

ALEŠ KRISTANČIČ: ^{Filipce,} ^{2002 & 2002}

Vino se dela, ko je prava luna

STANISLAVA KALACUN

stanislava.kalacun@finance-on.net

Aleš Kristančič, ki o sebi pravi, da je raje kmet oziroma vinogradnik kot podjetnik, svoj posel opravlja kot po učbeniku poslovne odličnosti. Svoja vina prideluje in opisuje z nalezljivim navdušenjem, odkritim ponosom in veliko ljubezni. Poslovni uspeh je seveda očiten, res pa je, da pri tem ni sam. Ob prejemu laskavega naziva podjetnik leta je namreč najprej poudaril: "Kako priti do dobrega vina, me je naučil moj tata. Nagrada je pravzaprav namenjena njemu, saj je že zelo zgodaj razumel, da je treba tudi pri vinarstvu iti naprej in si prizadevati za uspeh."

Prvi Kristančič se je priženil na posestvo Movia v Goriških brdih leta 1820, Aleš Kristančič pa zdaj sodi že v osmo generacijo vinarjev. Kot je povedal, gre očetu Mirku Kristančiču, ki je še danes glavni v vinogradih, vsa zasluga, da je družini v časih, ki podjetništvu niso bili naklonjeni in ko je v Brdih propadala kletarska tradicija, uspelo ohraniti to izročilo. Leta 1958 so podpisali pogodbo za jugoslovanski protokol in izključno zanj delali do začetka sedemdesetih, ko so bili njihovi kupci sčasoma spet znane gostilne, ki so jih z vinom oskrbovali že pred drugo svetovno vojno.

Kljub za mladeniča, polnega energije, malo manj lepim trenutkom - kot je tisti, ko ga oče zaradi prave lune, ki je Kristančičem narekovala, kdaj je treba pretočiti vino, ni pustil na nogometno tekmo z njegovo ekipo iz Brd je bilo nadaljevanje družinske tradicije zanj samoumevna pot. "Brez tega ne bi nikoli dobil tistega pravega občutka oziroma razumevanja mehkega kletarjenja, ki daje dobra, zdrava vina polnega okusa, pri katerih nikoli ne moreš natančno povedati, zakaj so ti všeč, več le to, da v njih uživaš oziroma te pri njih čisto nič ne moti."

Da bi zdaj 36-letni Aleš Kristančič odkril skrivnost pridelave vrhunskih vin, mu je po končani srednji kmetijski šoli oče uredil prakso v bordojskih in burgundskih kleteh v Franciji. Tam je sicer pometal in pral sode, a hkrati spoznal bistvo vrhunskega vinarstva. "Pravi vinar na vino ne gleda po odstotku kemijskih sestavin, temveč ustvarja pijačo, ki diši po njem oziroma izraža njegovo življenjsko filozofijo. Hkrati je to tudi pot do tržnih uspešnih, saj odjemalcu ne ponudiš zgolj nove etikete, temveč novo vino, ki obogati njegovo vinsko karto."

Prelomnica v njegovi vinarški karieri je bila odločitev, da se namesto izdelavi klasičnih, a še vedno vrhunskih vin posveti tradicionalni pridelavi trajnih vin pod blagovno znamko Movia. To so

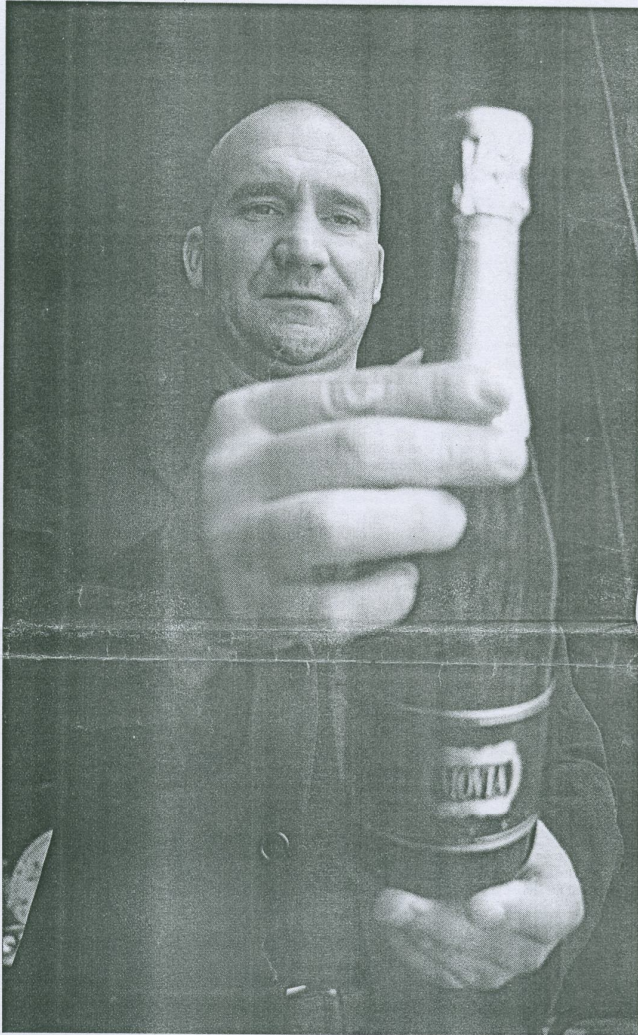


Foto: Urban Štebih

“ S svojimi vini sem vedno šel v prve bojne vrste. Ko sem izvedel za slepe degustacije vrhunskih vin, sem se potrudil, da sem prišel zraven. Tam mi namreč to, da prihajam iz Slovenije, ni moglo povzročati težav, na zelo prestižnih predstavah pa je prav to včasih utegnilo biti ovira. ”

vina iz zrelih vinogradov, ki se jim po prvem zorenju v cisternah podaljšuje čas zorenja v sodih za barikiranje. Kot pravi Kristančič, temeljijo na starem izročilu, po katerem trta pravi: "Manjkrat ko me takneš, več vina ti bom dala." Zbirki vin Movia je pozneje dodal še vina iz grozda mladih trt, imenovana Vila Marija. Ob načinu kletarjenja prednikov se v sicer tehnološko dovršeni, računalniško vodeni kleti še vedno upoštevajo tudi lumine mene, sicer pa so njegova vina, stara ali mlada, med najpogostejše nagrajevanimi vini jugovzhodne Evrope.

Alešu Kristančiču, ki s svojim sproščenim vedenjem daje vtis, kot da nima skrbi pod soncem, je k uspehu nedvomno pomagala družinska tradicija, vendar brez prave mere odločnosti in trme ne bi šlo. "S svojimi vini sem vedno šel v prve bojne vrste. Ko sem izvedel za slepe degustacije vrhunskih vin, sem se potrudil priti zraven. Tam mi namreč to, da prihajam iz Slovenije, ni moglo povzročati težav, na zelo prestižnih predstavah pa je prav to včasih utegnulo biti ovira."

Cene za steklenico vina znamke Vila Marija se začnejo pri 6,5 evra, za Movio

pa pri 15 evrih. Lani so na 18-hektarskem posestvu z mogočno sredozemsko rezidenco pridelali 120 tisoč steklenic vina (80 tisoč steklenic vina Movia, preostalo so vina Vila Marija), s katerimi so ustvarili okoli milijon evrov prihodka iz prodaje. Petino pridelka prodajo doma, drugo gre v svet, in sicer največ v ZDA, Anglijo in Italijo. Aleš Kristančič, od leta 1996 slovenski guverner mednarodnega gibanja Slowfood, nam je še povedal, da nogometa žal ne igra več, njegov najljubši hobi pa je vinarstvo, ker dobra hrana in pijača sodita skupaj.