

OKRUGLI STO BANKARA O PLATNIM KARTICAMA

Bankar

Magazin za ljude koji upravljaju novcem



www.emportal.rs

Godina II / Broj 22 / 290 din
CG 4€ / HR 26kn / BIH 8KM
SLO 530€ / MK 160DEN

**Globalna finansijska kriza:
Besane noći na Menhetnu**

**Uticaj krize na kamate u Srbiji:
Nema mesta panici**

**Beogradska berza:
Tržište pada, gde je dno**



Andre Bergen, predsednik Izvršnog odbora KBC grupe

ISSN 1452-7138



9 771452 713008

01 - 31. X 2008.

JOŠ ĆEMO KUPOVATI

Aleš Kristančić

Vinarstvo je autorski rad



Nastavljajući porodičnu vinarsku tradiciju dugu osam generacija, Aleš Kristančić, vlasnik vinarije „Movia“, na najbolji način uspeva da patinu sa boca upakuje u moderan koncept življenja. A njegovo vinarsko umeće nedavno mu je donelo veliko priznanje – u aprilu 2008. godine na manifestaciji „Wine Creator“, prvom internacionalnom susretu vinara, Aleš Kristančić izabran je za jednog od dvanaest najuticajnijih na svetu

Piše: Aleksandar Duković

Foto: Umberto Pellizion/arhiva „Movia“

Bilo je zadovoljstvo posmatrati ga kako celo veče neumorno i vrlo brižljivo opslužuje dvadesetak ljudi u svojoj porodičnoj kući. Pri tom, sa velikom strašću priča o svom i o vinu uopšte. Kompleksno, ali vrlo razumljivo i običnom laiku. Čini se da svoj posao nosi sa neverovatnom lakoćom i da želi da uživa u svakom trenutku svog života. „Ako mi još jednom budeš rekao 'Vi, moraćeš da platiš sve ovo vino koje smo večeras pili', rekao je Aleš Kristančić još pre intervju a i jasno stavio do znanja da je neposredan i neformalan razgovor ono u čemu on zaista želi da učestvuje. „Do sada smo ugostili tri kralja u našoj vinariji. Kada je dolazio prvi, to je bio švedski kralj, bio sam pod pritiskom da moram da budem perfektan. Imao sam na ruci napisanu frazu kojom treba da ga oslovim, ali video sam mu u očima da mi kaže da nema potrebe za tim. Zatim smo sišli u podrum i probali vina. Kad smo počeli da osećamo vino, rekao sam mu da ne mogu da mu persiram. Barem ne dok smo u podrumu, jer to onda ne bi bio pravi doživljaj. Rekao sam da bi to bilo kao jaje koje dolazi od tužne kokoši, a on dodao: 'Od kokoši koja nije imala petla'. Posle toga smo pričali kao prijatelji.“

■ ■ ■ Važite za najvećeg šoumena među vinarima. Kako gledate na tu vrstu „etikecije“?

A. Kristančić: „Movia“ je najstarija vinarija u ovom delu sveta. Ali poenta svega jeste upravo šou. Da se vratimo malo u prošlost. Posao, porodična tradicija, osam generacija... Ali tradicija ne samo vinogradarstva, nego i podrumarstva, što je veoma bitno. Dakle, u vreme kad je Jugoslavija nakon Drugog svet-skog rata bila u fazi reformi, kad su se formirale zadruge, jedini koji je ostao da radi kao privatni vinar i podrumar bio je moj deda Anton Kristančić. Možda bi njemu tada bilo sto puta bolje u zadrugi, jer su članovi imali sve, bonove za šećer i te stvari. Mi nismo imali ništa, jer smo bili jedini neorganizovani seljaci, i samo su tvrda glava i vizija u budućnost spasili tradiciju „Movie“. Malo sam zapamtio dedu, on je umro kada sam imao šest godina. Sećam se, nakon pogreba otac je natočio bocu najboljeg vina iz arhive i rekao: „Deda mi je rekao da pravimo ovakvo vino kad njega više ne bude.“ Nikad neću zaboraviti kako je otac tada tugu pretvorio u radost. Isplakali smo se i rekli: „Hajde sada da gledamo napred, sa dobrim vinom.“ Je l' to bio šou? Za neke je to bio šou. Za mene je to bila stvar koja mi je ostala u srcu.

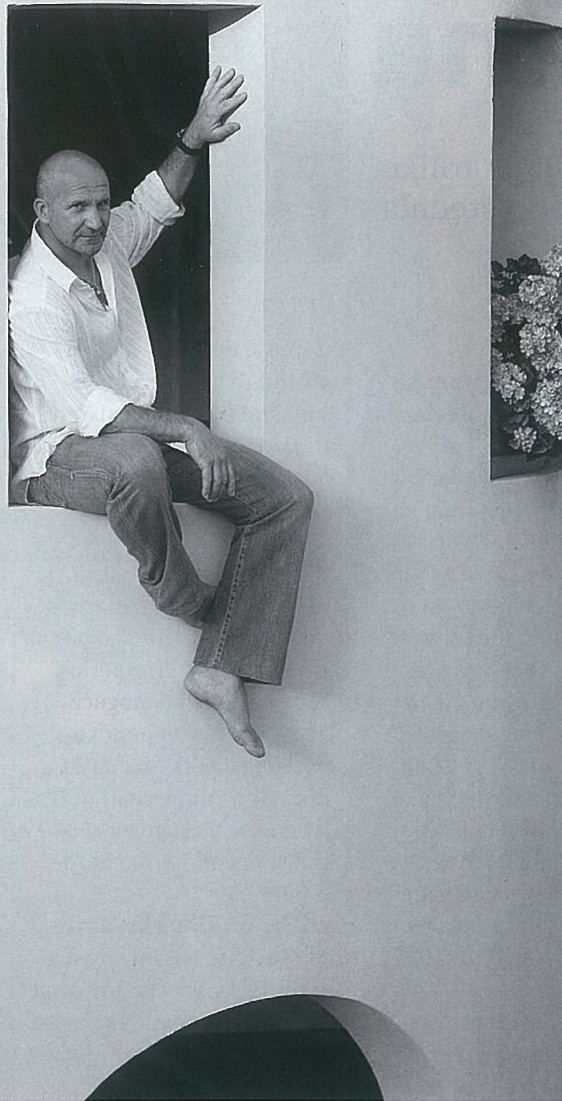
■ ■ ■ U čemu je tajna uspeha u poslu sa vinima?

A. Kristančić: Verovatno je sve lakše raditi bez energije, pasivno. Radim sa istom energijom sa kojom i živim. Zato nakon svake večeri kada priredim šou za ljude, za svoje goste, osećam se ispunjenije, osećam se boljim. Jer, samo dok uživaš u onome što radiš, možeš da očekuješ da budeš uspešan. Kad ideš u Ameriku, u Njujork, i ispred sebe imaš 500 ljudi koji su verovatno prvi put u životu čuli za Goriška brda, moraš da im pokažeš da je to nešto izuzetno. A to možeš samo ako im pokažeš da si ti izuzetan. Moraš da preneseš taj svoj pozitivan stav na njih.

■ ■ ■ Kako ste se osećali tada?

A. Kristančić: To je bio fenomenalan osećaj, jer što je teži zadatak, ja imam veći motiv da ga uradim. To nije ni-malo lako, potrebno je mnogo snage i volje. Moraš stalno da putuješ, da radiš posle neprospavane noći... Koliko puta sam išao u Njujork - odradio večeru, vratio se u hotel u tri sata ujutru, kasnim letom preko Pariza se vratio kući i odmah na posao.

■ ■ ■ Poznato je da je lični pečat vinara jedna od ključnih stvari koje determi-



nišu vino. Šta je to što vi dajete svojim vinima?

A. Kristančić: Da, to je tačno. Često mi se dešavalo da promenim mišljenje o nekim vinima nakon što upoznam ljude koji ga prave. Vinarstvo je autorski rad, a autorstvo počinje od vinograda pa do onog što si napravio. Dakle, od trenutka kad vidiš autora, do trenutka kad piješ vino. E, to je ono pravo. Ako neko to ne zna, ne mogu reći da je zaokružio priču. Ja nikada ne bih mogao da prodajem vino prema kojem nemam nikakve emocije.

■ ■ ■ Ako imamo dobrog vinara, zemlju, klimu, lozu, šta je još potrebno da bi vino dobilo dodatni kvalitet?

A. Kristančić: U svakoj industriji stvari idu napred, ali u vinarstvu, uopšte u industriji hrane i pića, progres ne znači da stvari treba da se modifikuju. Ako se prave veštačkim putem, to je nazadovanje. U vinarstvu progres znači da treba da se držimo osnovnog koncepta, a to je da poštujemo činjenicu da je vino produkt prirode. Vinar je onaj koji mora da se potru

da u određenim uslovima izvuče ono najbolje iz prirode. Uostalom, dobar vinar ima čisto vino, a loš vinar ima industrijsko, hemijsko vino. Vinarstvo je vrlo kompleksno. To je i filozofija, jer moraju da se nadgrade neke stvari koje nauka ne zna da razloži. Recimo, u školama vinarstva nijedna reč se ne posvećuje tome da se objasni uticaj Meseca na vino, a Mesečeva energija može da bude na tvojoj strani ako znaš da je iskoristiš. E sad, ako sve to koristimo pomoću najmodernijih alata koje nam daje tehnologija, onda ćemo dobiti maksimum. Vinar koji zna da je vino rođeno u toj zemlji i sa tim energijama, napraviće vrhunsko vino. Mnogi vinari greše jer misle da je vreme kada će pakovati vino samo njihova odluka. To ne može tako. Može neko da bude vrhunski enolog, ali to ne znači da će praviti vrhunsko vino, jer vino određuje vreme i ako obraćamo pažnju na takve stvari, onda ćemo doći do dobre pozicije.

■ ■ ■ Koje metode koristite da potencijalnog klijenta ubedite da pije baš vaša vina?

A. Kristančić: Uvek se loše osećam kad me neko pita da preporučim svoja vina. Evo i zašto: dođeš na neko tržište i tu nema oproštaja; imaš uvoznika koji je zadužen da prodaje tvoje vino i on će uvek da kaže da je to najbolje vino. Ali, to onda znači da njega proizvođač indoktrinira. Ja to nikada nisam radio i neću. Ukus je lična stvar, on se ne može naučiti i uvek treba verovati svom ukusu. Ako ti se sviđa da piješ crveno vino hladno - super, jer to je tvoj osećaj. Problem je što nema dovoljno poštovanja među ljudima. Ja poštujem i cenim sve moje kolege i sve druge ljude, pa tako poštujem i njihove ukuse. Dakle, svako treba da pije ono što mu se sviđa, a ne ono što mu je neko drugi rekao da treba da pije.

■ ■ ■ Čime biste se bavili da ne pravite vino?

A. Kristančić: Imao sam veliku strast - muziku. U stvari, još uvek je imam. Svirao sam kontrabas. Sad nemam toliko vremena, ali to je moja velika ljubav. ■ ■ ■