

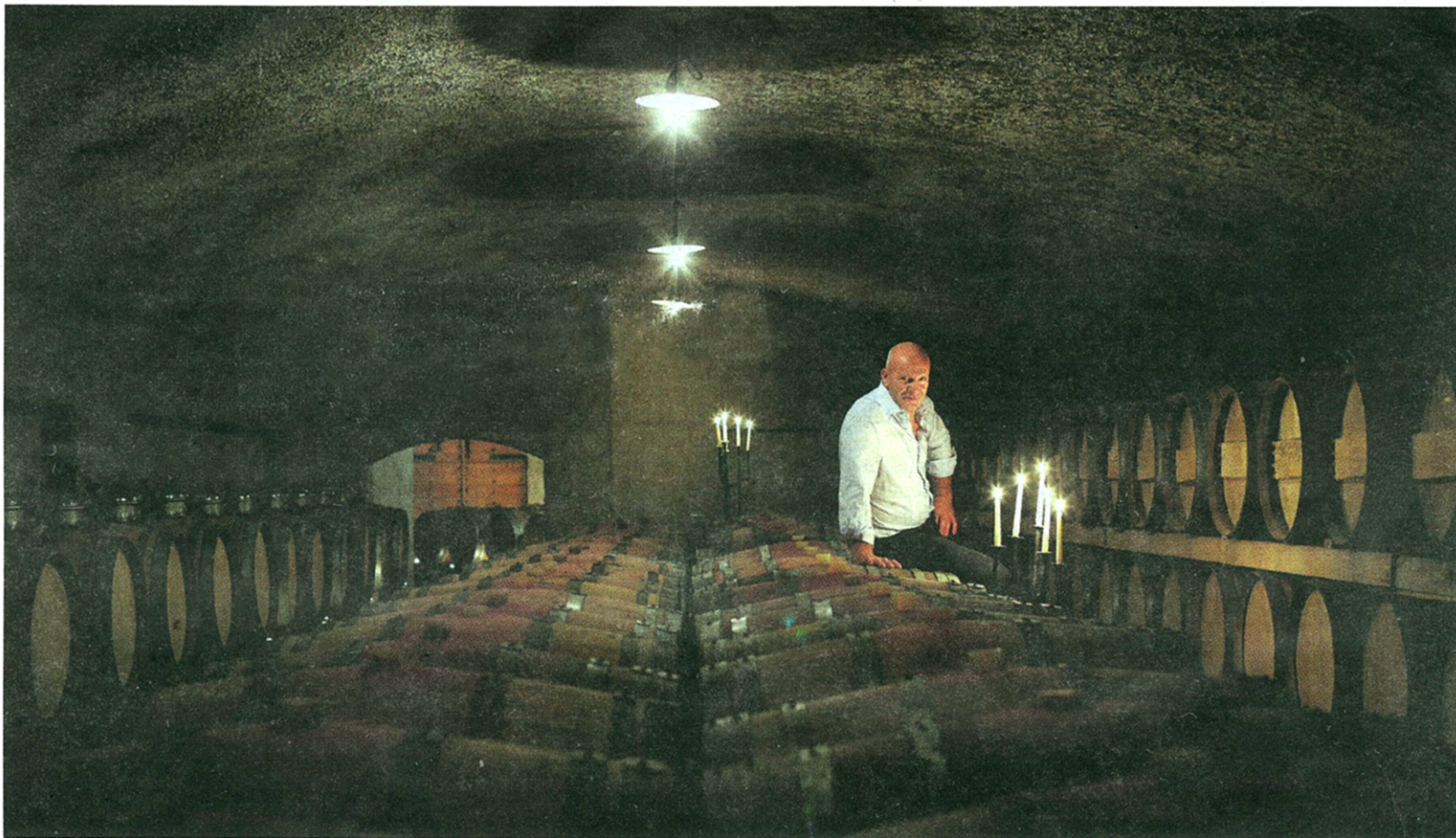
Delata, kar ju veseli, ne tistega, kar narekuje trg

Brica v svetovnem vrhu Med sto najboljšimi vinarji sveta vinski hiši Kabaj-Morel in Movia

Pisati o dveh tako različnih osebnostih, kot sta Jean-Michel Morel in Aleš Kristančič, ni hvaležno početje. Kot tudi ne luščenje skupnega imenovalca, ki ju povezuje. Pa vendar: oba vinarja par excellence, oba iz Goriških brd, oba na letošnjem seznamu stotih najboljših vinskih kleti sveta po odločitvi revije Wine&Spirits, ene najvplivnejših, specializiranih za vino. In oba bosta ta torek v San Franciscu, kjer bo revija priredila veliko gala pokušino vin najboljših stoterice na zemeljski obli.

KATJA ŽELJAN
UROŠ HOČEVAR, fotografiji

Jean-Michel Morel se je s svojo domačijo Kabaj Morel uvrstil na prestižni seznam že drugič v zadnjih treh letih. Izjemnost dosežka dobi v besedah Francoza – karierna pot ga je najprej zanesla v Italijo, od tam pa je bil le korak do Brd, kjer se je s poroko z domačinko ustalil leta 1989 – dodatno razsežnost. »Na vinskem zemljevidu sveta Slovenija skoraj ne obstaja. Zato je priti med sto najboljših vinarjev sveta velik uspeh, pa ne le zame ali Aleša, temveč za vso Slovenijo. Vedeti namreč morate, da je polovica vinarjev, ki so se uvrstili na seznam, ameriških, kar pomeni, da je za preostali svet, z Argentino, Francijo in Italijo vred, na voljo le petdeset mest. In da dve od teh petdesetih pripadeta prav Sloveniji, je nekaj izjemnega,« poudari Jean-Michel Morel. Kaj je bilo tisto, s čimer so po njegovem mnenju Kabaj Morelovi prepričali revijo Wine&Spirits? »Verjamemo v to, kar delamo. To pa seveda ni le moj trud, temveč trud celotne družine, ki nosi priimek Kabaj. Zadnjih dvajset let pa je to delo družine Kabaj Morel, naše želje, da drugim pokažemo, da obstajamo. Seveda se ne moremo primerjati z vinskimi imeni, ki so na trgu že dvesto let in več, a je naš koncept pomembno drugačen. Odkar smo se leta 1993 začeli ukvarjati z vinarstvom, nikoli nismo gledali, kaj želi globalni trg. Pomembno je, kaj je všeč nam. Smo mikrokmetija in zato moramo delati svoja, ne pa trendovska vina. Vsak vinar se pač mora odločiti, kje in kaj hoče delati: ali to, kar zahtevata trg in kupec, ali tisto, kar mu je všeč. A sem prepričan, da boš, če boš delal tisto, kar ti je všeč, tudi lažje prepričal ljudi.«



Aleš Kristančič, vinar in lastnik hiše Movia. »Za mene je tisti bog v kleti najpomembnejši!«

Vedno na preizkušnji

Zdi se, da je njegova filozofija, tudi ko gre za vino, preprosta in zdravorazumska. Z njegovimi besedami, brez kakšnega velikega fantaziranja, a vedno na poti, ki so si jo začrtali. Kajti: vsak trg ima svojo matematiko. Največ svojih vin Kabaj Morelovi sicer prodajo v tujini, zlasti na ameriških in azijskih tleh. Na globalnem azijskem trgu so navzoči na Japonskem, Kitajskem in Maldivih, prav zdaj se odpirajo poti še na korejskem trgu. In potem je tu arabski svet ... Čeprav je, kot priznava Jean-Michel Morel, slovenski trg zanje zelo pomemben. Vsako leto je v vinski kleti Kabaj Morelovih v Šlovrencu – mimogrede, ta ima tri dele: ob vhodu je klasični del z velikimi hrastovimi sodi iz francoskega lesa in jekleno posodo za vinifikacijo in tipizacijo vina, od tam vodijo stopnice navzdol, v obokano klet z izvirov vode za stalno temperaturo in vlago, ki jo zahtevajo francoski sodčki bariki, od tam pa se pride v manj običajno klet, kjer je dal Jean-Michel v zemljo vkopati devet 3500-litrskih amfor iz gruzijske gline, posebej izdelanih v tamkajšnji vasi Imereti – med 70.000 in 100.000

Jean-Michel Morel



steklenic vina, odvisno od letnika. Ta niha za 20 do 30 odstotkov, seveda ne v kakovosti, temveč količini. »Vedno smo usmerjeni naprej, kaj bo čez pet let. In prepričani smo, da mora imeti človek, ki, denimo, kupi steklenico za 80 evrov, takrat, ko vino pije, vtis, da je vredno vsaj 100 evrov. Ne sme se zgoditi, da zanj plača sto evrov in se nazadnje vpraša, kaj je pravzaprav pil ...«

Tudi zato so vinarji po mnenju Jean-Michela Morela vedno na preizkušnji. Ko beseda nanese na to, ali se danes prodaja tudi zgodba, ki je povezana z določenim vinom, pa

Tako različna, pa vendar: oba na seznamu stotih najboljših vinskih kleti sveta, oba v torek v San Franciscu.

je prepričan, da je v tujini še vedno najpomembnejše, kaj ima vinar pokazati v steklenici. Zgodba pride šele zatem. Na tujih trgih imajo Kabaj Morelovi svoje kanale in nekaj pomoči, saj vsega sami zagotovo ne bi zmogli postoriti, čeprav se trudijo po najboljših močeh. Kaj pa načrti in ambicije? »Ambicije so velike, a jih je treba spraviti na realna tla. Od sanj še nihče ni živel. Vsekakor je naš cilj, da si odpremo še nove trge. Na njih pa se ni preprosto uveljaviti, stroški so ponavadi občutno večji kot doma. Mi seveda ne predstavljamo le Kabaj Morelovih, temveč tudi Slovenijo. A to je marsikomu težko dopovedati,« meni sogovornik. Eden največjih potencialnih trgov, kamor bi se radi prebili, je Južna Amerika. »A to je misija, ki traja najmanj pet let. Čez noč ne moreš narediti nič, kajti vedno prodajate tudi svojo kredibilnost.« Čeprav ima Južna Amerika veliko dobrih vin, v njenih mestih in državah ne pijejo le svojih, temveč tudi tuja. »Ker so odprti, hočejo pokusiti tudi druga vina. Pri njih dobite v nekaterih restavracijah tudi slovenska, in to tam, kjer prodajajo najboljša ameriška. Hočejo vedeti, kaj delamo mi, poleg tega prodajajo kozarce vin, vina v steklenicah na policah ne zanimajo

nikogar. Pa mi povejte en slovenski lokal, ki prodaja kozarce vina! Tega ne počne nihče, ker je menda drago. Toda če je buteljka odprta, jo bodo popili, če je zaprta, je ne bo pil nihče.«

»Opazen si, ko si v kozarcu«

Alešu Kristančiču s Ceglega ne pravijo zaman vinski čarodej. Pa čeprav mu je eden od tujih novinarjev, čigar članek ima v hiši Movia še danes pomembno mesto, pripisal tudi precejšnjo ekscentričnost. Ekscentričnost gor ali dol, dejstvo je, da se je njegova vinska klet, ki se lahko pohvali s 100.000 do 120.000 steklenicami vin na leto, na prestižni seznam stotih najboljših na svetu po oceni revije Wine&Spirit letos uvrstila že sedmič. »Da te revija sploh oceni, moraš priti na ameriški vinski trg, kar danes ni lahko. In biti moraš opazen. Kdaj si opazen? Ko si v kozarcu, ko začnejo ljudje piti tvoje vino. Zato moraš biti na trgu tudi dejaven, saj v Ameriki ne iščejo vina pri uvoznikih, kajti še več novih vin sploh ne potrebujejo. Sicer pa je usmeritev revije Wine&Spirits, da vino prikaže v pravi luči, brez šminke. Šminka je že nekaj negativnega. Torej moraš biti kmet, resnični vinar, da prideš na seznam,« je prepričan Kristančič. O tem, ali je uvrstitev dveh slovenskih vinskih klet med sto najboljših na svetu uspeh, ima svoje mnenje: »Če bi na zadevo gledali statistično, je uspeh. Toda Slovenija na Zemlji leži v pasu, kjer je vino doma, torej imamo favoriziran položaj. Iz tega zornega kota gre za neuspeh. Resnični uspeh bi bil, če bi pri nas pridelali nekaj, kar se tu ne prideluje, in se uvrstili med sto najboljših na svetu.« Kljub temu priznava, da je uvrstitev na seznam revije Wine&Spirits velika promocija, ki pripomore k nadaljnjim korakom vsakega vinarja.

»Vinarstvo je posebna stvar, vedno več ljudi – tudi tistih, ki niso profesionalci – hoče vedeti, kako prideš do vina. Na etiketi zelo poceni in zelo drage steklenice vina so zapisane identične sestavine, a so končni rezultati zelo različni. Lahko bi rekel, da je vse skupaj malo prikrito,

celo mistično. Mistika pa je dobra le do trenutka, ko je nekdo ne izrablja. Če si drugačen in to ponujaš trgu, herbicidi ne pridejo v poštev, podobno kot ne druge stvari, ki jih kmetijstvo danes odobrava. Če dobijo tvoja vina takšno potrditev, kakršna je uvrstitev med sto najboljših vinskih klet sveta, je vse skupaj seveda laže. Moja glavna motivacija in veselje pri vsem skupaj pa sta, da sem jaz lahko jaz. Drugi vinarji velikokrat izberejo 'varno' pot in potem delajo bolj 'normalne' stvari, čeprav so do okolja in ljudi mogoče manj prijazne,« razmišlja Aleš Kristančič.

Doda, da je med stotimi najboljšimi vinarji sveta majhen odstotek velikih vinarjev v tem smislu. »Ti si lahko vinar, dokler s svojimi rokami prideš do vina. A s svojimi rokami! Ker se to namreč ne more dirigirati.« Sicer pa vino po njegovih besedah ni brez razloga nekaj posebnega. »Človek ga je našel v naravi in to mora spoštovati. Zgodbe o alkoholu v njem so presežene, saj v pravem vinu ta ni glavni frajer. V pravem vinu je drugačen efekt, ki je daleč nad tem, postane namreč hrana za dušo.«

On prideluje vino, ki postane del telesa. »Zato pa moraš imeti veliko verodostojnost; ljudje morajo verjeti tistemu, kar počneš,« je prepričan. Podobno kot za Kabaj Morelove so tudi za Kristančičeve glavni trgi Amerika, Kitajska, Japonska in Maldivi. So pa med njimi pomembne razlike. »V Ameriki si v nekaterih restavracijah prisoten zato, ker si pač ime, za katero je dobro, da ga imajo na vinski karti. Na Japonskem je drugače: o tebi vedo vse, tudi najmanjšo podrobnost. Trg imamo tudi na Maldivih, kjer je že precej atolov, kjer so se odločili, da pride na otok samo tisto, kar je certificirano kot ekološko.« Meni, da doma ne bo ostalo niti deset odstotkov vinskega letnika, ki bo iz kleti Movia prišel letos. Ali z njegovimi besedami: »Za mene je tisti bog v kleti najpomembnejši. Ne obstajata predsednik ali kralj, ki bi bila pomembnejša. Jaz sem pač vinar. Ne morem delati drugače.« Za njegovega boga v eni sami buteljki pa so v daljni Ameriki leta 2001, ko so na dobrodelni dražbi v avkcijski hiši Christie's zbirali denar za žrtve 11. septembra, odšteli že 11.000 dolarjev.