

*Ulukiliha kõrvale istuvad hästi
Itaalia veinimaailma tipptähed
Barolost Amaronen ja
Super Tuscan'ist Taurasini.*



va restorani La Sirola kokk Matteo Metullio (Michelini tähega) serveerib oma hirveröstiifi, pistaatsiapüree, sidrunõunte ja vasabisse kastetud riisikrõpsude kõrvale robustset Chardonnay'd. Ulukiliha kõrvale asestatud puuvili, muuseas, pole sugugi juhuslik ega erandlik – selle kerge ja õrnalt hapukas maik sobib suurepäraselt karmima liha tasakaalusseks.

Kindlasti tasub selles suhtes võtta kuulda õpetussõnu Giuseppe Vaccarinilt, kes 1978. aastal kuulutati maailma parimaks sommeljeeks. Vaccarini arvab, et meeldiva happesusega aromaatne valge vein, näiteks Gewürztraminer, sobib apelsini-metspardi või viinamarja-poldpüüga palju paremini

kui kerge punane vein, näiteks Santa Maddaena või Refosco dell'Isonzo, mis istub pigem punase veini kastmes leotatud ploomi-küüliku juurde.

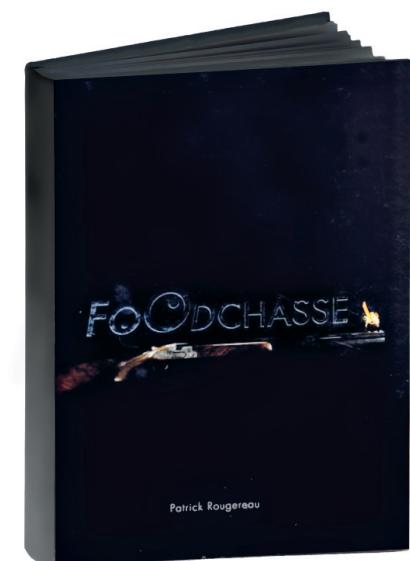
Kuid Vaccarini sõnul pakub kõige vajalikumat informatsiooni õige pudeli valimiseks just liha valmistusviis. Pole raske mõista, miks punane vein sobib eelkõige noore, ahjus küpsetatud ulukiliha juurde, olgu see siis suuleliselt või karvaselt (faasanid, jänesed, tikutajad, poldpüüt ja vutid): seest õrnroosa ja peal kuldse, kröbeda koorikuga liha on magusapoolne, täidlane, maitsekas ja meeldivalt aromaatne. Niisiis sobib sellega hästi Romagna Sangiovese, mitte liiga küps Chianti Rufina või hoopis Castel del Monte. Ühes nende mõnusa ja peh-

melt puuviljase maitsega tuleb liha mekk eriti esile.

Parkunud ja mitte kõige noorem punane vein, mille puuviljases lõhnas on juba tunda ka vürtsikust, sobib aga grillitud linnulihaga: sinna vahele jäab kõik Nebbiolo d'Albast Teroldego Rotalianoni, Montepulciano Vino Nobilest Vittoria Cerasuoloni, nii et valik on suur ja lai. Kuid rõstimine, mis sobib igat tüüpilulukilihale metskurvitast mägikitseni ja mis toob esile eriti pehme ja rikkaliku maitsebuketi, nõuab enda kõrvale juba tugevamaid veine: Barbaresco, Chianti Classico, Sagrantino di Montefaco, aga ka San Nicolò Tignanello või Sodi.

Vaccarini rõhutab, et ka kõige raske koega paksemad ulukilihatükid muutuvad keetes pehmeks ning pakuvad ootamatult rikkalikku maitsegammat, seda suuresti tänu želatiini-taolisele sidekolele. Et nende maitset esile tösta, sobib hästi noor punane vein, millel on tugev struktuur, ent kerge maitsebukett: Dolcetto di Dogliani, näiteks, või Valpolicella, Colli Berici Merlot, Salento Negroamaro, Cannonau. Kõige tähtsamad punased veinid, Barolo, Amarone, Brunello di Montalcino, Sassicaia, Torgiano Riserva ja Taurasi, tulevad mängu aga siis, kui lauale ilmub hautatud liha oma tugeva maitse ja mahlasusega, mis on tekkinud pikaldasel madalal tulel valmimisega.

Niisiis võib mõni tavalline ulukiliha olla hea veiniga paaritatuna üks unustamatu elamus. Eks seda varjutab teadmatus, kas tegu on vabas looduses või nelja puuriseina vahel kasvanud looma või linnuga, kas ta on üldse uluk, kas ta on imporditud... Kuid sellele ei tasu liialt mõelda: kuulsas "Babette'i pidusöögis" küpsetatud vutid jõudsid Skandinaaviasse Prantsusmaalt ning kes teab, kas nad olid kasvanud looduses või mitte, kuid praad, mis nendest saadi, oli üks filmiajaloo võimsamaid.



Selle artikli fotod on raamatust "Foodchasse" (Patrick Rougerau, Groupe Rougerau Éditions). Üleval kits alla Rossini meekastme, foie gras' ja äädikaga.

KEVIN.MURPHY
Sulfaativaba. Parabeenivaba. Julmusevaba.

UUS!
Spetsiaalselt meestele
mõeldud šampoon & palsam!

STIMULATE-ME.WASH
Stimulating and refreshing
shampoo for hair & scalp
stimulant et rafraîchissant pour cheveux
et cuir chevelu
250ml / 8.4 fl. Oz. US €

STIMULATE-ME.RINSE
Stimulating and refreshing
conditioner for hair & scalp
Pavissant stimulant et
rafraîchissant pour cheveux
et cuir chevelu
250ml / 8.4 fl. Oz. US €