



Aleš Kristančič - Movia, vinar in inovator

Vino je za tiste, ki si upajo

Fotografija: Bojan Velikonja

Vanja Alič

Na naši etiketi ni nobene številke, nobenega biocertifikata, čeprav ga imamo. Zakaj? Ker je etiketa Movia sama po sebi certifikat za bio.

V vsaki stroki, dejavnosti ali umetnosti je malo resničnih avtorjev, ki pokažejo novo smer. Malo je takih, ki si upajo. Še posebno ko dosežejo določeno pozicijo, si zagotovijo eksistenco in jih ljubi celo establishment. Eden takih, ki nikoli ne sedi na doseženem, je Aleš Kristančič - Movia. Preskromno bi ga bilo opisati zgolj kot vinarja, je namreč tudi inovator, vizionar in - umetnik. »To se pogosto sliši pretenciozno. Toda če je umetnost mišljena kot kreativnost, kot dobro obrtniško delo, in če je lahko kmet v tej kategoriji, potem vinarstvu lahko rečemo tudi umetnost,« se na opazko odzove Aleš, ki je letos doživel pomembno prelomnico v svojem življenju. Spomladi je namreč ostal brez očeta Mirka, ki mu ni bil samo »tata«. Bila sta dopolnjujoči se nasprotji, ki sta skupaj tvorila celoto, kot jin in jang.

Starejši Kristančič je sinu že pri 20 letih prepustil ključne kleti in s tem tudi - kot se je kmalu zatem izkazalo - ključne do uspeha. »Ne le da mi je že kot mladeniču nalagal velike obveznosti in odgovornosti, bil je tudi kupec, ki ga je bilo najtežje prepričati. In največkrat je imel prav, ko me je brzdal,« prizna Aleš, ki v vinskem svetu še zdaleč ni rekel zadnje, čeprav je po mnenju marsikoga že dosegel vse, kar se doseči da. Ena najvplivnejših vinskih revij na svetu, ameriški *Wine and Spirits*, je vinsko klet Movia kar sedemkrat zapored uvrstila med 100 najboljših kleti na svetu, njegovi paradni vini - Veliko rdeče in Veliko belo - pa se kitata z najvišjimi ocenami, ki so jih kadar koli prejela slovenska vina. Na slepi degustaciji je bilo Veliko belo ocenjeno z 98 točkami od stotih, Veliko rdeče pa s 96 točkami, pri čemer je vredno poudariti, da pri belih vinih stotice ne obstajajo in da 99 točk morda doseže le eno vino na vsakih deset let.

Leta 2007 vas je cvetober svetovnih vinskih poznavalcev, vključno z Robertom Parkerjem, posadil na piedestal dvanajstih najvplivnejših vinskih osebnosti na svetu. Kaj vam pomeni to priznanje?

Takrat je v mojih jadrnih zavel nov veter. Pred tem sem namreč nekajkrat zašel v fazo, ko sem se spraševal, zakaj rinem v smer, ki ne prinaša večje prodaje oziroma lahko prinese rezultat šele po dolgotrajnem boju s trgom. Kaj bi bilo lažjega kot narediti še več Velikega belega, ki se odlično prodaja, prinaša lepe denarce in miren spanec ter posledično zagotavlja brezskrbno prihodnost.

Govorimo o vinu Lunar in njegovem mehurčkastem starejšem bratu Puru. Kot vinarju, ki je z Velikim belim in Velikim rdečim prodril v najboljše restavracije na svetu, vam verjetno ni bilo lahko prepričati vinskega sveta, da je vinska klet

Movia pač klet, kjer se pušča evoluciji prosto pot.

Bravo. In ena najtežjih stvari v mojem življenju je bila o tem prepričati mojega očeta. Zato sem tudi ostal brez las. Opozarjal me je, da bodo nekoga, ki je prej naredil sto povprečnih vin, a ni še nihče slišal zanj, ob prvem uspelem vinu kovali v zvezde. A Movia ni nekdo, ki dotlej ni še nič naredil, zato mu lahko eno neuspelo vino vzame vse. Takrat sem mu rekel, da lahko kar zapremo barako, če misli, da bom take sorte vinar, ki ne sprejema nobenega rizika. Molče in s stisnjenimi zobmi je sprejel mojo odločitev, a njegovega blagoslova nisem dobil. Da se ne bi narobe razumeli: ko sem mu kazal rezultate poskusnih polnitev Pura, je seveda priznal, da je vino dobro. A ni bil prepričan, da bo postalo tudi veliko vino. Med dobrim in velikim pa je bistvena razlika. Če je vino res veliko, pokaže čas. Škoda, ker si tudi ti takrat kakšnih 20 let starejši.

Zdaj so te dileme mimo. Puro je postal veliko vino in svetovna posebnost med peneci vini, saj ga ne degožirate - iz steklenice po določenem času ne odstranite usedline z vsemi mikroorganizmi vred. V čem je trik? V večnem življenju?

Točno tako. Puro živi do trenutka, ko gre v usta, medtem ko ostala vina živijo le, dokler jih ne degožirajo. Zato je pri šampanjcu, pri dobrih hišah, na steklenici napisan datum degožiranja. Tako vino je namreč optimalno spiti tri do devet mesecev po degožiranju. Toda ali je to znak velikega vina? Ne. Velika vina, kot rečeno, hodijo vstric z vinarjem. Etiketne mojnih vin so zelo podobne osebnim izkaznicam, kjer je napisan datum rojstva in ne datum smrti. Pri hrani ali pijači nas v večini primerov zanima le, do kdaj je izdelek uporaben, torej nas zanima datum smrti. Zakaj pri vinu ni tako? Ker naj bi bilo živo.

V kolikšni meri je »živost« povezana z žveplom, ki ga v Lunarja in Puro ne dodajate?

Kaj povezuje ti dve vini? To sta vini, ki se zgodita sami, brez poseganja človeka. Pri njiju aktivno zorenje poteka ves čas - tudi v steklenici - ker vino ni ločeno od usedline, v kateri se skriva pisani svet mikroorganizmov, ki na naraven način ščitijo vino. Pri ostalih vinih pa se moram v trenutku, ko jih iz sode pretočim v steklenice, zanesti še na malenkostno pomoč žvepla. Količine, ki jih dodajam, so sicer zelo nizke, tako da bi marsikdo na mojem mestu rekel, da žvepla sploh ni dodal. Analize namreč pokažejo, da Veliko belo vsebuje okoli 35 gramov skupnega žvepla, kar je teoretično mogoče, da glivice proizvedejo same. Živost torej je povezana z žveplom, saj se dodano žveplo drugače obnaša kot tisto, ki ga ustvari samo grozdje. Tako vino bo trajalo dlje kot najbolj močno žveplano. Žveplo in življenje sta namreč nasprotnika, ne prijatelja.

Če bi rekel, da je Veliko belo v aktivni fazi dozorevanja tudi v steklenici - tako kot Lunar - bi se zlagal. S čistim odtokom brez filtracije pa del mikroorganizmov vendarle zadržim v steklenici, zato je Movia na splošno etiketa živega vina, na kateri je z prelogom označen datum rojstva. Če pa pri pretoku filtriraš vino, četudi le grobo, izgubiš celoten živalski svet, zato je tako vino mrtvo.

Bo prišel dan, ko se bodo pod etiketo Movia pila le še vina brez žvepla?

V bistvu iščem sistem. Z znanjem Lunarja naskakujem vse mirne linije, kjer še ni usedline, hkrati pa iščem način, da bi Lunarja naredil manj zahtevnega za uporabo. Utopično je namreč zahtevati od ljudi, da pred uporabo upoštevajo tisoč in eno navodilo: kako steklenico prenašati, kako jo postaviti in kako odpreti. Ne morem zahtevati od ljudi, da se zaradi steklenice vina ustavi svet. Ne kanim pa zaradi enostavnejše uporabe iskati bližnjic in izgubiti bistva. A da se razumemo, vsa vina Movia so enako naravna, s tem da nekatera vsebujejo zame moteč element - žveplo. Za nekatere ljudi, tudi za človeka, ki ga nadvse cenim - za gospoda Joška Gravnerja - pa je žveplo nemoteče. Po njegovem je vino brez žvepla celo nemogoče narediti, ampak to ni res - eden od dokazov za to je prav Lunar. Ni pa enostavno, saj je končna postaja grozdja vendarle kis. A vse dobre stvari v življenju so povezane z rizikom.

Če je vino res veliko, pokaže čas. Škoda, ker si tudi ti takrat kakšnih 20 let starejši.

Pa se vam skisa kakšen sod?

(Smeh.) Seveda se. Če mora vinar kupovati kis, je daleč od tistega, kar bi moralo biti vino. Če hoče hoditi po robu, kjer se ustvarjajo velika vina, moraš sprejeti, da imaš kakšen sod, ki »skoči čez«. Ne moreš namreč zahtevati, da bo vino stoodstotno na varnem. Na varnem se delajo ure, tam se išče samo preciznost. Zato vino ni za »ziheraše«, ampak za tiste, ki si upajo. A nevarni meji se lahko približuješ le, če si stoodstotno pri stvari.

Kaj pravzaprav iščete v vinu?

Do trenutka, ko si navdušen nad klasičnim velikim belim vinom tipa burgundec, za katerega vemo, da je iz chardonnaya, da je barikirano, trajno in tako naprej, je odgovor preprosto. Lahko bi rekel, da iščem mineralnost, strukturo, maslenost... Ko pa doživiš poseben trenutek, v katerem se ti vse obrne na glavo, postane to najtežje vprašanje na svetu. Vse namreč pride iz zemlje. V bistvu iščem njen pečat. Si poskušal povonjati zemljo? Če rečeš, da

lepo diši in da je okusna, bom težko verjel. A dejstvo je tudi, da njen vonj ni neprijeten. Bolj kot pustiš, da ima »terror« zadnje besedo, bolj so okusi bliže zemlji. Tukaj ni ekstravagance, ni jagode in banane, ampak nekaj kompleksnega, neopisljivega. In ravno v tem je čar. Če lahko vonj in okus definiraš, nisi odkril nič novega, kar pomeni, da si lahko naredil dobro vino, ampak nič več kot to.

Kaj menite o oranžnih vinih? Z Lunarjem in Purom ste na neki način del te zgodbe, tudi na festivalih ste zraven...

To je zame prava pot. Če se ozremo v prihodnost, bo kmet prej ko slej moral prenehati z onesnaževanjem zemlje in vode. Danes, roko na srce, umažemo več kot industrija. In to je narobe. Ker če umažeš prostor, kjer prideluješ, je tudi pridelek umazan. Po drugi strani pa tudi nimamo licence za tako početje. Če gledamo na tak način, je prava smer gotovo ta, ki so jo ubrali vinarji v skupini oranžnih vin. Debat o tem, kakšno je vino znotraj te skupine, pa je grdo nacenjati, ker je vse odvisno od posameznika. Sam po eni strani zahtevam klasičnost, po drugi pa jo prvi kršim. Zahtevam namreč, da je v kozarcu vino čisto, ne zahtevam pa, da je čisto tudi v steklenici.

Danes mladane ni kmeta, ki ne bi na veliko razpredal o ekološkem oziroma biološkem pridelovanju ter mahal s takšnimi in drugačnimi certifikati.

Bio zame ni trend. Gre za to, da bodo imele prihodnje generacije vsaj približno take pogoje, kot sem jih imel sam. Ampak to ne pomeni, da mora imeti kmet, ki želi biti naraven, črvena jabolka. Tak kmet je lahko res bio, ampak istočasno je tudi slab kmet. V tem je štos. Na naši etiketi ni nobene številke, nobenega bio certifikata, čeprav ga imamo. Zakaj? Ker je etiketa Movia sama po sebi certifikat za bio.

Ko sva že pri trendih. Vinski poznavalci in nekateri enologi pravijo, da v svetu vlada trend svežih vin. Potemtakem bi morali biti vi in vam podobni izločeni iz igre.

Kdo to pravi? Če to pravi stroka in v vinarstvu uporabi besedo trend, potem ni več stroka. Vino namreč z modo nima nič skupnega. Moda je stvar, ki jo lahko človek prilagodi v trenutku. Vino pa je stvar ene generacije, ki trte posadi, in druge generacije, ki začne obirati sadove. Od »stroke« sem slišal že marsikaj, tudi to, da so plutovinasti zamaški samo stvar prestiža. Tisti, ki to trdi, ne ve, o čem govori, in ne razume bistva. Tak strokovnjak lahko ocenjuje moja vina, ampak njegova ocena mi nič ne pomeni, četudi mi dodeli najvišje možno število točk. To je tako, kot če bi nekdo ocenjeval fotomodele in bi mu bilo vseeno, ali so mrtvi ali živi. ×