

MOVIA GORISKA BRDA



Priče su to koje kruže među istinskim ljubiteljima vina, koje preporučavaju oni koji su imali priliku biti dio stvaranja. Odlučili smo otići, te se i sami uvjeriti u harizmu koju u sebi nose Goriška Brda i vrhunski majstori vina.

Uspon iz Nove Gorice počinje u nevjerici da postoji i ova dimenzija. Prizor vinograda, boja i rajskih zvukova prirode nas ostavlja bez daha. Harmonija koja ovdje vlada nas obuzima i koračamo naprijed sve uvjereniji u nepogrešivost svega što ovo tlo iznjedri.

Uz malo lutanja, stižemo na vrijeme na prvu zakazanu degustaciju. Zaustavljamo se ispred vinarije „MOVIA“. Na mjestu gdje se sreću italijanski Collio, širom svijeta cijenjeno vinsko područje i Goriška Brda sa slovenačke strane smještena je jedna od najstarijih i najuglednijih vinarija u Sloveniji. Osnovana davne 1820. godine, uz svu tehnologiju i inovacije u proizvodnji, izgledom je zadržala dah prošlosti.

Sa zalaskom sunca, na terasi okruženoj vinogradima, dočekala nas je supruga Aleša Kristančiča, Vesna Kristančič. Neposredna i otvorena, ispričala nam je Vesna interesantne priče. O vinariji i tehnologiji koju Aleš koristi. Saznale smo da se za proizvodnju šampanjca „PURA“, koristi prirodna metoda „BIODINAMICA“ i prisustvovala jedinstvenom otvaranju vinske boce.

Okrenuta naopako, radi taloga koji se nalazi u grlu, otvara se pod vodom uz pomoć pritiska koji boca sadrži. Čep i talog izlaze van i ostaju u vodi pod kojom je šampanjac otvoren.

U dobrom društvu i uz vrhunska vina, vrijeme predviđeno za posjetu vinariji MOVIA je neumitno istjecalo i mi smo morali da krenemo dalje...

Mjesto koje nikoga nije ostavilo ravnodušnim. Opija svojom ljepotom, gostoprimstvom, energijom, te vinskim umjećima velikih vinara poput Stojana Ščureka, Marjana Simčiča i Aleša Kristančiča - Movie.

VEČERA KOD VALERIJE I MARJANA SIMČIČA

Pažljivo pripremana slow food večera, uz odgovarajući sljed vina je ono s čim smo dočekani u vinariji Simčič. Nevjerovatan hedonizam koji budi sva čula. Ogromna pozitivna energija kojom zrače prilično je zarazna. Valerija priča o vinu kompleksno, ali vrlo razumljivo i običnom laiku. Ništa nije bilo prepušteno slučaju.

Svaka čaša posluženog vina, nasuprot slijedu ponudjenog slow fooda predstavljala je fantastičnu simbiozu okusa.

Po završetku večeri, uslijedio je obilazak vinskog podruma, mjesta gdje i sam gospodin Marjan pronalazi inspiraciju za stvaranje vrhunskih vina.

DRUGI DAN U POSJETI VINARIJI ŠČUREK

Stojan Ščurek, zajedno sa svojih pet sinova danas obrađuje oko 17 ha vinove loze i proizvodi oko 80.000 boca vrhunskog vina.

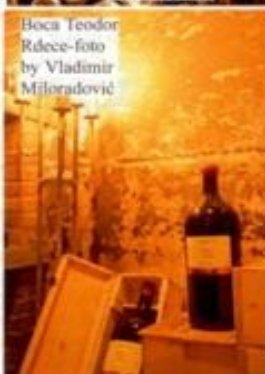
Srdačno, domaćinski proveo nas je gospodin Ščurek kroz odaje koje kriju plodove njegovog rada, sve do trenutka kada ih u punom sjaju ne predstavi onima koji ih željno iščekuju. Rukom oslikane bačve svojim vedrim bojama šire još veću energiju tog vinskog podruma. Identične umjetničke radove koji su oslikani na bačvama možete naći i na etiketama nekih Ščurekovih vina. Od inoksa bačvi, preko barika i arhivskih vina, stigli smo i u Vinsku banku. Prostorija sa prizgusnim svjetlom koja se takođe koristi za degustaciju vina okružena boksovima. Boksovi označeni imenima koji se zakupljaju za čuvanje vina koja možete da degustirate kada ste sa prijateljima. I mi smo degustirali od bijelih do crvenih, od mladih ka starijim, te smo probali vina na koje je Stojan posebno ponosan UP, Stara Brajda Crvena i Bijela, te Kontra.

Činilo nam se da svoj posao nose sa nevjerovatnom lakoćom i da uživaju u svakom trenutku svog života.

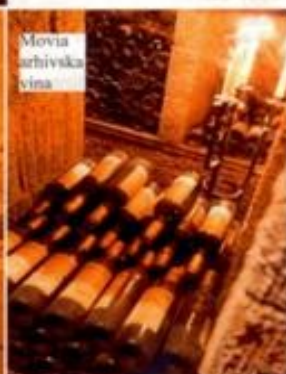
Maja Rumić



Movia Veliko



Boca Teodor
Rdece-foto
by Vladimir
Miloradović



Movia
arhivska
vina