Movia – Aleš Kristančič

Vino je hrana za dušo

MOVIA – ime za eno od uspešnih zgodb v slovenskem prostoru, ime, ki ga danes poznajo v elitnih restavracijah po svetu, ali mu ploskajo na predavanjih o biodinamični pridelavi grozdja in predelavi vina, ime, ki ga s spoštovanjem izgovarjajo najboljši vinski kritiki in poznavalci vin v svetu, ime, ki si je prislužilo mesto med svetovno vinsko elito, tako po kreativni moči, kot po pripadnosti v boju za ohranitev prvobitnega načina pridelovanja grozdja in predelave vina.

Razgovor vodil: Božidar Zajec

Movia Mirka in Aleša Kristančiča iz majhne Slovenije, ki je bila do nedavnega predvsem dežela ljubiteljev vina, je danes eden od svetovnih sinonimov za biodinamični način pridelave grozdja in predelave vina. Upornost očeta Mirka, da bo šel po svoji poti in sledil generacijskim naporom po ohranjanju prvobitnosti v vinogradu in ohranjanju tradicije pri kletarjenju, je s prihodom sina Aleša dobila novo dimenzijo. Mladi Aleš je mnogokrat stežka poslušal, kako se v soboto zvečer sliši iz sosednjega zaselka glasba, kjer se je velika večina njegovih vrstnikov zabavala in uživala mladost s polno žlico, sam pa je zaradi lune, ki je bila ravno na ta dan prava, moral očetu Mirku v kleti pomagati pri delih, ki so njihovemu vinu dajala tisto nekaj več od drugih, ker so v popolnosti spoštovali delo narave in sledili njenim zakonitostim.

In Alešu že takrat ni bilo težko, saj je čutil enako kot oče. V letih, iz katerih izhaja najino poznanstvo, ko so začeli najmočnejši in najbolj napredni vinarji pri nas sami stekleničiti vino, je Aleš prevzel vlogo glavnega tržnika in je vse bolj prevzemal tudi tehnološki del v kleti. Razgovor z njim je bil vedno zanimiv, saj je izreden poznavalec svojega področja, poleg tega ima nekako mističen odnos do vina in narave sploh. Na trenutke daje občutek, kot da je poklican za vlogo posrednika med naravo in nami ljudmi, ki se ji vse bolj odmikamo.

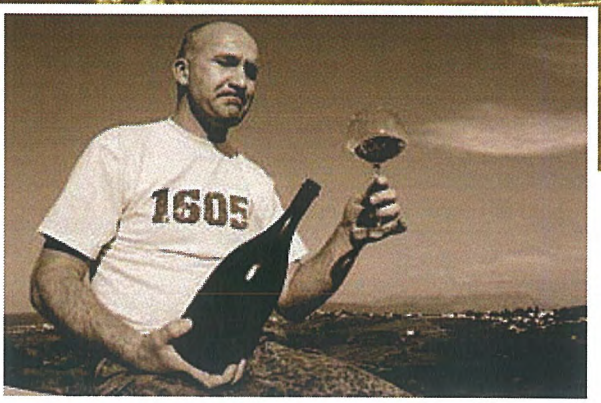
Aleš, kakšno je tvoje dojemanje poslanstva, ki ga opravljaš v nadaljevanju družinske tradicije?

Sem osma generacija vinarjev v naši družini, ki ji je spoštovanje tradicije pomenilo najpomebnejšo vrednoto pri predelavi vina. Vsako vino, ki ga lahko imenujemo vino, je dobro. Človek je v naravi našel vodo in vino in je od njiju tudi odvisen. Tako kot voda pripada telesu in ga vzdržuje zdravega, z nogami trdno stoječega na zemlji, tako zdravemu telesu pripada zdrav duh. Tudi zdrav duh mora imeti svoj element. Za razliko od telesa, ki ga gravitacija ne spusti iz objema, pa je duh dosti bolj svoboden in usmerjen navzgor. Zato najsi bo to bog, stvarnik ali narava, dano nam je bilo tudi majhno darilce za dušo - in to je vino. Vino je najlepša stvar, ki se je zgodila v naravi.

Sam si vedno sledil zapovedim tradicije, da je najpomembnejše kaj in kako se dogaja v vinogradu. Vodilo pri tem pa je bila čistost v najstrožjem pomenu besede.

Pri nas nimamo dveh besed, ki bi, tako kot v angleščini, razlikovali med „clean“ in „pure“, kjer „pure“

foto: Leo Caharija



Sem osma generacija vinarjev v naši družini, ki ji je spoštovanje tradicije pomenilo najpomembnejšo vrednoto pri predelavi vina.

pomeni tisto čistost, za katero se sam tako zavzemam. Mi imamo besedo čisto, ki pa včasih v primerjavi s tem, kar pomeni beseda „pure", lahko pomeni tudi nečisto. Tehnika in tehnologija sta nas peljali naprej, klet je moderna, prava beseda za pravo tehnologijo je čisto – „pure". Odkar smo trto kultivirali , smo jo spravili v vrste, nekako smo ji vsilili življenjski prostor. Vinogradnik mora razmišljati o tem, da je tisto, kar ima v vinogradu, živa stvar in ne plastika. Če razmišljaš tako, ne moreš imeti puščave trt, ampak moraš imeti med vinogradom tudi, jaz jim rečem sekundarne kulture, drevesa. Iščeš sožitje, ki je v naravi popolnoma samoumevno. Na breskev med vinogradi ne gledam kot na pridelek, ampak je to nadkultura, prinese življenje v vinograd. Vsak vinogradnik s tradicijo ima več možnosti, da vzpostavi naravni ekosistem. Včasih pozabimo, da so rastline žive in da so tudi češnje, akacije in robide, skupaj z vinogradom, sestavni del ekosistema. Zato tudi škropim samo z bakrom, žveplom in biodinamičnimi preparati, ki jih praktično lahko pijem.

To je torej biodinamična vzgoja trt in predelava grozdja?

Do pravega vina se pride z dobrim kmetovanjem. Osnova biodinamike je dobro kmetovanje – staro kmetovanje. Pri tem ne smeš iskati krajših poti, ampak iščeš nadaljevanje v tradiciji, ki pa mora biti v prvi vrsti v sozvočju z naravo. Pri nas v Brdih se je iz prvotnih nasadov sadnega drevja, na posebej ugodnih legah, začelo nasajati trte. Tako smo prešli na trto kot glavno kulturo. Vse ostalo sadno drevje je postalo podkultura, ki pa je potrebna za vzdrževanje ravnovesja v biodinamičnem krogu.

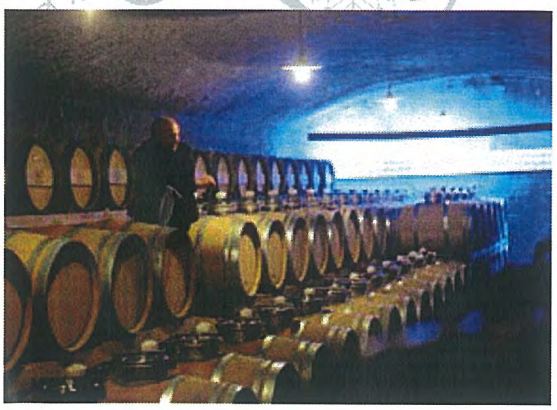
Najprej te je oče torej dodobra vpeljal v spoštovanje narave in tradicije v vinogradu, kako pa je bilo z osvajanjem tehnološkega znanja v kleti?

Da nisem nadaljeval študija po srednji šoli, sem v bistvu svojemu očetu hvaležen, saj bi verjetno postal eden mnogih v sistemu, ki bi ga razvoj posrkal vase in mu začel diktirati, kako naj obdeluje svoje vinograde in kako predeluje vino. Namesto študija, me je oče poslal na pot v Francijo, in sicer v dve zelo renomirani kleti v Bordeaux in Burgundijo. Ko sem prišel v te kleti, sem se bal povedati, da pretakamo vino samo na določene dneve, v povezavi z naravnimi cikli, ki jih dirigirajo lunine mene. Ko pa sem zaznal, da se v Franciji dejansko dogaja enako kot pri nas doma, da spoštujejo enake zakonitosti kot mi, sem dokončno dojel, da je to nekaj drugega, kot pa se je učilo v šoli. Naenkrat sem bil v položaju, ko mi ni bilo več nerodno pred vsemi drugimi mladimi, ki so bili tudi na praksi v teh kleteh, ampak je bila to moja velika prednost.

Praksa v Franciji je dala potemtakem še dodatno priznanje pravilni usmeritvi v Movii. Kaj pa drugi vinogradniki in vinarji, sledijo temu?

Dokler si s tržnega vidika napreden, imaš lepo opremljene steklenice, nove marketinške prijeme, lepo klet in okolico, se mnogi trudijo slediti, ko pa je potrebno nekaj postoriti v vinogradu, potem večina misli in govori kot jaz, dela pa na žalost drugače. Ni neprekopanega vinograda brez trave, če je, potem si uporabljal sistemike. Sam sistem gojenja trte, ki je v Evropi trenutno „in", ne dovoljuje ročnega dela, ampak se namesto tega uporabljajo herbicidi. To pa pomeni trajno škodljivi poseg v vinograd, ki od uporabe dalje nosi za seboj napako. Ni greh, če se z marketinškega vidika delajo napake, ampak če se tako posega v zemljo, potem mi je težko in skoraj sramotno, da v Brdih delamo na tak način. Če 10 let uporabljaš herbicide, je za popolno regeneracijo zemlje zagotovo potrebnih nadaljnjih 100 let. Veliko hodim po svetu in groza me je, ko opažam, da na kompleksih vinogradov v mnogih vinskih deželah ne najdeš več nobenega živе-

foto: Marjan Močilnik



Vinar mora biti pripravljen, da na toliko sodov vina naredi tudi toliko sodov kisa.

ga organizma v zemlji. V Brdih so se pred 10 leti kemični preparati uporabljali mnogo manj kot na italijanski strani, danes je slika obratna. Ozaveščenost je na italijanski strani veliko višja in vinogradnikov, ki tega ne uporabljajo, je veliko več kot pri nas.

Z dajanjem priznanje biodinamikom praktično pomeni, da svet priznava, da je industrijski način pridelave grozdja in predelave vina skrenil. Ali je to sporočilo drugim vinarjem, naj sledijo vašemu zgledu?

Mislim, da je to prava interpretacija dogajanja in priznanj, ki smo jih deležni zadnje čase.

Ker doma ni bilo pravega odziva na ta naraven pristop, sem se orientiral v tujino in pričel družiti z enako mislečimi po Evropi. Kakšna je naklonjenost mojemu razmišljanju o vinogradništvu in vinarstvu pri nas pove že dejstvo, da se je Slovenija že na začetku vstopa v EU borila, da bi jo uvrstili v cono, kjer je dovoljena uporaba sladkorja, kislin in koncentratov pri predelavi vin in po moje je tako razmišljanje na dolgi rok lahko pogubno.

Usmerjenost v biondinamični način vinarstva je prinesel Movii velike uspehe, saj se danes o vaših vinih v svetu govori z velikim spoštovanjem. Po izboru dvajseterice svetovno priznanih vinskih kritikov pa je Aleš Kristančič uvrščen med 12 najvplivnejših vinarjev na svetu!

To so velika priznanja naši tradiciji in potrditve očetovemu vztrajanju na teh principih, meni pa je svetovna vinska scena preko teh priznanj pokazala, da je mogoč preboj na svetovni trg z vini, predelanimi v sožitju z naravo. Ni majhna stvar biti v tako eminentni družbi vinarjev, ki so daleč stran od ustaljenih prijemov v predelavi vina. Kadar govorimo o naravnih, bi morali govoriti o dobrih vinih. Ko vinarju to enkrat uspe in mu najboljši svetovni kritiki to tudi priznajo, potem je to več, kar lahko ponudi katerakoli še tako renomirana klet, ki prideluje vino na industrijski način. So pa zaenkrat redki, ki to znajo.

Ne morem se znebiti občutka, da so vsi ti veliki uspehi posameznikov iz Slovenije v tujini dosti bolj odmevni in cenjeni kot pri nas doma.

New York Times je pred 4 leti posvetil celi dve strani mojemu projektu Lunar in dve strani zamejskemu vinarju Graunerju. Če bi dva Italijana dobila po dve strani v tem renomiranem časopisu, bi bil to v Italiji zagotovo velik cirkus in velika publiciteta v njihovih medijih, pri nas pa gredo take stvari na žalost mimo dokaj neopazno. Uspeh posameznika hitro zvodeni ob iskanju slabih strani njegovega uspeha, ali pa malenkosti z negativnim predznakom hitro postanejo bolj pomembne od uspeha samega. Sam sem bil vedno pristaš globalnega razmišljanja, saj sem se vedno veselil uspeha prijateljev vinarjev iz moje sredine iz Brd. Če smo uspeli skupaj z italijanskimi pridelovalci iz Collia, je bil ta uspeh še širši. Če nam je parim Evropejcem uspelo v Ameriki, sem se počutil evropskega vinarja in na koncu, če se je kaj dobrega zgodilo kakšnemu uspešnemu vinarju na naši Zemlji, se je to dobro zgodilo vsem nam, saj se bomo trudili slediti njegovemu zgledu in novostim. To je gibalo napredka.

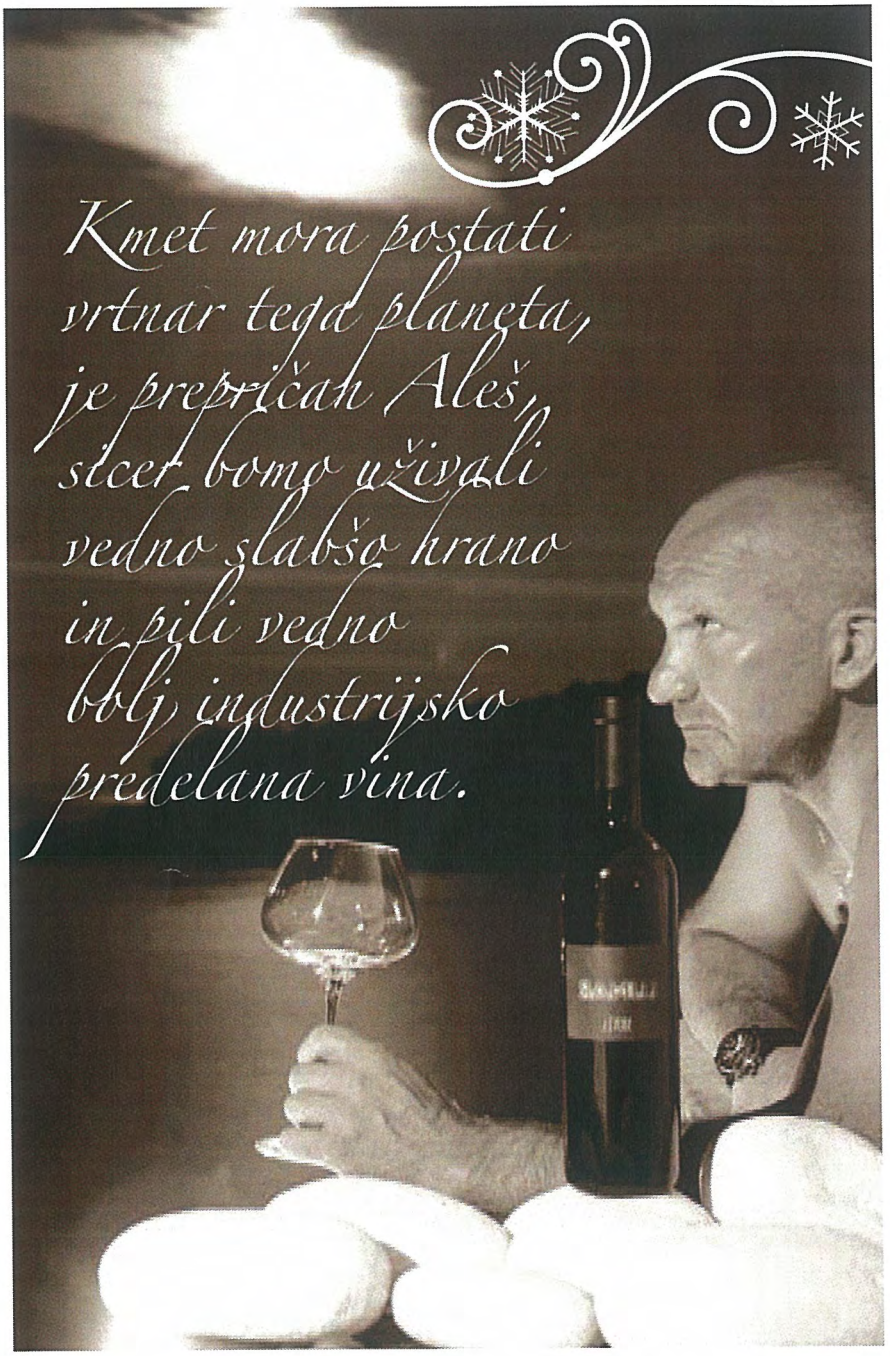
Je po tvoje torej preveč posegov v naravni proces predelave vina?

Vinar mora biti pripravljen, da na toliko sodov vina naredi tudi toliko sodov kisa. Ziheraštvo pri okusu ne obstaja. Brez tveganja se ne da vedno narediti vina, ni razvoja. Tudi kuhar vam nikoli ne postreže z mesom, ki bi ga premalo zapekel, zaradi bojazni, da se mu nebi slučajno zažgalo. V samem tehnološkem postopku prihaja do zlorab. Sam čas pridelave vina po naravni poti lahko traja tudi 5 let, vendar pa se da z uporabo dodatkov ta čas bistveno skrajšati. To pa je velika skušnjava, ki ima tudi ekonomski motiv. Sam prisegam na priložnosti za spremembo, ki se mi ponudi samo na vsakih 12 mesecev, ob novem letniku. Preden prideš do velikih vin, je hitro potrebnih 10 let in več. Veliko vino gre z vinarjem skozi čas, ga spremlja skozi življenje.

Je vino hrana?

Vino je hrana, hrana za dušo. Je za trenutke, ko si rečemo, kako lepo je življenje, kako prijeten je okus po vinu in okus prihaja iz strasti. Vsakokrat, ko sam poskusim vino, ga zato, ker mi je všeč. Ko sem v kleti, imam nekaj kozarcev na različnih mestih in poskušam, kako se vina tekom dneva spreminjajo, odpirajo. Vsakdo se mora zanesti

foto: Dean Dubokovič



na lasten okus. Vino mora biti všečno, ne glede na sorto ali zveneče ime predelovalca. Če neko vino ni danes všečno, bo sčasoma morda postalo, ko se bo tudi okus pri posamezniku razvil in postal bolj zahteven. V nobenem primeru pa se na okuse vina ni treba navajati.

Lahko potegneva kakšne vzoprednice med pridelavo hrane in predelavo vina?
Tako kot pri vinogradništvu in vinarstvu se je industrializiralo tudi ostalo kmetijstvo. Kmet je bil včasih pridelovalec hrane, danes je pridelovalec surovine za živilsko industrijo. Način proizvodnje je zgrešen, saj ne stimulira več kmeta, ki bi imel kravo ali petelina z imenom, ali jajc, ki bi jih nosile zadovoljne kokoši. Danes vedno težje pridemo do lokalnih specialitet. Mislim, da imamo vse možnosti, da različnim sloganom, ki na trgu tako propagirajo nakupovanje domačih izdelkov, dodamo novo kvaliteto. Lep zgled imamo že v sosednji Italiji, kjer nastaja veriga trgovin z izdelki s poreklom, kjer so ponudniki mali prozvajalci prehranskih izdelkov iz naravno pridelane zelenjave sadja, žitaric in mesa. Vsak vnos pesticidov, herbicidov in druge nesnega bi moral biti drastično obdavčen, s tem bi zavirali njihovo uporabo in omogočili razvoj tistega pravega kmetijstva. Zaradi naše majhnosti, bi to lahko bila za Slovenijo velika prednost. Tako pa kemijska industrija spodbuja, kmet pa naseda in škropi po 10 in večkrat. Resno se je potrebno zamisliti v kakšnem okolju živimo v Brdih, kjer je praktično vse zasejano z vinogradi.

Je to zavedanje prisotno tudi v vsakodnevni prehrani?
Pri nas je način prehranjevanja vzela v roke moja žena, in sicer po principih ajurvedskega prehranjevanja. Mesa jemo bolj malo, prav tako rib, vse ostalo pa je uravnoteženo. Poleg tega enkrat letno tudi očistiva organizem s postom, ki pa poteka pod strokovnim nadzorom. Lahko se pohvalim, da se res prehranjujemo zdravo in kupujemo preverjena živila. Pregrehe so sicer dovoljene, to pa se mi največkrat zgodi, če kakšen dan kombiniram z mamino prehrano. Dobro se zavedam, kaj pomeni uravnotežena prehrana za zdravje, saj bi sicer težko zdržal tempo, ki mi ga narekuje delo v kleti in izven nje. Tako kot sem mnenja, da je pri delu z vinom potrebno upoštevati tudi naravo in njen vpliv, je poleg medicine potrebno upoštevati tudi alternativne metode, ki so tesno povezano z naravnimi zakoni.

Kmet mora postati vrtnar tega planeta, je prepričan Aleš, sicer bomo uživali vedno slabšo hrano in pili vedno bolj industrijsko predelana vina. V Movii so se odločili slediti naravi in tradiciji in svetovna vinska javnost jim z velikim spoštovanjem izreka vsa priznanja. Kot nalašč in v potrditev vsemu, čemur so v Movii zvesti, sva med pogovorom v kleti z Alešem opazila, kako se je srna sprehodila med njihovimi vinogradi in se ustavila v skupini dreves sredi vinograda, ki jih je Aleš pustil in se odpovedal nekaj sto litrom vina. Njihov trud pa narava spoštuje na vsakem koraku. Ko bi le bila Brda v celoti taka!

foto: Umberto Pelizzon