



Christof Höppler (35) on Höpleri veinimaja noorpere-meis, kes hea toidu ja veiniga kokku puutunud sünnist saati.

Tekst VESTA REEST
Foto ERAKOGU



Innovaatiliste maitsete mees

Höpleri, kelle veinivaliku leiab Eestis näiteks Rotermanni Keskuse Veinitoast ja kelle populaarsemaid veine saab nautida ka Reval Café kohvikutes, igapäevane töö ja hobi on leida oma veinidele häid seltsilisi ja uusi nautlejaid. Innovaatilisi maitseid otsiv Höppler julgustab ka kõiki teisi katsetama ja oma häid kooslusi leidma. Christof Höpleri kodu on Austria pealinnas Viinis, veiniaiad ja tootmine aga Viinist veidi väljas Neusiedleri järve laugel nelvadel.

Viin on kuulus ballide ja ooperi-ning teatriline, kas see ka teie tööd mõjutab?

Jah, minu veinid on esindatud Viini kahel kõige prestiižsemal ballil – ooperiballil, mis on rahvusvaheline tähtsündmus, ning ka tööstusballil, mis on kohaliku ärielu väga oluline sündmus. Ja loomulikult on mulle oluline olla osa kahest väga olulisest sündmusest.

Need üritused on ilmselt ka väga suured moesündmused?

Naistele küll, meestele mitte nii väga! Mehed kannavad ikka frakki, ja seal pole loomingulisuseks just palju ruumi... Aga naised – no daamid on tõesti väga *fashionable*. Seal näeb tõesti absoluutselt kõike, igal aastal üha ägedamaid kostüüme... Disaineritest on kindlasti esindatud kõik, keda me oskame nimetada, ja kostüümid on väga loomingulised.

Need üritused on prestiižsed, aga kas ka see on tähtis, et teie veinid

oleksid just väga peentes restoranides esindatud?

Ärilselt muidugi. Höpleri veinid on olemas paljudes kuulsates restoranides, näiteks Jamie Oliveri Fifteenis Londonis, Gordon Ramsay restoranides jne. Ka Viinis on uhkeid restorane, aga mulle isiklikult ei paku palju lõbu minna lihtsalt restorani ja rääkida viis tundi ainult toidust. Mulle meeldivad sellised lihtsamad kohad, mis on lihtsalt restoranid – aga hea toiduga. Ja minna näiteks külla oma kokkadest sõpradele, kes teevad head süüa, nautida toitu ja head seltskonda ning rääkida muudest huvitavatest asjadest.

Palun andke mõned soovitusused heade Austria maitsete suhtes.

Ma armastan Austria toitu! Ma olen täiesti sõluluses Viini šnitslist! (Naerab laialt nagu Irvik-Kõuts.) Muidugi on meil teisi väga häid roogi ka... vasikapõsed, seasaba, guljašš – mis on ju tegelikult supp jne.

Millise mulje on jätnud Eesti maitset ja restoranikultuur?

Suurepärase! Ma olen sellest täiesti vaimustatud. Siin maal elab vähem inimesi kui Viini linnas, aga kohvikud ja restoranid on väga loomingulised ning inimesed toiduteemast väga huvitatud. See on just hästi tore, et eestlased on palju reisunud, nad on tõesti laia silmaringiga ja haritud ning valmis õppima. Näiteks sommeljeed ja baristad on väga tasemel ja üleüldse... tase

on tõesti vaimustav! See näitab, milline eelis on väikeste maade elanikel – nad peavad reisima, et maailma näha ja tänu sellele nad ka õpivad ja kogevad rohkem. Eestlastel on tahe õppida.

Kas austerlaste kohta saab sama öelda?

Mmmm.... päris vist ei saa. Austerlased on hea toidu ja veini sees üles kasvanud, nad võtavad seda rohkem iseenesestmõistetavalt ega ole nii huvitatud uutest kogemustest. Ma toon näite: austerlased joovad 80-90% ulatuses ikka ainult Austria veine, nad ei taha eriti õppida ja uusi asju kogeda.

Millist huvitavat maitseelamust teie viimati kogesite – midagi sellist, mis teid üllatas?

Jaa-jaa, tõesti, ma arvan, et see oli Ameerikas. Näiteks sain seal barbeque vutti, mis oli vürtsika kastmega, aga äärmiselt mahlane ja õrn ning sobis väga hästi meie Blaufränkisch marjast veinidega.

Aga millist maitseelamust mäletate kõige esimesena?

Seda on raske öelda, ma olen ju terve elu selle sees olnud... ma arvan, et võisin olla umbes seitse ja ju see ikka vein oli...

Ja lõpetuseks mõned universaalsed maitsekombinatsioonid?

Näiteks Pinot Blanc ja sushi... Aga tegelikult võib iga inimene oma maitseelamusi otsida, julgelt veine ja toite kokku sobitada ja vaadata, mis juhtub. Pole vaja häbeneda! ■