



Kristančič je otvarao vina posvuda. U podrumu, ispred vinoteke, rukama, otvaračima i sabljama



Jedan od sto najboljih vinara na svijetu oduševio Zagreb!

Aleš Kristančič, slovenski vinar i vlasnik imanja Movia, u vinoteci Bornstein održao je prezentaciju svojih sedam najboljih vina i prenio svoje nevjerojatno znanje malom broju okupljenih entuzijasta.

PIŠE VUK RADIĆ

Aleš Kristančič je potpuno lud. Skače uokolo, penje se na stolice, otvara bocu za bocom, ljudi padaju sa stolaca od smijeha, trči uz stepenice, trči niz stepenice. Pogodio je fotografa čepom pjenušca. Sve se to zbiva prije nekoliko dana u vinariji Bornstein gdje su ugostili Kristančiča i njegovih sedam spektakularnih vina. Pružio je nevjerojatan šou. I prenio u nekoliko sati više znanja nego što većina ljudi može naučiti u nekoliko godina praćenja vinske scene.

Kristančič je vinar kakvog nema. Slovenac iz Goriških Brda, trenutno vodi obiteljsko imanje Movia i proizvodi istoimeno vino. Učio je od svojih predaka,

vještine usavršio u Bordeauxu i Burgundiji, a kući se vratio s novim znanjima i idejom o sasvim drugačijem konceptu proizvodnje vina. "Najviše što možemo napraviti za vino je da sačuvamo ono što je priroda dala", kaže Kristančič. U svoja vina ne dodaje umjetne dodatke, ne filtrira svoja vina. I kada priča o tome, gori od želje da svoj entuzijizam prenese drugim ljudima. Maše rukama, viče, šali se, tek tu i tamo zastane kada nije siguran kako reći nešto na hrvatskom.

Umjetni dodaci

Proizvodi neka od najboljih vina na svijetu. Doslovno. Wine Spectator ga je 2003. godine svrstao u 100 najboljih vinara na svijetu. Ocjene su mu redovito preko 90, i to od najžešćih vinskih

kritičara. Samo petinu svoje proizvodnje prodaje u Sloveniji, ostatak plasira na tržišta SAD-a, Kine, Japana i cijele Europe.

U Bornstein je došao sa sedam vina. Puro Rose, pjenušac iz 2005. godine, možda najbolje može opisati Kristančiča. Cijela njegova filozofija je u toj boci i treba

Kada priča o vinu, gori od želje da svoj entuzijizam prenese drugim ljudima. Maše rukama, viče, šali se, tek tu i tamo zastane kada nije siguran u svoj hrvatski

je probati. Od samog showa otvaranja pjenušca, do filozofiranja oko sedimenta koji se nalazi unutra, preko ustrajanja na nekorištenju umjet-

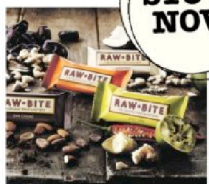
nih dodataka unutra. Okupljenima je pokazao i Sauvignon 2012., Lunar Chardonnay 2008., sjajnu Lunar Rebulu 2008., Veliko Belo 2007.,

Modri Pinot 2008. i Veliko Rdeče 2003. Sve jedno bolje od drugog, puno bolje kada ih osobno prezentira fenomenalni Kristančič. □



Danske pločice stigle na hrvatske police

Raw Bite, popularne danske energetske pločice, dostupne su i na hrvatskim policama zdrave hrane. Napravljene su isključivo od sirovog voća i orašastih plodova uzgojenih po ekološkim načelima te ne sadrže dodane šećere, arome ni konzervanse.



ŠTO JE NOVO

Slastistika

Traži se karnevalska zvijezda!



Slastistika vas vodi na karneval!

Ovih je dana počeo nagradni natječaj koji će darovati vikend putovanje za dvoje na Venecijanski karneval. Svi koji žele sudjelovati u izazovu originalni recept za karnevalsku slasticu trebaju unijeti na www.slastistika.hr, a žiri Slastistike odabrat će najbolje.



Više od 500 stručnjaka bira dobre restorane

PIŠE VUK RADIĆ

Krenulo je glasanje za najvažniji odabir najboljih restorana u Hrvatskoj! Više od 500 najvećih gastro stručnjaka koji sudjeluju u izboru Dobri restorani 2014. u organizaciji Dobre hrane trenutno biraju koji će restoran ove godine zasjesti na prvo mjesto ovog uglednog odabira restorana.

Konačni pobjednik bit će objavljen na svečanoj dodjeli nagrada koja će se održati

početkom travnja. Na istom eventu bit će predstavljen i novi vodič kroz restorane Hrvatske u nikad većem izdanju s više od 850 restorana. Također, ove godine uvode se i dvije potpuno nove kategorije - chef bira chefa i nagrada publike. Tako će najutjecajniji domaći kuhari imati priliku nominirati svoje kolege za najbolje kuhare u Hrvatskoj, a publika će prvi put imati priliku dati svoj glas o najdražem restoranu. □