

1. kopsapulce

Kā «uzsēsties» uz vīna

Kā sākt vīnu baudīt tā, lai nejostos pēdējā muļķīte ciemā



Runā, ka tagad modīgi vīnu baudīt, nevis dzert. Bet, ja arī tev pierē ievēlās aizdomu krunka vai sarodas kompleksi, kad kāds pie vīna glāzes sāk gudri runāt par kraukšķīgo ērkšķogu, mitro zeķu smaku, kaķu čurām vai zirgu sedlu un šokolādes noti, ko viņam izdodas sasmaržot, vai, lai Dionīss nogrābstās, — sagaršot, tad nāc mūsu — vīnmiļu iesācēju — partija!

Mēs vīnu mīlam, bet daudz ko nezinām.

Mēs jautājam, gudrinieks — atbild.



Iesācēja Nr 1 — Kristīne Alberte

par vīnu sāka interesēties, gatavojot kulinārijas lapas žurnālam «Mūsmājas», vīnu bieži izvēlas ar žurnālu «Dienas Ēdieni» rokās, kur pieredzējuši vīnziņi novērtē tautai saprotamus vīnus; šogad vākusi vīnogas Horvātijā; priekšroku dod sarkanvīniem, bet baltvīnus labprātāk izmanto, gatavojot risoto un persiku ievārijumam ar rozmarīnu; žurnāla «Citādā Pasaule» galvenā redaktore



Iesācēja Nr 2 — Dana Sinkeviča

dod priekšroku baltvīnam; no katra ceļojuma atved vismaz vienu vīna pudeli; izgājusi vīna kursus, bet sapratusi: jo tālāk mežā, jo vairāk koku; žurnāla «Sestdiena» galvenā redaktore.



Vīnmiļis ar stāžu — Rolands Rudāns

ir vīnziņis, strādā uzņēmumā «Wine International Latvia», vada vīna kursus, parosās pa vīna veikaliņu, tuvākas attiecības ar vīnu uzsācis pirms vairāk nekā 10 gadiem. «Kā teicis cits vīna upju zinātnieks Jānis Kalķis: dzert ne baudīt — komats vienmēr jāliek pašam.» Uzskata, ka nav pareizu un nepareizu vīnu, ir tikai tādi, kas garšo un kas negaršo. Rādās, ka vēl nav saslimis ar snobismu, kas nereti vējo ap vīna zinātniekiem.

Mērķis šāds: gribu saprast šo noslēpumaino, hameleonisko dzērienu, kas raisa tik labas sarunas. Ar ko būtu jāsak?

Rolands: Pats sākums — nevajag kautrēties izmantot interneta resursus, dažādas vīnziņu lapas, kā arī viegli lasāmas un uztveramas, ar ilustrācijām bagātas grāmatas. No savas puses varu ieteikt Valentīnas Grandānes un Aksela Riteņa grāmatu «Vīns», kas šā gada sākumā izdota no jauna, kā arī Grandānes klausāmgrāmatu «Ievads vīna kultūras vēsturē» — to, piemēram, var klausīties garākos pārbraucienos.

Taču ar lasīšanu vien būs par maz, bez trenēšanās nekas prātīgs nesanāks, prakse + teorija = rezultāts!

Kas īsti notiek vīna kursos? Cik varu teikt no savas pieredzes, kaut kādām minimālām priekšzināšanām tomēr jābūt, jo, kad vīnziņis sāk bārstīt visādus franču vārdus, jūties kā pilnīgs čaiņiks. Ja vēl gadās kāds gudrinieks, kas lektoram uzdod pārāk specifiskus jautājumus, pārējiem, ne tik advan-

cētiem, vispār nekas cits neatliek kā klusiņām piedzerties.

Kursi ir dažādi. Iesācēju klāsē tiks izklāstītas pamatlīstas: kas ir baltās, kas sarkanās vīnogas, kā dara balto, kā sarkano un kā — rozā vīnu, ar ko atšķiras šampanietis no dzirkstošā vīna. Būs arī kaut kas no vēstures, konkrētām valstīm un reģioniem raksturīgais, glāžu piemērotība vīnam, tā saderība ar ēdienu. Tāds ceļš no vīnogas līdz glāzei. Vēlāk par katru šo lietu jau stāsta padziļināti, piemēram, velta lekciju tikai Francijas vīniem.

Viena no labajām ziņām ir tā, ka vīns tiek degustēts jebkurā gadījumā: gan balts, gan sarkans, gan dzirkstošs, — ko nu esat izvēlējušies, vidēji kādi seši vīni katrā reizē. Parasti kursu cenā tiek iekļautas ne tikai vīna izmaksas, bet arī uzkodas un ūdens.

Īsāk sakot, tāda legāla izdevība iedzert, aizbildinoties ar studijām!

Nu, tā jau ir — kamēr cilvēki nesaprot, ka splanjamtrauku

spainīši galda vidū nestāv deko-
rācijai, daži mājās dodas vieglā
svētku noskaņas reibonītī.

**Kā galu galā veikalā nopirkt
vīnu, kas garšo? Dažreiz šķiet, ka
tā ir tirā laimes spēle.**

Ja cilvēks nolēmis, ka «tagad
es dzeršu vīnu», vajadzētu sa-
prast, kādā stadijā ir viņa garšu
sajūta. Piemēram, ja līdz šim
garšojušas saldās lietas un līdz-
šinējās attiecības arī bijušas ar
saldajiem, pussaldajiem vīniem
(tas patiešām nav nekas bries-
mīgs — es pats kādreiz par vī-
niem atzinu tikai ungāru pussal-
dos «vīnu saturošos dzērienus»),
tad strauju «uzsēšanos» uz sau-
sajiem vīniem neieteiktu, jo var
sanākt vilšanās un mute čokurā.
Pirmais solis no saldajiem, pus-
saldajiem uz sausajiem būtu jā-

**Ar kādām vīnogu šķirnēm
labāk nesākt?**

Es neieteiktu sākt ar «Shi-
raz», «Cabernet Sauvignon»,
«Zinfandel», «Tannat», «Tem-
pranillo» vai «Merlot» sarkanvī-
niem un «Sauvignon Blanc»,
«Viognier» baltvīniem. Vīns no
šīm vīnogu šķirnēm ir fantas-
tisks, bet, kā atceramies, mums
vajag pacietību un iesākt ar ar
saudzīgākām pārējām. Vēl no-
teikti vajag skatīties, vai uz etiķe-
tes kaut kur mikroskopiskiem
burtiņiem nav rakstīts nevis
«vīns», bet «vīnu saturošs dzē-
riens» — jā, arī tādi mēdz būt,
īpaši starp galda vīniem no lētā-
kajiem plauktiem.

**Ar ko tad galda vīns atšķiras
no citām vīnu kategorijām?**

Teiksim tā — šis ir visnesa-

vīns saņēmis kādu starptautisku
apbalvojumu, piemēram *Inter-
nationale Wine Challenge*, *Decan-
ter World Wine Awards*, *Concaurs
Mondial De Bruxelles*, *Internatio-
nal Wine&Spirit Competition*
u. c., tad šim faktam ir vērts pie-
vērt uzmanību, bet ne vienmēr
vīna guru uzskati sakrītis ar mū-
su garšu kārpiņu novērtējumu.
Dažreiz tie medāli ir lokālas no-
zīmes un negarantē, ka vīns nu-
dien tāpēc būs labs. Piemēram,
sanāk vīri kopā grieķu Brengu-
ļos, pasēž pie vīna mučeles un
izdomā, ka pie mucas numur
trīs viņi ir visvairāk sēdējuši, tā-
dēļ jādod tai zelta ordenis ar gul-
biti. Nu tadā garā. Pēc etiķetes
arī nav vērts skatīties, jo tie
smukākie burti,
kronīši, zelta
engēliši un da-
žādi dzīvnieciņi
gar malām ir ti-
kai mārketinga
triks, cilvēkam
«savu gulbiti» ir
vieglāk atrast
plauktā. Manā

praksē bija gadījums, kāda pir-
cēja konsekventi pirka viena ra-
žotāja vienas un tās pašas šķir-
nes vīnu, kam uz etiķetes
gadskaitlis bija sarkanā krāsā.
Kad ražotājs pamainīja dizainu
un sāka drukāt gadskaitli zaļā
krāsā, viss — kundze vīnu vairs
nepirka. Neesot tas. Jo kāds vi-
ņai bija iestāstījis, ka smalkiem
vīniem ražas gadu apzīmē ar
sarkano krāsu, laikam zaļais to-
nis liecināja par «negatīvību».

**Kādās cenu amplitūdās
iesācējai meklēt savu liktenīgo
vīnu?**

Uzskatu, ka tie ir 4–7 lati.
Protams, jāatceras arī atlaižu
akcijas, tad jāskatās cena
pirms tās.

«Sanāk vīri kopā grieķu Brenguļos,
pasēž pie vīna mučeles un izdomā, ka pie mucas
numur trīs viņi ir visvairāk sēdējuši,
tādēļ jādod tai zelta ordenis ar gulbiti.»

sper Jaunās pasaules — Čīles,
Argentīnas, Austrālijas, Jaunzē-
landes, Dienvidāfrikas, arī ASV
vīnu virzienā vai arī jāizvēlas nes-
piesātināti vieglie vīni no Vecās
pasaules: Austrijas, Vācijas, Šveic-
ces, Itālijas, Francijas, Spānijas,
Grieķijas, Gruzijas. No sarkanvī-
niem ieteiktu sākt ar «Pinot
Noir» «Gammay», vieglu «Ca-
bernet Franc», itāļu iemīloto
«Sangiovese» un «Barberu»,
«Dolcetto», «Bardolino» un
«Valpolicella», kuru sastāvā ir
'Corvina', 'Rondinella' un 'Moli-
nara' vīnogas, baltvīniem —
«Chardonnay», «Riesling»,
«Semmlion», «Chenin Blanc»,
«Sylvaner».

Jaunās pasaules vīnos vairāk
saglabājies dabiskais cukurs, kas
skaidrojams ar silto, vienmērīgo
klimatu un sauli, kas pašu vīno-
gu dara saldāku un izteiktāku.
Vecajā pasaulē laikapstākļi ir
daudz mainīgāki, skarbāki, lielā-
kas temperatūras svārstības, kas
ietekmē vīnogas garšas nianšes
un līdz ar to arī vīnu garšu. Pie-
mēram, Francijas «Chardonnay»
ļoti atšķirsies no Austrālijas
«Chardonnay».

režģītākais vīns, bez pretenzijām
un individualitātes. Te nebūs no-
rādīta vīnogu šķirne, ražas gads,
arī izcelsme būs miglā tīta: var-
būt vīns pildīts Francijā, bet vīno-
gas nākušas no Spānijas, kas
vīnā pārvērstas Itālijā. «Vīnu sa-
turošs dzēriens» parasti nozīmē,
ka klāt jaukta kaut kāda ķīmija,
tajā skaitā cukuri, saldinātāji (jo
izšķīr vīnus, kuriem saldums ro-
das dabiskā ceļā, pateicoties vīno-
gās esošiem cukuriem, un tā-
dus, kuriem tas pievienots
mākslīgi). Vismaz man tieši cu-
kurs ir tas, no kā nākamajā rītā
skumji dun galva un dzīvē nav
krāsu. Galda vīnus itāliešu vī-
niem apzīmē *vino da tavola*, *vino
de mesa* (spāņu), *vin de table*
(franču), *Tafelwein* (vācu). Šie vī-
ni ir lieliski pie pusdienām, ce-
pot desas — tāds jauks padzē-
riens, bieži vien ar šiem var sākt
iepazīt vīn pasaules nianšes.

**Sievietēm ir pārbaudīta
metode — ņemt pudeli ar
smukāko etiķeti. Piemēram,
Grieķijā, kur neko nevarēju
saprast, ņēmu, kuram kaut kāds
sudraba ordenis piešķirts.**

Ja uz etiķetes norādīts, ka šis

Kur piedāvā vīna kursus?

www.sommelier.lv/lv/vina_kursi.php
www.vinastudija.lv/lv/vina_skola/
www.cetrassezonas.lv
www.wilatvia.lv U

Dzirnavu iela 7 • Rīga, LV-1010, Latvija • Tālr. +371 67323324 • e-pasts:
info@majasalus.lv • www.majasalus.lv • www.akciza.net (interneta veikals)

Mājas
alus.lv

Merlot, Cabernet Sauvignon,
Chardonnay, Pinot Grigio
un citas vispopulārākās vīnogu
šķirnes pasaulē...

Vīns no svaigiem un žāvētiem
augļiem un ogām...

Tagad iespējams pagatavot
pašam veselīgu, garšīgu,
ekoloģiski tīru vīnu mājas
apstākļos, par lielisku
pašizmaksu no Ls 0,30 par
pudeli!



Komplekts vīna pagatavošanai
no Ls 15

Mūsu speciālisti piedāvā alus, vīna, kvasa, uzlējumu
pagatavošanas kursus iesācējiem!

DĪVA Noslēpumaina, intrigējoša, sievišķīgi satraucoša

Ik mēnesi UNAS «Mazajā vīna skolā» mēs dalīsimies garšas sajūtās par kādu īpašu vīnu, kuru vērts nobaudīt un ko ieteiks kāds no mūsu ekspertiem.

Sadarbība ar «Vīna studiju»

UNAS vīns novembrī — «LA DIVA CHARDONNAY»

Izvēlas Inga Gorbunova,
izdevniecības «Dienas Žurnāli»
galvenā redaktore un direktore



Vispirms pastāstīšu par pagājušo gadsimtu.

Manā traucsmainajā padomju jaunībā puīšu dzēriens bija ar kaut ko garšīgu atšķaidīts degvīns, bet meitenes pārsvarā malkoja dzirkstošo vīnu «Sovetskoje šampanskoje». Pat nenojautām, ka faktiski šim dzērienam nav nekādu tiesību valkāt cēlo šampanieša vārdu. Par vīniem vispār neko daudz nezinājām, un visus, kas nedzirkstīja, bet bija gaišā krāsā, dēvējām vienkārši par skābuļiem. Nebija īsti nozīmes, vai to skābuli sauca par rislingu vai kā citādi. Skābulis bija visu balto vīnu sugas vārds.

Garšīgākos skābuļus esmu baudījusi slēpošanas braucienos Aizkarpatu kalnu ciematīņos. Reiz bijām aizbraukuši uz tiem laikiem ārkārtīgi rietumniecisko Ungārijas pierobežas pilsētiņu Užgorodu, ciemojāmies pie kāda vietējā kinooperatora. Tur pirmoreiz uzzināju, ka pastāv vīna baudišanas tradīcijas un pat māksla. Pie pusdienām viesmīlīgā nama māte pasniedza vismaz piecu dažādu šķirņu baltos vīnus. Bet mēs prātojām, pēc cik gadiem, katru dienu pusdienās dzerot vīnu, šī jaukā ģimene (līdz ar visām citām jaukajām pierobežas pilsētas ģimenēm) pilnībā alkoholizēsies. Un arī par to, kāpēc atšķirībā no mums viņi nemaz neapreibst.

Pateicoties toreizējai ungāru-ukraiņu ģimenes viesmīlībai un mūsu, latviešu jauniešu, neprasmei smalki pusdienot, pa drusciņai iemalkojot, manas attiecības ar baltas krāsas vīnu neglābjami sabojājās. Patiesību sakot, man vēl tagad nav īsti

skaidrs, kā mēs pēc tām pusdienām aizkūlāties atpakaļ uz savu vismaz simt kilometru attālo slēpotāju ciematu... Kā saka — labi, ka mūsu mammas par šo hepeningu neko neuzzināja.

Tici vai ne, bet nākamreiz baltvīnu es dziļu aizdomu pilna pagaršoju tikai šopavasār «Vīna studijā». Un ne aiz laba prāta. Negribēju sarūgtināt cilvēku, kas, mani gaidot, bija to pasūtījis. Domāju, nu labi, iedzeršu ļoti uzmanīgi malciņu... Tā nu atklāsme, ka visi baltvīni nebūt nav skābuļi un, pareizi izvēlēti un baudīti, ir izcils papildinājums labām sarunām un garšīgai maltītei, manu personisko sajūtu līmeni sasniegusi pavisam nesen.

«LA DIVA CHARDONNAY» ir lielisks, smaržīgs un viegls baudītāju dzēriens, pildīts skaistā pudelē. Manuprāt, ideāli piemērots gan draugu pusdienām, gan noskaņu vakaram divatā. Tā kā šis vīns ne tikai labi garšo, bet arī labi izskatās, es to izvēlos arī kā dāvanu labai draudzenei.

Laba iespēja!

Šomēnes, iegādājoties «LA DIVA CHARDONNAY» «Vīna studijā», saņemsī 20% atlaidi un dāvanā žurnālu UNA, savukārt, iegādājoties «CASANUOVA di CHIANTI CLASSICO» — 20% atlaidi un dāvanā žurnālu «Playboy».

LA DIVA CHARDONNAY
«LA DIVA Chardonnay» sausā baltvīna nosaukums vedina domāt, ka šajā vīnā mīt divas raksturs — noslēpumains, satraucošs un intrigējošs sievišķīgs ar visam pāri jaušamo nezūdošo francisko eleganci. Vīnam raksturīga zeltaina krāsa, aromātā jūtamas svaiga sviesta, lazdu riekstu un mandeļu nianšes. Lieliski piemērots kā aperitīvs, pasniedzams pie austerēm, jūras veltēm, grilētas zivs, māļputnu gaļas un siera. Ieteicamā pasniegšanas temperatūra — 8-10 °C.



Ilze Freimane,
«Vīna studijas»
direktore

Esmu priecīga, ka «Vīna studija» sākusī sadarbību ar žurnālu UNA, jo šis ir viens no tiem mēneša izdevumiem, kuru

lasu. Patīkami redzēt un sajūst, ka UNA ir nepārtrauktā attīstībā, seko līdzi jaunākajām tendencēm dažādās jomās, dalās pieredzē un dod sievišķīgus padomiņus, bet pats galvenais, kāpēc izvēlos UNU, ir saistošās intervijas ar dažādu jomu un profesiju veiksmīgām, dzīvē un karjerā daudz sasniegušām sievietēm. Lasu, priecājos līdzi, mācos un iedvesmojos no viņām.

