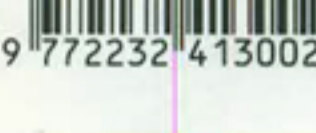


Aston Martin Vanquish



ISSN 2232-4335



9 772322 413002

Narejeno iz ljube zrnja



Posestvo Movia obstaja od leta 1700 in je s poroko v letu 1820 postalo last družine Kristančič. Posestvo obsega 22 hektarjev, od tega polovico na italijanski strani Goriških Brd (Collio).

besedilo: Blaž Kordelič, fotografije: Dean Dubokovič



Movia ni samo oznaka vin in posestva, ki leži na mejnem območju Slovenije (ZGP Brda) in Italije (DOC Collio). Movia je način življenja v vsej njegovi veličastnosti, čistosti narave in iskrenosti avtorja. Movia je oznaka za nadčasovnost in vrhunske nadstandarde, ki jih

ljubitelji dobrih vin lahko iščejo po vsem svetu leta in leta. Od lahkotnih klasik, preko linije zrelih vin z odličnim potencialom za staranje, do posebnežev, ki jim na svetu ni enakih. To vse in še več – je Movia. Ko pa boste prišli iz kleti in vina poskusili z Alešem, boste

začarani. Ime čarovnije? »Cak – cak!«

Movia je družinska kmetija s sedežem na Ceglem, ki zajema 22 ha vinogradov s številnimi najboljšimi legami na mejnem območju Slovenije (ZGP Brda) in Italije (DOC Collio). Na svetovnem



style 111



vinskem trgu je MOVIA danes sinonim za vina, ki navdušujejo s svojim izrazitim značajem in izjemno elegantnostjo. V njih zaznajo zvestobo najbolj žlahtni vinogradniško-vinarski tradiciji, ki pogosto presega okvire splošno sprejetih in veljavnih enoloških praks. Prvi korak k spoznavanju vin MOVIA predstavlja blagovna znamka Vila Marija, v kateri najdemo mlada in sveža vina iz mladih vinogradov. Na naslednji stopnički so vina z izbranih leg (Turno, Gredič), ki nas vpeljejo v osrednjo hišno blagovno znamko, v svet vina MOVIA s črno etiketo. Tem vinom so dali čas, da dosežejo polno zrelost že v domači kleti, zato prihajajo na trg z nekajletnimi časovnimi zamiki. Ponudbo dopolnjuje pena Puro, s katero so postavili nove mejnike v pripravi in ponudbi peničih se vin. Na kratko

povedano: oživilo so pred-klasične postopke, ki niso predvideli uporabe sladkorja za ponovno vretje vina v steklenici, potrošniku pa so prepustili zadovoljstvo, ki ga sicer doživijo le kletarji, ko vino degoržirajo. Stari postopki in novi pogledi na vino pridejo še bolj do izraza pri Lunarju, ki je poleg Pura vino pridelano brez dodatnih sulfotov. Vina Movia so pridelana z največjo mero spoštovanja do narave, brez vsakršnih enoloških posegov in brez filtracije. Zahtevajo primerno hranjenje oz. primerno klet. Ponudbo vin zaključuje vino iz sušenega grozdja Esenca, paleta pridelkov na osnovi grozdja pa še izbor domačih žganjic – tropinovec.

www.movia.si



112 style