

## MILITARISTLIK LUKSUS

Vasakul: G55 AMG-d testides ütles autosaate TopGear saatejuht Richard Hammond, et ajaloolise sõjaväeauto kere ja superauto V8 kompressormootori kooslus on nagu 21-aastase tantsijatari ja 86aastase miljardäri abielu. Sobimatu, aga lõbus mõlema jaoks.

Paremal: läbi aegade on kõige rohkem muudetud auto interjööri ja jumal tänatud selle eest, sest muidu istuksime ikka veel taburettidel.



Saksamaa kiirteedel kui ka kodusel Eestimaal. Kiirteed on koht, kuhu see auto kõigi oma viiesaja hobujõuga võiks kuuluda, kuid mingist hetkest muutub sealne sõit lausa ohtlikuks. Oht saabub nimelt suurtel kiirustel. Pole ju tegemist väga aerodünaamika reegleid järgiva disainiga. Ka suure vineeritahvliga on raske vastu tuult joosta. Hirmsad kohad on ka kurvid, kus G55 tahab kolidasti uksele vastu asfaldi ära kraapida. Vedrustus on AMG mudelil küll omajagu sportlikum kui tavalistel, kuid ikka ei midagi sellist, millega ringrajal kihutada või 200 kilomeetrit tunnis *autobahn*'i kurve mööda libiseda. Ent kui saabub sirge ja on võimalus autol kopsud puhtaks karjuda lasta, järgneb tunne, mida just paljud maasturid pakkuda ei suuda. Parema pedaali põhjavajutamisele järgneb kohutav röögatus suurtest summutitest ja sind pressitakse meeletu hooga seljatoesse. Kui seda üksi esimest korda tegin, oleks arvatavasti võinud ka kõrvale sõitvates autodes kuulda tugevaid ahhetusi, mida pedaali proovimisel kuuldavale töin. Tõmme, mida pakub 5,5-liitrine kompressoriga V8 suurele kandilisele autole, on meeletu.

Eraldi peatükki väärib G55 väljalase. Summutiotsad vaatavad mõlemalt poolt külgedelt välja nagu vanadel Ameerika muskelautodel. Need on justkui muusikainstrumendid, kuid oskavad vaid üht laulu. See laul toob meelde kurikuulsa hävituslennuki Spitfire.



## Saaga 1763

5. augustil 1763. aastal annab Katariina II Liivimaa kindralkubernereri kaudu välja korralduse, mis avab tee Eesti ja Liivimaa viinaköökide toodangule Sankt Peterburgi.

Saaga 1763 on traditsioonidega Eesti tippklassi viin. Valmistatud Otto Friedrich von Pistohlkors'i 1796. aasta retsepti järgi, kasutades tänapäevast tehnoloogiat. Selles valges pudelis on originaalne Eesti ja Liivimaa rukkiviin, sellisena nagu seda omal ajal tunti St. Peterburgist Pariisini. Saaga 1763 valmib meie laiuskraadil nagu hea vein lõunamaa päikese all. Omamaise eliitvilja külvamine, koristamine ja järevalik võtab aega aasta. Seejärel veel neli kuud rukki täisküpseks saamiseni, päevani, millal vili piiritusetehasesse jõuab. Saaga 1763 piiritust valmistatakse nagu veini – aastakäikude kaupa. Tavalisest kaks korda aeglasemal nn. „nõriseval“ destilleerimise meetodil, mis tagab piirituse ülimumliku puhtuse ja välistab filtreerimise vajaduse.

See on viin seltskonnale seltskonnast, kus on au sees väarikate lugude ehedus, milleni Saaga 1763 maitse tavatu pehmus aegamööda trüüvida aitab. Igal pudelil ja igas pudelis on lugu. Sa tunned selle ära.