

O VINU Z DUŠO

Katarina Bežek Brekalo Fotografije: Dean Dubokovič

ŽGANCI IN ZELJE ALI MEDITERANSKA POJEDINA Z BOGASTVOM ZAČIMB. NAMIZNO ALI VRHUNSKO VINO. POPEVKA ALI SIMFONIJA. VSE JE OB SVOJEM ČASU DOBRO, TODA NA TEHTNICI UŽITKOV JE ODGOVOR NEDVOUMEN. TODA KAJ JE TISTO, KAR VRHUNSKO DVI-GA NAD POVPREČNO, IN KAKŠNA JE FILOZOFIJA DOBREGA OKUSA? ODGOVORE SMO POISKALI Z ALEŠEM KRISTANČIČEM, VINARJEM, ČIGAR VINA MOVIA JE REVIJA WINE & SPIRITS UVRSTILA MED STO NAJBOLJŠIH VIN NA SVETU, IN SLOVENSKIM GUVERNERJEM MEDNARODNEGA GIBANJA SLOWFOOD, KI PREDANO IN POTRPEŽLJIVO SPODBUJA KULTURO PREHRANJEVANJA Z ZDRUŽEVANJEM VINA IN JEDI.



»PRI USTVARJANJU VINA MORAŠ BITI OD VSEGA ZAČETKA ZRAVEN. Če ljudje ne okusijo vsega tistega, o čemer si sam prepričan in kar stoji za vinom, je pot do uspeha zelo težavna.«

Da Slovenci ljubimo vino, dokazuje zdravica v enem izmed naših nacionalnih simbolov, toda kako globoka je v resnici ta ljubezen? Nekaterim zadostujeta že prijeten okus in dovolj močna vsebnost alkohola, ki poživlja žile, drugi v vinu iščejo resnico ali utaplajo žalost, nekateri pa hedonistično uživajo v okusu, vonju in presežku, ki ga ponuja vino, če ga le znaš najti. Aleš Kristančič vzgaja vina, toda hkrati bo svoj pridelek opisal tako, da se vam bo prav tisti hip zahotelo srkniti iz kupice. Govoril vam bo brez pretiravanja, iz srca, ker verjame v to, kar počne. "Še pred kratkim so nekateri veliki vinarji v svetu svoja vina prodajali tako, da so jih predstavljali s posebnim žargonom," je naš sum o vinskem snobizmu z značilno praznimi besedami že v uvodu odgnal Aleš. "Govorili so o tem, da izberejo trto s takih in takih tal, preberejo grozdje, ga stisnejo na poseben način in ga potem skrbno negujejo. Vse opisujejo zelo osebno, kot da to delajo sami, v resnici pa so z rastjo podjetja postali preveč industrializirani. To je tako, kot bi Armani, ki je res začel kot dober krojač, danes govoril o tem, da zvečer s svojo ženo doma šiva oblačila, kar je daleč stran od resnice. Ta zgodba pa se je zdaj v svetu končala. Če si preveč obremenjen s tehnično preciznostjo in si samo dober vinar, potem vina ne znaš spraviti v besede in ga z dušo prenesti v svet. V vinu morajo tisti, ki ga pijejo, videti predvsem tebe. V tem je tudi razlika med povprečno dobrimi in vrhunskimi vini," pravi Aleš, čigar vina lahko izbirajo gostje najuglednejših restavracij po svetu. "Vina brez gospodarja lahko uspejo v srednjih razredih, v kategoriji, namenjeni širši porabi. Takšna vina po navadi prihajajo iz velikih kleti, v katerih dela veliko ljudi. En ali več mojstrov skrbi samo za vinograde, drugi je zadolžen za kletarjenje, potem so še ljudje iz marketinga. Če se želiš povzpeti nad takšen sloj vinarstva, moraš biti v eni osebi vinogradnik, vinar in tisti, ki potuje z vinom po svetu in ga prodaja. Pri ustvarjanju vina moraš biti od vsega začetka zraven. Če ljudje ne okusijo vsega tistega, o čemer si sam prepričan in kar stoji za vinom, je pot do uspeha zelo težavna," nam je pojasnil Aleš. Če mora en sam človek slediti procesu pridobivanja vina vse od začetka, tako rekoč od sajenja trte, je mogoče sklepati, da je njegovo znanje zares zavidanja vredno. "Poleg tega, kar mora vinar vedeti o pridelova-



nju vina, torej od sestave zemlje, prave gostote sajenja trte pa do tehničnih plat nastajanja vina, mora imeti tudi zelo razčiščene stvari v glavi. Če ne ve natančno, kakšen 'izdelek' hoče imeti na koncu, potem bo zelo težko pridelal pravo vino in prej ali slej bo šlo kaj narobe," meni Aleš. "Pri izobraževanju dobiš tehnično znanje, razumeti moraš kemijski potek fermentacije. Občutno bolj pomembna od tehnične pa je filozofska plat fermentacije, to pa so vsi tisti dejavniki, ki navidezno ne vplivajo na novo nastalo formulo, zelo pa vplivajo na dušo vina. Delno lahko vplivajo tudi na senzorične lastnosti, ki jih ne moremo meriti," razlaga Aleš. Tu se torej začne skrivnostni presežek žlahtne kapljice. Časi, ko smo vino opisovali z odstotki alkohola in podobno oštevilčeno vsebino, odhajajo. Aleš jih celo preganja. Degustatorjev na sejmih, ki vino za 'oceno' povaljajo v ustih in nato izpljunejo, ne ceni. Ker vino ocenjujejo preveč površinsko. S prežvrkljavanjem po ustih v nekaj sekundah ne moreš oceniti včasih tudi desetletnega dela nekega vinarja. "To se dogaja, ker se vinu ne priznava višjega poslanstva, njegove duševne plati. Tega ne razumejo tisti degustatorji, ki želijo hkrati oceniti čim več vin, namesto da bi se posvetili le določenemu številu. Zato so tudi takšne ocene prazen nič," dodaja Aleš.

Če je vino v besedi lahko bogato, iskrivo, razigrano, tako kot človeški značaji, kako potem lahko opišemo pečat, ki ga vinu dajeta gospodarjeva roka in kraj nastanka? "Danes za kakovostno vino ni dovolj, da je čisto, aromatično, mora biti tudi zdravo, s čim manj žvepla in pridelano v čim bolj čistem okolju. Poleg vsega tega mora biti tudi nekaj posebnega. Če pridelaja izvrsten šardone, za katerega rečejo, da je tak, kot bi bil iz Burgundije, je to danes celo negativno. Ohranjati moraš svojo izvirnost, pri tem pa so pomembni trije dejavniki. Spoštovati moraš tisto, kar ponuja zemlja, zato moraš ustvarjati in ohranjati zrele trte, ki z globokim koreninskim sistemom lahko črpajo dovolj mineralnih snovi, potrebnih za lepo vino. Drugi dejavnik je nebo s padavinami in soncem, tretji pa kultura, kamor sodi tudi človek, ki prideluje vino. Ta pa ne sme ustvarjati stila, ki bi zakrival prva dva dejavnika, ampak ju mora celo odkrivati. Tako ostane vino tipično za kraje, kjer je nastalo. Na





Aleš Kristančič s soprogo Vesno

»VELIKO LJUDI
FILOZOFIJO NAROBE
RAZUME. MISLIJO,
DA Z LEPIM OPISOM
LAHKO PRODAŠ
SLABO VINO. TO JE
DALEČ PROČ OD
RESNICE.«

koncu mora vino postati vrhunsko, toda hkrati posebno, drugačno od drugih. Če to znaš ustvariti, imaš z veliko truda in dela možnost uspeti na tržišču,“ pojasnjuje Aleš, ki pravi tudi, da ljudje glede vin postajajo vedno bolj ozaveščeni. Vedo, da z manjšo možnostjo neposrednega nadzora nad vsemi postopki nastajanja vina izgubljaš tudi avtorstvo, ker je vino nekaj drugega kot po kalupu narejena alkoholna pijača. Vino je zelo osebna stvar in zato mora imeti stil vinarja, ki ga neguje.

“Vino se začne ustvarjati v vinogradu, zato mora ena glava odločiti o vsem, začeniš s tem, kako bodo zasajene trte,“ je prepričan Aleš in dodaja: “Vse ima določen razlog, ta pa se pozneje pokaže v vinu. Vina, pri katerih ena oseba odloča od začetka do konca, so lahko boljša zato, ker en človek lažje nadzoruje potek in pelje vino po robu. Vino se mora ustaviti, tik preden postane kis. Takrat je najboljše. Če greš malce čez rob, izgubiš vse. Bolj varna je meja, kjer ga ustaviš, bolj komercialno je vino in po navadi tudi manj zdravo. Pri vinu moraš pustiti, da se vsi procesi, ki se začnejo po naravni poti, tako tudi končajo, če pa proces oviraš, ga moraš ovirati do konca, potem vino konzervirati in ga s tem do konca nadzorovati. Najhuje je, če procese ubiješ v tolikšni meri, da vino postane mrtva pijača.”

Tradicija je za številne ljudi dolgočasna tudi zato, ker jo morebiti narobe razumejo. Vendar tradicija ne pomeni, da počneš samo tisto, kar je delal tvoj oče. Pomeni, da upoštevaš delo prednikov, hkrati pa ustvarjaš in razvijaš stvari, vendar z upoštevanjem tradicije. Aleš je na tradicijo zelo ponosen. V Goriških brdih, kjer se razprostirajo vinogradi družine Kristančič, pridelovanje vina sega že v čas Ilirov in Kelto, več kot tristo let staro posestvo Movia pa je v last družine Kristančič prišlo leta 1820. Na 18 hektarjih površine vzgajajo mlad in zrel vinograd. “Na mladih trtah lahko prideláš lepo sveže vino, vrhunsko, naravno, z majhnim pridelkom, po navadi pa je takšno vino boljše prej popiti. Bolj pomembna vina pa morajo imeti življenjsko dobo občutno daljšo, to pa je tudi največja razlika med vinom mladih in starih trt. Vino starih trt je trajnejše, zori in se razvija še v steklenici, spijemo pa ga lahko čez dvajset ali trideset let,“ razlaga Aleš, ki razume čas. Ta je namreč del njegove filozofije vzgajanja vina. “Veliko ljudi



filozofijo narobe razume. Mislijo, da z lepim opisom lahko prodaš slabo vino. To je daleč proč od resnice. Vino mora biti najbolj vrhunsko, to pa dosežeš tako, da stvari najprej razčistiš pri sebi. Tako jasna osebna filozofija te hkrati usmerja pri delu in te notranje pomiri, da na tej dolgi poti nikoli ne preskočiš kakšnega koraka, ampak vedno upoštevaš čas. Tudi trta potrebuje čas, da preživi mladost in pride v zreła leta s polno energije in z umirjenostjo v sebi, ko sama postane razsodna, ko ve, kdaj se lahko manj in kdaj več pije ali jé - do tega je treba priti. To so stvari, ki jih ni mogoče videti. To je filozofija,“ pravi Aleš, ki se je pred leti odločil, da je napočil čas tudi za izboljšanje kulture prehranjevanja. “Veliko ljudi ima možnosti, da bi lahko uživali kakovostno hrano in pijačo, pa dajejo prednost materialnim stvarim, ki jih lahko pokažejo navzven,“ je kar razočarano razlagal Aleš, ki je v Sloveniji začel z uvajanjem principa prehranjevanja slow food. Leta 1996, dve leti zatem, ko je bilo pri nas uradno registrirano društvo Slowfood, je postal guverner te polžje družine, kot se med seboj kličejo člani, in vse od takrat si prizadeva dvigniti raven umetnosti kuhanja ter spajanja okusa jedi in vin, pri čemer ne gre za zakrivanje tradicionalne slovenske kuhinje, pač pa za njeno nadgradnjo in dodajanje novih idej. Pri teh Alešu pomaga soproga Vesna, ki z bogatim občutkom za harmonijo okusov sestavlja tudi pogrinjek za njune goste v Goriških brdih. Vesna in Aleš pa nista ostala le na ‘površini’ okusov. S posebno serijo kozarcev Movia sta se še bolj poglobila v kakovost svojih vin. V Steklarni Rogaška so po njihnih zamislih ročno izdelali kozarce za sveža, odležana, peneča se, predikatna in arhivska vina ter za destilata grozdja. Dragoceni kozarci, ki jih večinoma uporabljajo gostinci v tujini in redki v Sloveniji, poudarjajo pristen užitek ob pitju, saj s svojo obliko pomagajo odpreti dušo vina. Ob vprašanju o načrtih za prihodnost je Aleš malce skrivnosten: “Vedno moraš biti korak pred trgovcem. Zato potrebuješ prijatelje, ljudi, ki razumejo tvoje delo, tvoje vino in ti na tak ali drugačen način pomagajo, ker več duš skupaj ustvarja energijo, vino brez energije pa ni pitno. Včasih me preplavi občutek, kot da v tistem hipu hkrati sedi dvajset ljudi v različnih krajih sveta in vsi pijejo moje vino. Res super občutek.” ■