

iče & piče

INTERVIEW *Lidia Bastianich*

TRADICIJSKA KUHINJA *Pjati rovinjske batane*

INOZEMNA KUHINJA *Priče iz bečke kuhinje*

FELJTON *Kulinarske katastrofe*

Janjetina



Movia

TONI GOMIŠČEK

FOTOGRAFIJA: MARJAN MOČIVNIK

Hrvatsko tržište bilo je među prvima koje je briškim vinarima širom otvorilo vrata. Movia se odlično prodavala u Zagrebu i Splitu, a bili su i jedan od sponzora svečanosti otvaranja splitskih Mediteranskih igara.

Kod Movije, kako se narodski naziva imanje Kristančić u Ceglu kod Medane (Goriška brda), prvi put sam bio negdje osamdesetih. Za Martinje pripremali smo javnu radioemisiju s temom vina, pa sam s tajnikom vinarske zadruge, kako je priličilo, razgovarao sa zadrugarima i članicama aktiva seoskih žena. Prije nego ćemo se razići, domaćin mi je rekao da će me odvesti i do jednog privatnika: 'Znaš, taj stvarno ima dobro vino'. Tako sam upoznao Mirka i njegova vina, koja su upravo završavala s vrenjem. Bila su još mlada, nedorađena, te sam morao obećati da ću se vratiti za nekoliko mjeseci, kada se umire i pokažu pravo lice.

Revno ispunjavajući obećanje sljedećih mjeseci i godina imao sam jedinstvenu priliku pratiti preobrazbu seoskoga gospodarstva u vinski podrum čija se vina danas piju na svim kontinentima. Presudne poteze povukao je Mirkov sin Aleš, dodavši naslijeđenoj razboritosti pravu mjeru inovativnosti. Aleš, koji je nedavno napunio četrdeset godina, spojio je iskustva i znanja dvaju ključnih mentora: otac mu je posredovao osnovna znanja, a Girolamo Dorigo iz Buttrija (Colli Orientali del Friuli, brežuljkasti predio

u okolici Udina) mu je, kao što i priliči bivšem bankaru, ukazao na potrebu vođenja svih mogućih statistika o ljetini, koje vinaru pomažu da postigne vrhunski proizvod. U njegovu je društvu također obišao niz vrhunskih francuskih podruma i shvatio da kod kuće ima sve preduvjete za postizanje njihove razine.

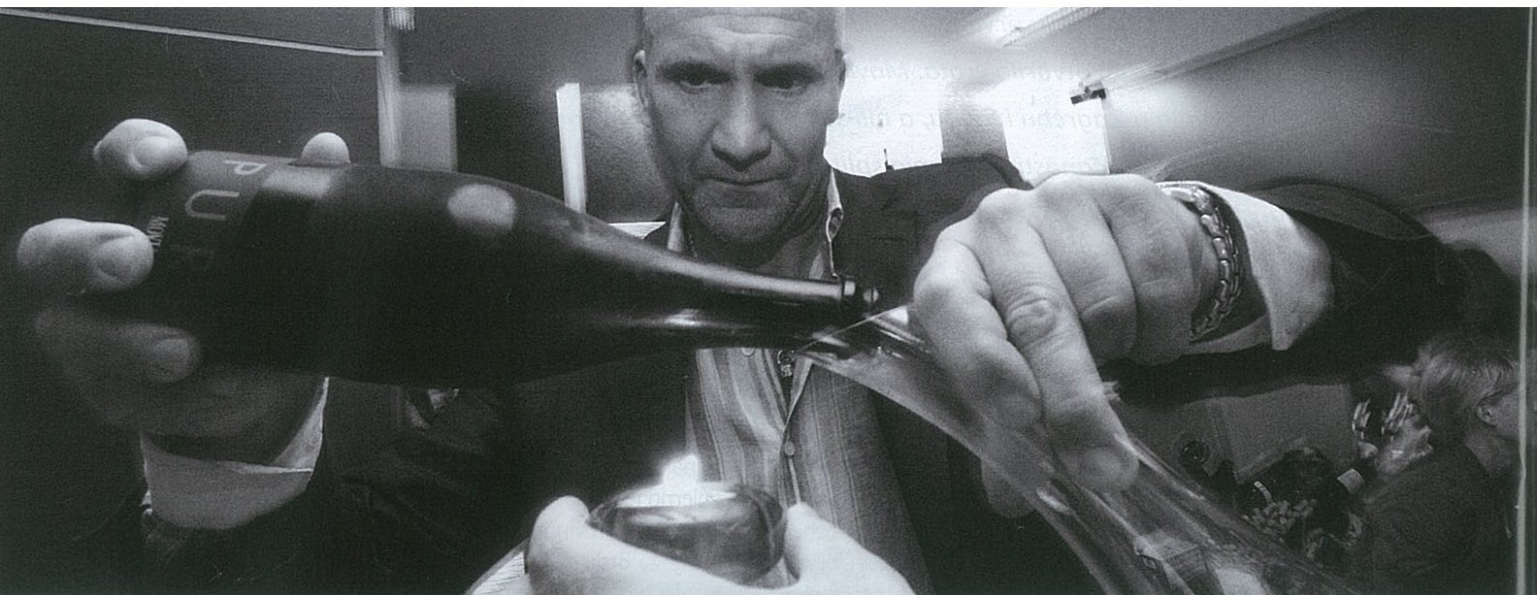
Nedavno sam bio u Parizu, u jednoj od najljepših vinoteka na svijetu, Laviniji. I, što vidim, Movia je tamo. U ruke mi je dospio vodič o vinima s *pet kontinenata*. I tamo je Movia. Kada sam u jednom od prvih intervjua pitao Aleša u koje države izvozi, nabrojio ih je, mislim, tri (Njemačka, Austrija, Italija). Danas ga pitam u koje zemlje ne izvozi, i opet dolazimo do broja tri (Zanzibar, Togo, Gvajana). Istina, našla bi se još poneka, ali jedina je bijela mrlja koju sâm osjeća Portugal. Put do te točke nipošto nije bio kratak ni jednostavan.

Vinarima iz uglednih vinogradarsko-vinarskih država razmjerno je jednostavno uspjeti na tržištu, napose ako dolaze iz najprestižnijih vinorodnih krajeva. Samo nekoliko desetljeća unatrag, za Brda su znali tek malobrojni. Primorska je i unutar Slovenije bila zanemarena, budući da su glavne zvijezde bili štajerski vinari i njihova polusuha i slatka vina. Primorska su vina korektna, ali daleko od punoće koju daju kasne berbe, opojni buke, dopadljivi ostaci neprevrela šećera, slušali smo iz godine u godinu, od sajma do sajma, na svim presjecima godišta i podjelama uglednih vinskih priznanja. Vinarima iz onog dijela Brda koji je i nakon Drugoga svjetskog rata ostao pod Italijom bilo je potrebno više od pola stoljeća da bi postali jednakovrijedni proizvođačima iz Pijemonta, Toskane, Veneta. Na kraju im je to pošlo za rukom. Ako je uspelo njima, zašto ne bi i nama, kuhalo je u glavama mladih



briških (s područja Goriških brda) proizvođača vina. Naime, bili su uvjereni da je za vinogradarstvo najbolji onaj dio Brda koji je 1947. bio priključen Jugoslaviji.

Hrvatsko tržište bilo je među prvima koje je briškim vinarima širom otvorilo vrata. Movia se odlično prodavala u Zagrebu i Splitu, a bili su i jedan od sponzora svečanosti otvaranja splitskih Mediteranskih igara! Rat je preko noći uništio tržište, podrumi su ostali puni. Nov imperativ bio je izvoz, ali tek su malobrojni znali za novonastalu Sloveniju, a kamoli za njezina vina.



ALEŠ I MIRKO KRISTANČIĆ



'Morali smo uvjeravati ljude da znamo raditi vino koje odgovara svjetskim standardima', prisjeća se Aleš. Nizala su se predstavljanja i sajmovi, s vremenom je sve više inozemnih novinara kucalo na vrata imanja sa željom da osobno upoznaju proizvođača za kojega su dotad čuli samo najupućeniji. Urednici, zasićeni izvještavanjima o ratu, naručili su od novinara pozitivne priče. Vinogradarstvo i vinarstvo iznenada su postali *dobre priče*. Mediji su Aleša ubrzo zavoljeli, jer je svaki susret s njim pravi doživljaj. Govori nekoliko jezika, a žar s kojim pripovijeda o lozi, vinogradima i vinu zarazan je. Rad u vinogradu i podrumu opisuje riječima ljubavne poezije. Lozi i vinu pripisuje ljudske osobine, želi prodrijeti u njihovu bit i ići do kraja. Nekada je u podrumu imao priručni laboratorij, sada ga više nema. 'Što manje tehničkih podataka znaš o vinu, bolje za tebe i za vino. Vino moraš osjetiti, a ne analizirati', njegova je mudrost.

Sredinom devedesetih shvatio je da je talijansko tržište najbolja odskočna daska za prodor u svijet. Nakon uvrštavanja u svjetski vodič o vinima, koji je izdala međunarodna udruga Slow Food (sa sjedištem upravo u Italiji), počeo je tražiti talijanskoga

distributera. Bio sam član male delegacije koja je išla predstaviti njegova vina Angelu Gaii, a večer prije toga u mjestu Bra večerali smo s predsjednikom Slow Fooda Carlinom Petrinijem. Pili smo najbolja pijemontska vina, a Aleš je sve vrijeme nudio da otvori neku od boca iz svog prtljajnika. 'Što je, hoćeš si polomiti zube?', neprekidno je odbijao Petrini. Pribojavao se da bi Aleševa vina mogla pokleknuti pred velikanima na području *barola* i *barbaresca*, ali je na kraju popustio. Aleš je odabrao *chardonnay* odležao u hrastu, a nakon što smo ga kušali krenula je prava lavina pohvala. Osobno ću posredovati kod Gaie da te uzme u svoju momčad, obećao je jedan od prisutnih, ali od toga nije bilo ništa. Nekoliko godina poslije, kada se Gaia konačno odlučio za Aleša, koji je u međuvremenu postao zvijezda distribucijske kuće Velier, uslijedila je slatka osveta. Na izboru za najbolji *chardonnay* na svijetu, čija je javna završnica održana na veronskom sajmu Vinitaly, uzorak Angela Gaie bio je četvrti. Odmah nakon toga objavljeno je ime trećeplasiranoga, *chardonnay* Movia. Dobro, prva dva mjesta osvojili su uzorci s američkog kontinenta, ali to nije važno. Treće mjesto bilo je poput pobjede, poput bronce Jurja Franka na Olimpijskim igrama u Sarajevu. Vrata u klub najboljih i najtraženijih širom su se otvorila.

Puro i Lunar, projekti novog razdoblja poimanja grožđa i vina

'Za naš podrum najodlučniji je bio uspjeh u Sjedinjenim Državama', kaže danas Aleš. 'Prije smo se uvijek bojali da nećemo uspjeti prodati sve boce, a sada moramo kočiti prodaju. Morali smo se usredotočiti na najvažnija tržišta, odabrati distributere i tako usmjeravati prodaju. Napokon je došlo vrijeme da tržištu

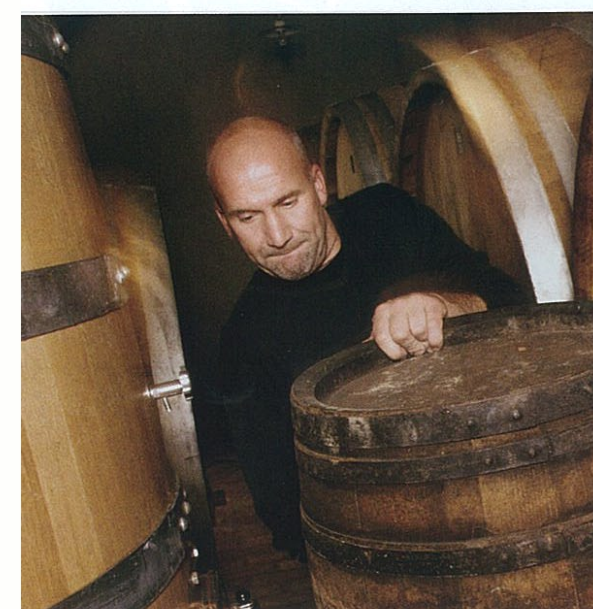
ponudimo i nešto novo, nešto što možda odstupa od uobičajenih standarda kakvoće, koji, nažalost, uvjetuju proizvodnju uniformiranih vina. Ljubiteljima vina želio sam ponuditi vino koje u najvećoj mogućoj mjeri odražava prisnost. Tako su nastali projekti Puro i Lunar, s kojima ulazimo u novo razdoblje poimanja grožđa i vina.'

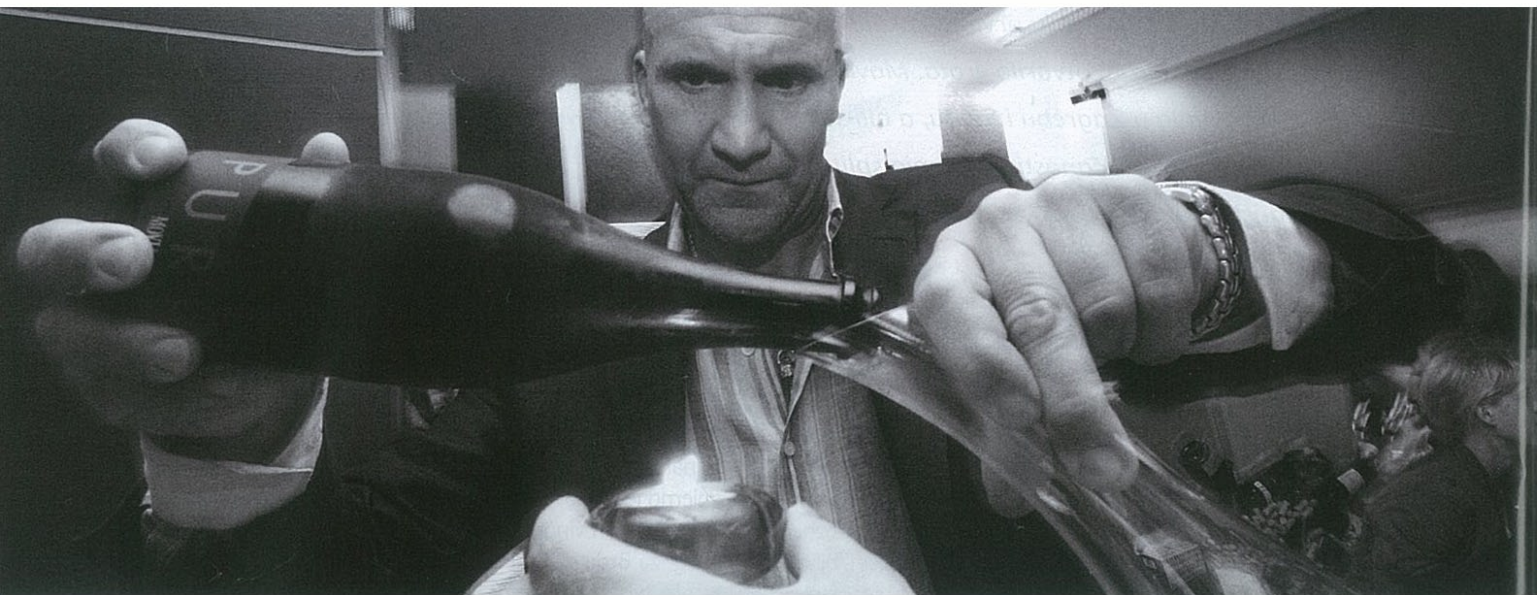
Puro je, ukratko rečeno, klasični pjenušac. Zapravo prvobitni pjenušac. Posebnost je u tome da se ne rabi ekspedicijski liker na bazi saharoze i šampanjskih gljivica, nego je zreloom vinu dodan mošt u punoj fermentaciji. Aleš navodi barem dvije prednosti takva postupka: 'U našim su krajevima za pjenušce brali još nezrelo grožđe, jer su u protivnom alkoholi previsoki. Ako vinu dodamo mošt, konačni će učinak i nadalje biti samo onaj alkohol koji će razviti grožđe. Osim toga, boce ne degoržiramo, jer ne vidim potrebu da vinu dodajemo arome i šećer ekspedicijskoga likera ili dodatni sumpor. Pjenušci Puro (bijeli pretežito od *chardonnaya*, roze od crnoga *pinota*) istinski su čisti, bez ikakva dodatka, i jasno suhi kao papar.' Pri otvaranju boca razvile su se dvije tehnike. Zbog taloga na dnu, koji su mjehurići potom u znatnoj mjeri podigli, Aleš je savjetovao ekstremno hlađenje i dekantiranje, ali je vino i nadalje bilo mutno (što, istina, nije naštetilo okusu). Sada preporučuje otvaranje *à la vollée*: boce su pakirane skupa s tuljcem, što im omogućava da ih okrenemo naglavce. Kvašćeve se gljivice tako nakupe uz čep, koji pažljivo otvorimo u laboru s vodom. Talog tako izlazi najprirodnijim putem van (način degoržiranja bez pothlađivanja!), a Puro ostaje kristalno čist. Vjerojatno pretpostavljate da oba postupka imaju svoje zagovornike i protivnike. Mnogi još žele mutni Puro i – ništa lakše od toga. Bocu treba samo postaviti na vlastite noge i talog se spušta na dno u nekoliko dana.

Lunar je vino od bobica rebule, koje su pažljivo položene u hrastove bačve, a zatim je priroda učinila svoje. 'Nije bačva, nego je bobica najprimjereniji prostor za vinifikaciju', kaže Aleš. 'Priroda nam ne daje samo grožđe, loza zna sama napraviti i vino. Prijateljima bih rado ponudio degustaciju vina od bobica, ali zapremine pojedine bobice premala je. Zato sam bobice skupio u bačvi (uobičajeni *barrique* napunimo bobicama do otprilike dvije trećine) te ih pustimo da se razviju u vino.' Postavio je dvanaest bačvi, od čega je jedna bila za potrebe testa. Povremeno ju je otvarao i potapao klobuk, a poslije je zapazio da se klobuk diže i spušta prema mjesečevim mijenama. Odatle je potekla ideja da vino nazove Lunar (*luna* = slov. mjesec). Na proljeće mu se učinilo da je vino stabilno, što su poslije potvrdile i analize. Buteljirao ga je bez prethodna pretakanja, *assemblagea* i filtriranja, prema staroj metodi *cuga*, jedino su se cjevčice, provedene u bačve, udružile u jednu. 'Vino gotovo i nije bilo u dodiru sa zrakom, zato mu nisam dodao ni malo sumpora. Ima doduše 4,3 mg/l vlastita sumpora, koji stvaraju kvašćeve gljivice, i to je sve.' Vino je mutno, narančastojantarne boje, suho, tanično i istovremeno voćno, jedinstvene punoće, izazovno, drukčije. Prvo je godište nestalo i prije nego što ga je uopće počeo ozbiljno prodavati, u podrumu sada sazrijeva drugo. Ovaj put bez bačve za testiranje. 'Vjerujem u prirodu. Ostavljajući vino na miru pokazujem prirodi da joj vjerujem', kaže Aleš.

Prijeden je dug put, a opet, kao da se novi tek otvara. S 2006. godištem uveo je biološku proizvodnju grožđa na svih osamnaest hektara vinograda. Tako će imati još bolju, zdraviju osnovu za vina. Još slobodnije ruke za praćenje prirode, koja sama najbolje zna što je dobro za nju i za nas. ■

'Što manje tehničkih podataka znaš o vinu, bolje za tebe i za vino. Vino moraš osjetiti, a ne analizirati.'





ALEŠ I MIRKO KRISTANČIĆ



distributera. Bio sam član male delegacije koja je išla predstaviti njegova vina Angelu Gaii, a večer prije toga u mjestu Bra večerali smo s predsjednikom Slow Fooda Carlinom Petrinijem. Pili smo najbolja pijemontska vina, a Aleš je sve vrijeme nudio da otvori neku od boca iz svog prtljažnika. 'Što je, hoćeš si polomiti zube?', neprekidno je odbijao Petrini. Pribojavao se da bi Aleševa vina mogla pokleknuti pred velikanima na području *barola* i *barbaresca*, ali je na kraju popustio. Aleš je odabrao *chardonnay* odležao u hrastu, a nakon što smo ga kušali krenula je prava lavina pohvala. Osobno ću posredovati kod Gaie da te uzme u svoju momčad, obećao je jedan od prisutnih, ali od toga nije bilo ništa. Nekoliko godina poslije, kada se Gaia konačno odlučio za Aleša, koji je u međuvremenu postao zvijezda distribucijske kuće Velier, uslijedila je slatka osveta. Na izboru za najbolji *chardonnay* na svijetu, čija je javna završnica održana na veronskom sajmu Vinitaly, uzorak Angela Gaie bio je četvrti. Odmah nakon toga objavljeno je ime trećeplasiranoga, *chardonnay* Movia. Dobro, prva dva mjesta osvojili su uzorci s američkog kontinenta, ali to nije važno. Treće mjesto bilo je poput pobjede, poput bronce Jurja Franka na Olimpijskim igrama u Sarajevu. Vrata u klub najboljih i najtraženijih širom su se otvorila.

Puro i Lunar, projekti novog razdoblja poimanja grožđa i vina

'Za naš podrum najodlučniji je bio uspjeh u Sjedinjenim Državama', kaže danas Aleš. 'Prije smo se uvijek bojali da nećemo uspjeti prodati sve boce, a sada moramo kočiti prodaju. Morali smo se usredotočiti na najvažnija tržišta, odabrati distributere i tako usmjeravati prodaju. Napokon je došlo vrijeme da tržištu

'Morali smo uvjeravati ljude da znamo raditi vino koje odgovara svjetskim standardima', prisjeća se Aleš. Nizala su se predstavljanja i sajmovi, s vremenom je sve više inozemnih novinara kucalo na vrata imanja sa željom da osobno upoznaju proizvođača za kojega su dotad čuli samo najupućeniji. Urednici, zasićeni izvještavanjima o ratu, naručili su od novinara pozitivne priče. Vinogradarstvo i vinarstvo iznenada su postali *dobre priče*. Mediji su Aleša ubrzo zavoljeli, jer je svaki susret s njim pravi doživljaj. Govori nekoliko jezika, a žar s kojim pripovijeda o lozi, vinogradima i vinu zarazan je. Rad u vinogradu i podrumu opisuje riječima ljubavne poezije. Lozi i vinu pripisuje ljudske osobine, želi prodrijeti u njihovu bit i ići do kraja. Nekada je u podrumu imao priručni laboratorij, sada ga više nema. 'Što manje tehničkih podataka znaš o vinu, bolje za tebe i za vino. Vino moraš osjetiti, a ne analizirati', njegova je mudrost.

Sredinom devedesetih shvatio je da je talijansko tržište najbolja odskočna daska za prodor u svijet. Nakon uvrštavanja u svjetski vodič o vinima, koji je izdala međunarodna udruga Slow Food (sa sjedištem upravo u Italiji), počeo je tražiti talijanskoga

ponudimo i nešto novo, nešto što možda odstupa od uobičajenih standarda kakvoće, koji, nažalost, uvjetuju proizvodnju uniformiranih vina. Ljubiteljima vina želio sam ponuditi vino koje u najvećoj mogućoj mjeri odražava prisnost. Tako su nastali projekti Puro i Lunar, s kojima ulazimo u novo razdoblje poimanja grožđa i vina.'

Puro je, ukratko rečeno, klasični pjenušac. Zapravo prvobitni pjenušac. Posebnost je u tome da se ne rabi ekspedicijski liker na bazi saharoze i šampanjskih gljivica, nego je zreloom vinu dodan mošt u punoj fermentaciji. Aleš navodi barem dvije prednosti takva postupka: 'U našim su krajevima za pjenušce brali još nezrelo grožđe, jer su u protivnom alkoholi previsoki. Ako vinu dodamo mošt, konačni će učinak i nadalje biti samo onaj alkohol koji će razviti grožđe. Osim toga, boce ne degoržiramo, jer ne vidim potrebu da vinu dodajemo arome i šećer ekspedicijskoga likera ili dodatni sumpor. Pjenušci Puro (bijeli pretežito od *chardonnaya*, roze od crnoga *pinota*) istinski su čisti, bez ikakva dodatka, i jasno suhi kao papar.' Pri otvaranju boca razvile su se dvije tehnike. Zbog taloga na dnu, koji su mjehurići potom u znatnoj mjeri podigli, Aleš je savjetovao ekstremno hlađenje i dekantiranje, ali je vino i nadalje bilo mutno (što, istina, nije naštetilo okusu). Sada preporučuje otvaranje *à la volée*: boce su pakirane skupa s tuljcem, što im omogućava da ih okrenemo naglavce. Kvaščeve se gljivice tako nakupe uz čep, koji pažljivo otvorimo u laboru s vodom. Talog tako izlazi najprirodnijim putem van (način degoržiranja bez pothlađivanja!), a Puro ostaje kristalno čist. Vjerojatno pretpostavljate da oba postupka imaju svoje zagovornike i protivnike. Mnogi još žele mutni Puro i – ništa lakše od toga. Bocu treba samo postaviti na vlastite noge i talog se spušta na dno u nekoliko dana.

Lunar je vino od bobica rebule, koje su pažljivo položene u hrastove bačve, a zatim je priroda učinila svoje. 'Nije bačva, nego je bobica najprimjereniji prostor za vinifikaciju', kaže Aleš. 'Priroda nam ne daje samo grožđe, loza zna sama napraviti i vino. Prijateljima bih rado ponudio degustaciju vina od bobica, ali zapremine pojedine bobice premala je. Zato sam bobice skupio u bačvi (uobičajeni *barrique* napunimo bobicama do otprilike dvije trećine) te ih pustimo da se razviju u vino.' Postavio je dvanaest bačvi, od čega je jedna bila za potrebe testa. Povremeno ju je otvarao i potapao klobuk, a poslije je zapazio da se klobuk diže i spušta prema mjesečevim mijenama. Odatle je potekla ideja da vino nazove Lunar (*luna* = slov. mjesec). Na proljeće mu se učinilo da je vino stabilno, što su poslije potvrdile i analize. Buteljirao ga je bez prethodna pretakanja, *assemblagea* i filtriranja, prema staroj metodi *cuga*, jedino su se cjevčice, provedene u bačve, udružile u jednu. 'Vino gotovo i nije bilo u dodiru sa zrakom, zato mu nisam dodao ni malo sumpora. Ima doduše 4,3 mg/l vlastita sumpora, koji stvaraju kvaščeve gljivice, i to je sve.' Vino je mutno, narančastojantarne boje, suho, tanično i istovremeno voćno, jedinstvene punoće, izazovno, drukčije. Prvo je godište nestalo i prije nego što ga je uopće počeo ozbiljno prodavati, u podrumu sada sazrijeva drugo. Ovaj put bez bačve za testiranje. 'Vjerujem u prirodu. Ostavljajući vino na miru pokazujem prirodi da joj vjerujem', kaže Aleš.

Prijeden je dug put, a opet, kao da se novi tek otvara. S 2006. godištem uveo je biološku proizvodnju grožđa na svih osamnaest hektara vinograda. Tako će imati još bolju, zdraviju osnovu za vina. Još slobodnije ruke za praćenje prirode, koja sama najbolje zna što je dobro za nju i za nas. ■

'Što manje tehničkih podataka znaš o vinu, bolje za tebe i za vino. Vino moraš osjetiti, a ne analizirati.'

