



DRAMA U WIMBLEDONU STR. 47

Mario Ančić prošao, Ivan Ljubičić ispao



POBJEDA U MAĐARSKOJ STR. 49

Blanka s 203 cm izjednačila hrvatski rekord

Split • nedjelja 2. srpnja

2006.

• cijena 6 kn

nedjeljna SLOBODNA DALMACIJA

AFERA HRVATI UTJERUJU ODŠTETU OD AMERIKANACA

Po obitelji zbog vioxxa 300 milijuna \$

STR. 5



DRAMA U OSIJEKU
Glavaš u teatru osramotio Đapića i Šeksa

STR. 4

ŠIRI SE CARSTVO
Todorić kupuje i otok Smokvicu

STR. 4

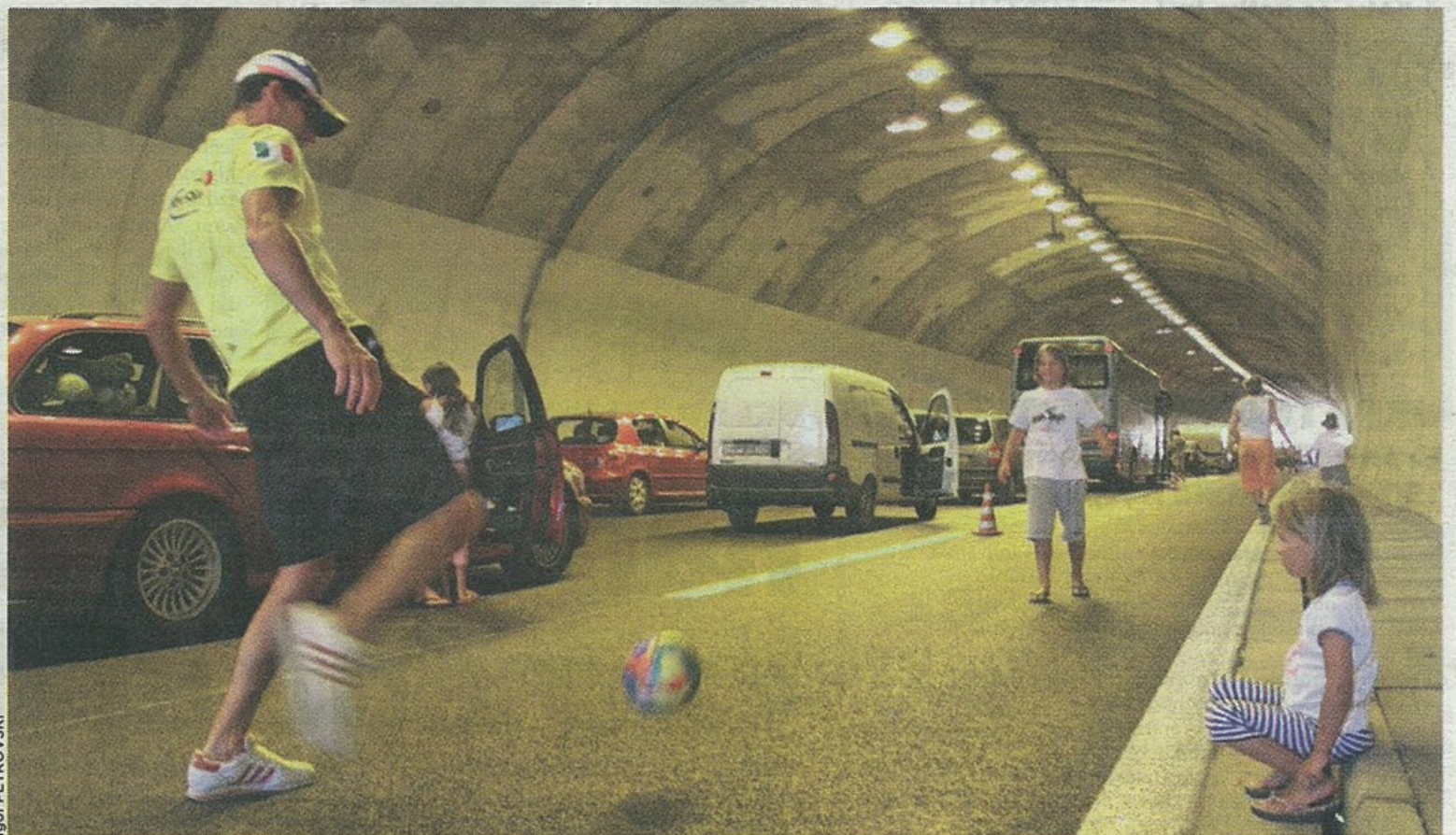


TUNIS
Turistički vodiči švercaju votku

STR. 6

NEVA TOLLE
Ne postoje žene nasilnice

STR. 39



Igor PETROVSKI

Talijani u tunelu Čelinka zaigrali na balun

LJETNI UDAR NA CESTE I LUKE

STR. 3

ŽUJA JE ZAKON!

Ozujsko Pivo

POBOSNI SPONZOR HRVATSKE NOGOMETNE REPREZENTACIJE OD 1998

DANAS

SLOBODNA DALMACIJA VEČERI DALMATINSKE PISME KASTELA.

CD

19,90 kn

Klape pjevaju Olivera

DANAS

SLOBODNA DALMACIJA

EKSKLUZIVNO

NAKON NEW YORKA, LONDONA I TOKIJA, SLOVENSKI VINAR ALEŠ KRISTANČIČ I U HRVATSKOJ JE PREDSTAVIO NEOBIČAN PROIZVOD - VINO "LUNAR" (SAMO)UZGOJENO U SPECIJALNIM BAČVAMA KOJE NALIKUJU BOBI GROŽĐA



Aleš Kristančič: S "Lunarem" ulazimo u novu svjetsku priču o vinu koja će sigurno trajati

Moje vino pravi Mjesec



U Hrvatskoj se Lunar sigurno neće moći kupiti: ne zadovoljava kriterije Zakona o vinu koji traži standardno bistro vino

piše Meri ŠILOVIĆ
snimio Feđa KLARIĆ

Nakon premijernog predstavljanja u New Yorku, Londonu i Tokiju, Aleš Kristančič nedavno je prvi put u Hrvatskoj ekskluzivno predstavio svoj "Lunar". Što je "Lunar"? To je prvo mjesечеvo vino na svijetu! S njim se zapravo otvara nova stranica u vinskoj priči uopće, tvrdi Aleš Kristančič, slovenski vinar koji je u svijetu najpoznatijih svjetskih časopisa o vinu prava zvijezda.

Na zatvorenoj prezentaciji njegova "Lunara" u splitskoj konobi-enoteci "Terra", Kristančičeva dugogodišnjeg prijatelja i suradnika Edija Gantara, na Bačvicama, okupilo se birano društvo uglavnom profesionalno vezano uz vina i naročito Moviu, vinsku kuću oca i sina Kristančič iz Goriških Brda, koja je bila čuvena još u doba Jugoslavije kada je ekskluzivno vinima opskrbljivala jugoslavenska diplomatska predstavništva.

Svjetska vinska novost

Kakvo je to lunarno vino, kako Mjesec utječe na vino i kakve to novosti u veliki svijet vina uvodi Movia, Aleš Kristančič govori u ekskluzivnom intervjuu za Slobodnu Dalmaciju. Ovaj potpuno rasprodani čovjek skoknuo je u Split na hrvatsku premijeru svoga "Lunara" negdje između posjeta švedskog kralja i kraljice i novog kneza od Monaka njegovu dvorcu i vinogradima u Goriškim Brdima.

"Lunar", inače, kao i Kristančičev prirodni pjenušac "Puro", koji je također predstavljen u Splitu, ima okus i buke neuobičajen, zaista drukčiji od onog na koji su navikli vinski pilci i znalci. Nekima će se jako svidjeti, nekima neće uopće. Oba vi-

na imaju dosta taloga, nisu bistra i treba ih pažljivo otakati u čaše. Kako je, dakle, uz pomoć Mjeseca rođen "Lunar"?

- Luna, Mjesec je ovom vinu bio jedini podrumar i zbog toga sam ga nazvao "Lunar". S "Lunarem" radim pravi korak naprijed u proizvodnji vina. Riječ je o potpunom povratku prirodi, onome što vino zapravo jest, odmakom od onog što danas pijemo, a što je pretrpano kemijom - veli Kristančič.

- Hoću ponovno postaviti ono što je trebalo oduvijek vrijediti - da vino bude vino, ono što jest.

- Pokušavate se zapravo vratiti u bolju, čistiju, pošteniju prošlost proizvodnje vina?

-a, to je taj korak naprijed. Iako su stvari u vinu u svijetu toliko išle u krivom smjeru da će se teško vratiti. Značajan dio kemijske industrije živi od industrije vina. Oni jedva čekaju da se pojavi neki novi problem, onda izmisle neko novo sredstvo protiv toga, i još novo, novo, novo. A svako njihovo rješenje donosi deset novih problema.

Samonapravljeno vino

- Kako ste došli do ideje o "Lunaru"?

- Našao sam neke stare loze, zapuštene vinograde koji nisu bili prskani možda već 50 godina i vidio sam da ipak nešto rodi. Počeo sam te loze pratiti i vidio sam da se na kraju, u zrelih bobicama grožđa koje su ostanu, odvoje se od peteljke i padnu, u onima koje ostanu cijele - dogodi vino. Za tri, četiri

Vidio sam da se u zrelih bobicama grožđa koje se odvoje od peteljke i padnu - dogodi vino, da je u bobicama sve što je za vino potrebno. Boba ima ventil: pusti potrebne tvari unutra, ali ih ni okrenuta naopako više ne pušta van. Odlučio sam napraviti bačve koje će imitirati bobu grožđa. Napunio sam ih zdravim, cijelim bobicama, odvojenim od peteljki, i samo zatvorio. Ništa više nisam dirao. I to je "Lunar". Ispalo je pravo vino. Podrumar mu je bio Mjesec: on je dizao, spuštao, miješao i držao život vina u bačvi



Mjesечеvo vino Kristančič je predstavio u splitskoj enoteci "Terra"

tjedna staviš ih u usta i vidiš da je to vino. To je bio samo dokaz moje stare teorije.

Nikada nitko to nije htio napisati do kraja, uvijek je bilo: vino pripada čovjeku, on ga je stvorio, izmislio. Nije istina, vino pripada prirodi, ona ga je "izmislila". Vino se samo napravilo, čovjek je pronašao vino u prirodi i budući da mu se sviđalo počeo ga je sam raditi. I prve posude u kojima je dobio vino bile su neke šupljine u stijenama, trbusi životinja, to su bile prve bačve. I tako je krenula priča o vinu.

- To je baš Vaša teorija?
- Da. Vidio sam da je u bobicama sve što je potrebno za vino, i kvasac, i sve ostalo. I zaključio sam: ovo je pizdarija što se radi, moramo početi od početka, jer što je u proizvodu više prirode bolje je, originalnije. S tim istraživanjem započeo sam negdje 1991. godine.

- I kako ste uspjeli izimitirati prirodu?

- Kad sam doživio to vino što ga je priroda sama napravila, gdje je priroda sama bila i vinar i podrumar, rekao sam da bliže prirodi od toga ne može biti. I shvatio sam u čemu je fora kod bobice koja se otkine s peteljke. Ona ima ventil: pusti neke potrebne tvari unutra, ali kad je okreneš naopako ne pusti ih da iziđu van. I odlučio sam napraviti bačvu koja će u potpunosti imitirati bobicu grožđa, koja će imati isti opseg i ventil, ali, naravno, povećan, kao boba grožđa koja će imati proporcionalno uvećanu rupicu od peteljke. Sve.

Bačve pravili Francuzi

- Tko vam je napravio takve bačve - uvećane imitacije bobe grožđa?
- Francuzi! Tri godine mi je trebalo da ih uvjerim da se ne

vina u bačvi. Mjesec djeluje na more, na ljude, na sve na zemlji, pa i na vino. Ovo je mjesечеvo vino. Jednu sam bačvu držao kao uzorak i nju sam otvarao i zatvarao da vidim u kojoj je fazi sve to. Začudio sam se kad sam vidio da je nakon sedam mjeseci vino zrelo. Prirodnim putem postalo je stabilno. U klasičnom, jako dobrom podrumarstvu, onako kao što ga ja radim, trebam čekati najmanje godinu dana, kod najvećeg dijela godinu i pol dana, a kod Velikog bijelog tri i pol godine da vino postane stabilno. Ovdje sam dobio vino koje je bilo gotovo smireno, stabilno nakon sedam mjeseci i tražilo je da uđe u bocu.

- Je li sve moglo poći i ukrivo?

- Moglo je, jer ne samo da unutra imate te prirodne kvasece nego i kožicu i milijune različitih bakterija koje su mogle napraviti iz vina ocat ili bilo što drugo. A nisu!!

"Lunarova" etiketa

- Vi ste prvi na svijetu koji je takvo vino napravio? I na takav način u takvim bačvama?

- Da, tvrdim da s ovim ulazim u novu svjetsku priču o vinu koja će sigurno trajati. Kad bih htio ja bih sada mogao na etiketi "Lunara" napisati biodinamičko vino, organic wine. Ali što je vino u početku bilo nego organsko vino, prirodno vino!!!! Pa onome što nije organsko, priro-

"Lunar" najbistriji za punog Mjeseca

- Ovo vino je najbistrije kad je pun mjesec. Onda je sav talog dolje, tada sva težina ide prema dole, prema zemlji. Tada je najbolje napraviti pretok. Kad je mlad mjesec cijela bačva je mutna, a prema punom mjesecu vino se polako čisti, bistri. I na kraju punog mjeseca treba puniti boce.

šalim i da ja to mogu i hoću platiti. I lani pred jematu su mi stigle. I napunio sam te bobebalice zdravim cijelim bobicama grožđa, odvojenim od peteljki, i samo zatvorio bačve. Ništa više nisam dirao. Berba 2005. je ušla u te bačve i to je "Lunar".

- Što se događalo u bačvama, kako se samo stvorilo vino?

- Ispalo je pravo vino. Podrumar tog vina bio je Mjesec. A što je Luna radila? Mjesec je dizao, spuštao, pa opet dizao i spuštao, i miješao i držao život

dno nek nađu ime i ne nazivaju ga vinom, a vino je u svom početku oduvijek svuda bilo organsko vino. Mislite li da su vino koje se spominje u Bibliji oni u to vrijeme nečim prskali?! Čime? A u Bibliji ne piše da je to organsko vino nego vino! Pa nema potrebe na bocama organskog vina pisati da je to što jest, jer je ono to prirodno, nego treba na onim bocama gdje vino nije prirodno nego je kemijski napravljeno ili pokvareno, gdje to vino zapravo nije vino, pisati "not organic wine" ili "chemical wine".

Sumpor i vino

- A ako vino ima u sebi, recimo, brdo sumpora i sve moguće tvari koje vinar zakonom smije upotrijebiti onda će, iako je na sekundu od otrova, to vino moći ući u promet. Jer je bistro. Vinska industrija ne može pratiti ove naše kriterije. Da donesete zakone da se vino smije raditi samo od grožđa i bez ikakve kemije bilo bi strašno malo vina na svijetu i vino bi bilo skuplje od najskuplje droge.