

# Kad rutīna ir apnikusi

# Ebreju



Elīnārs Lazdiņš

**NAV** noslēpums, ka mūsdienās Dienvidamerika ir daudz pieprasītu un populāru vīnu izcelsmes vieta. Enerģiskie un nepārspējamie *Malbec* no Argentīnas, spēcīgie un augļu niansēm bagātie *Carmenere* no Čīles ir tikai daži no vīniem, kuru kvalitātes un cenu attiecība liek daudz vīna cienītāju sirdij pukstēt straujāk. Taču cik daudzi no mums ir pazīstami ar vēl vienu vīnu pasaulē atzītu zvaigzni no iepriekšminētā kontinenta – *Tannat* no Urugvajas vīnu laikiem?

2007 *100 Años Reserva Familiar Tannat, Gimenez Mendez, Canelones*, Urugvaja – sarkanais vīns. Vīna vēsture Urugvajā ir aptuveni 250 gadu sena. Līdz ar spāņu ieceļotājiem astoņpadsmitā gadsimta sākumā valstī tika ievesti pirmie vīna stādi. Savukārt deviņpadsmitā gadsimta otrajā pusē tiem sekoja *Tannat, Petit Manseng* un *Folle Noire* vīnogu šķirnes no Pireneju kalnu pakājēm vīnu apgabaliem *Madiran* un *Provansas* Francijas dienvidrietumos. *Tannat* izrādīja nevainojamu saskaņu ar vietējo augsni un klimatiskajiem apstākļiem, kurus Urugvajā ietekmē Atlantijas okeāns. Pateicoties tam, vīni, veidoti no *Tannat*, ir maigāki un nobriedušāki par savu radnieku Francijas dienvidos. Pēdējos desmit gados vīna cienītāji pasaulē izrāda arvien pieaugošu interesi par šīs zemes vīniem, īpaši no *Tannat* vīnogu šķirnes.

*100 Años Reserva Familiar* piemīt tumša piesātināta krāsa, pārliecinošas un sārtas melno piparu, kazeņu, melnās šokolādes notis gan aromātā, gan garšas salikumā. Vīns ir bagāts ar miecvielām un citām augstvērtīgām antioksidantu sastāvdaļām, kuras vīns saņem gan no ogu mizas, gan piecām tās sēkliņām. Parasti vīnoga satur tikai divas līdz trīs o



## 100 Años Reserva Familiar Tannat 2007

### Kāpēc iesaka?

Vīns ir bagāts ar miecvielām un citām augstvērtīgām antioksidantu sastāvdaļām, kuras labvēlīgi iedarbojas uz cilvēka organismu.

### Valsts

Urugvaja

### Apgabals

Kanelonesa

### Vīna darītava

Bodega Plaza Vidella

### Vīnogu šķirne

*Tannat*

### Raksturīgās pazīmes

Tumša piesātināta krāsa. Pārliecinošas un sārtas melno piparu, kazeņu, melnās šokolādes notis gan aromātā, gan garšas salikumā. Neatvairāmi spēcīga pēcgarša.

### Saderība ar ēdienu

Nevainojams partneris uz grila gatavotiem ēdieniem, jo īpaši jēra un liellopu gaļai. Kā arī medijumam un pīlei *Tannat* piedāvās patīkamu pavadijumu. Radīs saskaņu ar maigiem, mikstajiem sieriem.

### Cena veikalā

Ls 6,98

### Alkohola īpatsvars

13,5 tilp.%

### Pasniegšanas temperatūra

16–18°C

## Charming Grüner Veltliner Reserve 2009

Elitārs savas dzimtas pārstāvis – moderns un apburošs. Ēdienam draudzīgākais baltvīns.

### Valsts

Austrija

### Apgabals

Kamptala

### Vīna darītava

Laurenz Five Fine Wine

### Vīnogu šķirne

*Grüner Veltliner*

Mirdzoša zeltaina krāsa. Izsmalcināts pikantums, elegants skābes līmenis, rotaļīgs un rezonējošs garšas sajūtās, atzinīga pēcgarša.

Pārliecinošs pavadoņs Viduseiropas zemju virtuvēm. Īpaši saderēs kombinācijā ar putnu gaļu, jūras veltēm ar saldskābām mērcēm un pikantām garšvielām.

### Cena veikalā

Ls 11,59

### Alkohola īpatsvars

13,0 tilp.%

### Pasniegšanas temperatūra

8°–10°C

patēriņu, lai alkohola kaitīgā iedarbība nenomāktu pozitīvo, ko vīns sniedz.

2009 *Charming Grüner Veltliner Laurenz V*, Kamptala, Austrija – baltais vīns. Otrs vīns, kas, līdz pirmajam, izd

*liner*, kura ir izejmateriāls gan viegliem un sausiem, gan aromātiskiem, pikantiem vīniem ar minimālu ozolkoka lietojumu ražošanas procesā. *Charming Grüner Veltliner* no Laurenz vīnu

mūsdienīgs Kamptalas reģiona pārstāvis, audzēts vēsturiskajos vīnadārzos, kuros noteicošo instrumentu aromātā un garšas niansēs spēle minerāli un pikanti augu



Normunds Naumanis

**TIEM**, kas nekad nav turējuši vienu no asprām un praktiskākajām nārijas grāmatām – kuterātu Pjotra Vaila un sandra Genisa daudz doto sējumiņu *Krievu trimdā/Russkaja kuhņ, napiji* –, būs grūti saņemt liela māksla ir ne tikai gardi gatavot ēdienu, ka šo procesu arī pē mazāk garšīgi aprakstīt žot pēc Latviju nesenu vojušā kulināro žurnālu blogu buma, mums šķiet, ka virtuvē katam nav slinkums, pārvērtēt mākslinieku kulināru ēdamām lietām var izvēt uz nebēdu, savu asmeto rosišanos piedēvojot par kulināriju, kas saņēnis katlā, ne par ēdienu. Kaut gan tlinārija ir praktiska nkurā pats galvenais ir cna un dzelzainas, tračlas, gadsimtos lolotas: kas ar ko ideāli «sadernevis improvizēšana bllā. Tādēļ jau pasaulē irsies tā dēvētā *fusion*. Nu labi, vēsturē tā tikstīta kā izlaicīga modeze, un, šķiet, līdzīgu gaida arī tagad dikti molekularā virtuve, pe«gaisīgajiem šedevrierdzi idioti gatavi maks tam neaptveramas sulai pēcāk palielītos, kaņas par 140 eiro apēgramus zidaiņu biezerdinoša melno ikru nērķšķogu/aveņu bezēti, kas realitātē atgādi mikseri saputotus zipunķus... OK, aizrāvēbējas vien atgādināt, kura virtuve mīl kārtciest nevar avangardu.

Kad pirms gadiem *Champs-Élysées* teātrārānā brokastoju ar lBarišņikovu, protams no maniem jautājumiņipar viņam piederošo *Patvāris* Ņujorkā –