

SLADKO ŽIVLJENJE

DOLCEVITA

Hedonisti vseh dežel, združite se!

September 2010, letnik II, številka 11

Žene briških vinarjev

NOVE BRIKE

Ko kitare treskajo

QUEEN – A NIGHT AT THE OPERA

Kva pa j' to tacga?

*Boštjan Napotnik kuha
kot Joël Robuchon!*

TEMA



✍️ TOMAŽ SRŠEN
📷 DEAN DUBOKOVIĆ IN MARIJAN MOČIVNIK

Nove Brike

Sedem jih je. In morda je kje še kakšna. Sedem deklet – žena, ki so se priženile v naše najbolj znano vinsko okrožje, v Goriška brda. Delajo na kmetijah in so gospe. So kuharice in delajo na polnilnih linijah, hkrati pa obiskujejo svetovne prestolnice in poznajo najboljše vinarje in restavracije tega sveta. Pred vami so – nove Brike!

Ponavadi je tako, da si človek želi tistega, česar nima. Prebivalci puščave bi šli v zelene hribe, hribovci na morje, obmorski ljudje na sneg. Zato je povsem normalno, da si mlade Brike, ki že od malega pridno delajo tako v vinogradih kot na polju, želijo v mesto. In zato tudi nekatere »mestne srajce« želijo na podeželje. Če pa so tam še postavni fantje in dobra vina, še toliko bolj! Povečini so vsa dekleta iz mest in Brda, tako kot svoje može, neizmerno ljubijo. Neke splošne zgodbe ni, kajti vsaka ima svojo. In verjemite mi, lepo jih je bilo poslušati.

Pa začnimo pri prvi pijači, ki jo ponavadi popijemo pred dobrim obedom ali pri lahkih jedeh – pri peninah. Blagovna peničarska znamka Bjana je v Sloveniji izredno poznana, saj že več kot deset let ponuja nadstandardno kakovost, za katero stoji neuklonljivi in trmasti Miran Sirk.

Petra Sirk

se je prej pisala Valantič in je čistokrvna Štajerka iz Maribora. Med študijem agronomije je med predavalicami večkrat ugledala drvečega Brica Mirana, ki pa na mlajšo kolegico (še) ni bil tako pozoren. »Potem smo šli nekega dne na vinski sejem v Ljubljani in ustavila sem se pred njegovo stojnico. Potreben je bil samo en pogled in iskra je preskočila. Takoj!« se v smehu spominja simpatična mati dveh otrok (Lara – devet let in Jaša – leto in pol). Ko sem pred več kot desetimi leti prvič obiskal posestvo Bjana v vasici Biljana, sem bil navdušen in šokiran hkrati. Miran ima brez dvoma najstarejšo klet v Brdih, ki obiskovalca popolnoma prevzame. Vendar se je nad njo razprostirala graščina, ki je v času prejšnjega sistema nihče ni obnavljal. Sirkovi so jo sicer dobili nazaj, toda bila je v katastrofalnem stanju. Zdaj, ob mojem zadnjem obisku, sem spet zeval. Nekdanja ruševina je postala dih jemajoča zgradba, za katero pred leti nihče ni mislil, da jo bo sploh mogoče obnoviti! »Ko sem se pred desetimi leti preselila najprej v Novo Gorico in sedem let pozneje v Brda, sem dobro vedela, kakšno je stanje domačije,« se spominja Petra in nadaljuje: »Pustila sem službo agronomke in se posvetila obnovitvenemu delu. Sicer pa sva z Miranom v mislih vse do potankosti dodelala. Od EU sva dobila nepovratna sredstva in to je zdaj turistična kmetija na malce drugačen način. Tisti, ki biva pri nas, tudi živi z nami. Skupaj zajtrkujemo in večerjamo. Sicer pa sem na gradbišču prebila skoraj leto dni.«

Vsi, ki kakorkoli sodelujete z evropsko birokracijo, veste, kaj vse je treba storiti za pridobitev dodatnih sredstev. Nemogoče je mogoče in Petri je uspelo! »Z Miranom se fenomenalno ujameva,« pravi. »On je bolj pesimistično naravnani, mene bolj preveva optimizem.« Kljub visoki poklicni izobrazbi ne dela v vinogradu in kot vse Brike kuha obede za trgače.

Kaj najbolj ceníš pri njem?

»Miran mi je bil takoj všeč kot oseba, ki ima značaj in svoja načela, katerih se drži še danes. Najbolj pa me je navduševala njegova jasno začrtana pot oz. cilji in želje – tako pri svojem delu v kleti kot v življenju.«

Kaj pa pravijo štajerski sorodniki?

»Oh, saj so oni večkrat v Brdih kot mi v Mariboru. Pri nas jim je všeč!«

Imaš kaj domotožja?

»Ko pridem v Maribor, ga gledam z drugimi očmi. Vidim stvari, ki jih prej nisem, in še vedno mislim, da je to eno najlepših mest. Ko odhajam, me na avtocesti še vedno stisne pri srcu. Ko pa pridem čez Trojane, je že vse dobro!«

Se kdaj spreta?

»No, prav zares se nikoli, toda če govoriva glasneje, je to največkrat zaradi hrane!«

?!

»Ja, zaradi hrane in okusov, ki jih občasno malce drugače doživljava. Sicer pa imava oba rada dobro pripravljeno 'klasiko'. Moderna kuhinjska namena ne diši. Čez svežo belo ribo na žaru ali dobro uležan



biftek na oglju ga ni! Tukaj sva zelo primarna, saj obožujeva tradicionalno briško kuhinjo.«

Kaj pa potovanja po vinskih deželah?

»Izjemno nama je bilo všeč v Čilu, kjer je vinarstvo drugačno kot pri nas, pa na Portugalskem, ta dežela naju je očarala z rdečimi vini, saj jih sicer ne pijeva dosti. Večkrat gremo v vinorodne pokrajine v Italiji, v Toskano in Francacorto. Lani smo bili z otroki v Šampanji in smo neizmerno uživali. Tam smo videli, kako se z mehurčki ukvarjajo najboljši na svetu. Februarja prihodnje leto pa namerava naša družina odpotovati v Južno Afriko.«

Najbolj nepozaben vinsko-kulinarični dogodek?

»Kupujeva veliko vin in jih doma pokušava. Vendar mi je najbolj ostal v spominu večer, ko sva ob sončnem zahodu na najini terasi poskusila šampanjec Roederer Cristal. Ko je Miran odprl steklenico, je kar zadisalo po kvasovkah in sveže pečenem kruhu. Okus je bil božanski! Tega ne bom nikoli pozabila.«

Valerija Simčič - Kalan

je prav tako Štajerka, ki je po končani srednji šola prišla v prestolnico študirat oblikovanje tekstila in oblačil. Ker se mora študent za dodaten finančni vir pač znajti, je večino časa delala kot manekenka, nekajkrat pa tudi kot hostesa na vinskih sejmih. Marjana Simčiča je prvič srečala, ko je edinkrat delala v ljubljanski Drami. »Še zdaj se spomnim – bil je večer v čast povezovanju Francije in Slovenije. Na sporedu je bil Molière. Delala sem kot hostesa. Kot pravi vinar se je tega dogodka udeležil tudi Marjan Simčič in pogledi so se nadaljevali s pogovorom. Usoden je bil ljubljanski vinski sejem dober mesec dni pozneje.«

Ko si se preselila v Brda – ali si vedela, kam prihajaš in s čim se boš ukvarjala?

»Še sanjalo se mi ni, ker sem bila čisto zares noro in slepo zaljubljena! S svojim takratnim delom – stylingi, kreiranjem oblačil, pa tako nisem bila vezana na kraj. Bila sem prepričana, da se bom že nekako znašla. Na začetku sem še vsak teden odhajala v Ljubljano, tako da prehod ni bil pretežak.«

Si Štajerka in verjetno si že pred poroko pila vina, predvsem z domačega konca. Kako zdaj gledaš na veliki vinski zgodbi med Primorsko in Štajersko?



Lara, Miran in Jaša Sirk



»Pri nas doma so moji vedno popili po kozarec vina ob kosilu ali večerji, saj je oče iz vinogradniško-gostinske družine. Spoštovanje do vina so vcepili tudi meni. Toda ko sem poskusila Marjanove mojstrovine, se mi je odprl povsem nov svet.«

Valerija je opravila dve stopnji tečaja za sommeliere in z Marjanom pogosto potuje po svetu, kjer promovirata vina kmetije Simčič. To je blagovna znamka, ki je tudi v tujini izjemno uspešna. »Pri tem je pomembno, da ne delava več samo za najina vina in naše vinarstvo Simčič – Marjan Simčič, ampak da bo Slovenija postala prepoznavna po svojih vinih in da bo dobila prostor na svetovnem vinskem zemljevidu. Velik dosežek je, da so naša vina na prestižnih vinskih kartah v številnih svetovno priznanih restavracijah, od ZDA prek Kitajske do Evrope. Zgodi se, da Marjan ne more biti povsod prisoten, zato v nekaterih državah čedalje pogosteje prevzamem del promocije kar nase in se dogovorim za posel in prodajo. Sicer pa so marketing, administracija kleti in pokušnje doma (seveda če izrecno ne želijo Marjana) moje glavno delo,« pribije odločna črnolaska.

Kakšna vina ti ugajajo?
»Predvsem bela, ki pa morajo biti strukturno bogata, mineralna in polna (kar Marjanova tudi so, op. p). Ne obračam se po vinski modi; pijem tisto, kar mi resnično prija.«

Postala si tudi kuharica. Kaj pa sama rada ješ?
»Nimam predsodkov. Jem vse, vendar malo in dobro. Doma kuham bolj mediteransko – fanta imata rada italijanske kombinacije, predvsem testenine, za goste, ki prihajajo od vsepovsod, pa rada pripravim kaj briškega. Ja, tudi to sem se naučila. Morda malo s štajerskim priokusom ...«

Vajin sin Leonardo je v letih, ko ga najbolj privlači nogomet. Kako pa on dojema vino?
»Uh, dober je! Z Marjanom gre velikokrat v klet, kjer se ob delu pogovarjata in prek takšnih pogovorov dojemata, kaj je delo v kleti in kaj skrb za vino. Videl je že tudi kar nekaj sveta; če je le mogoče, ga vzameva s seboj. Tako spoznava druge kulture in različna vina. Pri svojih dvanajstih letih že loči različne sorte naših vin in prepozna izjemne kakovosti.«

Simčiči so med našimi najuspešnejšimi vinarji. Izvozijo več kot 70 odstotkov pridelka. To pa pomeni, da so njihova vina zelo visokega cenovnega razreda. Valerija se je med bivanjem v Brdih naučila še italijansko, kar ji izdatno pomaga pri promocijskih aktivnostih, saj angleško in nemško zna od prej.

Kaj pa moda? Prej si veliko delala na tem?
»Moda – še vedno me povsod spremlja, vendar je ljubezen prešla iz dela v hobi. Zdaj jo bolj spremljam. Nisem več aktivno vpletena.

Kljub zanimivim povabilom dajem prednost družini in delu na družinskem posestvu – to je moje življenje. Morda bom, ko bo Leonardo odrasel, spet našla več časa zase ...«

Martina Simčič

prihaja iz Nove Gorice in se je prej pisala Fajt. Ni kaj, dober priimek (Fajt = fight (angl.) = borba). Poročila se je v še eno znamenito družino Simčičev, v klet Edi Simčič. Njen mož je vedno nasmejani Aleks, Edijev sin. Eden bistvenih podatkov pa je, da je bila njena nona, ki ji je privzgojila čut do lepega, tudi Brika. Iz Medane. »Kot otrok sem vsa poletja preživljala v Medani, zato prihod v Brda zame ni bil velika sprememba,« se spominja Martina. Je pa res, da pred prihodom v Vipolže, kjer stoji Simčičeva domačija, ni imela kakšnega posebnega stika z vinom. »Pili smo pač tisto, kar pijejo mladi, in to nikakor ni vino. No, ko pa sem spoznala Aleksa, so se stvari spremenile.« Svojega poznejšega moža je spoznala na plesu in v začetku sta prijateljela. »Potem naju je prevzela neka energija, ki je prerasla v ljubezen in še nekaj več.«

Ja, energija je beseda, ki jo Martina veliko uporablja in je ne zlorablja. Je ženska intuicije in energijo tako ljudi kot prostorov, narave, vin in hrane zares čuti. »Z Aleksom sva skupaj dvajset let. Tista velika ljubezen na začetku se je razvila v dobro prijateljstvo, lahko rečem tudi partnerstvo, saj sva poleg vsega tudi nekakšna duhovna brat in sestra.«

Pred kratkim sta pognala v tek nov projekt, ki se imenuje Alma Vista. To je razkošna vila, namenjena najemu, ki stoji nasproti Simčičeve hiše in je odmaknjena od vsega. Na terasi je bazen, v kletnih prostorih sta savna in jacuzzi, zadnja vrata v kleti pa peljejo v podaljšek nove vinske kleti, speljan pod cesto, ki loči domačijo Edi Simčič in Almo Visto. »S tem projektom so se mi uresničile sanje. Že prej sem neizmerno uživala, ko sem obiskovalce vodila po kleti, kuhala zanje in jim pripovedovala o Brdih. Zame je bil to velik pretok energije in prav srečna sem bila, če so ljudje to občutili in mi te občutke vračali. Moja babica iz Medane je bila Alma. Če združiš prvi dve črki Aleksovega in mojega imena, nastane Alma. Ker je razgled lep, je Vista (pogled) logično sovpadel. V tem projektu je moja prihodnost!«

Martinine brbončice so tretje, ki poskusijo nove vinske mojstrovine kleti Edi Simčič. Prvi je seveda Aleks, potem je tukaj njegov nepogrešljivi oče Edi. »Pri vinih povem svoje, žensko mnenje. Ženska okus vina dojame drugače kot moški in večkrat moje mnenje pripomore k izpopolnjevanju določenega vina. Všeč so mi bogata, kompleksna vina (in klet Edi Simčič ima natanko takšna; op. p.). Pa tudi šampanjce ljubim, iskreno! V letih okušanja najboljših vin sveta se človeku okus in zaznave izostrijo, tako da poti nazaj, v industrijsko cenenost vin, ni.«

Doma v Novi Gorici Marina Fajt, ki je delala kot zobna asistentka, ni kaj veliko kuhala, vendar je v sebi hranila babičino izročilo, ki je prišlo na dan ob prvih improviziranih kosilih za okuševalce in obiskovalce v kleti. S svojimi stvaritvami poskuša biti predvsem dobra spremljiva vinu in nikakor ne protagonist – vedno jedi pripravlja kot dodatke – če pa ljudje to pohvalijo, je zadovoljna.

»Vem, da je s tem vino samo še pridobilo.« Kuha tipične briške jedi, za katere trdi, da so najboljše na svetu. Vendar jih pripravlja drugače – moderno, dizajnersko in z določenimi dodatki, ki so plod trenutnega navdiha in energije. »Kuhanje je umetnost. Imam srečo, da sva z Aleksom veliko hodila (in še vedno hodiva) po raznih zunajserijskih gostilnah in restavracijah, kjer spoznavam nove trende v kulinariki. Neredko precej videnega poskušam prilagoditi tradicionalni briški kuhinji.« Aleks in Martina imata dva sinova. Starejši, Jure, jih šteje sedemnajst, Jakob pa trinajst. Jure je prav zaljubljen v stroje. Traktor suvereno obvlada, medtem ko ima Jakob zelo prefinjen okus. »Mislim, da je še prezgodaj govoriti o tem, kateri naj bi nadaljeval vinsko zgodbo.«



Aleks, Jakob in Jure Simčič

Leonardo in Marjan Simčič



Najbolj nepozaben dogodek, povezan s kulinariko in vini?

»Bilo je na smučanju v Alta Badii. Kulinarika je bila neprekosljiva, vino Le Combete letnika 1986 pa je bilo zunaj vseh meja dojemanja. Z Aleksom sva kar obnemela, tako naju je vse prevzelo. Zame je to bilo veliko odkritje, saj sem prvič okusila belo vino, ki je tudi po dvajsetih letih še sveže, elegantno in zelo pitno. Pravzaprav je tudi naša vinska filozofija podobna, saj z našimi vini želimo pivcem sporočiti, da svežina in pitnost nista nujno povezana z mladostjo vina. Ves ta dogodek me je prevel s pozitivno energijo.

Simona Blažič

je »najmlajša« nova Brika. Prej se je pisala Kimovec in si niti v sanjah ni predstavljala, da bo živela na samem robu Slovenije. Velika večina Blažičevih vinogradov je na italijanski strani Brd in meja je tako blizu, da če kakšna stvar pade s kuhinjskega okna na tla, pade v Italijo! Modrooka živahnica je po izobrazbi gostinka. Je tudi najbolj vinsko šolana ženska v Brdih. Opravila je drugo stopnjo sommelierskega tečaja, tretjo stopnjo londonske vinske šole WSET, za seboj pa ima tudi tečaj za vinskega degustatorja na ljubljanski biotehniški fakulteti! Preden jo je Borut Blažič »ugrabil« in odpeljal v Brda, je delala kot kuharica in natararica v družinski gostilni Kimovec v Zgornjem Hotiču pred Litijo. »Kuhanje je moja prva strast. V tem res uživam in komaj čakam, da bova z Borutom uredila klet in degustacijske prostore. Če ne bi imela otrok, bi imela gostilno,« se pripkopno zasmije in nadaljuje: »Otroka (triletna Eva in leto in pol stari Toni), družina, selitev in odhod iz gostilne so moje življenje zelo spremenili in šele zdaj sem se nekako 'sestavila'«. Boruta je spoznala med šolanjem za sommelierje, ko so šli na izobraževanje v Goriška brda. Že na začetku ji je bil všeč, glavni, da ju je zares spraval skupaj, pa je bil znani kuhar Janez Bratovž iz restavracije JB. »Ko smo šli zvečer z neke pokušnje, je Borutu zavpil, naj me le objame. Tega res ne bova pozabila,« govori v smehu.

Živela si skoraj v Ljubljani, zdaj si na deželi, v Brdih. Kakšna je razlika?

»Če povem po resnici, so Brda veliko bolj urbana (če človek to seveda hoče) kot Zgornji Hotič. Iz gostilne Kimovec sem do Ljubljane potrebovala dobrih dvajset minut. Iz Brd sem v tem času lahko v stari Gorici, v Vidmu (Udinah) in še kje. Avtocesta je blizu

in do Verone je dve uri vožnje. Tri in pol do Firenc. Dobre pol ure do morja.«

Simona ljubi sonce. »Toliko sonca, kot ga je v Brdih, je zame največje veselje!«

Pred življenjsko selitvijo v Brda si jih obiskala nekajkrat. Ali si imela kakšna posebna pričakovanja?

»Nekaj je, ko kakšen kraj obišeš in domov odneseš delčke lepih spominov. Ko se tja preseliš, ti spomini postanejo vsakodnevne radosti, ki pa jih seveda drugače doživljaš. Ne živim za Brda, temveč za Boruta in najino družino. Po drugi strani pa se bom vedno potrudila, da Brda z vsemi močmi in energijo ljudem predstavim v najboljši luči.«

Rada ima močna, karakterna vina (in glej ga, zlomka, Borut prideluje natanko takšna) in zdaj že dobro govori italijansko.

Nepozaben vinsko-kulinarični dogodek?

»Uf, verjetno je na prvem mestu večerja v gostilni Rakar v Gorenjih Ponikvah, kjer je naš sommelierski učitelj (in tudi legenda, op. p.) Sergij Cesar pripravil meni in svoje stvaritve kombiniral z vini. Vseh teh ognjemetov zaznav, raznolikosti in hkrati popolnosti zlitja okusov ne bom nikoli pozabila. Bilo je popolno!«

Na vprašanje, ali si je svoje življenje predstavljala tako, kakršno je zdaj, odgovarja: »Uh, sploh ne. Sem bila tako zaljubljena, da sploh nisem nič premišljevala.«

Simona Klinec

je še ena Simona iz okolice Ljubljane (z Brezovice), ki je postala klena Brika. Na vprašanje, zakaj se Brike izseljujejo in iščejo novo življenje v mestih, odgovarja. »Poglej – delale so od malega in morda jim je tega dovolj. Morda so jih v šolah v Novi Gorici zato, ker so s podeželja, zasmehovali. In če nekdo ni za delo z zemljo, je potem težko, ko vsi od tebe pričakujejo ravno to. Morda imajo manjvrednostni kompleks – pri nas, na naši turistični kmetiji, težko dobimo pomoč, po drugi strani pa Brike hodijo delat kot čistilke v Italijo.« Takrat pride v sobo njen mož Aleks in doda: »Brike so postale preveč gosposke. Štimajo se skoraj tako, kot da bi živele v Milanu. Mislim, da so naše 'nove Brike' bolj preproste in razumejo naravo.«

Simona Mravlje je študirala na Turistici v Portorožu in opravljala prakso na Brdu pri Kranju in nato v turistični agenciji v Ljubljani. Vina seveda skoraj ni pila. »Pijača mojega študija, ki je bila najbližja vinu, je bil bambus (smeh).« Pa je usoda vseeno hotela, da je zdaj strastna ljubiteljica vina. »Bilo mi je fino, ker sem se takrat osamosvojila in sem živela sama. Prijateljica me je povabila na svojo poroko na blejski otok in tam je me 'doletel' Aleks, jaz pa njega. Tisti dan je bil usoden in prav kmalu nama je postalo jasno, da spadava skupaj ... Aleksu se je zelo mudilo, da bi me čim prej peljal v Medano, pa sem vseeno počakala dva meseca in nato prvič



Borut in Toni Blažič; Eva je takrat še spala



obiskala Brda ... in ostala. Uradna selitev pa je bila leta 2001. Takrat me je tudi zasnubil.«

Tako hitro?

»Ja, nama se je res 'dogajalo'. Rekla sem mu: »Komaj sva se spoznala, ti pa bi me imel kar v Brdih? Pa se ni dal motiti. Kmalu sem začela zelo uživati.«

Aleks Klinec je eden najbolj posebnih vinarjev v Brdih. Poleg tega, da prideluje izvrstna ekološko pridelana vina, ki jih stara v akacijevih, murvinih, češnjevih in hrastovih sodih, je bil glavni »motor« mednarodne prireditve Dnevi poezije in vina, zdaj pa je izpeljal nadgradnjo z naslovom Sanje v Medani (Dnevi knjige in vina), ki je ob koncu prejšnjega meseca uspešno začrtala novo kulturno pot v Brdih. »Ne vem, kje jemlje vso to energijo. Res ne vem,« pravi Simona. »Včasih se mi zdi, da je prav on največji umetnik. Brez ure na roki, celo v stanovanju ... No, vsaj kuhati je nehal.« Poleg zunajserijskega vinarstva je Aleks tudi odličan kuhar, ki je vrsto let navduševal svoje goste na turistični kmetiji s prenočišči, kjer zdaj kuha njegov brat.

»Brdi so fenomenalen kraj. Kar naprej so nekakšne fešte, obiski in poroke. Obišče nas veliko prijateljev iz tujine, ki smo jih spoznali na naših prireditvah in festivalih, še več je raznih slikarjev, ki sodelujejo na naših likovnih delavnicah. Moram reči, da je zelo živahno!« se zasmije in ponudi kozarec odlične rebule. »Kaj ni dobra? Obožujem takšna polna in naravna vina. Ko se navadiš nanje, poti nazaj ni. Obožujem vina, ki jih delajo naši kolegi, še zlasti takšen stil, kot ga imajo tisti za mejo (Števerjan in Oslavje). Imam pa zelo spoštljiv odnos do vseh vinogradnikov, ker vem, kako zahtevno delo je to.« Vino in pokušnje so vsakodnevne radosti v hiši Klinec. Poleg dela v gostilniškem delu domačije Simona tudi kuha za družino, streže in z znanjem treh tujih jezikov živahno komunicira z gosti. »Sem zelo odprta oseba in rada vidim, da se pri nas ljudje dobro počutijo. Z veliko gosti se kar spoprijateljimo in radi se vračajo. Ta občutek je res lep!«

Skrbi tudi za njune tri otroke: Maksa, Martina in Mio, katerim se konec tedna pridruži še Aleksova hči iz prvega zakona Nika, na katero so vsi zelo navezani. Kot družina poskušajo čim več časa preživeti skupaj. »Najmanj dva, če ne vse tri obroke dnevno pojemo skupaj, za isto mizo. Komunikacija z otroki je zelo pomembna. Z Aleksom poskuša preživeti nekaj časa tudi sama. Večkrat greva v



Martin, Aleks, Mia in Maks Klinec

naravo ali pa skupaj predstavlja naša vina v Italiji, ki je naš glavni trg. Takrat si vzameva še dodaten dan zase, da si ogledava kakšno razstavo, prireditve, arhitekuro in seveda obiščeva kakšne dobre restavracije. Otroke takrat varujejo stari starši, ki nama vseskozi stojijo ob strani.«

Ali kaj pogrešaš dom, Ljubljano?

»Pogrešam samo družino in prijatelje ... Res pa je, da me vsi dokaj pogosto obiskujejo. Pravega domotožja nimam, ker sem bila vedno prava 'potovalka', kot pravi moja mama, saj sem že od malih nog hodila po svetu. V Ljubljano grem redko. Ponavadi kakšne pol ure iščem parkirišče, da grem lahko s kakšno prijateljico na kavo ...«

Melita Skočaj

Živi na kmetiji Dolfo v vasi Ceglo, le streljaj od domačij Simčič in Movia. Po izobrazbi je diplomirana agronomka. Še več – je vinska inšpektorica! Tudi za zakon Marka Skočaja (vina Dolfo) in Melite Capl je bil usoden vinski sejem, kjer je Melita delala kot študentka – hostesa. »Spominjam se, kako je 'težil', da ne znamo polirati kozarcev. Beseda je dala besedo, smeh je potegnil smeh in tako sva si postala všeč. Zanimivo je, da sva se na začetku najine zveze sestajala skrivaj, šele potem sva razglasila najino ljubezen.« Pred devetimi leti sta se poročila in hči Ana je zdaj stara osem let. Melita je Ljubljano težko zapustila, saj ni vedela, ali bo na Goriškem dobila službo. Toda imela je srečo in selitev ji je postala lažja. Seveda je vino prvi vezni člen med generacijami družine Skočaj - Dolfo. »Vsa vina poskusim, vendar prevlada Markovo mnenje in okus njegovih staršev, kajti to je njihov način dela. Izredno rada imam trgatve. To je zame kot nekakšen športni dan, saj se lahko zares odklopim od vsakdanjega življenja!«

Kakšna vina rada piješ?

»Šampanjce in penine, brez dvoma. Sem 'domoljub' in imam rada slovenske penine. Drugače vina ne pijem veliko. Če verjameš ali ne, doma, v hladilniku nimamo niti ene steklenice.«

?!

»Ja, res je! Pri nas je vino redkokdaj na mizi. Tudi Marko ne pije vina vsak dan. Pravzaprav pije skoraj manj kot jaz. Ko so Ano v vrtcu vprašali, kaj dela tata, je rekla: 'Dela vino.' Na vprašanje, kaj dela mama, je rekla: 'Mama pije vino!«

Kot vse nove Brike je tudi Melita postala izvrstna kuharica. Če ji le





Marko in Ana Skočaj

dopušča čas, kuha za trgače in obiskovalce kleti, ki jih ni malo. »Čez briške jedi jih ni,« razloži.

Melita tako kot vse žene vinogradnikov skrbi tudi za knjigovodstvo. »Ko sem prišla na kmetijo Dolfo, je imel Marko tri fascikle. Zdaj jih je več kot štirideset. Vsi moški delajo in vest mi ne da, da ne bi delala.«

Vesna Kristančič

je žena našega najbolj izpostavljenega vinarja, ki je slovensko vinsko zgodbo v zelo kratkem času ponesel daleč naprej. Poročena je z izjemno karizmatično osebnostjo, katere vina dobivajo najbolj prestižna svetovna odličja in se prodajajo v najbolj znanih restavracijah. Tujci, ki se gibljejo v vinskem svetu, o Sloveniji vedo povedati samo »Movia«, kot se imenuje klet družine Kristančič, ene mnogih s tem priimkom v Brdih.

Usoden je bil neki večer v diskoteki, ko se je Vesna ogledovala v ogledalcu in prek njega se je srečala z Aleševim pogledom. »V naslednjem trenutku je bil Aleš že pred mano in iskrica je preskočila. Lepo je bilo, nepozabno. Sem mu že ta večer rekla, da bom njega izbrala za moža. Le kaj si je mislil?« se Vesna sprašuje še danes.

Ali si že pred tem srečanjem pila vino oziroma ga poznala?

»V naši družini je bilo vino vedno prisotno. Ko smo se 1983. leta preselili, je tata uresničil svojo željo in zasadil okrog hiše kar velik vinograd. Delo v njem ga je po stresni in naporni službi sprostilo.«

Pravi prijatelji iz Brd - jih je veliko, kdo so?

»Ma, kakšno vprašanje, si mi dal prav misliti! Naša hiša je vedno odprta in vesela sem vseh domačinov, ki nas obiščejo, večkrat se nasmejemo skupaj, vendar je spet vse vezano na težo našega dela in časa, ki si ga lahko vzamemo za druženje. Sicer pa imamo nekaj let nepozabnih dopustov s Simčiči: z Valerijo, Marjanom in Leonardom.«

Ali imata z Alešem še kakšne res tesne družinske stike z drugimi vinarji po svetu?

»Ja, veliko jih je. Dogodki so nas pripeljali v sam vrh svetovne vinske scene in s tem so postala druženja s svetovno priznanimi vinarji nekaj nepogrešljivega, med nekaterimi pa se kot vedno prepletejo tesnejše vezi. Kristina in Alvaro Palacios (zvezda španskega vinarstva, op. p.), Nicolas Joly (oče biodinamičnega vinogradništva op. p.) in njegova hči Virginie, pa Giusto Ocipinti in drugi. Tesno smo povezani; ko smo skupaj, smo vedno veseli, vendar sta spet čas in delo tista, ki nam odmerita ta srečanja.«

Ali otroka že kažeta kaj zanimanja za nadaljevanje družinske tradicije?

»Ela in Lan, pristrčna sta. Moje veselje. Ko si privoščimo naše redke počitnice in odidemo kam na drugo stran luže, sta otroka ponosna na vinsko karto, v kateri je napisano naše ime ... in Lan reče: 'Saj sem jaz Movia.' Vesela sta, ker živita v Brdih, še lepše pa je, ker se tega zavedata. Če imata čas, vedno pomagata – Lan v kleti, Ela pa meni



nad kletjo. Logično pa je, da bi bili srečni, če se bosta odločila za nadaljevanje naše poti.«

Vesna je žena našega prvega vinarja. Na posestvu skoraj ni dela, katerega se (še) ni lotila. Ne vem le, ali premika sode ali vozi traktor. Aja, pa računovodske in pisarniške stvari ji gredo tudi dobro od rok.

Ali se ti zdi delo naporno?

»Ja, je naporno. Večkrat me kdo vpraša, kako zdržim. Pot, ki sva si jo začrtala, zahteva neznansko veliko odrekanja. Pravzaprav si ves dan vpet v delo in nimaš nekega ustaljenega urnika. Če si vinarjeva žena po poklicu in je tvoj vinar Aleš, potem imaš še zlasti veliko dela. Vendar pa me to delo veseli.«

Če bi se še enkrat odločila, bi ponovno izbrala Brda?

»Brda so bila naključje, ko sem izbrala Aleša. Če bi pa danes izbirala Brda kot kraj, bi to storila še enkrat. Čudovita so.«

Najljubša restavracija?

»Naše delo je tesno povezano s kulinariko, zato smo bili že v skoraj vseh najboljših restavracijah po svetu in doma. Vesela sem, da nam je z našim uspehom to dano. To pa prinese nova 'duhovna' spoznanja, kako gledaš na kulinariko oz. na najljubšo restavracijo. Če je le mogoče, se raje izognem jedilnim listom in se prepustim. Tako veš, da boš poleg skrbno izbranih jedi na krožniku doživel tudi življenjsko zgodbo ljudi, ki so pripravili to zate. Z Alešem sva prehodila in spoznala vso trnovo pot slovenskih gostiln, ko so z velikim trudom utrjevale pot svetovnega slovesa, in osrečujejo me vsi uspehi. Še posebno sem bila ponosna, ko so se slovenske gostilne vključile v mednarodno priznano organizacijo JRE, za kar ima največje zasluge Tomaž Kavčič z dvorca Zemono. Njegovi uspehi so v Evropi povečali zanimanje medijev za slovensko kulinariko. Z uspehom našega sosedu, sicer na italijanski strani Brd, gostilne La Subida, nam je Joško Sirk podaril še vpis na zadnjo stopnico. Tako imamo tudi Slovenci Michelinovo zvezdico. Zdaj bodo sledile nove.«

Kako gledaš na svetovni uspeh Movie?

»Nedvomno je zelo pomembno, da uspeš z vini na svetovnem trgu in da si v družbi najboljših. To zahteva trdo delo in vztrajnost. Zame pa je največje zadovoljstvo, ko lahko podarim gostom lepe trenutke. Nekega dne pa te poštar Iztok preseneti s pismom, ki se konča s 'Thank you so much, God bless you, with love ...' ■

