. Siiski kasutatakse vahel ka teisi koostisosi, nt mais, oder, nisu, viinamarjad, suhkruroog ja vahel ka suhkrupediisirup.

Kartuli baasil tehtud viinasid, mille õitseae oli 19. sajandi algus, toodetakse nüüd vaid vähestes kogustes mõningates Ida-Euroopa riikides.

Teravili

Teravilja kasutamine viina tootmisel moodustab rohkem kui 90% ülemaailmsest tootmisest. Viina tootmisel võidakse kasutada linnastatud teravilja, et muuta tärglikst käärimiskõlblikuks suhkruks. Siiski lisatakse kindlates piiritusetehastes teraviljapudrule ensüüme, mis tähendab, et ei teostata käärimisprotsessi. Nisu ja rukis on kõige levinumad viina tootmisel kasutatavad teraviljaliigid.

Kartulid

Kui viina tootmisel kasutatakse kartuleid, on vaja need kõigepealt pudruks tampida ja seejärel spetsiaalses survekattlas läbi keeta. Mõne aja pärast jahutatakse puder kuni 50–60 kraadini Celsiuse järgi. Sel viisil eralduvad kartulis rakud ja tärglik. Pudrule lisatakse ensüümid või siis linnastatud teravili, et muuta tärglikst kääritatud suhkruks.

Protsess

Kääritatud alkoholset putru destilleeritakse üldjuhul destillaatoris vähemalt kaks korda, et tulemuseks oleks täiesti puhas piiritus. Ida-Euroopa viinad, mis kalduvad oma loomult olema rohkem käsitöö stiilis, on destillaadis tõenäoliselt rohkema maitsekirkusega.

Patenditud destillaatorite kasutamine võimaldab enamikel lääne tootjatel saavutada sama protsess, kuid tõhusamalt. Selle tulemuseks on puhtam piiritus väiksemate kuludega. Need kõrgelt puhastatud piiritused väljuvad destillaatorist umbes 95% alkoholisisaldusega ning on tavaliselt maitsetult, aga ka sisult palju puhtamad, sisaldades vähem analooge.

Pärast destilleerimist viina ka filtreeritakse, et seda puhastada ja veel enam „neutraliseerida“. Seda puhastamisprotsessi teostatakse hoides piiritust kokkupuutes aktiivsõe või peenete kvartsfiltritega või viina neist korduvalt läbi lastes. See eemaldab kõik allesjäänud värvi, maitse ja lõhna.

Seejärel viin „tuuakse alla“ või lahjendatakse puhta destilleeritud veega pudeldamise jaoks umbes 40% alkoholi protsendini.

Põhiliselt pudeldatakse ja müüakse kõik viinad laagerdamata kujul, sest piirituse puhtus eemaldab vajaduse piirituse lahjendamiseks puidus laagerdamise teel, mitte nagu teiste destillaatide puhul. Viina saab pudeldada kohe, kui destilleerimise ja filtreerimise protsess on lõpetatud. Seega ei ole laagerdamine vajalik.

Erinevalt Lääne-Euroopa viinadest, on enamikel Ida-Euroopas villitutel tuntav maitse ja aroom. Need on enamasti piirituselise maitse ja kerge „õlisusega“ destillaadid. Need vedelikud tunduvad klaasi valades tihkemed ja paksemad ning maitsevad „roheliselt“. Neis ei ole seda neutraalsust, mis on paljude Lääne viina reklaamikampaaniate aluseks.

VIINA LIIGITAMINE

Nagu ülal kirjeldatud, saab viina toota mistahes tärglikst sisaldavast toorainest. Enim levinud viljad viina tootmiseks on aga nisu, rukis ja kartulid. Selle tõttu saab viina jagada teraviljast ja kartulist toodetud viinadeks. Edasi saab viina liigitada veel geograafilise asukoha järgi.

Seega saab viina liigitada Ida-Euroopa viinaks (nagu Venemaal ja Poolas, kes on endiselt suurimad viinatootjad, toodetud viin) ja viinaks, mis on toodetud ülejäänud läänemaailmas. Venemaale ja Poolale lisaks toodavad suures koguses nii neutraalseid kui ka maitseviinasid ka riigid nagu Rootsi, Soome, Suurbritannia ja Ameerika Ühendriigid.

Niiviisi on kategooria „maitseviin“ täiesti olemas. Venemaal ja Poolas on seda sorti viina toodetud sama kaua kui tavalist viina. Algselt oli sellel viinal liigid, millele oli sageli lisatud ürte ja vürtse, meditsiinilist mõju omava joogi maine (loe ülevalt). Tänapäeval lisatakse erinevaid maitseainse pigem erakordse maitseelamuse tekitamiseks aina kasvaval kokteiliturul. Maitseviin on kättesaadav loendamatu erinevates variantides.

Lõpetuseks tuleks ära mainida, et paljud turustajad ja piiritusetehased reklaamivad oma viina olenevalt sellest, kui mitmeid kordi seda konkreetset viina on destilleeritud. Siiski ei ole see otsustav viis viina liigitamiseks. Igal piiritusetehasel on destilleerimiseks ja filtreerimiseks ainulaadsed meetodid, mis tähendab et destilleerimise kordade arv ei kinnita viina üldist iseloomu.

VIINA LIIGID

Enamik viinasid on selged – maitsetud ja värvitud (puhas destilleeritud veega lahjendatud etanool). Kui suurem osa toodetud viinast on selget ja neutraalset sorti, siis on viimasel ajal toimunud märkimisväärne kasv maitseviinade tootmises.

Selged viinad

Neutraalne, täiesti selge, puhas ja puhta maitsega – need on hea selget tüüpi viina omadused.

Mõned viinatootjad võivad lisaks oma tavatoodetele toota ka teist, kõrgekvaliteetset sortimenti. Lisaks võivad mõned turustada oma viinasid kahel tasemel, mida eristavad alkoholisisalduse põhjal. Näiteks *Kosenkorva vodka* pudeldatakse 40% alkoholisisaldusega, kuid *Kosenkorva viina* pudeldatakse 38% alkoholisisaldusega.

Maitseviinad

Maitseviinasid on erinevaid, alates kergelt aromaatsetest tüüpidest kuni rikkalikult maitsestatud ning tugevamaitseliste versioonideni. Need võivad välja näha täiesti selge piirituse moodi või olla ka maitseainest omandatud värviga. Näiteks on sidrunimaitselised viinad üldjuhul valmistatud selgete ja värvitutena ning särtsaka sidruniaroomiga, samas on *Pertsovka* merevaigu karva üsna tugeva maitsega viin.

VIINA SERVEERIMINE

Selgeid viinasid serveeritakse traditsiooniliselt koos einega, olles tavapärased kaaslased värsketele austritele ja kaaviarile. Maitseviinasid on parim juua aperitiivina koos snäkkide või magustoitude ja kohviga.

Mistahes tüüpi viinaga on tegemist, on see alati parim serveerituna peaaegu külmunult. See toob välja viina kerge õlisuse ning vabastab mistahes selles sisalduvad õrnad maitseomadused. Eriti kehtib see tugevamate Vene ja Poola viinade puhul.

Viin ei muutu täielikult tahkeks isegi siis, kui see asetada sügavkülma, sest etanooli külmumistemperatuur on kõvasti alla nulli. Mõned baarid ja restoranid isegi esitlevad oma viinasid jäänõus. See on veega täidetud nõu, kuhu asetatakse pudel viina, misjärel lastakse vesi sügavkülmikus jäätuda. Viin serveeritaksegi koos jääkapsliga.

Erinevalt venelastest, kes joovad viina ühe lonksuga pikast ja kitsast pitsist, eelistavad poolakad seda lonksata kitsa kaelaga klaasidest, mille aluseks on väike kuppel, mille saab jõesse asetada, et jooki külmana hoida.

Miks on viin nii populaarne ...

Õeldakse, et viin annab väiksema tõenäosusega joojale pohmelli kui suurem osa teistest piiritustest. Teaduslikud uuringud on näidanud, et selgetel viinadel on vähem analooge kui teistel piiritustel ning just need analoogid toovad esile pohmelli karded sümptomid.

Viinal ei ole oma maitset või aroomi ning ta võtab omaks teise joogi maitse ja paleti, millega seda segatakse. See teeb selgest maitseta viinast suurepärase alkohoolse põhja populaarsetele kokteilidele nagu *Bloody Mary*, *Screwdriver*, *Harvey Wallbanger*, *Vodka Gimlet* ja *Vodka Martini*.