

Na posestvu Movia v Ceglem so ob dvestoletnici kmetije bolj delali kot praznovali

Izpiljena vina iz jubilejnega letnika

Na družinski kmetiji Movia v Ceglem so lani načrtovali velike stvari. Že kar nekaj časa so razmišljali, kako naj dostojno obeležijo dvestoletnico, kar se je njihov pra-pra-pradedek Kristančič priženil na kmetijo Movia. Česar se niso domislili sami, so dodajali uvozniki in distributerji. Dolge turneje, med katerimi bi bila najdaljša v ZDA, so zaradi koronavirusa in omejitev potovanja odpadle, druge, kot na primer predstavitev slovenskih oranžnih vin v Šenzenu, so potekale virtualno. Kar jim je dalo priložnost, da se s še večjo vneemo posvetijo negovanju vinogradov in kletarjenju, zato se bodo leta 2020 bolj spominjali po uresničitvi novih zamisli kot po krizi, ki so jo z zmanjšanjem prodaje na nekatera tuja tržišča občutili tudi pri njih.

TONI GOMIŠČEK

Prvi val omejitev potovanj je prišel spomladi, ko so bila v ospredju dela v vinogradu. Aleš Kristančič je, namesto na letalo, sedel na traktor in pogosto pozno v noč odpiral zemljo med trtami, da so lahko naslednji dan sin Lan, njegovo dekle Nina, hči Ela in še kakšen prijatelj ali prijateljica z motiko in ročnim okopavanjem nadaljevali tam, kjer stroj ni zmožgel. Vesna in Aleš sta bila nadvse ponosna nad zagretostjo mladine, ki se ni ustrašila žuljev in se je tako na najboljši možni način poklonila dvestoletnemu izročilu. Letnica, ki poudarja tradicijo, je bila v obliki zapisa "Brda 1820" ali "Since 1820" kar nekaj časa sestavni del zaščitnega znaka posestva in etikete ter je, četudi je ne izpostavljajo več, ostala v kolektivnem spominu ljubiteljev njihovih vin. Kar ima tudi svojo sporočilno vrednost, saj je Aleš že vrsto let tenkočuten vinski inovator, ki je raje korak ali dva pred ostalimi kot zaverovan v preteklost. Tega pa ne dokazuje zgolj z vini, kjer vse bolj prihaja do izraza holistični pristop, ampak tudi s skrbjo za okolje, kar se kaže tako pri izbiri zaščitnih sredstev za trte kot pripomočkov za vzdrževanje čiste kleti in zdravih sodov.

Inovator, pa ne samo vinski

Med obiskom kleti na Ceglem se vsak obiskovalec zagleda v skladovnice sodov, kjer zorijo lunarji, zvrsti in sortna vina, pogled pritegnejo betonski "jajca" in "kocke", ločen prostor je namenjen pečenemu vinu puro, nekatere goste doleti čast, da pokukajo v hišni tempelj arhivskih steklenic, vendar obstajata tudi dve izbi, kjer se prav tako dogajajo pomembne stvari. V eni je priročen enološki laboratorij, kjer si Aleš s sprotimi analizami dovoljuje tisto, kar sam imenuje hoja po robu in sloni na minimalni uporabi žveplovih spojin za zaščito vina, v drugi pa je dobro opremljena delavnica, na



Aleš (desno) in Lan Kristančič sta pri svojem delu natančna in stroje tudi prilagajata vizijam njihove ekspresije v vinu.

katero bi bil ponosen marsikateri strojnik.

"Ročne spretnosti me od nekdaj veselijo in če je potrebno kaj na hitro popraviti, to najraje naredim sam. Še raje pa ustvarim kaj novega. Nisem izumitelj, ampak če razumeš, kako stroji delujejo, jim lahko tudi spremeniš uporabnost. Na tej napravi em, denimo, zamenjal črpalko, ki je bila najšibkejši člen pogona, in zdaj lahko z višjim tlakom in manjšo porabo vode perem sode. Zadnje čase uporabljam tudi paro, kar pomeni, da mi ni potrebno dodajati agresivnih čistil, tako da vode ne umažemo in jo lahko vrnemo v naravo," razpravlja Aleš med priključevanjem cevi na stroje in prikazom njihovega delovanja. "Ja, je nekaj cevi po tleh več, kot če bi bile vse funkcije združene v enem stroju, toda na to preskakovanje čez ovire se hitro navadiš," se posmeje in doda, da se lahko temu konjičku v večji meri posveča zdaj, ko na promocije hodi največkrat Ela, v vinogradu in kleti pa vse večjo odgovornost prevzema Lan.

Dva motorja za dvajset hektarjev

Pred leti je bil posnet krajši film o Brdih, v katerem se Aleš pripelje v vinograd na motorju za kros. "Motorji pri hiši niso toliko za šport kot za ogled vinogradov. Običajno se dvakrat na teden zapeljem do vseh brajd, da vidim, kaj je kje potrebno postoriti. Trte imamo na nadmorski višini od 70 do prek 200 metrov, različne sorte različno hitro odganjajo, trava ne raste povsod enako hitro, tudi škropljenje prilagajamo potrebi in ne koledarju. Podobno je s trgatvijo, ko je potrebno načrte včasih sproti spreminjati. V času, ko je največ dela, se lahko zanesemo na pomoč ekipe, ki šteje skoraj ducat ljudi, ven-

dar je prisotnost nekoga od domačih ključna," v slogu izkušenega vinarja razpravlja Lan, ki se je delu na posestvu posvetil takoj po končani gimnaziji, pred tremi leti.

"Naš način dela je tako specifičen, da se lahko za zdaj največ naučim doma, kjer mi oče pušča toliko svobode, da že lahko uresničujem lastne zamisli," pravi mladenič, ki je kot prvo svoje vino

nitev malvazije, ampak tudi njegova odločnost, da na kmetiji vpelje biodinamičen pristop. S tem zaključuje preobrazbo iz konvencionalnega prek ekološkega kmetovanja, s katerim je začel Aleš, pri katerem pa tudi doslej ni manjkalo biodinamičnih prvin. "V preteklih letih smo dali več poudarka zaščiti trt, vendar smo se vselej izogibali sistemikom, katerih uporaba sloni

"V prejšnjih letih smo morali včasih kar plavati v toku, ki nas je odnašal, lani pa smo bili mi gospodarji časa."

LAN KRISTANČIČ

podpisal malvazijo letnika 2018. "Prav na račun tega, da nismo hodili po sejnih in promocijah, sem lahko dnevno opravljajal batonnage, mešanje finih droži, kar je dalo vinu prav posebno mehko," razloži posebnosti malvazije letnika 2019 Lan in nadaljuje z naštevanjem prednosti nenehne prisotnosti v kleti. "Če ne dnevno, pa smo lahko vsaj tedensko ugotavljali razlike v aromati vin, polnjenih v različno posodje, pogosteje dolivali vino v barike, se bolj posvetili odbiranju najboljših sodov in pripravili polnitev, ki sloni na izboru najboljših merlotov ter seveda imeli čas, da vse naredimo pravočasno. V prejšnjih letih smo morali včasih kar plavati v toku, ki nas je odnašal, lani pa smo bili mi gospodarji časa," zaključuje.

Krogotok energij

Da je Lan mladi rod, ki ubira svojo pot, ne potrjuje samo zadnja pol-

na predpostavki, da so trte bolne. S kontaktnim bakrom in žveplom jim nudimo zadostno zaščito, pa tudi zemlje ne zastrupljamo, kar potrjujejo analize, da je bakra v njej še premalo. Naslednji korak je, da vrnemo zemlji to, kar ji trta s svojo rastjo odvzema. To niso zgolj minerali, ampak energija, ki je v najbolj sprejemljivi obliki shranjena v gnoju. Prej smo uporabljali briketiran gnoj, zdaj smo naredili lasten kompostnik in kombiniramo ovčji in kravji gnoj, pa tudi konjskega smo že vmešali. Osiromašena in z umetnimi gnojili hranjena zemlja ne more nuditi zdravega okolja za rast trt in takšne trte ne morejo dajati zdravega grozdja, ki je predpogoj, če hočemo imeti vino kot zdrav pridelok narave," poveže misli Lan, Aleš pa zaključuje, da za vino ni pomembno, koliko alkohola ima, da je to celo najmanj pomembno: edino, kar zares šteje, je življenje, ki je strnjeno v njem. •



Tudi v kleti Movia so leseno in jekleno posodo dopolnila betonska "jajca".