hai

Nr 12 talv 2003

foto: peter sirge

Konjaki 3 Rolls Royce'i

Sellist hellitusnime väärivad maailmas kolm tippkonjakit: Richard Hennessy, Remy Martin Louis XIII ja La Fontaine de la Pouyade. Nii arvasid ka käesoleva aasta ajakirja Der Feinschmecker poolt korraldatud pimedegustatsioonil Saksa tippsommeljeed. Kolm Rolls Royce - konjakit on väärikad ka hinnatasemelt. Maailma tipprestoranides vaevalt alla 100 euro klaas neid jooke maitsta saab. Millest selline hind, seda teab asjatundja **Rein Kasela**.

Tippkonjakite loetelus olid joogid hinnavahemikus 150 kuni 1200 eurot pudel. Lisaks nimetatud kolmele osalesid testimisel Hine Family Reserve, Delamain Trés Vénérable, Otard Extra, Leopold Gourmel Quintessence, Lhéraud XO, Adam. Segaduse tekitamiseks oli valikusse pandud ka üks brändi Carlos I, kuid peagi jäid sõelale kolm tippu ning üllatuslikult tõusis neljandaks Otard Extra, mida žürii hindas tunduvalt kallimaks tegelikust hinnast.

Kõigepealt, need joogid on kokku segatud vaid kõige paremas piirkonnas – Grande Champagne'is – kasvanud marjade veinist destilleeritud piiritustest. Osa komponente konjakites on üle saja aasta vanad ning tihtipeale on kasutatud Folle Blanche'i viinamarja, mida kasvatati enne *phylloxera* hävitustööd 1880. aastatel. Tänapäeval hõlmab selle kapriisse, kuid suurepärase kvaliteediga viinamarja kasvuala kogu Cognaci piirkonnast vaid 5%, ülejäänu on Ugni Blanc – kergemini kasvatatav, kuid nõrgema kvaliteediga.

Muidugi tuleb hinnalisuse puhul arvesse võtta ka nende toodete väliskuju. Richard Hennessy ja Louis XIII on villitud imposantsetesse käsitsivalatud kristallkarahvinidesse ja rüütatud uhketesse nahkkohvritesse.

Lisanduvad veel legendid ja see, et ekstravagantsus on tänapäeval moes. Eriti ekstravagantsed on asjakesed, mille hinda vaadates esmapilgul nagu aru ei saagi, mis siis selle juures nii palju maksab. Näiteks võib tuua šampanja hõbedast jahutusnõud Maybach de Robbe & Berning kollektsioonist hinnaga 3750 eurot, Solingeni firma damaskuse terasest leivanoa 3000 euro eest, Frapini uurikujulise 24karaadisest kullast ümbrises Cuvée Francois Rabelais' konjaki samuti 3000 euro väärtuses, või meilgi laineid löönud Daimler Chrysler Maybachi limusiini, mille esimese aasta 2000 eksemplari leidsid kiiresti omaniku. Kuuldavasti käivad läbirääkimised üle 1000 euro maksva La Fontaine de la Pouyade'i nummerdatud konjakipudeli lisamise üle autole, mis oleks kui tootjapoolne kink.

Igaüks neist nahkvutlarites ja kristallpudelites konjakitest maksab odavama auto hinna.

1848. aasta maitse

Tõelist asjatundjat võlub muidugi toote kvaliteet ning siin ei ole mingit allahindlust. Siin on lühikokkuvõte ülalmainitud degustatsiooniprotokollist:

La Fontaine de la Pouyade Premier Cru:

Aroomis lilled, aromaatsed rohud, tsitrusviljad, must tee, vanill, nahk. Maitse on rikas finessidest (kohv, vana tamm), samal ajal säilitades puuviljasuse, happed ilusasti tasakaalus, ümar ja pehme, ning haruldaselt pika järelmaitsega.

1992. a sommeljeede maailmameister Philippe Faure-Brac on nimetanud seda jooki konjaki Romanée-Contiks ning soovitab seda konjakit proovida sigaritega nagu Cohiba Lanceros või Romeo Julieta Churchill, või veel pehmemaga, nagu Pléiade Sirius.

Valmistajaperekonna 14 põlvkonna esindaja Bernard Bouyer-Dubosquet kasvatab ainult Folle Blanche'i viinamarju Grande Champagne'i kriidistel mäenõlvadel, kehvadel aastatel müüakse marjad ära ja veini ei tehta. Selle marja hektarisaak on väga väike ja viinamarjamahl on väga kontsentreeritud.

Destilleerimine toimub vanadest aegadest pärit *sur lie* (pärmisettel) meetodil, tammevaadid valmistatakse Troncais' metsast pärit üle 150 aasta vanade tammede südamikuosast. Vaadi valmistamine toimub 1807. aastast pärit perekonna salajaste jooniste järgi. Vanad vaadid põletatakse ära, et mitte avaldada vaadi tegemise saladusi.

Konjakipiiritus küpseb jõeäärsetes niisketes keldrites, mis võimaldab teda kauem vaadis hoida. Selle järel villitakse õilis jook 25-liitristesse klaaspudelitesse, mida kutsutakse *Dames-jeannes*.

Konjaki kokkusegamisel on noorim komponent vähemalt 80 aastat vana. Selleks ajaks on destillaadi alkoholitase langenud 40% lähedale ning ei ole vajadust joogi lahjendamiseks veega. Villitud on konjak 17. sajandi stiilis käsitsi puhutud pudelisse ning varustatud nummerdatud sertifikaadiga. Pudeli etikett on 24karaadine kullatud leht. Jooki valmistatakse piiratud kogustes ning käesoleva väljalaske segus on leida 1848. a lõikuse veinist destilleeritud komponenti.

Perekond märgib uhkusega, et 1592. aastal, kui Prantsusmaa kuningas Henri IV käis Charante'i piirkonnas, olid nemad esimesed, kes tunnistasid Henri IV õigust Prantsuse kroonile, kinkides talle pudeli oma konjakit.

Nelja sajandi kestel serveeriti seda jooki vaid perekonna ringis ja lähematele sõpradele. Alles 14. põlvkond on lasknud selle joogi müügile valitud paikades.

Eriti ekstravagantsed on asjakesed, mille hinda vaadates esmapilgul nagu aru ei saagi, mis siis selle juures nii palju maksab.

Kristallpudelisse kätketud ajatus

Richard Hennessy aroomis on tsitrusvilju, vana puitu, litšit, lisanduvad vanill, vürtsid, pipar, jood, delikaatsed lillearoomid. Tugev maskuliinne konjak, tasakaalustatud ja kompleksne, ilusa pika tekstuuriga, milles tunda vürtside, küpsete puuviljade nüansse. Sobivad temaga tugeva struktuuriga sigarid ja jõulise iseloomuga tarvitajad. Need, kelles endas on pisut Richardit – seda sõjameeste seast võrsunud konjakiaadlikku.

Richard Hennessy konjak tuli turule 1996, et jäädvustada firma looja mälestust, suurte tegude ja loomingulise inspiratsiooni musterkuju. See erakordne jook on segu rohkem kui sajast erinevast destillaadist – *eau-de-vie* – mis kõik pärinevad Grande Champagnei piirkonnast. Joogi vanimad osad pärinevad 1880. aastatest ja on destilleeritud Folle Blanche'i marjadest valmistatud veinist. See konjak on seitsmendat põlve konjakimeistri Yann Filioux' meistriteos.

Joogile lisab suursugust aurat eriline bakaraakristallist karahvin ning kõik see on rüütatud majesteetlikku nahkkohvrisse.

Kui Richard Hennessy on tema austajatele pidevalt kättesaadav, siis uue millenniumi saabumise tähistamiseks tõi Hennessy firma turule erilise toote – Hennessy Timeless.

Selle konjaki valmistamiseks kasutati eelmise aastatuhande 11 parima aasta *eau-de-vie*'sid: 1900, 1918, 1929, 1939, 1947, 1953, 1959, 1961, 1970, 1983 ja 1990. Kõik unikaalse joogi 2000 eksemplari olid villitud erilisse modernsesse bakaraast pudelisse ja müügihinnaks oli üle 3800 euro. Kollektsionäärid omandasid selle rariteedi kohe pärast müügiletulekut 2001. a.

Kuuldavasti on Hennessy valmistamas uut spetsiaalset väljalaset asjatundjate rõõmuks.

Ning vanu *eau-de-vie*'sid Hennessyl jagub. Charente'i kaldapealsel asuvas nn Grande Réserve laos leidub *Dames-jeanne* korvpudeleid aastaarvuga 1800 veel piisavalt.

La Grande Dame

Remy Martin Louis XIII aroomis on karamelli, šoti võid, kreeka pähklit, tammepuitu, vanilli ja selliseid lilli nagu jasmiin, nartsiss, kannike, iiris. Hiljem lisandub maitseelamusse veel sigarikarpi ja safranit. Maitselt ümar ja pehme, veidi intrigeerivalt soolakas. Kestev pikk ja tasakaalus järelmaitse. Ehkki kuninga nimega, kutsutakse seda jooki La Grande Dame.

Valmistatud on see jook vaid Grande Champagne'i aladelt pärinevatest viinamarjadest ning vanemad *eau-de-vie* komponendid on sajandivanused.

Konjakipiirituse küpsemine toimub *tiergons*-tünnides. Sellise tammevaadi lauad on õhemad ja piirituse aurumine on kiirem, "inglikadude" osa küündib kuni kolme protsendini aastas.

Spetsiaalne bakaraast pudel on valmistatud Jarnaci linna lähedal 1569. aastal toimunud lahingu väljalt leitud Veneetsia klaasimeistri poolt valmistatud pudeli järgi. Selline karahvin sobib suurepäraselt Louis XIII stiiliga.

Kollektsionääride rõõmuks on ka Remy Martin loonud spetsiaalse tippjoogi Louis Cognac Diamant, mille 70 cl bakaraapudeli sulgeb kork, mille sisse on peidetud teemant. Hinnaks on sellisel erilisel joogil 6400 eurot. Kui palju firma on neid pudeleid müünud, ei ole teada. Teada on see – ostjatest puudu ei ole.

Nagu kohane, on mõlemad pudelid paigutatud suursugusesse kohvrisse.

Winston Churchill, kes ei läinud kunagi magama ilma klaasikese konjakita, tähistas Louis XIII-ga oma valimisvõitu 1951. aastal.

Lõpetuseks jääb vaid lisada selle õilsa joogi ühe asjatundja Michel Gaumeili ütlus: *We know how a man is made, but not cognac.*