



Diners

club **MAGAZINE**



Dialog: Žiga Debeljak

Prestiž v pisanju

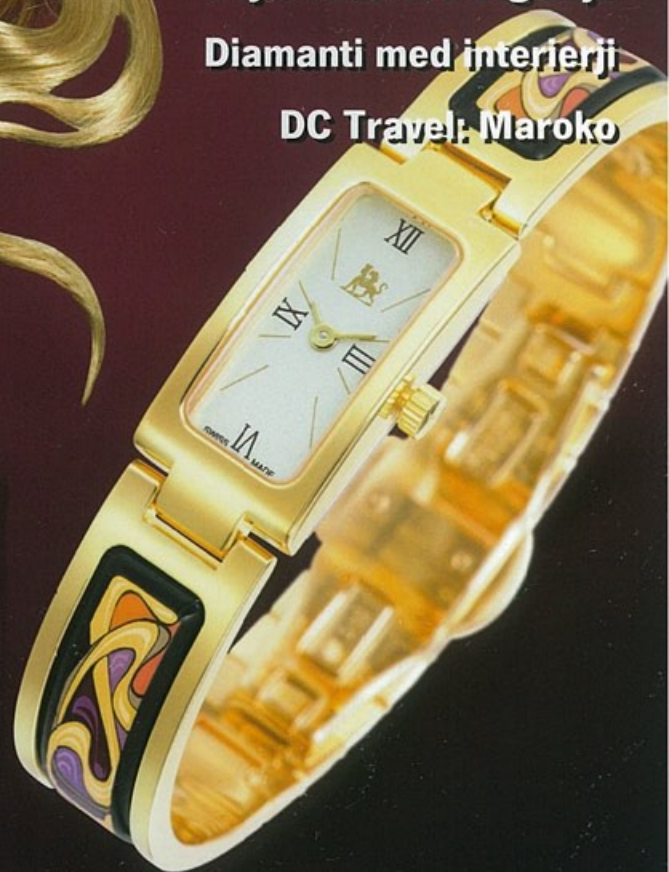
Potrkajte na les

Sanje na Francoski Polineziji

Čaj s cesarico Evgenijo

Diamanti med interjerji

DC Travel: Maroko



Homage à
ALPHONSE
Mucha

Filozofija o vinu

Besedilo: Jerca Legan, fotografije: Dean Dubokovič, Žiga Intihar

Težko ga je srečati. Ali je na kakšnem pomembnem obisku v tujini, kamor izvozi velik del svojih vin, ali pa je doma in najraje zadržan v svoji vinski kleti. Tokrat smo ga našli na terasi družinske vile z najlepšim razgledom na Goriška brda. Gostil je namreč ameriške navdušence nad vini Movia, s katerimi trgujejo v samem osrčju newyorškega Manhattna. Aleš Kristančič je pač svetovljan. In kar je še plemenitejše, najboljši vinar med filozofi in najboljši filozof med vinarji.

Movia skozi čas

Posestvo Movia obstaja od leta 1700 in je s poroko v letu 1820 postalo last družine Kristančič. Od takrat naprej so pri tej kmetiji poleg intenzivnega sadjarstva pričeli gojiti vinske trte in postajali vedno bolj uspešni in prodorni. A vseeno niso pozabili prvotnega izročila Narave – bodi pristen, spoštuj mater Zemljo in je ne oviraj pri njenem



Med vsemi slovenskimi vinorodnimi okoliji imajo Goriška brda najvišji »hektarski donos« medalj in priznanj na sejnih ter vinskih razstavah doma in v tujini. V tej pokrajini nizkih, nežno zaobljenih gričev na zahodu Slovenije so vinorodna tla sestavljena predvsem iz sliša. Ob sredozemski klimi, zmerno vročih poletjih in zadostnih padavinah so Brda idealna za pridelavo suhih vin; bližina alpskih vršacev zagotavlja navno prav hladu, da dozori v grozdju več kislin in aromatičnih snovi kot v drugih sredozemskih vinorodnih okoljih.

delu. In zato je Movia več kot blagovna znamka vrhunskih vin. Je zastopnik narave v vašem kozarcu, v vas. Posestvo obsega 18 hektarjev, od tega polovico na italijanski strani Goriških brd (Collio).

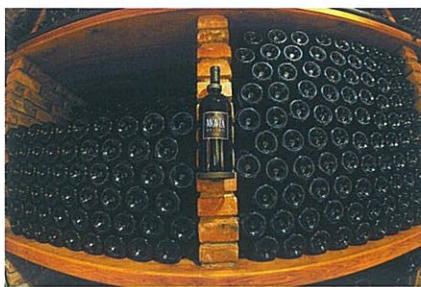
»Se je tvoja vizija vina skozi čas spreminjala, ali si že od začetka stremel k temu, kar še vedno počneš?« je bilo moje prvo vprašanje, ko sva se z Alešem nedavno srečala. In odgovor? »Vino je stvar okusa. Je estetika z okusom. In ta se spreminja skozi čas. Zato so tudi naša vina odraz časa, ker zorimo, rastemo, s starimi izkušnjami in z novimi spoznanji iščemo nove okuse. Nenehno stremeljenje h kakovosti pa je gotovo nekaj, kar sem podedoval. Znotraj tega sem si pustil precej eksperimentiranja. Vinar se lahko vedno odloči, da bo prideloval vina po aktualnem okusu trga, lahko pa je dosleden svojemu in s tem postavlja nove trende. In ker sem

sam dosleden svojemu, nobeno vino ni enako prejšnjemu, in tisto, ki mi ni bilo všeč, nikoli ni dobilo etikete.«

Zapri oči in potihno reci Movia

»Zrele barve se prelivajo na robu kozarca in nemo govorijo veličastno zgodovino ljudi, ki so v sobivanju z Geo skozi generacije žuljavih rok in potu ustvarili nekaj enkratnega. Barva zemlje, narave in vesolja. Tudi najbolj preprost sprejemnik se vznemiri, ko ga v nosnicah požgečkajo omamni vonji... In potem, kot pri ljubljenu. Ko se najbolj plemenito, kar je narava dala izbranemu grozdju, razlije po jeziku, dojamemo esenco. Brbončice trepetajo in se zvijajo v ljubeznem krču, ki traja in traja. Sedaj lahko odpremo oči. Vseeno je, kje se bomo prebudili. Bogatejši smo za izkušnjo narave v nas. Kajti Movia je narava. In sedaj še enkrat recite Movia, poglejte





tekočo mojstrovino v kozarcu, povonjajte ekstrakte matere Zemlje in uživajte v kozarcu polnosti, ki govori mnogo različnih zgodb.« Tako se začne vstopati v vinski svet, kot ga že dobro desetletje uspešno promovira Aleš Kristančič. Ko ga spoznaš, začneš verjeti, da obstajajo vinski bogovi. Njegovo pripovedovanje o nastajanju vina je tako sočno, da še vinske trte hitreje rastejo oziroma boljše obrodijo. Z dušo in telesom je pri stvari, ki se ji reče vino. In vsi izdelki, ki so označeni z Movia, to odražajo. Polni okusi, najvišja kakovost in čutnost, ki spremljajo sleherni vinski kapljico, so tisto, kar je očitno prepričalo že številne ljubitelje in poznavalce slovenskih vin po svetu.

Vino, hrana in kultura

Aleš skupaj s svojo soprogo Vesno, ki poleg poslovnih zadev z najrazličnejšimi kulinaricnimi specialitetami ob pravilnem degustiranju vin Movia poskrbi za nepozabno gostoljubje v njihovi hiši, namreč večino svojih izdelkov proda na tuje trge. A zaradi omejene serije se zgodi, da je nekaterih letnikov le še za vzorec, shranjeni so v domači kleti, njihova cena pa je zaradi povpraševanja seveda iz dneva v dan višja. Kar pa nikoli ni razlog, da jih Aleš ne bi odprl za svoje goste. Prav nasprotno. Ko si v hišo Movia povabljen, boš okusil vse najboljše.

Vino se, enako kot ljudje, najbolje počuti v prijetni družbi. V družbi izbranih jedi vino doživi in razkrije svoj vrhunec. »V družini Kristančič si za prijetno druženje vina in jedi prizadevamo s spodbujanjem kulture prehranjevanja. To počnemo v družbi somišljenikov v mednarodnem gibanju Slowfood, ki se je izkazalo kot izjemno okolje za uživanje ob razvijanju okusov.« Movia je ena glavnih nit v mednarodnem omrežju gibanja Slowfo-



od, Aleš Kristančič pa od leta 1996 slovenski guverner.

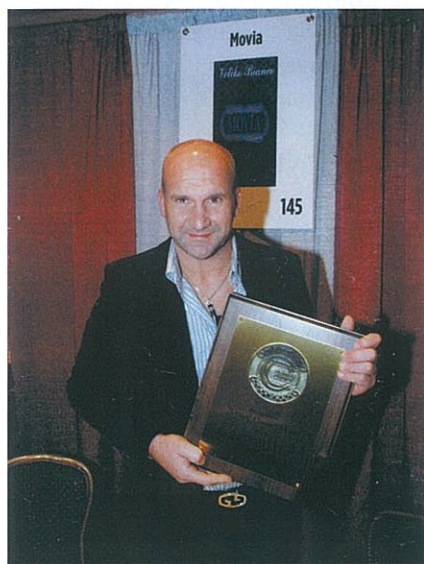
Lunar in Puro

Tako se imenujeta najnovejši pridobitvi iz vinske družine Movia. Poleg ostalih, ki jih sestavljajo sorte cabernet sauvignon, merlot, beli, sivi in modri pinot, rumeni muškat, furlanski tokaj, rebula in chardonnay, gre za nova spoznanja in rezultate Aleša Kristančiča. »Lunar je pojem biblijske pijače, je praznik vina, je posluš telesa in avtorsko delo brez slehernega E-ja. Gre namreč za povsem naravno vino, ki ni bilo nikoli v stiku z žveplom. Le dvakrat je dotaknjeno, med trgatvijo in stekleničenjem, zato ga odlikujejo minimalno kletarjenje, kjer odleži na lupinah grozdja in ni ničesar dodanega.«

Vino je esenca, ki ti da krila, naboj in moč, z njo se zapišejo mnogi spomini, zato ti mora biti všeč, še dodaja. In tudi pri penini Puro je sledil novim potem naravnega pridobivanja. »Vrnil sem se na začetek odkritja penečega vina. Leta 1700 je v Champagni eksplodiralo na stotine steklenic prevretega vina. Tiste, ki so ostale zaprte, so predhodnice Pura. Pri nastajanju penin se sicer uporablja sladkor, a tisti mehurčki so žalostni. Mi smo jim vrnilo življenje z dodajanjem moštnega sladkorja, torej naravnih glivic. In tako pustimo odležati štiri leta.« To nedvomno postaja prava filozofija o vinu. Je potrebno sploh še kaj dodati?



Aleš s soprogo Vesno



Aleš Kristančič je dobil že veliko najprestižnejših mednarodnih nagrad, to leto pa se poteguje celo za naziv »Winery of the Year« pri znani reviji Wine & Spirit.



Vino igra pomembno vlogo v življenju, saj zblizuje in povezuje posameznike. Mnogi so prijateljevali prav ob njihovih vinih. Med njimi tudi Josip Broz Tito, Milan Kučan, Bill Clinton, papež Janez Pavel II., Alberto Tomba in nedavno monaški princ. Vina družine Kristančič so se s svojo kakovostjo uveljavila že v času nekdanje Jugoslavije, saj so jih postregli ob vseh slavnostnih državnih protokolarnih srečanjih. Izjemno kakovost pa ceni tudi slovenska vlada, saj že vse od osamosvojitve ob najpomembnejših državnih dogodkih streže vina Kristančič.