



Puro je zakon

Puro je zelo drugačen, a zelo logičen

Zadnja steklenica, ki smo jo odprli tisti večer, je bila polna nežnih snežink. Pozno je bilo, mraz je pritiskal, snežinke so naletavale, a mi smo vztrajali. Vztrajali smo zato, ker je bilo prelepo, da bi odšli domov. Zunaj, na terasi, smo razmišljali o preživetem večeru, se smejali in nihče ni mislil na jutri. Toliko pozitivne energije, ki nas je zajela tisti večer, je težko najti.

Mogoče je bil razlog vino, prav posebno vino, a ki je iz dneva in dan manj posebno. Ni manj posebno, ker bi izgubljalo čar, ravno obrnjeno, manj posebno je zato, ker postaja pravilo, manj posebno je zato, ker ga ljudje vidijo kot nekaj, kar naj bi obstajalo že dolgo. Morda tudi obstaja dolgo, a vem, da **Aleš Kristančič** ni ustvaril samo vina, temveč je ustvaril stil. Stil, ki je sprejet, in samo še vprašanje časa je, kdaj bo dobil posnemovalce.

Ko sem pred leti prvič slišal za puro in njegovo pridelavo, sem bil začuden in skeptičen hkrati, predvsem pa nisem mogel verjeti, da se je Aleš odločil za to radikalno potezo. Takrat je

imel namreč sila uspešno penino, imenovano *Movia classic*, ki se je prodajala izredno dobro in ljudje so jo oboževali tudi prek meja. *Movia classic* je bila takrat ena najboljših penin v Sloveniji. O puro mi je razlagal tako prepričljivo, da bi skepsa morala izginiti. Kar naenkrat naj imam steklenice obrnjene na glavo, odpiram naj jih pod vodo ... nisem razumel, priznam.

Zakaj sem dojel in zakaj sem danes tako navdušen nad puro, vam bom poskušal razložiti v naslednjih odstavkih. Začnem pri izviru. Puro je peneče vino, ki z drugim alkoholnim vrenjem v steklenici pridobi CO_2 v obliki mehurčkov. Točno tako, kot vse ostale penine in šampanjci. Razlika je v tem, da usedlino, ki nastane med drugim alkoholnim vrenjem, v ostalih vinskih kletah odstranijo, Aleš pa jo pusti v steklenici. Razlogov je več, prvi in najpomembnejši je narava, saj bolj naravno peneče vino ne obstaja.

Pridelava klasičnih penin ali šampanjcev poteka takole: ko v kletah nastane osnovno vino, ga natočijo v šampanjske

steklenice z debelejšimi stenami, saj morajo držati pritisk, dodajo kvasovke in sladkor. Po dveh dneh se začne sekundarno alkoholno vrenje, pri katerem nastajata alkohol in CO_2 v obliki mehurčkov. Štirindvajset gramov sladkorja doda nekje 1,5 odstotka alkohola in ustvari okrog pet barov pritiska. Iz odmrlih kvasovk nastane usedlina, ki jo v kletah po določenem času odstranijo, navadno s tresenjem steklenic, ki so obrnjene na glavo, da se usedlina nabere v vratu, in poznejšim zamrzovanjem vratu, dolijejo ekspedicijski liker – skrivnost hiše – in zaprosijo plutovinastim zamaškom. Do odstranjevanja usedline je bila steklenica zaprta z kronskim zamaškom. Po tem postopku je vino pripravljeno za trg. Super.

Puro je drugačen, zelo drugačen, a zelo logičen. Gremo po korakih.

Prvič. Dodajanje kvasovk in sladkorja, kot rečeno, prinese dodatnih 1,5 odstotka alkohola. V Šampanji na severu Francije je to sprejemljivo, saj njihova osnovna vina skoraj kot po pravilu ne pre-

sežejo 10 odstotkov alkohola. V Goriških brdih, kjer domuje *Movia*, so klimatske razmere takšne, da skoraj ni vina, če je le pridelano pravilno, ki bi imelo manj kot 12 odstotkov alkohola. Sploh če so vinogradi starejši in trte malo obremenjene, vsebuje osnovno vino najmanj 12,5 odstotka alkohola. Lahko bi imelo tudi manj, vendar bi bilo treba trgati zeleno grozdje, kar je katastrofa. Zeleno grozdje da zeleno vino. Če dodamo še 1,5 odstotka, ki nastane z drugim vretjem, je rezultat 13,5 do 14 odstotkov alkohola. Izjemno veliko za peneče vino.

Aleš puro ne dodaja sladkorja in kvasovk, temveč mošt novega letnika. Ta mošt, ki že naravno vsebuje sladkor in kvasovke, obenem pa z dodajanjem desetih odstotkov mošta na steklenico vina, avtomatsko zniža alkohol za vsaj 1,2 odstotka, kar pomeni od 10,8 in 11,3 odstotka alkohola, saj mošt ne vsebuje alkohola. Po drugem alkoholnem vretju v steklenici nastanejo mehurčki in idealnih 12,3 do 12,8 odstotka alko-

hola. Prav toliko kot v Šampanji. Brilljantno. Drugič. Usedlina ostaja in to je razlog za odpiranje na glavo. Šest mesecev po tem, ko se v steklenice doda sladkor in kvasovke, te odmrejo in se začne avtoliza kvasovk, ki je bistvena za kakovost penečih vin. Peneča vina, ki dlje odležijo na kvasovkah, so praviloma boljša od tistih, ki so manj časa v stiku z njimi. Ko v kletah kvasovke odstranijo, je napredka v steklenici skoraj konec in le največji šampanjci zmorejo staranje brez kvasovk. Pri puro so kvasovke vse do konca, vse do trenutka, ko se mi odločimo, da ga odpremo. Dokler mu pod vodo ne odstranimo kvasovk, puro živi in napreduje.

Tretjič. Nujno opravilo po odstranjevanju kvasovk v kleti je dodajanje ekspedicijskega likerja, ki je velikokrat tudi zelo sladek, saj s tem določajo sladkorno stopnjo penečih vin. Logično je, da kvasovke pojedjo prav ves sladkor, ki je v steklenici, in logično je, da ga morajo dodati, če ga želijo imeti spet v steklenici. Da ne bi znova zavrelo, je treba do-

dati tudi malce žvepla. Pri puro vse to odpade, saj smo mi tisti, ki odstranimo kvasovke in ne dodajamo ne sladkorja ne kvasovk. Puro je čist, puro pleše brez mask. Puro je suh in naraven.

Četrtič: odpiranje. Mnogi mislijo, da je zelo zapleteno, ampak je tako preprosto kot odpiranje klasičnih steklenic, mogoče je le zabavnejše. Steklenico obrnite na glavo za vsaj 24 ur, vzemite čeber, poln vode, še vedno na glavo obrnjeni steklenici odstranite kapico, z eno roko rahlo zavrtite zamašek, položite steklenico pod vodo in odprite do konca. Iz steklenice bo izteklo pol decilitra vina in rezultat bo osupljiv. Voda bo umazana, vina pa čisto.

Puro je zakon, pogosto slišim zadnje čase, in kadar slišim te besede, vem, da bo noč dolga. Dolga in prijetna obenem. Puro je več kot vino, puro je stil vina. Ustvariti vino je umetnost, ustvariti povsem nov stil v nekaj tisoč let trajajoči panogi pa je nekaj izjemnega. Kako izjemno, bomo videli čez sto let, ko se dobimo ob kozarčku pura, saj bo ta še zelo živ. Tako kot mi, upam.