

Jennifer Mitchell on tagasi!

Mitte et Californiast pisikesse Tallinna tulnud sommeljee Jennifer Mitchell oleks siit otseselt kunagi lahkunud või kuhugi kadunud. 2007. aastal, nüüdseks kahjuks suletud hotelli Kolm Õde restorani Bordoo veinikaardi eest Wine Spectatori auhinna saanud sommeljee täitis hoopis ühe oma eluunistuse: avas enda restorani Vixen Steakhouse.

Tekst: Martin Hanson **Fotod:** erakogu, Vixen Steakhouse

„**M**a kasvasin üles kodus, kus söögile liigselt rõhku ei pandud, ema polnud eriline kokk ega valmistanud midagi erilist. Ema tegi vaid nii-öelda valgeid toite, värve ega vürtse seal ei olnud. Toit ei olnud meie peres see, mis oleks pidanud naudingut pakkuma. Seetõttu oligi äärmiselt veider, kui ma sattusin restorani tööle ja selgus, et mul on annet, ning avastasin, et mulle meeldib hea toit. Kes oleks seda teadnud, eks?“ selgitab Mitchell oma päritolu.

Colorado osariigi linnas Telluride paiknenud restoranis Allreds sai tulevane sommeljee ka oma esimesed veinitarkused, sest hakkas restorani toonase veinitudjaga tööpäevajärgselt veine mekkima, nende olemuse üle arutama. Mitchellis ärkaski sügavam huvi veinide vastu, mis tingis ka otsuse õppida edasi just sommeljееks.

Kuid nagu naine nüüd oma esimese, Tallinnas Laial tänaval asuva steigirestorani avamise järel ütleb, siis on pikalt sommeljeena töötanud Mitchell juba pikka aega igatsenud kööki tagasi. Samas, oma restorani kavatses ta avada alles pensionile jäädes, näiteks kuskil Kreeka saarel oma vanaduspäevade veetmise ajaviitena. Kuna aga kõrvaltänaval juba tuksus edukas vinoteek Vixen, otsustas Mitchell riskida.

Kolm Õde, millega tõusis areenile

Mitchell alustas oma Ida-Euroopa eksirännakuid hoopis Peterburist, kust sattus 1990ndate lõpul Tallinna käima. Ootamatult

armus ta sellesse vanasse linna, otsis kiiresti endale siia ka elamise ja sidus oma edasise tuleviku just Eestiga. Mitchellini nimi kerkis laiemalt avalikkuse ette 2007. aastal, kui maailma üks juhtivaid veiniajakirju Wine Spectator andis naise eestvedamisel loodud hotelli Kolm Õde veinikaardile oma kuulsa auhinna. Neid on tänini maailmas vaid mõni tuhat ja toona oli see kogu Baltimaades esimene, isegi Soomes polnud nii kõrget au tunda saadud.

Eesti Ekspress kirjutas toona, et Wine Spectator Awardiga tunnustatakse restorane, kus veinikaart harmoneerub menüüs pakutavate roogadega ja on süvenetud aastakäikudesse. „Olen olnud meie veinikeldri uuendamise ja veinikaardi loomisega seotud alates 2006. aastast ja praegune valik on veidi enam kui aastase töö tulemus. Valikute tegemisel on omanikud jätnud mulle vabad käed ja saadud auhind tõestab, et põhjendatult. Wine Spectatori auhind tähendab mulle palju ja tunnustab minu saavutusi Eesti veinikultuuri edendamisel,“ ütles Mitchell toona.

Sommeljee mainib, et Kolmes Ões loodud veinikaart oli klassikaline ja seetõttu äärmiselt tugev. Isegi nii tugev, et selle julgeks tõsta probleemivabalt tänasesse päeva ja see oleks ikka suurepärasel löögijõus. „Mõnest kohast oleks vaja nokitseda, mingeid aastakäike uuendada ja teha lisandusi, kuid veinikaardi selgroog on siiani tugev. Mul on väga hea meel, et see valik sai selline, mis on kenasti ajale vastu pidanud. Kõik, mida iga inimene peaks veinist teadma, oli meil selles valikus olemas,“ mainib naine.



Sommeljee mainib, et Kolmes Ões loodud veinikaart oli klassikaline ja seetõttu äärmiselt tugev. Isegi nii tugev, et selle julgeks tõsta probleemivabalt tänasesse päeva ja see oleks ikka suurepärasel löögijõus.

Mitchell meenutab, kuidas nad hakkasid hotellis pakkuma veini-toidu kokku sobitamise töötubasid ja kuidas inimesed sommeljee silme all hakkasid mõistma, kuidas vein ja toit tegelikkuses üksteist mõjutavad. See inspireeris naist jätkama, sest ta sai aru, kui tugevalt on võimalik ühe rahva maitsemeeli tegelikult harida.

Võiski ehk tunduda, et pärast 2007. aasta auhinna võitmist kadus Mitchell kohalikult veinimaastikult, kuid see ei vasta kaugeltki tõele. Pärast lapse saamist, mõne aastast gastrolli tagasi kodusesse Californiasse astus naine hoopis veiniärisse. Ta hakkas tooma Eestisse veine, mida siin toona saada ei olnud, nagu näiteks Frankeni veinid või 'Sylvaneri' marjast veinid, suurem valik California veine, põnevamad veinid tundmatumatest Prantsusmaa piirkondadest ja nii edasi.

Sealt edasi oli lühike samm oma vinoteegini, mille Mitchell võttis üle oma kunagiselt kolleegilt ja õpilaselt Kristjan Päeskelt, kes saigi oma olulisemad veiniristsed Kolme Õe restoranist. Nagu Mitchell nüüd kirjeldab, siis Batso nime kandnud veinibaar ei omanud seda konkreetset suunda, mida edukas vinoteek oleks nõudnud. Sommeljee haaras võimalusest kinni: vahetas nime, korraldas ümber kogu veinikaardi ja avas koha täiesti enda näo, maitsemeelte järgi.



Alguses oli Vixeni vinoteek

Vixeni eripära vinoteegina on nende klaasiveinide valik, mis on äärmiselt lai: ideeks on pakkuda inimestele võimalikult suurt valikut maitseelamusi ja võimalust veiniga lihtsalt lustida. Kui sellele lisada ka pudelite valik, kust ei puudu ka maailma tuntud ja nõutud aastakäigud, võib Vixeni valikusse sukelduda päevadeks.

Suur osa veinidest, mida pakutakse, on sommeljee enda maale toodud, mis tähendab, et veinid on erilised, mujalt neid ei saa ja Mitchell tunneb neid põhjalikult. Kui ajast ette rutata, siis on ta just neil päevil ootamas Gruusiast veinitellimust, mille pani ise kohapeal mekkides kokku – tulemas on taas meeletult põnev läbilõige Gruusia uue kooli veinidest.

„Veetsime eelmise aasta oktoobris paar nädalat Gruusias seigeldes ja ma kohtasin uskumatuid veine. Ma leidsin taas üles armastuse kohalike qvevri-veinide vastu, hakkasin paremini mõistma neid vanu viise, kuidas veine valmistada. Veelgi enam muutus minu arvamus naturaalsest veinidest, eriti orange-veinidest osas. Ma pole neid kunagi hinnanud, kuid sealsed maitseid tekitasid minus uuesti huvi,“ mainib sommeljee.

Vinoteegis pakutakse loomulikult kõiki Mitchell enda maale toodud veine, kuid ka paljusid muudest piirkondadest. Hetkel valib sommeljee omale

näiteks uut Champagne'i partnerit – naine soovib saada värskeimat profiili oma majamullile, kui praegune pakkuda suudab. Samuti on plaanis laiendada veelgi valikut nende veinide osas, mida nad ise maale toovad. Veel on sommeljee oma pilgu suunanud Šveitsi veinide poole ja tahaks õpetada eestlased sealset „kodustatud“ Chasselas' marjast veini nautima.

Mitchell mainib, et kui Vixeni alguses valis tõesti kõik veinid maja valikusse just tema, siis nüüd on tema kõrval vinoteegi peasommeljee Madis Naarits, kellel on väga suur roll uute veinide leidmisel.

Siis sündis Vixen Steakhouse

„Mul oli restoranile kaks kontseptsiooni: bistroo mõtte käis peast läbi, kuid siis otsustasin, et jään ikka nende asjade juurde, mida paremini tunnen. Ameerikas on *steakhouse* klassikaline koht, kus süüa, kus on suurepärase teenindus, suus sulav liha ja mis peamine: ma olen selles keskkonnas üles kasvanud. Tallinnas ka polnud päris sellist restorani, nagu Vixen praegu on,“ selgitab Mitchell.

Degustatsiooniks tõstab sommeljee (nüüd juba pigem ikka peakokk, sest sellena Mitchell oma restoranis töötab) lauda homaari-hiikreveti *ceviche* ja kergelt grillitud Wagyu-veise *tataki*. *Ceviche* kõrvale serveerib Mitchell põnevat Austriast pärit

roosat veini, mis on üllatuseks valminud „Merlot“ marjast. Sommeljee ütleb, et talle meeldib, kuidas veini hape mahendab toitu

Suur osa veinidest, mida pakutakse, on sommeljee enda maale toodud, mis tähendab, et veinid on erilised, mujalt neid ei saa ja Mitchell tunneb neid põhjalikult.

ja välja tuleb põnev puuviljasus.

„Meil on valikus palju häid valgeid veine, kuid mulle meeldib just *ceviche* puhul vähekene raamist välja mõelda. Roosad veinid meeldivad mulle isegi talvel. Kuna homaar on ka kergelt magus, vajab ka vein seda lopsakust, mida Merlot' suudab pakkuda,“ selgitab peakokk-sommeljee oma valikut. „Lisaks, mulle meeldib alati „külalislahkelt“ veini valada, anda inimestele erinevaid veine maitsta. Mulle on oluline, et inimene oleks rahul oma valikuga ja lahkuks minu juures rahulolevalt. Vein ei ole eliidile mõeldud nauding, see on ülioluline teadmine. Vein on mõeldud kõikidele, veinist saadav nauding on aga igaühel individuaalne ja pole kellegi teise öelda,

milline see nauding mulle on.“

Veise-*tataki* juhatab Mitchell lauda aga Labruyere-Prieur Chassagne-Montrachet Morgeot Premier Cru Pinot Noiriga, mis manitseb veise rasvasust, kuid sobib suurepäraselt saatma liha selle kergelt vürtsika kastmega. Kui juba mainitud pole, siis mõlemad sel korral degustatsiooniks pakutud toidud on imelised, kuid kogu restorani menüü sobib suurepäraselt igaks elujuhtumiks. Alati on garanteeritud hõrgud maitseid, külalislahke perenaine ja parimad veinid maailmas. Mida veel tahta?

Uus restoran on vinoteegiga sarnaselt täiesti Mitchell'i nägu: naine seisab restorani hubase sisekujunduse taga, Mitchell'i valitud on loomulikult nii veinid riulis kui ka toidud menüüs, samuti on ta isiklikult välja valinud need, kes töötavad köögis. Ta soovis kööki naisi, kelle nüüd ka leidnud on.

„Me ei muuda oma menüüd nii kapitaalselt nagu teised restoranid, lisame aeg-ajalt uusi ideid ja maitseid, kuid põhiasjad, nagu hea liha ja mõnusad lisandid, saavad alati olema meie signatuuriks,“ mainib Mitchell.

NB! Iga kuu ühel pühapäeval toimub Vixenis ka imeline ajaviitebrantš Bloody Mary Sundays, kus saab nautida imelisi omlette ja vahvleid koos käsitööna valmivate Bloody Mary kokteilidega. Uurige järele, millal järgmine brantš toimub!

