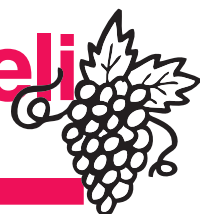


crno-bijeli svijet



Svako mu vino ima svoju priču



Pjenušac bez konzervansa

Od crnog pinota radi pjenušac Puro Rosé, koji četiri godine leži u bačvi na kvascima pa se bez sumpora i drugih konzervansa puni u boce u kojima je još tri godine.



Rebula je bolja od chardonnaya

Pod imenom Lunar, koje simbolizira i biodinamička načela, Movia puni senzacionalnu rebulu, izvornu sortu s Goriških Brda, te dobar chardonnay.



PAJSER
POSEBNOM POLUGOM ALEŠ SKIDA ČEP S BOCE PIENUŠCA KAKO BI TALOG IZLETIO U POSUDU S VODOM



NEFILTRIRANO
MOVIJINO VINO S DNA BOCE (DESNO) IZGLEDA DRUKČIJE OD VINA S VRHA ZATO ŠTO GA NE FILTRIRA

Kad brati? Kad ptice kažu

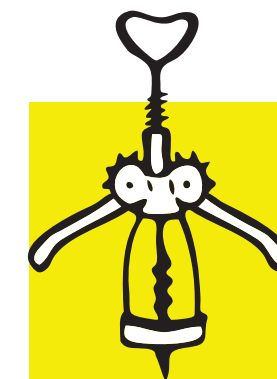
Veliki show o velikim vinima radi Slovenac Aleš Kristančič Movia

Tjedan dana traje priprema vina za otvaranje boce vina Lunar. Bocu treba postaviti uspravno kako bi se fini talog skupio na njezinu dnu, a vino u njezinu gornjem dijelu ostalo čisto. Pri otvaranju ne smije se čuti zvuk čepa koji napušta grlić jer to znači da se stvorio vakuum koji podiže talog s dna boce i zamućuje vino. Tako preporučuje slavni slovenski vinar Aleš Kristančič Movia, koji pod imenom Lunar puni dva vina - chardonnay i rebulu. Movia ne filtrira vina i talog mu u bocama ne smeta. Štoviše, tvrdi kako baš on vinu daje život. Lunar je istočio u dekanter pa pokazao dvije čaše, onu s čistim vinom, sjajnom zlatnom tekućinom, te onu s talogom, mutnu poput blata. Za otvaranje pjenušca Puro Rosé priredio je "naopa-

ku" priču. Pjenušac stoji tri dana grlićem prema dolje, u posebnom tuljcu, kako bi se talog skupio pri čepu. Prije otvaranja vrh zatvorene boce uroni u posudu s vodom. Posebnom polugom, koju je sam izradio i nazvao Purista, skine čep i talog pod naletom mjhurića izleti u vodu, a u boci ostaje čisti, mirisavi pjenušac. **Za svako** vino Movia ima priču, odnosno djelić životne filozofije obitelji koja se vinogradarstvom i vinarstvom počela baviti još oko 1700. godine. - Tata me naučio da se iz nezreloga grožđa ne može ni dobra marmelada napraviti. A kad je grožđe zrelo, to ovisi od regije do regije. U Champagni zrelo grožđe daje vino od devet posto alkohola, negdje drugdje će nakupiti 15 posto. Plod nije zreo kad nakupi puno

šećera, nego kad ima najbolji okus, a to je kad ga ptice jedu. Tad je i sjeme zrelo da može prenijeti život - govori Movia, kojem je teško ne povjerovati jer iza sugestivnog nastupa stoje i velika vina. Tako se i zovu. Veliko Belo mješavina je rebule (70 posto), sauvignona (20 posto) i sivog pinota koja je tri i pol godine odležala u bačvicama od francuskog hrasta pa još godinu dana u boci. Iznimno bogato vino miriše po cvijeću, kruškama i jabukama, a u ustima dugo trajaju okusi začina i orašastog voća. Aleš ga preporučuje uz sirovu ribu, kao i termički obrađenu te školjke i bijelo meso. **U vinu** Veliko Rdeče dominira merlot, a ima i crnog pinota te cabernet sauvignona. U bačvama leži šest godina, a u boci još najmanje šest mjeseci. Oba su vina

bila najbolja na prvoj, zasad jedinoj, vinskoj utakmici Slovenije i Hrvatske u Škofjoj Loki u lipnju 2009. Pet hrvatskih i pet slovenskih ocjenjivača, među njima i autor ovih redaka, Velikom Belom 2004. dodijelilo je, ne znajući, naravno, što piju, 90,11 bodova i pobjedu među odležanim bijelim vinima. Veliko Rdeče 2002. bilo je najbolji "crnjak" s 91,22 boda. Pet godina poslije na tržištu su berbe 2007. (Belo) i 2003. (Rdeče). **Movijino** imanje je u selu Ceglo u Goriškim Brdima, jednom od najboljih vinogradarskih položaja svijeta koji se prostire s objiju strana slovensko-talijanske granice koja prolazi i kroz Movijine vinograde. On je učio od najboljih, u bordskom Château Petrusu te burgundskom Domaine de la Romanée-Conti.



POSTAVILI SMO 25 različitih čaša na stol. Zašto bismo morali poštovati tuda pravila, neka si svatko odabere onu koja mu najviše odgovara, rekao je Aleš Kristančič Movia prije nego što je počeo predstavljati vina. Za crni pinot je ipak predložio veliku čašu koju može položenu valjati po stolu a da se vino ne prolje. Tako se, kaže, najbolje razvijaju mirisi ove nježne, ali prekrasne sorte.



MEĐU DESET najutjecajnijih enologa svijeta Moviju je 2008. uvrstilo 20-ak vinskih kritičara sa svih kontinenata. Američki časopis Wine Spectator njegovu je vinariju 2003. stavio na listu 100 najboljih na svijetu. Njegovo vino Veliko Belo na Food&Wine Classics Festivalu 2009. u američkom Aspenu uvršteno je među deset najboljih vina svijeta.