

Vinska klet ni pokopališče

Na Primorskem se Aleš, tako kot na Štajerskem, naglašuje na aju, ne na eju. Zato **"Aleš Kristančič"** po briško zveni lepše kot po ljubljansko. Na posestvu Movia Kristančičevi že slabih dvesto let pridelujejo vino. Mnogi Brici so v fevdalnih časih postali koloni avstrijskih, nemških, francoskih in španskih grofov in veleposestnikov, Kristančičevi pa so ohranili svojo zemljo in ponos, s katerim danes prodajajo vino v štiriindvajset dežel. (Ob pravem vinu postane vikanje preveč utesnjujoče, da bi lahko pogovor svobodno pljuskal čez robove navadne vljudnosti.)

Tekst: Danica Petrovič
Foto: Peter Kelih

Zakaj ni dovolj, da imaš svoje vino, zakaj ga nalivaš še v svoje kozarce, kozarce Movia?

Da se vino počuti bolj doma - haha! Prvo serijo kozarcev, ki smo jim rekli Medana, smo naredili skupaj z Marjanom Simčičem in s Kirnom. Okoli leta 1987. Tisti kozarec je naenkrat postal zelo popularen. Bil je klasičen tip kozarca, zelo lep in zelo uporaben. Potem pa se mi je zazdelo, da je čas za malo avantgardnejši stil. In ta je tak.

Naj ga opišem: zelo velik, na več kot pedenji visokem peclju, čaša pa je v obliki skoraj zaprtega tulipana, najširša tik nad pecljem, odkoder se ravno oža proti robu.

Polnejša, dobra vina potrebujejo določen čas za odpiranje. Pri takih vinih zrak deluje pozitivno, ne negativno.

Ni včasih veljalo, da se vino ne sme preveč zračiti? In da se kozarci za belo in rdeče vino razlikujejo?

Jaz delim kozarce na kozarce za sveža vina in kozarce za odležana vina, to je bolj pomembno. Odležana, zrela vina so tista, ki so bila nekaj let zaprta v sodih in steklenicah, potem jih pa prinesemo na svetlo. Kot da bi prišla iz zapora. Najprej potrebujejo zrak, da se aklimatizirajo, potem lahko dajo vse od sebe.

Kako je treba postreči vino, da je najboljše?

Vsak pretiran premik pri vinu je stresen. Najboljša vina so tista, ki so umirjena, ki so že precej časa tam, kjer jih bodo pili. Takrat vino lahko pokaže vso žametnost. (Prime kozarec in ga virtuosno zavrti, da vino lahkotno zapleše okoli roba.)

Ko se zavrti kozarec?

Tako da ne pljuska, da se ne sliši. Elegantno. Tako kot val ob maestralu, ne ob burji.

O vinu govoriš, kot da je živo bitje. Kdaj si začel tako razmišljati o vinu?

Kdaj? Ne morem reči, da se to zgodi naenkrat. Majhen del moraš imeti v sebi že od majhnega. Verjetno bi bilo drugače, če bi bila na mizah naših družinskih kosil druga pijača, ne vino, in če ga moji starši in moj nono in stric ne bi uživali tako, da ni vseeno, kako se pije. Tudi takrat, ko se spi je en kozarec vina, tudi ko si v vinogradu, to ne gre kar tako, ampak se najprej pogleda, potem se povoha in potem gre dol.

Ampak oni niso govorili o vinu tako kot zdaj ti, poetično.

Bolj preprosto. V pogovornem jeziku se med kmeti reče: "Ja, je lepo vino!" Ne rečejo "je dobro". Rečejo - ta avto je dober, ta traktor je dober, ta kosilnica je dobra. Jaz sem se na začetku, ko še nisem bil tako samozavesten, takih izrazov branil, ker sem se bal, da me ne bodo razumeli. Tako kot za rdeče vino. Pri nas doma ne rečemo rdeče, ampak rečemo črno ali pa rdače.

Na Štajerskem je črno, pri vas je črno, na južnem Primorskem je črno - kje je potem rdeče?

Italijani rečejo "rosso", razen za modri pinot, ki prihaja iz nemškega "blau burgunder" in mu rečejo "pinot nero", tako kot je originalno, ker je doma v Franciji, kjer je "pinot noir", ne rdeče. Francozi imajo sicer rdeče vino, "vin rouge". Nemci tudi. Je pa res, da v dialektu tudi Furlani na oni strani meje rečejo "nero", črno. Španci imajo tudi "vino tinto", črno vino.

Se spomniš, kdaj si kot otrok prvič poskusil vino?

O, se spomnim. Tukaj je bila navada, da so se obiski razdelili na dva dela. Na ženski del, ki je bil nekje v kuhinji, ob piškotih in kavi, in moški del, ki ga je vodil moj tata, ki ob takih priložnostih reče: "Hramo v klet!". To je lahko zjutraj, popoldne, zvečer ali pa zelo pozno zvečer.

Zmeraj je pravi čas za v klet.

Ja. In jaz sem šel vedno z moškimi. Tam sem videl tak klasičen ritual in si ga zelo hitro zapomnil. Začne se degustacija, ki nikoli ne ostane pri več kozaricah istega vina. Če se gre v klet, se poskušajo različna vina iz različnih sodov. To je vedno sprehod po kleti. Potem smo imeli neki rojstni dan in jaz sem dobil na obisk prijatelje, par mojih sosedov in dva bratrance, pet, šest fantov.

Koliko si bil star?

Pet let. Naši starši in drugi ljudje, ki so bili tam, so malo izgubili nadzor nad nami, in mi gremo lepo v klet. Vzamemo "šlauf", cev, ga damo v en sodček, se spomnim kot zdaj, mi pravi mo "gholber", kakšnih tristo litrov, in začnemo cukat. Tričetr smo spili po cevi, drugo pa iz lončka. In smo obležali tam. In to vsi. Res. Tisti-krat mi je bilo prvič in zadnjič resnično slabo od vina. Eden od fantov je nekako prišel iz kleti, da so ga videli, drugače bi se lahko bolj čudno končalo. To ti ostane večno v spominu.

Se ti je vino takrat zamerilo?

Ne. Mislim, da nobenemu od teh fantov. Večkrat se spomnimo tega dogodka. Še zadnjič me je eden vprašal, zakaj nikoli ne povem, kako smo mi takrat nazdravili.

Še preden si se rodil, je bila tvoja družina že ekskluzivni dobavitelj vin za jugoslovanski protokol. Si od malega vedel, da se boš ukvarjal z vinom?

Ja, mi je bilo kar jasno.

Si doma pomagal?

Ogromno sem pomagal.

V vinogradu, v kleti?

Najprej sem moral skrbeti za drva. Potem pa je bila ena mojih prvih zaposlitev skrb za živino. Ko so Brda postala odrezana od sveta, so kmetje postali samooskrbni. Vse tisto, kar so potrebovali, so pridelali sami.

Kdaj si rojen?

Leta 1966. In v prvem razredu osnovne šole, se spomnim kot zdaj, je bila moja naloga štala. Ker sem imel zjutraj šolo, sem moral zvečer narediti vse, kar je bilo treba. Človek dobi takrat občutek, da je fino, če si razporedi čas. Jaz sicer nisem ne vem kako dober planer, ampak imel sem tako vzgojo, da me starši niso spraševali, kakšna je trenutna situacija v šoli. Njih je zanimalo, ali je generalno v redu, vmes pa imaš lahko svoje pluse in minuse. In mislim, da je to prav.

Se danes sam tudi držiš tega, ko tvoja hči že hodi v šolo?

Skušam se držati tega, res se skušam, ker se mi zdi, da je največ, kar lahko otroka navadiš, da si sam ureja svoje stvari in da je normalno, da ima dobre in slabe dneve.

Kdaj si začel z očetom hoditi v klet?

Od vsega začetka sem hodil. Dostikrat sem šel z njim v Ljubljano in spomnim se, kako mi je rekel: "Veš, to je pa najboljša gostilna v Ljubljani in tu imajo naše vino, veš."

Se spomniš, katera gostilna je bila to?

Takrat je bila gostilna Kregar, na Litijski cesti. Prava slovenska gostilna je imela vedno klet, kjer ni bilo krompirja in repe, ampak samo vino. Slovenski gostinec je moral biti tudi kletar, imel je zapisano, kdaj je pripeljal vino, od koga, kdaj ga je pretočil. Škoda, da smo izgubili tako tradicijo. To je bila edinstvena strvar na svetu in to bi

nas ločilo od drugih. To je del dediščine naše gostilne.

Poznaš vse velike vinske dežele. So v Italiji, Franciji, Španiji ali Nemčiji znali bolj ohraniti svojo vinsko tradicijo?

Prav gotovo so Francozi daleč naprej. Ampak imeli so lažje delo. Francozi in Italijani so začeli uporabljati steklenico za prevozno sredstvo in posodo za prodajo vina že zelo zgodaj. Chiantarca, steklenica iz Italije, zavita v slamo, ima dvesto let. Najlažje je vino transportirati in prodajati v zaprti embalaži. Mi pa smo imeli sode. V sodih je vino zorelo, v sodih so ga vozili in prodajali. Sodarji so bili praktično v vsaki vasi na Gorenjskem, ogromno jih je bilo tudi na Notranjskem.

Zdaj je sode izpodrinila posoda iz nerjavečega jekla.

(Z *nostalgicnim glasom*) Ja, škoda. Današnji zakon, ki govori o prometu z vinom, dopušča le možnost, da prodajaš vino v, mislim, tridesetlitrskih posodah iz nerjavečega jekla, ki imajo take vrste odprtino, da se ne da nič dolivati.

Potem je ta zakon povozil tradicionalno prodajo iz sodov?

Ja, to je zakon, ki skorajda onemogoči gostincu, da bi kaj mešal iz soda v sod.

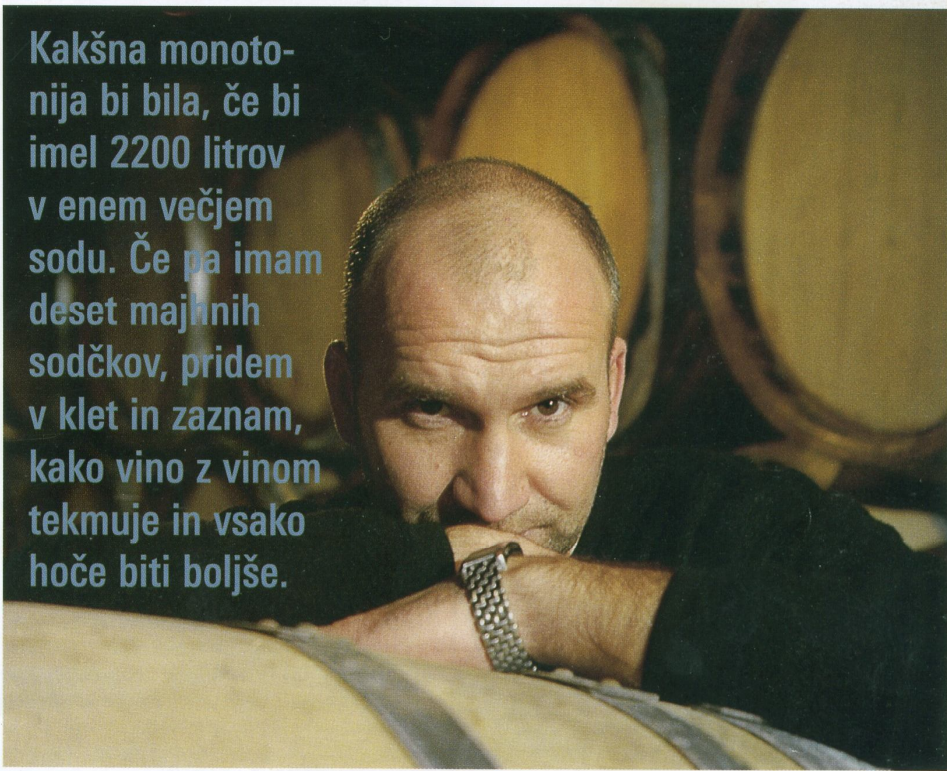
Ampak tisti, ki da kaj nase, tega tako ali tako ne bi delal.

To je tudi moje stališče. Mislim, da je včasih treba upoštevati tradicijo in gledati pozitivno, ne pa že vnaprej negativno. Če bi na vse stvari gledali tako, bi svet postal popolnoma sterilen. To bi bilo grozno.

Kdaj si začel razločevati vina med sabo?

Hm (*potegne dim*), to pride počasi. Ko si majhen, znaš zelo dobro razbirati vina z vohom, v tem si svetovni prvak. Problem je samo tem, da jih s tisto blazno senzibilnostjo še ne znaš razvrstiti. To je najtežje. Dober degustator doseže

**Kakšna monotoni-
nija bi bila, če bi
imel 2200 litrov
v enem večjem
sodu. Če pa imam
deset majhnih
sodčkov, pridem
v klet in zaznam,
kako vino z vinom
tekmuje in vsako
hoče biti boljše.**



skladnost med razumom, med tistim, kar izgovori, in čutili. Čutila so lahko bolj ali manj senzibilna, vse, kar dobijo, pa mora glava znati razvrstiti in povedati. Če tega ne spraviš v besede, si lahko njaboljši, pa nič ne pomaga. In potem, ko to počasi obvladaš, se ti vedno bolj zdi, da ti vino pripada, da si povezan z vinom. Začneš se zanimati za etikete, vsi govorijo o Francozih ... *In greš seveda v Francijo. Kdaj te je odneslo tja?*

Prvič leta 1984 in potem naslednje leto. Šel sem delat v dve kleti. Na prakso.

Si znal francosko?

Ne. Italijansko. V obeh kletah so bili kletarji Italijani.

Kaj si najprej opazil?

Mi smo takrat začenjali s prvimi bariki, tam pa je bil to klasičen postopek. Največja razlika pa je bila v tem: pri nas je imel kmet kapaciteto kleti ponavadi "glih za glih" s pridelkom. Če si pričakoval, da lahko prideláš deset tisoč litrov vina, si imel za deset tisoč litrov posode. Oni so imeti še enkrat toliko kapacitete v barikah, v novih hrastovih sodih, ki se letno menjajo. To je bil zame res velik preskok. Se spomnim, kako sem to razlagal mojemu tatu.

Se mu je zdelo negospodarno?

Zelo. Naši vinarji so rekli: "Pa kaj delajo s toliko sodov? Tolko sodov majo praznih?" Tukaj je bil dober kmet tisti, ki je imel vedno vse polno. *Si se dokopal do skrivnostnejših spoznanj o francoski pridelavi vina?*

Če znaš živeti s Francozi, če jih znaš razumeti

in poslušati, se ti bistvene spremembe dogajajo v glavi. Vidiš, kako vino nastane. Začne se res v vinogradu in se nadaljuje v kleti, vendar se pravo vino rodi v glavi. *(Z veliko vinogradniško roko, ki med prsti drži tanko, damsko cigareto, reče ji "enološka", se krepko potrka po čelu).* In tukaj je tista razlika. Ko to razčistiš, ko dozoriš in veš, kaj hočeš, potem prideš do velikega vina, tako ali drugače.

Razložiti.

Če se odločiš za bolj zrelo vino, se moraš zopet odločiti, da boš drugače sadil vinograd, da boš manj zahteval od trt, tretja in bistvena stvar pa je, da se odločiš, kak je tvoj stil. Okus. Boš znan po udarno aromatičnih vinih ali ne.

Ta so najopaznejša, najprej si jih zapomnijo?

Pri takih udarnih vinih, ki so ti vsčč na prvi pogled, ponavadi ni kakšne posebne trajnosti. Najtežja pot je, da uspevaš vina, ki so težje razumljiva, toda ko uspeš s takimi vini, uspeš na zelo visokem nivoju.

Kaj pa strah, da boš propadel?

Najlažje je to narediti v preseku dveh generacij.

Kdaj ti je začel oče zaupati?

Zelo zgodaj, pomalem. Dajal mi je vedno več možnosti. Ko sem bil prvič navdušen nad barikoj, je on sam poiskal sod.

Je bil njemu barik vsčč?

Ne. Rekel je, da je brez zveze. Ampak dobil sem sod. In dobil sem tudi vino za v sod. "Pro-baj, pa boš vidu," je rekel.

Kaj je zate najlepše v vinogradu ali v kleti?

Mislím, da je najlepši trenutek, ko začneš vino iz različnih sodov zbirati v kozarcu. Tik pred stekleničenjem. Si predstavljaš, da imaš iz istega vinograda pobrano grozdje, ki ga stisneš v isti preši, mošt se odteče, pride v isto cisterno, od tam naprej pa ga razdeliš na recimo deset sodov. To so majhni sodčki, deset sodov skupaj drži dva tisoč dvesto litrov. To ni velika količina. Kaj se zgodi? Kakšna monotonija bi bila, če bi imel 2200 litrov v enem večjem sodu. Lahko bi bilo tudi krasno vino. Če pa imam deset majhnih sodčkov, pa pridem v klet in zaznam, kako vino z vinom tekmuje, vsako hoče biti boljše, nikoli ni mirno. Barikiranje je sistem, ki vino ohranja v živem stanju, zato potrebujemo nov hrast. Namesto da bi vino ščitili z žveplom, ki uničuje predvsem usedline, beljakovine in tako naprej, ga zaščitim z naravnim materialom, kot je nov hrast, s še neizkoriščenimi tanini, ki ustvarjajo antioksidante v vinu in v barikah. Ko prideš v klet, živi - ni pokopališče, ampak je klet. Je drugače, kot če prideš med vrsto mrtvih stvari. Zato je najlepši del tega opravila, barikiranja, takrat ko imaš deset različnih vin hkrati. Kot vinar si postaviš deset kozarcev iz desetih sodov pred se in si ustvariš svoje vino. Čeprav gre za isto sorto, isto lego, ima deset otenkov, ki jih lahko uporabljaš za svojo sliko.

Kako jo "naslikaš"?

Lahko uporabiš vseh deset tako, da jih zliješ skupaj - tako naredijo slabi vinarji - ali pa uporabiš samo tistih sedem, ki najbolj pašejo skupaj. *(Komentira eksotične cigarete našega fotografa: "Predstavljam si, da naredijo ta ciharet iz tobaka, ki ga pridelujejo kje na južnih lelah, ga poberejo pred roso, ponoči, in ga potem zvijejo. In sušijo.)* *Si kdaj doma sadil tobak?*

Ne, pa bi ga rad. Jaz si vedno predstavljam, da

bi imel, če bi se dalo, najboljši tobak, iz katerega narediš take dobre cigare, najboljše krave, ki jih daš na lepe hribe, da narediš najboljši sir, tako odležan, barikiran sir, potem imaš najboljše sadje in iz njega narediš najboljše marmelade. Ne bi bila scena? Ali pa najboljše pršute. Krasno.

To bi ali boš?

To bi. Vedno sem imel občutek, da če delaš vse to, kar je dobro, si neke vrste misijonar.

Si v Franciji kdaj dognal, kako jim uspe v enem dnevu združiti delo in užitek, pri hrani zagotovo? Ko se pri nas dela, se trpi, ko se uživa, pa je veselica in se ne dela. Obakrat se pretirava.

Mh. Ti povem samo en primer. Ti fantje, s katerimi sem bil v kletih, so bili zelo preprosti možje srednjih let. Kosilo, ki so si ga prinesli s sabo, je bilo zelo skromno, ampak ti ljudje so imeli vedno s sabo en lep prtíček in so ga razgrnili, ko je bilo kosilo, notri so imeli pravi nož, prave vilice, steklen kozarec, majhno termosko za kavico in hrano. Lahko se samo učiš, kako si lahko zelo skromno prirediš svečano kosilo. Jedli smo v kleti, če je bilo lepo vreme, zunaj na dvorišču, na sodu, včasih tudi stoje, če ni bilo drugače, ampak zmeraj tako, kot sem opisal. V škornjih in delovni obleki lahko iz skromnega prigrizka narediš svečano kosilo - lahko pa si trikrat zakravaten okrog in krog in greš v restavracijo hitrega tipa, ker pač menda nimaš časa, in ješ iz plastike in plastiko.

Tabla "Gouverneur Slow Food" od vaših vzhodnih vratih obvešča obiskovalce, da je Movia postojanka tega mednarodnega gurmanskega gibanja - ti si celo eden izmed ustanoviteljev. Zakaj si je bilo treba izmisliti slow food?

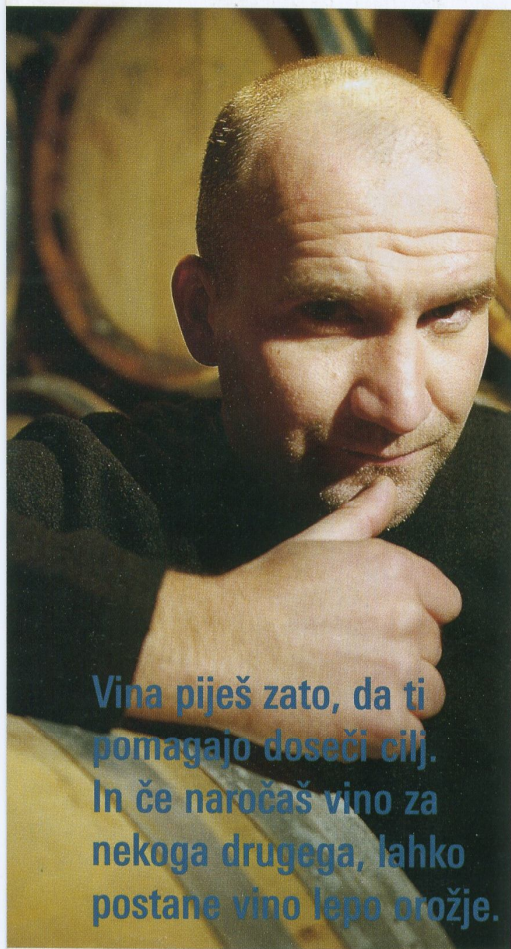
Slow food poudarja, da je največje kulinarčno bogastvo vsakega naroda njegova nacionalna kuhinja. Ko je to gibanje v '90. letih nastajalo, so se odvijale že resne debate o skupni Evropi. Takrat mi je rekel predsednik gibanja, Carlo Petrini: "Vi morate biti še bolj Slovenci, kot ste, potem boste pravi slowfoodarji." To mi je dalo misliti. Iz tega se je začela rojevati ideja o slovenski gostilni.

S ponudbo v stilu slow fooda?

Bistvo slow fooda je, da so vse jedi pripravljene iz najboljših sestavin. Ni vseeno, ali je fižol iz Čila ali iz Trebuše.

Ni bistvo slow fooda, da ljudje pri petih jedeh sedijo sedem ur, plačajo vrtoglavo ceno in, kot je rekel sladkosec Ivo Godnič, potem odidejo lačni v drugo gostilno?

Po osnovni ideji je ravno nasprotno: po svetu imajo restavracije, zajete v slow food, cenovno omejitve. Zanimajo jih gostilne, kjer je mogoče jesti za 28, 29 evrov. Lokali, kjer se preseravajo za tristo mark, jih sploh ne zanimajo. In drugo, kar učimo od vsega začetka, je, da ni pomembno, koliko jedi je. Lahko jih je deset, lahko pa so samo tri. Zakaj jih je več? Če povabimo goste na večerjo, naj bo to dogodek, kot je gledališče ali opera. Z več jedmi samo gostom samo možnost, da okušajo različne okuse, namesto da bi jedli eno zelo dobro jed. Toda to pomeni, da tistih pet jedi, ki jih poskusijo, zaleže približno toliko, kot bi ena glavna jed, in zato cena ne sme biti petkrat tolikšna, ampak samo malo višja, zaradi servisa, kot bi bila za eno. V nekaterih gostinskih hišah v Sloveniji to počasi že razumejo. Slow food uči, da je hrana naša temeljna pravica do uživanja. Seveda vsak dan nimamo časa za to,



Vina piješ zato, da ti pomagajo doseči cilj. In če naročaš vino za nekoga drugega, lahko postane vino lepo prožje.



Če znaš živeti s Francozi, če jih znaš razumeti in poslušati, se ti bistvene spremembe dogajajo v glavi. Vidiš, kako vino nastane. Začne se res v vinogradu in se nadaljuje v kleti, vendar se pravo vino rodi v glavi.

moramo pa ohraniti ta občutek, da ne bomo postali invalidi okusa, ko bomo zaznavali samo še tiste štiri osnovne okuse, sladko, kislo, slano, grenko, vse drugo pa nam bo tuje. Prihodnost kulinarike, kot se kaže pri nekaterih svetovnih imenih, je, da iz najpreprostejših sestavin narediš visoke okuse.

Ampak paradiznik iz nizozemskih rastlinjakov niti z najboljšim kuharjem ne more dati "visokega okusa", ker je brez okusa.

Zato pa je treba uporabljati paradiznik takrat, ko zraste doma. Vse leto je boljše, če uporabljamo domača živila, pridelana čim naravnje.

EU je ogromno kmetijsko območje, kjer je tehnologija za pridelavo hrane daleč od tega ideala. Kako vidiš Slovenijo na tem obrobju?

Kot en krasen vrt. Če bi znala to biti. Kadar imam v Ljubljani goste, jih velikokrat peljem na tržnico. Mislim, da ima pravo usmeritev. Samo še bolj bi morali ločiti branjeve in kmete, ki pripeljejo sadje in zelenjavo z domačih vrtov in iz domačih sadovnjakov, od drugih prodajalcev. *V stavbi ljubljanskega Magistrata imaš enoteko Movia. Je bila to prava poslovna poteza?*

Ta lokal ni bil narejen zaradi poslovnih uspehov. Hotel sem odpreti novo poglavje v slovenski gostilniški dejavnosti. Pozabimo zdaj na kulinariko. Včasih je imela prava slovenska gostilna šank. Ob šanku se je pilo v glavnem vino. Danes se pije vse drugo, samo vino ne. Po drugi strani pa Američani odpirajo vinske bare. Uvajajo novo modo, ki je bila pri nas donedavna tradicija. To sem hotel obuditi. Na začetku sem hotel dati lokalu ime Vino in voda, ker lahko piješ tam samo vino, ki ga človek potrebuje za dušo, in vodo, ki je potrebna za telo. Nič drugega.

Koliko različnih vin?

Vsa naša, veliko drugih slovenskih in nekaj deset tujih, z vsega sveta.

Status vina ni čisto jasen: je to alkoholna pijača, ki načinja narodovo zdravje, kot bi ga s predlogom "protialkoholnega" zakona opredelil slovenski minister za zdravje, dr. Keber, ali je, tako

kot pri Francozih, del prehranske kulture in živilo, ki izboljšuje zdravje?

Jaz se načelno borim za kulturo pitja. Če je kdo proti alkoholizmu, smo prav gotovo vinarji. Moramo pa biti odprti, imeti moramo pozitivne zakone. Ne smemo vnaprej razmišljati, da bomo imeli več pijancev zato, ker bo mogoče vino oziroma alkohol kupiti vso noč. Mislim, da to ne vzdrži. Človek, ki ima take težave, bo razmišljal samo o tem, kdaj bo pil, kako bo pil in kdaj bo dobil alkohol. Če mu daš samo pet minut časa na dan, da lahko kupi alkohol, ga bo pa takrat kupil.

Kako ti piješ vino? Kot vinar ali tudi kot pivec?

Kadar hočem ob večerji uživati, biti zelo sproščen, čim bolj odmaknjen od poklica, iti na to stran šanka, postati pivec, uživač, izberem vino, ki ga poznam, ker mislim, da mi bo nudilo v tistem dnevu take okuse, da bom užival. Drugače pa pogledam vinsko karto in poskušam kaj novega.

Zadnja leta je pri nas zelo popularno rdeče vino cabernet sauvignon. Kakšna je recimo razlika med koprskim, briškim, francoskim, avstralskim, južnoafriškim, novozelandskim in kalifornijskim vinom iste sorte?

Sorta dobrega kletarja mora biti samo ena od barv, ki jo vinar uporablja v svoji sliki. Če jo znaš uporabljati, je slika lahko sicer enobarvna, vendar drugačna od drugih, drugače narisana. Ko Francozi govorijo o tem, kar daje vinu karakter, govorijo o "terreau", to je zemlja, kjer vino raste, je zrak, je lega (*ob vsaki izmed teh besed s členki trkne ob ogromno leseno mizo, kjer sedimo*) je vse tisto - plus vinar. Tudi vinar je "terreau".

Zakaj Francozi ne prodajajo vin po sortah, tako kot jih pretežno prodajajo pri nas?

Tam je na etiketi zapisan bodisi "chateau", dvo-rec, ki je središče posestva, ime kmetije ali lega. To je francoski fenomen. Zakaj? Francozi se lahko ponašajo s tem, da pretežni del danes znanih sort izvira od tam, vendar so pred približno dvesto leti zelo hitro dobile potovalke in šle po vsem svetu.

In s tem so Francozi izgubili velik del prednosti?

Ko so njihove avtohtone sorte kar naenkrat postale mednarodne sorte, so Francozi to izpustili iz rok in pozornost s sorte preumerili na vinarja, ta je postal pravi avtor vina.

Misliš, da te vino pripelje na določene misli, v določeno razpoloženje ali nasprotno?

Vina piješ zato, da ti pomagajo doseči cilj. In če naročaš vino za nekoga drugega, lahko postane vino lepo orožje.

Ni "orožje" malo prenevarna beseda?

Mogoče prenesna. Res pa je, da je vino zelo dober pomočnik, če ga znaš pravilno uporabljati. Z lahkim vinom lahko družabnika zbudiš. Najbolj nervozna vina so peneča se vina. Potem so bela in rdeča sveža vina, ki še zmeraj ustvarjajo živost. Barikirana vina umirjajo situacijo, ne preveč, ampak rahlo. Kadar se ti pa že mudi in bi rad končal poslovni ali kak drug sestanek, naročiš močno, bogato, rdeče vino, pa se vsi poslovijo.

To je čista manipulacija.

Saj sem rekel. Ne obstaja več belo in rdeče vino, dobro in slabo, aromatično ali manj aromatično, obstaja samo vino, ki dela zate, in vino, ki je proti tebi.

Kdaj nehaš piti?

Kadar se mi ne da več. Drugi limiti ne obstajajo. Merilo je tvoje telo, čutila, ki jim moraš zaupati. Če piješ tako, da se imaš lepo, da ti vino paše, sploh ne moreš biti pijan. Ker si nad tem. Osnovna stvar, ki loči vino od drugih pijač, je to, da je vino duhovna pijača. Alkohol odigra v vinu minimalno vlogo, je samo ena od več kot tisoč substanc. Z vinom začneš dobivati tisto nadzemsost, ko se počasi dvigaš in gledaš vse z vrha, ne zvišeno, ampak z distanco. Pravo vino ti daje možnost, da si razumnejši, da bolj sprejemaš kritike, da delaš manj napak, kot bi jih sicer v življenju.

Te motijo ljudje, ki se napijejo?

Motijo me tisti, ki se napijejo in začnejo težiti.