

ALEŠ KRISTANČIČ - MOVIA, *vinar*



Aleš Kristančič s posestva Movia o svoji filozofiji in njegovih vinih, ki jih pozna ves svet

Vinar, ki je odpiral vrata v svet

Trgatev v Brdih je v polnem teku. V kletih že lahko poskusimo mošt, ki sramežljivo nakazuje, v kakšno vino se bo razvil. Do takrat čaka kletarje še obilo dela, saj so doslej pod streho le najbolj zgodnje sorte, večina rdečih še dozoreva, prav tako rebula. V teh dneh se je z Alešem Kristančičem težko dogovoriti za pogovor. Še za nekaj ur spanja dnevno komajda najde čas, saj so prve ure predelave odločilne za potek celotne fermentacije, predvsem pa za cvetico in okus končanega vina. In mošt ne pozna dneva, ne pozna noči. "Lan mi ogromno pomaga, a zjutraj je v šoli, popoldne piše naloge," je pohvalil sina in obžaloval, da ni več doma. Saj, grozdne počitnice bi bile v naših krajih bolj smiselne od krompirjevih ...

► **Za zunanjega opazovalca se zdi, kot da je zgodovina kleti Movia zaporedje stopnic, pravzaprav nadstropij, ki jih z lahkoto preskakujete. Prvi cementni sodi, posode iz nerjavnega jekla, bariki, veliki sodi batoni, nedegoržirane penine brez dodanega sladkorja, dolge maceracije z luno kot vodilnim kletarjem so le nekatere izmed prelomnic, na katere ste morali šele navaditi potrošnike, celo najbolj zveste ljubitelje vaših vin. Ste se sploh kdaj vprašali, pred kakšno preizkušnjo jih postavljate?**

"Mar res? Z mojega zornega kota so bile spremembe počasne. Videl sem, kaj bi lahko naredil, in bil kar nestrpen, ker do tega ni prišlo takoj. Zame so bila Brda vedno središče sveta, predvsem vinskega sveta, domovina izjemnih vin in vinorodno območje z neizmernim potencialom. Živeli smo ob meji, kar nam je omogočalo, da vidimo preko nje. Da zaznavamo njeno prisotnost in se zavedamo njene dejanske nepomembnosti. Spominjam se enega prvih intervjujev za kak tuj medij, za švicarsko revijo *Vinum*. Novinar madžarskega porekla je imel nalogo, da vsakih deset let obišče nekaj vzhodnoevropskih vinarjev in da naplete zgodbo, ki se je vila od Češke do Bolgarije in vključevala tudi takratno Jugoslavijo. Dobil je namig, da se v Brdih nekaj dogaja, da je tu poleg zadruga tudi en zanimiv kmet, ki ga je vredno omeniti, in tako se je najvil pri nas. Bil je to njegov zadnji dan, prišel je z

avstrijski vinorodni okoliši bistveno bolj vzhodno od nas, da pa se na politiko ne spoznam toliko, da bi presojal, če in kako lahko vpliva na vino. Zamislil se je, se opravičil, in potem je z ekipo ostal pri nas nekaj ur. Med odpiranjem steklenic sem navrgel, da so naša vina tako dobra, da se lahko primerjajo z vsakim pridelkom tistih zahodnoevropskih vinarjev, ki jih oni tako čislajo. Podražil sem ga, da si kar predstavljam, o čem bo pisal. Da bo omenjal opazen napredek, sodobne repkalnike in willmes tiskalnice, nato pa zaključil, da je duh kolektivizma še preveč živ, da bi vinarji lahko naredili kakovostni preskok. Očitno se ga je prijelo, napisal je dober članek in urednik se je odločil, da me da na naslovnico, kjer so z mastnimi črkami naznanili, da je tokrat nekaj novega na vzhodu. Novega? Novo je bilo samo to, da so nas 'odkrili' in začeli o nas pošteno pisati."

Svojak, svoje sreče krojač

► **Kako bi strnili pot, ki vas je pripeljala v vrh svetovnega vinarstva?**

"Kar koli naredimo, vedno moramo izhajati iz nas samih. Mislimo moramo z golj na to, kaj lahko damo, ne pa na to, kaj bi drugi želeli dobiti od nas. Potrebno je imeti debelo kožo in preslišati pripombe, kar ni vedno lahko in vsakdo tega ne zmore. Včasih je najpomembnejše, da te razumejo tisti, ki so ti najbližji. Zame je bilo najtežje, ko sem se

ali jih prisilile v prodajo zemlje. Starejši so za slabega gospodarja rekli, da se mu pozna, da je bil kolon. V istih letih so moji predniki zgradili klet, ki nam je dobro služila skoraj pol stoletja. Svojaki so seveda drugače delali z grozdem in vinom kot koloni, saj njihove hiše niso imele kleti, vino za domačo rabo pa so si pripravili skoraj izključno iz prešanine. Zanje je bila vključitev v zadrugo edina prava rešitev, ki je pomenila tudi rešitev za Brda in briško vinarstvo. Nas so, vsaj kolikor vem, pustili pri miru. Mogoče gre zasluga za to kar štirim partizanom iz naše hiše, od katerih je eden tudi padel za svobodo. No, glede pričakovanj, ki jih je oče gojil do mene, pa si

želeli prepričati, da so le vina z visokim odstotkom neprevretega sladkorja dostojna svečane mize, medtem ko suha sodijo zgolj v 'delafsko' menzo."

Kristančič postane Movia

► **Kdaj se je vinski trg razveselil prve steklenice vina iz vaše kleti?**

"Naj uvodoma povem, da je bil moj oče izjemen vinski trgovec. Naučil me je, da se mora vinar zavedati, kaj prideluje, da mora iskati dovršenost, s katero je lahko zadovoljen. Če on ni, mu niti lepe besede drugih ne prinesejo mirnega spanca. Prodajal je odprto vino in kupci

"Večkrat je mogoče slišati tezo, da smo imeli začetniki nekakšno srečo, da je trg hlatal za novostmi. Mogoče, toda če bi ne bilo za novimi imeni, ki smo se takrat pojavili, visoke kakovosti, bi kmalu izginili."

je zanimivo prebrati reportažo o trgatvi v Brdih, objavljeni v eni zelo stari številki *Primorskih novic*. Ko je novinar pobaral Mirka, če bi ne bilo lažje oddati grozda v zadrugo, se je izmazal z izgovorom, da je že prestar, da bi spreminjal stare navade, da bo odločitev prepustil sinu in da bo sprejel katero koli njegovo odločitev. Tisti sin sem bil jaz in takrat sem imel šest let. Dvomim, da bi pri mojih osemnajstih ali dvajsetih še tako mislil. Toda na kmetiji nisem ostal zaradi upanj, ki so jih drugi polagali vame; to je bila moja odločitev, odločitev za mojo pot, ki je vključevala uveljavitev v svetu."

► **Verjetno si je danes kar težko predstavljati razmere, ko ste začeli prvi briški vinarji prodirati na trg z lastnimi polnitvami. Kaj je vam posebej ostalo v spominu iz tistih časov?**

"Neverjetno, kako drugačen je bil svet pred le nekaj desetletji. Gostilne so točile odprto vino, mogoče so imele nekaj litrskih steklenic, pravih butelj je bilo malo, manj kot za vzorec. Vinske karte, tudi najdaljše, so ponujale le kako dvajseterico polnitev. Na njej so bile označene vinorodne dežele in okoliši, ob seznamu vin, ki je sledil, kleti niso bile napisane. Saj jih tudi ni bilo potrebno omenjati - v vsakem okolišu je bila zgolj ena zadruga klet, le na Štajerskem se je že pojavil Čurin! To se mi je zdelo nesprijemljivo, povsem nerazumljivo pa mi je bilo, da so štajerska vina bistveno dražja od primorskih. Če je bilo potrebno za Čurina odšteti deset novih dinarjev, je podobno vino iz pujske kleti stalo sedem, briška si dobil za pet. Obenem sem videl, da je sosednji Collio že začel postajati cenjen v Italiji, zato sem se spraševal, kaj je narobe z nami, zakaj ne znamo uveljaviti naše kakovosti, kdo povzroča informacijski mrk o naših vinih. Vinski lobisti so nas

so prihajali kar k nam na dom: večji odjemalci z velikimi sodi golberji na tovrnjaku, manjši s damižanko ali kako drugo primerno posodo. Pazil je, da ne proda vsega vina zgolj nekaterim in naenkrat, ampak je skrbel, da so imeli redni kupci vina dovolj, čeprav ne toliko, kot bi si ga želeli.

Pred odhodom k vojakom sem uspel doseči, da nismo pridelovali zgolj bele in rdeče zvrsti, ampak da smo nekatere sorte donegovali ločeno. Začeli smo s sauvignonom, furlanskim

tokajem, belim pinotom, rebulo in merlotom. Z letnikom 1986 smo tri sorte, rebulo, tokaj in beli pinot, tudi ustekleničili. Z naslednjim letnikom sta se tej trojici pridružila pinot-chardonnay in merlot, še leto kasneje tudi prva zvrst, Vinja Movia. Istočasno smo spremenili blagovno znamko: vina smo začeli podpisovati z imenom, po katerem smo bili v Brdih od nekdaj znani, saj je bilo že prvemu Kristančiču, ki se je priženil k Movii jasno, da bosta za njegov pravi priimek vedela le cerkev in država, za vse ostale pa bo - Movia. S tem smo se ognili zapletom z drugimi Kristančiči, ki so se pripravljali za vstop na vinski trg, krajše in lažje izgovorljivo ime pa je omogočalo tudi večjo prepoznavnost."

► **In kakšen je bil prvi odziv kupcev?**

"Ko sem napolnil prve steklenice, sem jih dal v avto in se odpravil na pot. Zdelo se mi je, da bi moral biti Bled tisti kraj, kjer bodo zaradi vpetosti v mednarodne turistične tokove najbolj zainteresirani za naša vina. Šel sem v Vilo Podvin, v Vilo Bled, v Grand hotel Toplice, zatem še na Otočec in na protokol. Ko sem prišel v klet Vile Podvin, sem opazil velike kupe srbskih, bosanskih, makedonskih vin, raznih caric milic, žilavk, t'ge za jug, po vsaj dvajset kartonov vsakega. Direktor Luka Pretnar, oče smučarke Špele, se mi je potožil, da še teh, ki so sorazmerno poceni, ne morejo prodati, kako naj bi



Movia

Aleš Kristančič zmeraj poudari, da je kmet. Kmet je zanj tisti, ki stoji na zemlji in ki mu pogleda v nebo ne zakriva streha. Odvisen je od vremena, od narave. Sam si ju nikoli ni poskusil podrediti, prej razumeti in ugotoviti, kako bi lahko danosti okolja izkoristil v svoj prid. Pravzaprav v prid trte in vina, ki sta z leti postala njegovo izrazno sredstvo. Pripadnost skupini Triple A: agricoltoři, artigiani, artisti najbolje odraža njegovo (kmečko) privrženost zemlji, celovsko obvladovanje delovnih procesov in žilico za premikanje zaznav mogočega.

Med varno hojo po utrjenih poteh in stalnim iskanjem novih izzivov se je odločil za slednje. Sproti je postavljaj in prestavljaj meje "zunanjega" sveta. Z neizčrpno energijo, govorniškimi darom in prirojenim magnetizmom je znal pritegniti pozornost vseh, celo popolnih abstinentov. Žar, ki ga je zanetil z besedo in telesno govorico, se je ob pokušini vina često razplamtel v ogenj navdušenja. Vse to velja tudi v sedanjiku, le da je teh nastopov nekaj manj kot v letih, ko je bil skorajda več na letalih kot na trdih tleh, zagotovo pa več po svetu kot doma.

Nobenega dvoma ni, da si lahko obetamo še kakšno presenečenje iz kleti Movia, pa čeprav novosti, ki so obnorele vinski svet, on ne pojmuje kot takih. Naključnih prebliskov ni, vse je plod vedno bolj poglobljenega razumevanja narave, pravi. Temu je sledilo drugačno delo v vinogradih, osvojitve principov biodinamičnega kmetovanja, spreminjanje kletarskih postopkov, priseganje na vino brez dodajanja žvepla, oživitve predklasične metode za pripravo penine, ko refermentacijo v steklenici sproži svež mošt, primešan staremu vinu. Peneči puro, ki ga pred očmi gostov v banjici z vodo degoržira natakali ali Aleš osebno, je verjetno eden najbolj gledanih posnetkov iz vinskega sveta na svetovnem spletu. Puro je rodil puriste, Movia moviste. Lahko bi postal politični vodja, lahko bi si omissil lastno cerkev - privržencev mu ne bi manjkalo.

Toda ne. Na našo srečo ostaja kmet. Vešč svojega posla, po malem, pravzaprav na veliko, pa tudi umetnik. TG

"Neverjetno, kako drugačen je bil svet pred le nekaj desetletji. Gostilne so točile odprto vino, mogoče so imele nekaj litrskih steklenic, pravih butelj je bilo malo, manj kot za vzorec."

zamudo, se začel opravičevati, da nima dosti časa, in da potrebuje le zaključno misel. Miza, ki smo mu jo pripravili za pokušino in pogostitev, ga sploh ni zanimala, mene pa ni zanimal tak pristop. Čeprav dvajsetleten in še povsem nepoznan v vinskem svetu, sem zbral pogum in mu pokazal vrata. No ja, dal sem mu vedeti, da z brzino ne bo ničesar opravil. Vprašal sem ga, koga sploh pojmuje za vzhodnoevropskega vinarja, ali postavlja ločnico po zemljepisni ali po politični liniji. Poudaril sem, da so številni

moral dokazati doma, očetu. Oče je dobro poznal zgodovino Brd in je točno vedel, kam pripeljejo slabe odločitve. Moji predniki so bili že odkar pomnimo svojaki, svobodni kmetje, s svojo hišo in zemljo, medtem ko so bili številni naši sosedje koloni, najemni kmetje. Tako je bilo pred prvo svetovno vojno, v letih pod fašizmom pa se je število kolonov še povečalo. Oblasti, ki Slovencem niso bile naklonjene, so spodbujale zadolževanje, toda zgolj zato, da bi jih potem privile z obrestmi in jim zarubile posest

potem moje, ki so se mu zdele predrage. Vedel sem, da k njim prihajajo ob koncu tedna številni italijanski gostje, katerim bi lahko brez bojazni, da ga bodo odklonili, ponudili naše vino. Stavljal sem na vse ali nič in predlagal pet kartonov vina za preizkus: obljubil sem, da bom prišel v ponedeljek po vse neprodane steklenice, obenem pa pustil telefonsko številko. Ne naše, ker nismo imeli telefona, ampak gostilne 25. maj na Dobrovem, ki jo je vodil očetov prijatelj Tonči Rusjan. V soboto je Pretnar že poklical, se opravičil za napako in mi zabičal, naj je jaz ne ponovim. 'Hitro naložite v avto, kolikor morete vina in ga pripeljite, ker so se moji Triještini prav zaljubili vanj,' je odločno ukazal. Oče je nekaj negodoval, ker smo bili sredi dela, toda te priložnosti nisem smel izpustiti iz rok."

► **V tem času se je zgodila tudi zagrebška Univerzijada; malo za šalo in malo zares bi lahko rekli, da je po maršalu Titu vaše vino odkril in začel ceniti tudi njegov najmlajši general in kasnejši hrvaški predsednik Franjo Tuđman?**

"Gre za lep preplet naključij. V Šempetru pri Gorici je takrat obratovala restavracija Šanpier, kjer je bil eden od treh lastnikov Splitčan Edi Gantar, ki je poleg ostalega skrbel za redno dobavo sveže ribe iz Dalmacije. Gostilna je bila izjemno dobro obiskana in žal že pokojni Edi je opazil, da gostom odlični ribi še najbolj tekne prav naše vino. Naročil je svojim, naj me pokličejo, toda ker nismo imeli telefona, se je kar osebno zglasil pri nas. Predlagal je nekaj skupnih pobud, jaz pa sem mu ponudil mesto mojega zastopnika za Split in okolico. Rečeno - storjeno. Že naslednji dan je prišel z naročilom za cel tovornjak vina, in ko smo ga odpeljali, sem šel na pot tudi jaz. Steklenice smo razložili v treh gostilnah, kjer so vina Movia kmalu postala prodajna uspešnica. Organizatorju prvega Tuđmanovega obiska v Splitu se je zdelo primerno, da vključi tega norega Slovenca na vinsko karto, in dr. Franjo se je dobesedno zaljubil v naš beli pinot. Želel me je spoznati, me vabil na sprejeme, postali smo dobavitelj vina za zagrebško Univerzijado. Ob gledanju posnetkov iz tistega časa se mi zdi, da sem kot kak Forrest Gump, ki je bil povsod zraven. Ko sem prinesel domov časopis *Slobodna Dalmacija*, kjer sem na sliki ob Tuđmanu, je oče prvič pokazal trohico zadovoljstva. Kot da bi mi do takrat le pustil, da delam nekaj po svoje, potem pa je začel sprejemati stekleničenje vina kot usmeritev, za katero je tudi on stal z vsem srcem. No, mimogrede, večkrat je mogoče slišati tezo, da smo imeli začetniki nekakšno srečo, da je trg hlatal za novostmi. Mogoče, toda če bi ne bilo za novimi imeni, ki smo se takrat pojavili, visoke kakovosti, bi kmalu izginili, kar se je nekaterim takratnim pionirjem tudi zares zgodilo."

As v rokavu

► **Kdaj je šel briški Forrest Gump še malo dlje kot na trge takratne Jugoslavije?**



Foto: Leo Caharija

Aleš Kristančič - Movia: "Obiskujejo nas vsi, od preprostih ljudi do kronanih glav, in nihče ni naletel na zaprta vrata. Tu se lahko prepričajo, da Movia ni zgolj preplet dobrih zgodb, ampak stvarnost, ki sloni na trdem delu, spoštovanju narave in kletarskem znanju."

"Naš prvi izvoz je bila Nemčija, uvoznik pa Dieter Sagolla, ki je bil zaljubljen v Slovenijo. Smučal je na elankah, se vozil v Elanovem čolnu, jedel slovenski med in pil slovenska vina. Ko sva se spoznala, je takoj napolnil bivalnik z mojim vinom in odpeljal prvih deset kartonov v Nemčijo. Sledila so vse večja naročila, objavo reportaže o naši kleti v reviji *Essen und Trinken* pa je pospremil s ponudbo bralcem, da lahko naročijo karton treh steklenic. Naenkrat smo prodali 15.000 steklenic, kar je bil za tiste čase pravi podvig."

"Kleti, ki so v lasti velikih podjetij, multinacionalk, si ne smejo privoščiti napak, toda brez napak, brez hoje po robu, ni napredka."

► Kaj pa Italija?

"Na Italijo sem ves ta čas gledal kot na asa v rokavu, ki ga je potrebno ob pravem trenutku povleči na plan. Mnogi kupci so prihajali neposredno na dom, številni so se ponujali, da bi nas zastopali, jaz pa sem izbiral. Ponosen sem bil, ko sem se uspel dogovoriti za zastopstvo z Angelom Gaio, ki pa se je izkazal za zelo nekorektnega sogovornika. O vinih, ki sem mu jih predstavil, je govoril v presežnikih, pri dogovarjanju o ceni pa mi je primazal tako klofuto, da me je močno zbolelo. Bil sem sicer pripravljen požreti to krastačo, o kateri nisem očetu črnil niti besede, in z dogovorjenimi vzorci sem se odpravil v Verono. Malo sem zamujal, Angelo me ni več čakal, zato sem se pridružil Rosanni Illy in vinotekarju Mauru Lorenzonu, ki sta bila namenjena na stojnico Velierja. Vse naokrog je bil resna tišina, le tam je odmevala glasba in predstavnik podjetja Luca Garganu je skakal po mizi, krilil z

rokama in razlagal o vinu, ki so ga vsi pili. Ko je gospa Illy vprašala, če bi se našel kozarec zanjo, si je Luca sezul čevljev, natočil vanj vino in ji ga ponudil. Rosanna, kakšna gospa, ga je mirnodušno vzela, srknila požirek in komentirala, da je dobro, z le nekoliko preveč izstopajočim vonjem in okusom usnja. Potem je dala kozarec-čevljev naprej, tako da je prišel tudi do mene. Ko sem spil vino, je Mauro natočil vanj moj sivi pinot, ga predstavil kot vino, ki je bilo tri leta v hrastovih sodih, in ga ponudil Luci.

napredka. Pisal je takim kletem, jim polaskal, da delajo dobra, toda industrijska vina, za katera je predlagal ceno okrog 6000 takratnih lir, kar je bilo manj kot desetina cene, po kateri so se ta vina prodajala. Jasno je ostal brez večine prejšnjih dobaviteljev, toda računal je na nas, utrgance, ki nas je imenoval za kmete, obrtnike in umetnike. In uspelo mu je. Nam je."

Odkrivanje Amerike

► **V ZDA, ki je danes vaš glavni trg, teh naključnih srečanj verjetno ni bilo?**

"Bil sem trikrat v Ameriki, da bi našel nekoga, s katerim bi lahko delal. Če bi to počenjal sto let, bi mi mogoče uspelo. Napotili so me k tamkajšnjim slovenskim društvom, kjer so me trepljali po ramenih, potem pa pričakovali vino, ki bi bilo cenejše od najcenejšega. Srečal sem tudi slovenske podjetnike, ki so bili pripravljeni delati z vinom, čeprav niso imeli pojma o vinskem trgu. Mene je zanimal nekdo, ki bi že bil dokazano dober, ki bi k izbranim vinom iz celega sveta dodal še enega slovenskega. Za prodor v Ameriko je bilo zame važno, da so me dobro sprejeli Italijani, saj so tamkajšnji vinski vohuni nemudoma obvestili nadrejene onstran Atlantika o vinih nekega Aleša Movie iz Brd, ki so prodajna uspešnica. Kasneje so mi mnogi očitali, da sem se na vinskih kartah predstavljal v sklopu Italije ali Furlanije, toda ne zavedajo se, da drugače sploh ni bilo možno. Ko je James Suckling postavil naš sivi pinot na prvo mesto med desetimi najboljšimi s celega sveta in za poreklo napisal Collio, ni niti zgrešil, saj na tehničnem listu natančno piše, da je vinograd v Italiji. Mene je bolj zanimalo, da se je začelo govoriti o vinih Made in Movia, da je Movia začela pomeniti jamstvo

za kakovost. Ko so novinarji, poznavalci, radovedneži in ljubitelji vina s celega sveta začeli hoditi k nam, so točno videli, kje smo."

► **Ste v Medani, v Ceglem, vina pa že skoraj po celem svetu ...**

"Potem, ko so nas odkrili Američani, so se za nas začeli zanimati tudi drugi. Če te tamkajšnje vinske revije uvrščajo med sto najboljših kleti na svetu, si lahko prepričan, da te ne bodo prezrli niti Japonci in niti Kitajci, pa tudi v številne evropske države smo prišli prek ZDA. Danes moramo že izbirati, kam gremo in kakšne obveznosti lahko sprejmemo. Tudi pri sejamskih nastopih se poskušamo omejiti na najpomembnejše. Najbolje se počutim na skupnih predstavitev združenja La Renaissance des Appellation, v katerem nas je 193 vinarjev s celega sveta, iz Slovenije še Čotar, Korenika-Moškon in Guerila. Komur koli daš tam roko, sežeš v žuljavo dlan, in vse več pravih ljubiteljev vina si želi prav te izkušnje. Tega se zavedajo tudi organizatorji Vinitaly, ki nam obljublajo vse boljše in boljše pogoje za našo predstavitev."

Suckling me ponovno vabi na njegov izbor petdesetih vinarjev iz celega sveta v Hongkong. Osebno te promocije ne potrebujem več, za Slovenijo pa bi bilo zagotovo dobro, da bi bil tam, toda brez napisa I feel Slovenia, s katerim država pogojuje prejem podpore za sejemske nastope. Včasih se mi zdi, da je še najuspešnejši sejamski nastop predstavitev vina doma. Obiskujejo nas vsi, od preprostih ljudi do kronanih glav, in nihče ni naletel na zaprta vrata. Tu se lahko prepričajo, da Movia ni zgolj preplet dobrih zgodb, ampak stvarnost, ki sloni na trdem delu, spoštovanju narave in kletarskem znanju."

TONI GOMIŠČEK