

SANELA V. IZ MARIBORA • ALEŠ KRISTANČIČ • SAŠO KRAGELJ

PLAYBOY

VSE, KAR MOŠKE ZABAVA

NOVEMBER 2008 4,99 €

20V

SAŠO KRAGELJ
»MOTOKROS JE MOJE ŽIVLJENJE«

SLAVOJ ŽIŽEK
NORMALIZACIJA
KATASTROFE

FORUM

ABSTINENTI
KDO NE VOLI?

INTERVJU

ALEŠ
KRISTANČIČ
EKSTREMNI VINAR

VSAJ 400
AVTOMOBILSKI
EKSCESI

SMO MOŠKI
ŠE MOŠKI?!

SANELA
V MARIBORU JE VROČE!





TEKST Tadej Golob
FOTO Bor Dobrin

ALEŠ KRISTANČIČ

Pogovor s človekom, ki lahko govori o vinu ure in ure in ure, pa ni pri tem niti malo dolgočasen. O vinu torej, o trtah, mladih in starih, o Luni kot kletarju,

o njihovi penini Puro, ki ni penina, čeprav ima mehurčke, o Billu in Hillary Clinton, pa o tem, kako je posnel vretje mošta v sodu in iz tega napravil glasbo.

Dogovorjeni smo bili ob dveh. »Ob pol štirih bom jaz končal,« sem rekel Boru, »ob štirih ti in sva v Ljubljani nekje ob šestih.« Njemu se je mudilo na Playbojevo zabavo z zajčicami, meni domov ... Prišla sva ob enajstih, pa še to stežka. Aleš Kristančič je bil namreč sredi trgatve (oziroma pri koncu trgatve belega grozdja), ves naspidiran od dišečih hlapov odprtih sodov Lunarja, ki se je v njegovi kleti sam oziroma z Lunino pomočjo spreminjal v vino, pa je bežal od mize v jedilnici v prvem nadstropju, kjer smo začeli intervju in je s terase eden najlepših razgledov, kar jih premore planet Zemlja, v klet pa v prostore, kjer grozdje stiskajo, in še nekam ... Skratka, intervju se je raztegnil v noč, pa nekaj smo morali še pojediti in izbrati vina za domov. Saj ne, da ne bi bil opozorjen, in zdaj lahko potrdim: eden najboljših vinarjev na svetu (na nekem uglednem izboru je pristal med dvanajstimi najvplivnejšimi) je tudi eden najbolj odprtih in toplih ljudi v tej državi. Kristančičevi so lastniki dveh blagovnih znamk: Movie (po posestvu pri Medani kakih sto metrov od italijanske meje, na katero so se predniki prženili leta 1820), v katere steklenicah tiči vino s starih trt, in Vile Marije iz onih mlajših. Če sem prav razumel, je vino v Movii in Vili Mariji še nekako najbolj podobno tistim, s katerimi imamo sicer opravka. Potem sta pa tu dva eksperimenta, že omenjena

Lunar in Puro, zaradi katerih si je prislužil tudi vzdevek 'extreme winemaker'. Pri prvem vse opravi grozdje samo (ob asistenci Lune in celo kletarja), pri drugi gre pa za penino po lastnem receptu, edino slovensko oziroma Movijino (če sem spet pravilno razumel), ki dopušča stiskanje zrelega grozdja in mehurčke.

Jasno, da sva morala te reči preizkusiti, ker kakšna novinarja bi sicer bila, in kar lahko rečeva, je, da je Movijino vino prečudovito. Ob tisti enajsti nama je Aleš dal še nekaj pod roko in svetoval, naj zakopljeva v zemljo in odpreva čez 30 let, pa bo še zmeraj tako dobro ... Eh, bog ve, kaj bo čez 30 let.

PB: Kako kaže?

AK: Odlično. Mislim, da je ta trgatvev veliki vinarjev. Pa ne po količini. Je trgatvev, ki je zahtevala ogromno dela v vinogradu. Po svetu lahko pridelajo grozdje – tako pravi neka raziskava –

smo posadili rastline skupaj. V divjini tega nikoli ne vidiš. V gozdu, recimo, ki ni pogozdovan, nikoli ne naletiš na monokulturo, ampak na biodiverzifikacijo, na različnost, pestrost. Ta pestrost pomaga, da so rastline bolj žive, da so bolj zdrave, da nimajo bolezni. Ko smo jih začeli kultivirati, smo mogoče naredili napako, žal, in smo jih postavili v vrsto, jih uredili. To je prineslo težave, ki jih prej ni bilo. Pravi vinar, vinogradnik, se mora spet približati naravnemu stanju. Tudi v strnjem vinogradu mora med trtami pustiti rasti drevesa, malo divjine. Če je bila prvotno tam voda, ne sme narediti drenaže in jo speljati pod zemljo in nekam v tri krasne ter se v sušnem obdobju spraševati, zakaj insekti pikajo in 'razturajo' v vinogradu. Zato, ker si jim vzel tisto, kar potrebuje za življenje! Če to ohraniš, imaš veliko manj težav. To je ključ. In če leži vinograd na hribu z določeno obliko, ne sili trte v kvadrate in piramide, ampak ohrani oblike, ker niso tam kar tako!

Največje bogastvo vsakega vinarja je rastlina, je trta. Trta ni stroj, ki potrebuje samo denar. Trta ni hiša, klet. Veš, kaj je trta? Trta je življenje, ki raste na tvoji zemlji.

s 35 urami ročnega dela na hektar. Slovensko povprečje je okrog 600.

PB: Dvajsetkrat več?

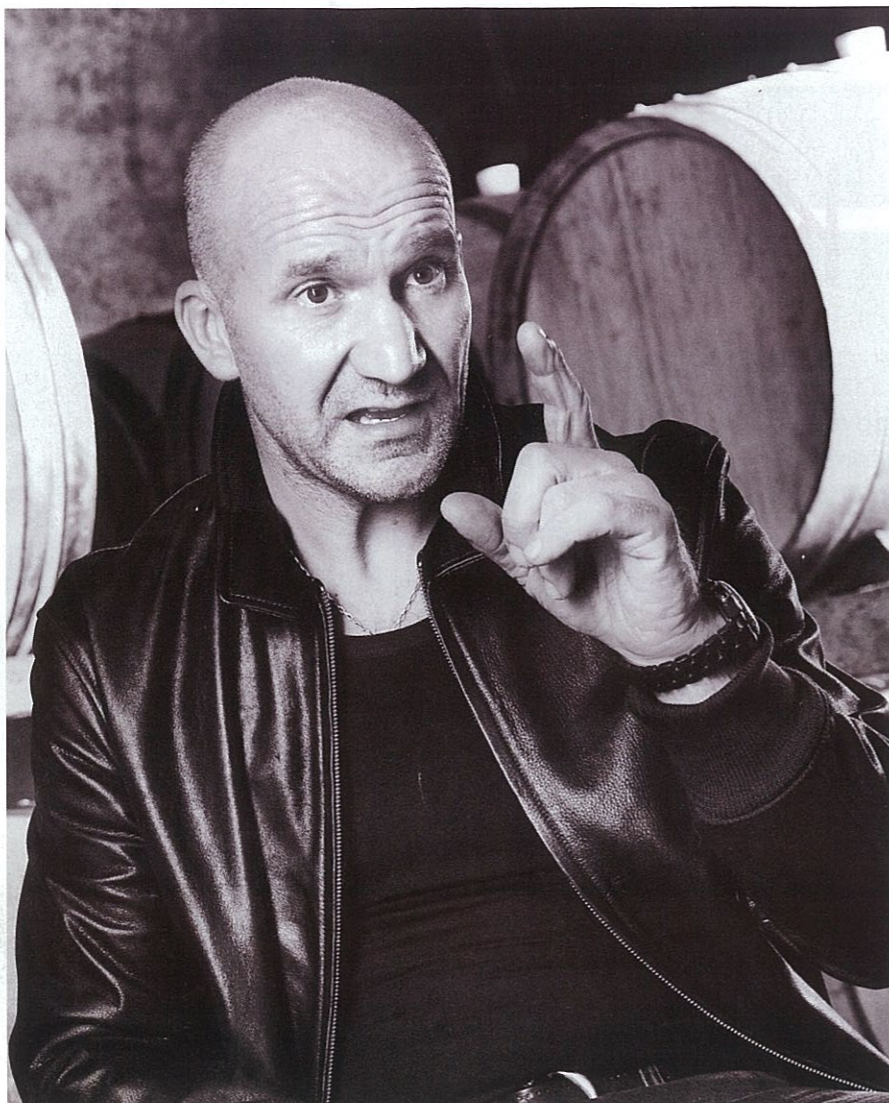
AK: Ja. Ampak je potrebno. Vino ne sme biti proizvod, mora biti pridelek. Če ga prideluješ, pomeni, da trto kultiviraš. Zato je Viti Culture. Ko smo v pravadnini pripejlali to divjo rastlino in jo začeli kultivirati,

PB: Za trenutek se vrniva k letošnjemu letniku. Rekli ste, da je bil odličen, da pa je zahteval ogromno dela.

AK: Ja, odličen letnik za velike vinarje. Ampak zakaj?

PB: Ali ni tako, da več ko je sonca, bolj je?

AK: Kaj je sonce?



Tisti, ki tega ne znajo, rečejo: »Evo, on je samo šovmen, vina pa ima za en drek.« Če jaz delam šov, vino ne trpi, vino je točno tako, kot je, ker je že tam. Bodi frajer v vinogradu in tam bodi resen, garaj dva tisoč ur po hektarju, potem pa boš lahko hodil po mizi, kadil marlboro in zmagal! Šov delam, ker mi je to všeč.

PB: Toplota, energija ...

AK: Ja. Prek lista dobiva grozdje sladkor s fotosintezo in recimo, da je sonce samo še eden od pomembnih dejavnikov pri nastajanju plesni. Ampak pri tistem, kar vpliva na kakovost letnika, tistem, kar neposredno vpliva, pa ima sonce bistveno manjšo vlogo, kot je tista, da se prenese zemlja v kozarec. V letu, kakršno je bilo letos, pomeni 600 ur dela na hektar vinograda, kolikor znaša slovensko povprečje, dobro delo. Veliki vinarji bodo za takšno leto porabili 1500 ur, Movia pa jih 2000. Zakaj? Ker se moraš v letu, kakršno je za nami, sonce z dežjem, bojevati proti veliko večje-

mu napadu bolezni. Sonce z dežjem ustvarja idealne razmere ...

PB: ... za bolezen.

AK: Ja, za bolezen. In če nisi imel pred tem razčiščeno, da je neumnost uporabljati močne fungicide, ki delujejo skozi rastlino, si letos z njimi na veliko zalil trto. Ti strupi gredo v rastlino in z njimi naj bi se rastlina osvobodila vseh teh bolezni. Ampak rastlina ima raje peronosporo kot pa strup. In potem škropiš desetkrat s tistimi stvarmi, ko bi moral mogoče enkrat ali pa dvakrat. Bolezen gre naprej, ker se rastlina proti strupom brani z vodo in jih tako redči, posledica pa je, da se ustvarja odpornost. Kot pri na-

pačni uporabi antibiotika. Se pravi, da je vsak letnik pomemben tudi za naslednje. Letos smo vendarle dočakali obdobje suhega vremena. Dva tisoč ur, ja, ampak zato, ker smo morali ročno odmakniti bolezni, jo fizično odstraniti.

PB: Potrgati gnile jagode?

AK: Napadene grozde, listje, ustvariti perfektno arhitekturo v postavitvi grozdov, ne skupaj, narazen, čak čak ... Danes imamo odlični letnik. Moram potrkati, do zdaj je odlično. Za tisto, kar je še zunaj, ne morem reči, kakšno bo, lahko da bo slabše, da bodo rdeča vina slaba, ampak bela bodo pa odlična. Jaz še nisem imel takega letnika. Tata pravi, da je bil letnik '73 ali '71 blizu, da je bil primerljiv, ker je imel stabilne kisline in primerne sladkorje. Ne sladkorje za marmelade, ker teh ne potrebujemo.

PB: Menda traja pri vas trgatve 14 dni?

AK: Tisti del, ko pobiraš grozdje, lahko traja res samo 20 dni. Med 14 in 20. Od takrat, ko se odprejo vrata kleti in se pripravijo stroji za trgatve, pa do takrat, ko se delo v kleti dokončno konča, pa lahko tudi dva meseca. Triindvajsetega avgusta smo recimo začeli majhno trgatve za penino Puro, ker smo potrebovali mošt, ki ga dodajamo. Takoj zatem smo začeli prve majhne trgatve za selekcijo glivic. In če računava, da bomo končali 15. oktobra, sta to dva meseca.

PB: Ampak, da traja zaključni del 20 dni ... Ali nimate dovolj delavcev?

AK: Ne. [smeh] Ne poznaš me dovolj dobro, da tako sprašuješ. Vedno se odločam tako, da je prav za rastlino. Včasih moraš narediti v vinogradu tudi kaj takega, s čimer slabo vplivaš na točno tisti letnik, ampak največje bogastvo vsakega vinarja je rastlina, je trta. Trta ni stroj, ki potrebuje samo denar. Trta ni hiša, klet. Veš, kaj je trta? Trta je življenje, ki raste na tvoji zemlji, ampak s 30-, 35-letno kultivacijo. Trta mora sama priti do tega, da ti da malo in dobro. Ne pomaga, če se spraviš na nov vinograd in režeš tri četrti stran in se potem hvališ, kako malo imaš na trti. Trta, mlada trta, to razume kot napad. Kaj naredi? Energije, ki je sedaj prosta, ker ni več grozdov, ne usmeri v tisto, kar je ostalo, ampak v še intenzivnejšo rast.

PB: Mlada trta?

AK: Ja, mlada trta. S tem samo okrepiš težave, značilne za mlado trto, se pravi visoke cukre in premalo zemlje. Ampak žal je tako, da je iz mladih nesmiselno ustvarjati koncentrate, ker sladkor brez zemlje naredi neumno vino.

PB: Zasajenih imate 20 hektarjev vinogradov, je tako?

AK: Imam oziroma imamo, da se razumemo, tata, mama, jaz, Movia kot posestvo. Alora, imamo 28 hektarjev zemlje, na kateri imamo čistih vinogradov recimo 19 hektarjev in pol. Enaindvajset z delom, ki ga dosajujemo, nekaj smo pomladili. Ampak moraš vedeti, da na naših dveh hektarjih vinograda trte zasejejo le hektar in pol. Zakaj? Zato, da pustiš tam rasti tudi malo drugih kultur, da pustiš rasti robido, kar se bo komu zdelo nerazumljivo, da pustiš akacijo, da zgleda kot kakšno delo slabega kmeta.

PB: (smeh)

AK: Pustiti moraš, kar vinograd potrebuje, kar potrebuje trta, ker moraš za seboj pustiti raj, ne sahare. Tukaj imamo prednost. Bordeaux, Burgundija, Šampanja, recimo, so tri frajerske pokrajine, za katere res lahko rečem vsaka čast. One ustvarjajo mit, da je vino nekaj posebnega, nekaj več. Tudi konjak in druge zelo prestižne pijače nimajo statusa, kot ga ima vino. Ko kje na svetu prodajo steklenico za 20 jurjev, pridobi s tem ves vinarski svet. Težava je le, da sedaj še zmeraj licitirajo steklenice iz sedemdesetih let, ki dosegajo take cene. Ob koncu sedemdesetih let se je pri kletarjenju zgodila največja sprememba, in sicer zaradi spremenjene obdelave, predvsem pa zaradi uporabe fitofarmaceutskih sredstev. Ta del, ki ustvarja, ki je partner pri izdelavi vina, se pravi rastlina plus živali, mikrobakteriološki svet, ki skupaj naredita vino, se je pokvaril. Zaradi tega so pridobili tisti, ki 'kao' ščitijo trto na lahek način. Tisto, kar se v enologiji po navadi doseže z leti, z veliko dela in truda, skušajo nadoknaditi s kakšnim sredstvom. To je napredek, ampak negativen. Me zanima, koliko vin iz osemdesetih let bodo lahko prodali tako dobro, kot so tista iz sedemdesetih, ko bodo stara 30 let, in ta čas se bliža.

PB: Torej približno 20 hektarjev, 156 tisoč trsov, če se ne motim, in 120 tisoč butelj?

AK: Ja, približno.

PB: Kam vas to uvršča?

AK: V slovenskem merilu?

PB: V slovenskem pa tudi v svetovnem.

AK: A po količini?

PB: Ja.

AK: Če gledaš samo na Brda, je teh 20 hektarjev vinograda plus, kar je še drugih stvari, veliko. To so vse lege na hribočkih. Tukaj ni nobenega vinograda, za katerega bi lahko rekel: od tam naprej je vse moje. Ni tako kot kje drugje, kjer so začeli saditi pred kratkim. Če

gledamo na to, sem med večjimi, in to na obeh straneh meje. Če bi gledali slovensko stran, sem največji. Če pa to primerjamo s Čilom, recimo, imajo pa oni toliko vrta, kot imam jaz vinograda. Tam imajo vinograde po 5000 hektarjev. Za 1000 hektarjev rečejo, da je majhna klet. So pa tradicionalno zelo zelo visoki okolišji primerljivi z Brdi. Recimo Bordeaux je skoraj po meri Brd, vinogradi v Burgundiji so še manjši, Šampanja je drugačna zaradi tega, ker tam obstajajo vinogradniki in vinarji in vinogradniki prodajajo grozdje. Vinogradniki imajo tam od 10 do 15 hektarjev, kar je briško razmerje.

PB: Ponašate se z oznako biodinamični vinar. Kaj to pomeni?

AK: Biodinamika je stvar, ki je ne smeš razumeti kot novost, kot nekaj, kar je zadnja moda ali oznaka. Biodinamično kmetovanje, biodinamično vinogradni-

Domov smo se vrnili kot tretjerazredni ljudje in sem rekel očetu: »Zapomni si, da bomo čez 20 let prodajali v New Yorku, kadili marlboro in gledali s sončnimi očali!« Točno to se je zgodilo.

štvo in vinarstvo je v bistvu dobro kmetovanje. Kmetovanje po načinu kmeta, ki ima občutek za tisto, kar rase, ki se ne obnaša do vinograda kot do enote, ampak ve, da je vinograd samo organizacija posameznih trt, ki so žive, ki so različne.

PB: Pred kratkim sem bral o vinogradu, ki je v lasti mariborske nadškofije in leži neposredno nad vodnim zajetjem in zaradi katerega se prebivalci pritožujejo, da jim bo onesnažil pitno vodo s pesticidi, insekticidi in podobnim. Teh pri vas ne uporabljate?

AK: Prav imajo, da se pritožujejo. Alora, mi uporabljamo žveplo v obliki praha in žveplo, ki ga škropimo. In baker v obliki bakrenega sulfata, se pravi modro galico. To sta elementa, ki prihajata iz zemlje, ne iz laboratorijev.

PB: Ste lastniki dveh blagovnih znamk, Movie in Vile Marije.

AK: A veš, kaj pomeni Vila Marija?

PB: Ne.

AK: Piše se čisto normalno z enim l-jem. Vila kot dobra vila, Marija je pa moja mama. Ker hočem, da bi bila kot Vila Marija vedno mlada.

PB: Zato sodi pod to znamko vino z mladih trt?

AK: Ja, to je bila ključna, pametna odločitev. Danes je bistveno lažje, ampak takrat, ko smo prodrli, ko smo začeli odpirati vrata v svet, je bilo zelo pomembno, da si naši kupci zapomnijo vsaj nekaj na etiketi. Da vedo, če piše Movia, da

ne more biti enkrat mlado in drugič drugačno vino. Naredili smo dve etiketi, kot bi šlo za dve različni kleti. Kaj dobiš z Movio? Dobiš trajnost, dobiš vino, ki ga lahko pozabiš v kleti, dobiš vino, ki pride od zrelih in starih trt, kar pomeni, da je zemlja prevladala sonce. Da ga je nadvladala.

PB: Koliko pa morajo biti stare trte, da so dobre za Movio?

AK: E, vidiš, na pravi zemlji recimo ena generacija dela 35 let. Včasih malo več, včasih malo manj. Bolj ko je zemlja skromna, boljša je za vinograd. Bolj ko je taka, da posadiš krompir in zraste grah, manj časa potrebuje trta. Na taki zemlji se je trta prisiljena bojevati, ker ve, da na vrhu nima kaj dobiti. Včasih moraš kakšne trte tudi žrtvovati. Leta 2003 smo zasadili vinograd, pa ga je 60 odstotkov usahnilo zaradi suše. Ampak ne mislite, da bi bila rešitev zalivanje. Če

zaliješ, dobiš trte, ki so na vozičkih. Če zalivaš, bodo obrnile glavni koreninski sistem in na tistem sifonu nikoli ne bodo prišli do Afrike, da bi dobili 'banano' od sivega pinota. Od tam mora priti, razumeš, iz globin, tam je čistost. Voda tam spodaj, veš kakšna je? Top.

PB: Ste to potrdili z analizami ali se našate na okus?

AK: Ma ne, saj to se da videti, ej, prijatelj! Lahko gremo pogledat vinograde in boste sami videli. Recimo v vinogradu mladih trt lahko še zdaj opaziš frišen list, zadnji list. Vsak nov list je majhna tovarnica sladkorja. S fotosintezo ustvarja list sladkorje. Mlad vinograd žene zmeraj nove in nove liste. Največji pokazatelj, kdaj je plod zrel, je seme, in sicer je zrel takrat, ko lahko seme naredi novo rastlino. Takrat je za rastlino zrelost največja in takrat je najboljša za jesti in za delati vino. V mladih vinogradih, predvsem zaradi vedno novih listov, nastane neumen sladkor, ki ustvari špeh alkohol. Star vinograd se po 15., 18., 20. avgustu umiri, trta nima novih listov in takrat je treba počakati še deset dni. Takrat bo rastlina pridelala malenkostno več sladkorja, ampak takrat ga pobere od tukaj [pokaže na tla, zemljo]. Dober letnik ustvari pri vinarjih še več pričakovanj, takrat si še bolj razgret, ker veš, da imaš še priložnosti. Koliko tekem pa imaš na voljo kot vinar? Petintrideset, štirideset ... Pri vinarjih takoj opaziš ziheraše. Naredijo vino brez napake, vsako leto, ampak nič več.

Vino je duševna pijača, pri kateri brez zadostne količine tveganja ni nič. V svetu je – ob tistih starih zvezdah, ki jih vinske karte dobrih restavracij morajo imeti, če hočejo dobiti Michelinovo zvezdico – prostora samo še za avtorska vina. Samo za nadstandardna.

Clinton je bolj saks, k temu gredo pa džintonik, viskikola. Hillary ima pa afiniteto do hrane, vidiš, kako je. Bill je s prisilo, in ko odgovarja, daje prednost odgovoru, ne hrani. To ni gurman.

PB: Za 'extreme winemakers', kot je vas in vam podobne označila neka pomembna vinska kritičarka?

AK: Točno.

PB: Pri vinarstvu se vse vrti okrog sonca. Tisti, ki smo odrasčali na štajerskem, poznamo od sonca razvajeni janževci, vi pa imate vino Lunar. Kaj ima pa Luna z vinom?

AK: Veš, kdo je lunar? Je vinar Lune. Luna je ženska. Tukaj res ni običajno, da bi ženske delale vino, lahko ga sicer naredijo, ampak je fajn, da je tip zraven. Ženska da tisto, zaradi česar lunar naredi vino. Ona mu da tak filing, da mu strast, da naredi vino. Vsako vino je v obdobju zorenja in transformacije iz mošta in z življenjem bakterij, encimov, kvasovk pod vplivom Lune, tako kot smo tudi mi. Luna predvsem vpliva na življenje, ki je lahko bolj umirjeno ali pa bolj živo. V obdobju, ko Luna pada, ko gre proti polni Luni, takrat je bakteriološki svet, ta živi svet vina, manj živahen. Takrat vinar, če zna, če ve, če pozna recimo vplive, ustvarja dvignjeno vino. V obdobju Lunine rasti, ko gre proti mlaju, takrat pa vino samo čaka, da mu še malo pomagaš. Kdaj polniš vino? Če filtriraš, kadarkoli, ampak tudi če filtriraš in če to počneš ob mlaju, bo vino še več izgubilo, bo še več stvari, ki bi šle skozi filter, ostalo v njem. To narediš takrat, ko je vino kalma, ko gre dol, ko imaš usedlino lepo mirno. Takrat potrebuješ le eno cev in nekoga z velikimi pljuči. Za vino ne potrebuješ nobenih instrumentov, takih, ki jih nima vsak kmet. Saj sem tudi sam prav tako sanjal o tehnologiji, ki sem se vrnil iz Francije. »Ma, tata, oni imajo to, oni imajo ono ...« »Dajmo probat,« je rekel. Nikoli mi ni rekel ne, vedno mi je dal možnost, da sem poskusil. Zakaj Lunar? Zato ker je vse, kar pri tem vinu naredi vinar, to, da ga prinese in ga da zrepkanega v sod, potem ga pa na polno luno odpre. A je to vinar?

PB: Če prav razumem: grozdje daste v sod ...

AK: ... in potem vino napolnimo v steklenico. A je to vinar? Za to ne potrebuješ vinarja, a je tako?

PB: Zakaj pa ne nastane iz tega kis? Po neki logiki bi moral.

AK: Ej, prijatelj, a veš, da smo mi vino našli? Ko postavimo grozdne jagode v vrsto, opazimo, da ni dveh enakih, in če jih analiziramo, pogledamo, kako so razdeljene kisline pa sladkorji, ekstrakti,

ugotovimo, da iz tega zlahka nastane vino. Vsak vinolog bo podpisal, da se ni treba nič vmešati. Ko pa to isto stvar stisnemo, ustvarimo nestabilno pozicijo, ki potrebuje kletarja. Odkar smo začeli grozdje stiskati, in razumljivo je, da ga moramo stiskati, sicer ne bi nič pridelali, smo iznašli nov poklic – kletarja. Ampak narava nam je dala možnost, da smo vino našli. Verjetno je to naredil Bog. Vino je koda za fešto. Za žure.

PB: Ste vi edini, ki zna pridelati vino brez žvepla?

AK: Ne.

PB: V prejšnji številki Playboya smo obiskali vašega soseda, prav tako vinarja, Gravarja, ki pravi, da je poskusil, pa ni šlo.

AK: Prijatelj, ni vsak Aleš, ne? [smeh] Kako smo pa potem prišli do vina, če to ne bi bilo mogoče? Recimo, da imamo vino, da ga poznamo okrog 4000 let, tri in pol že v precej kultivirani obliki. Žveplo kot orodje, takšno, ki ni bilo že prej v zemlji ali v kamnu, pa dodajamo zadnjih tisoč let oziroma še bistveno manj. Potemtakem ne moremo reči, da se brez žvepla ne da. Je pa res, da je za vino brez žvepla treba precej poguma. Vse moraš postaviti na kocko in rezultati niso 100-odstotni. Če se je izšlo zelo dobro, dobiš od 100 sodov 95 takšnih, pri katerih je vino z eno nogo v kislu, in takrat lahko kadiš marlboro in nosiš sončna očala. Pet sodov imaš pa najboljšega kisa na tem svetu. Ali se ne spleča tvegati? Lahko pa seveda izbereš 100 sodov vina brez napake. No, kaj bi ti izbral?

PB: Najbrž prav tako tisto prvo ...

AK: Saj, če bi na koncu uporabil majhno količino žvepla, verjetno ne bi pokvaril vina, verjetno tudi ljudem ne bi naredil nič slabega, ker bi bilo tega žvepla zelo malo. In jaz nikoli ne bom rekel, da je to vino dobro, ker nima žvepla. Ampak ena stvar pa drži kot pribita, in sicer, da bo to vino, ki nima žvepla, trajalo toliko, kolikor bo trajal čep. Z žveplom pa bistveno manj, ker z njim hote ali nehote napraviš v steklenici pokopališče.

PB: Z logiko starih trt najbrž niste dovezetni za modne muhe? Pred leti je iz Francije prišla moda pitja črnih vin, ki vsebujejo antioksidante in ki naj bi bila v majhnih količinah celo zdravilna. Takrat so se nekateri pridelovalci belih vin zelo pritoževali nad svojo usodo. Na vašem posestvu je belih trt menda kar 60 odstotkov?

AK: Črna vina imajo samo en del snovi, ki jih bela nimajo. Ampak moraš vedeti, da pri pravem belem in rdečem vinu temelj antioksidativnosti ni v tej razliki. V bistvu je glavni štos antioksidativnosti prav v tem, da prideláš vino, ki je brez konzervansov. Glavni štos je samo v eni stvari. Priti do takih vin, ki jih telo še razume, ki jih je poznalo iz preteklosti. In če smo že pri belem in rdečem, je res samo to, da je to z belimi vini mnogo težje doseči kot s črnimi, ampak ko pa dosežeš, je top. Zato je tudi res, da če ne poznaš proizvajalca, imaš pri črnem vinu malo več možnosti, da piješ manj žvepla kot pri belem. To je pa res. Edino to. Vse drugo pozabi.

PB: Osnova vaših vinogradov je rebula. Ali ni rebula veljala za drugorazredno sorto? Za špricer, se pravi brizgavec?

AK: Točno. Ampak s sortnostjo pri vinih je tako kot z raso pri ljudeh. O tem je nesmiselno govoriti. Ponavadi se sortnost prilagodi zemlji. Nekatero so se izvile iz zemlje, to so avtohtone sorte, niso slučajno tam, ampak so zato, ker so najbolj prilagojene. Jaz sicer nisem eden tistih, ki ne bi dopuščal poskušati s kakšno tujo sorto. Če tega ne bi bilo, bi bilo vinarstvo monotonija, dolgčas. Prav je, da takšne poskuse podpremo in jih ne kritiziramo že vnaprej. Če bi bilo v vinarstvu vse dognano, bi prvi skočil s te barke. Tak poskus je bil Puro, ki je uspel, čeprav so rekli, kakšna mona sem, ker sem se ga lotil, in da si takšna hiša, kot je naša, ne bi smela privoščiti takšnih poskusov. Danes je Puro zakon, stil. Ni peneče, ni šampanjec. Je vino, ki ima mehurčke in pride iz našega zrelega grozdja, iz naše zrele surovine. Ne iz surovega vina.

PB: Ali kdaj spijete kak špricer?

AK: Če grem v Dalmacijo in mi dajo bevando, jo spijem. Raje kot kokakolo. V Brdih pa špricerja še nisem pil.

PB: Kaj pa cviček?

AK: Če ponudijo, ga bom spil.

PB: Sprašujem zato, ker ne zanima vaš odnos do drugih slovenskih vin in vinorodnih območij.

AK: Zmeraj moraš biti odprt, ne smeš biti konservativen, moraš sprejemati, poskušati.

PB: Ko ste začeli, so bila štajerska vina še enkrat dražja od teh iz Brd.

AK: Ja, bravo. Glej, jaz sem zgodaj začel delati in tata mi je, ko sem začel hoditi v šolo, rekel: »Ej, zdaj imaš eno delo več, ni samo vinograd. V vinogradu itak veš, da delaš dobro, nadaljuj, ti bom vsako leto še kaj dodal, ampak bodi priden tudi v šoli. V šoli ni zajebancije, tam je drugačen sistem in tam ocenjujejo z ocenami. Veš, da si lahko med prvimi, po pameti moraš biti bolj na vrhu, in če se odločiš, da boš bolj nizko, je to tvoja odločitev.« V prvem razredu sem bil odličen, odličen, odličen ... Veš, kaj mi je rekel? Bravo, bravo, bravo To je vse. Mene nikoli ni bilo strah priti domov, niti kadar sem dobil cvek niti kadar sem dobil pet. Ker sem vedel, da bom na koncu pokazal rezultat. Ko je recimo moja mama šla v šolo na rodiljske, ker na govorilne je bilo brez zveze, ker je tata rekel, da je tako, je včasih prišla domov: »Ma, ne vem, če povem tatu« ker je videla nekaj slabih ocen. »On razume to stvar,« sem ji rekel, »ne se sekirat, to ni glavno, to ni konec tekme, to je polčas. Boš videla na koncu.« In na koncu sem zmeraj raztural. [smeh] Takrat sem res čutil rahlo pomanjkanje pohvale, ampak po drugi strani sem pa raztural. Dal mi je delo, kot da bi imel 20 let, ne pa 16. Pri šestnajstih sem se z avtom odpeljal na Brdo pri Kranju. Vedno sem zgledal starejši, že takrat sem imel bolj malo las. [smeh] Rekel sem mu: »Tata, mi moramo prodajati naše vino tja, kamor hodijo predsedniki. Tam jih sigurno gostijo z vini, ki so zanič.«

PB: Tja ste se odpeljali stari 16 let?

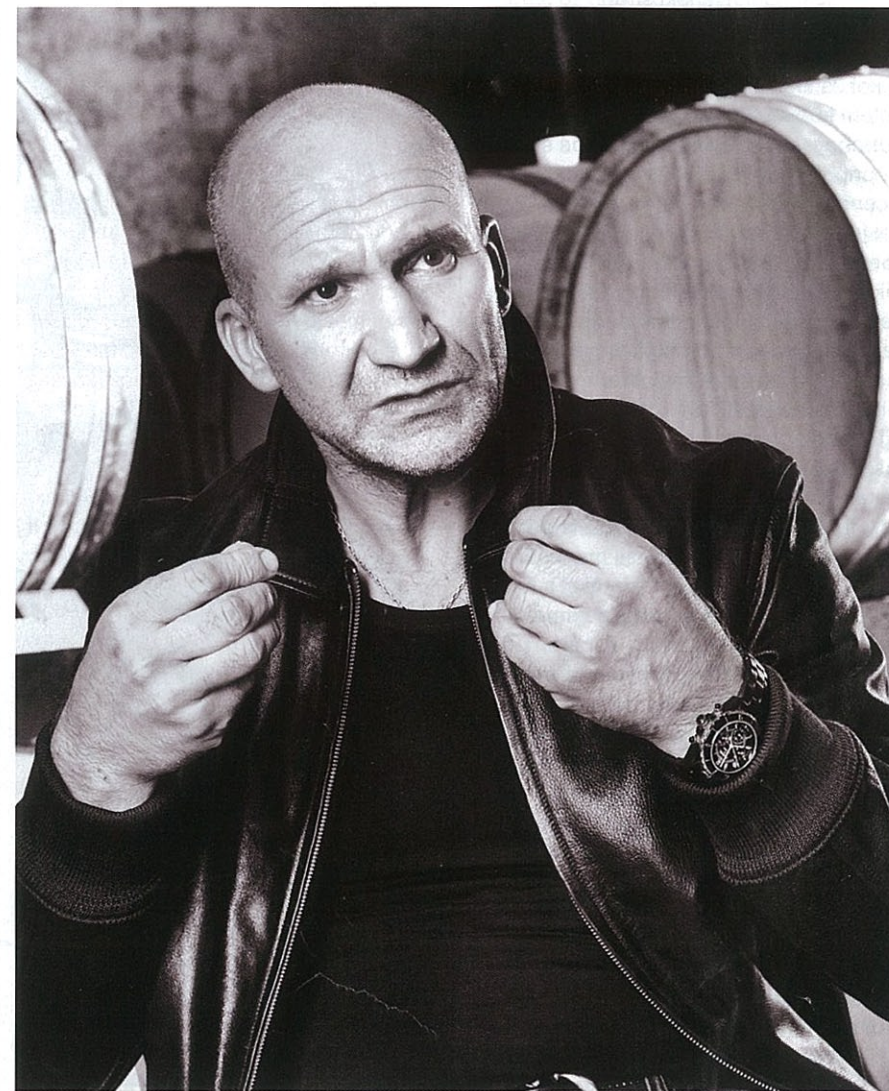
AK: Ja. Pridem tja in je bil tam Ludvik Zvonar. Prej sem se mu najavil. Nismo imeli telefona. Pri nas je bil sploh glavni problem razvoja to, da ni bilo telefonov. Na pošti sem imel zakupljeno telefonsko govornico in sem visel tam od osme do desete. Poklical sem tajnico, ki mi je rekla, naj pustim številko. Dal sem ji jo in ji rekel, da nas je mogoče dobiti od te do te ure. [smeh] Dal mi je termin, sedel sem v avto, jasno, brez izpita, v rdečega opla kadeta, ki je bil takrat kar v redu avto, ves vštiman, v prtijažniku polno vina ... »A ti si ta mulo?« mi je rekel. »Sedi!« Nič me ni vprašal, pograbil je kozarec in živijo, do polovice. »In kaj bi ti delal tukaj?« »Ja,« sem rekel, »mi imamo vino in mislim, da vi rabite taka vina, ker imate tukaj najboljše goste. Vidim pa, da imate slaba vina.« »Kaj slaba vina, kaj slaba vina? Ti bom jaz rekel, kaka vina so slaba!« On je pil tisto vino s črno etiketo, traminca. Tipično. Potem sva se malo pogovarjala in me je vprašal, ali sem jaz gostil tistega generalmajorja Višnjica, ko so ga pripeljali dol.

PB: Poveljnika pete, ljubljanske armijske pokrajine?

AK: Ja, tega. To se mu je zdelo že malo bolj sprejemljivo in dobro. »Kurc, imaš tukaj vino?« »Ja, imam malo.« »Daj sem, da odpremo.« In je kar začel odpirati in točiti v kozarce, vsepovprek. [smeh] »Ja, ni slab,« je rekel, »ampak ni nič sladek.« Sem rekel, da so to drugačna vina. »A dobro, dobro, saj vprašajo tudi po takih vinih. Ampak meni niso všeč, pusti tukaj.« »To so samo vzorci,« sem rekel, »samo za vas.« »Za mene? Čakaj malo,« pravi in začne klicati: »Pridi čez pol ure.« Ko sem se vrnil, je bilo tam 20, 25 tipov kot on.

PB: Čez 20 let ste na Brdu gostili Clintona. Ko ga človek pogleda, bi mu pripisal kokakolo in hamburgerje. Je kaj vedel o vinih?

AK: Vidi se, da je skuliran tip. Recimo, da se je naučil. On je bolj saks, k temu gredo pa džintonik, viskikola in kaj takega. Žena je izredna, žena je top. Žena ima afiniteto do hrane, vidiš, kako je. To takoj vidiš po tem, kako človek melje, kako obrača, kako včasih posrka, tudi če ne bi smel, in kako okuša. To se vidi. Jaz lahko takoj povem, kdo je gurman in kdo ni. Kdo je fizičen jedec, ki je samo zaradi lakote, in kdo v hrani uživa. To se vidi, dragi moji fantje. Hillary Clinton to



Oče mi je dal delo, kot da bi imel 20 let, ne pa 16. Pri šestnajstih sem se tako z avtom odpeljal na Brdo pri Kranju. Vedno sem zgledal starejši, že takrat sem imel bolj malo las. (smeh) Rekel sem mu: »Tata, mi moramo prodajati naše vino tja, kamor hodijo predsedniki. Tam jih sigurno gostijo z vini, ki so zanič.«

zna. Bill je s prisilo, in ko odgovarja, daje prednost odgovoru, ne hrani. To ni gurman.

PB: Nekje sem prebral, da ste rekli svojemu očetu, še kot otrok, kot mulec, da bo videl, kako bosta čez 20 let prodajala vino v New Yorku. Je to res?

AK: Ja.

PB: Pa zakaj New York?

AK: Veš, zakaj sem mu to rekel? Rekel sem mu zaradi tega, ker smo v posebno črnem obdobju, ko je veljala izredno, izredno velika razlika med cenami vin in cenami grozdja tukaj in v Italiji, zato da smo sploh prišli do kapitala v tuji valuti, vinarjem v Italiji prodajali naše grozdje, ki je zraslo na italijanski strani. To smo smeli početi. Takrat smo tam za kilogram grozdja dobili kdaj tudi več denarja kot za liter vina pri nas. S tistim smo potem kupili polnilnico in vse, kar je klet potrebovala, tudi traktorje. Nekoč smo se pripeljali na dvorišče vinarja, ki je bil sicer normalen, je pa imel slab dan. Sedel je na svoji terasi, kadil marlboro, imel sončna očala, in je tako pogledal dol in rekel: »Ej, moraš čakati do jutri.« Če te nekdo pusti čakati do jutri, tega ne stori zato, ker bi s tem pomagal vinu. Grozdje moraš pripeljati čim prej. In zmenjeno je bilo. Mi smo trgali in pripeljali. Vse ob uri. Spegano grozdje v nulo. Oni na terasi pa reče: »Mirko, veš kaj, boste počakali do jutri. Če boste pa kaj pili, pojdi tja k fantom.« Šlo je za pogovor med dvema gospodarjema. Pusti mene, ni važno. Moj oče se je pa zafrkaval s tem, da je bilo perfektno obrano, da smo ga pripeljali v hladu, potem ga je pa on odjebal in ga poslal tam pod lopo. Domov smo se vrnili kot tretjerazredni ljudje in takrat sem mu rekel: »Zapomni si dobro, da bomo čez 20 let prodajali v New Yorku in bomo mi kadili marlboro in gledali s sončnimi očali.« Točno to se je zgodilo. Tega tipa zdaj več ni. Ma, ne da ni živ, ampak dela za nekoga, ki je njegov gospodar.

PB: Zakaj pa New York?

AK: Ko si prišel na kakšno degustacijo, so vedno rekli: »Ta je pa dober, ta pa tudi v New Yorku prodaja.« Ta Nova Jork se je vedno tako dobro slišal, da se mi je zmeraj zdelo, da je tisti, ki prodaja tam, gotovo car. Tukaj ni nihče rekel, bomo prodajali v Londonu ali pa, ne vem, v Nemčiji, na Dunaju. New York je bil tisti, ki je štel, ker nikoli ni bil povezan z nami. Slišal se je kot obljubljena dežela.

PB: Pred kratkim so se končale olimpijske igre, na katerih je glavni cilj vsakega športnika osvojiti zlato medaljo. Kaj pa pri vinarjih? Kaj je zlata medalja?

AK: Najvišji cilj?

PB: Ja, najvišji cilj.

AK: Imeti dobro vino. Brez zveze bi se bilo delati kristuse. Vsak normalen človek hoče imeti dober lajf. Če imaš rad družino, je to družina. Za pravega vinarja je, ko omeniš dober lajf, vino takoj zraven. Včasih se ženske ujezijo, ker se vinarji, ko smo najbolj sproščeni, ko se najbolj zafrkavamo, pogovarjamo o vinih. To ni za nas nobeno mučenje. Če je seveda pogovor tak, kot mora biti. Če pa grem nekam, kjer moram sedeti pol ure in poslušati kakšne filozofske debate, naučene iz prepisanih materialov, v katerih piše, da je vino na tem svetu tak-

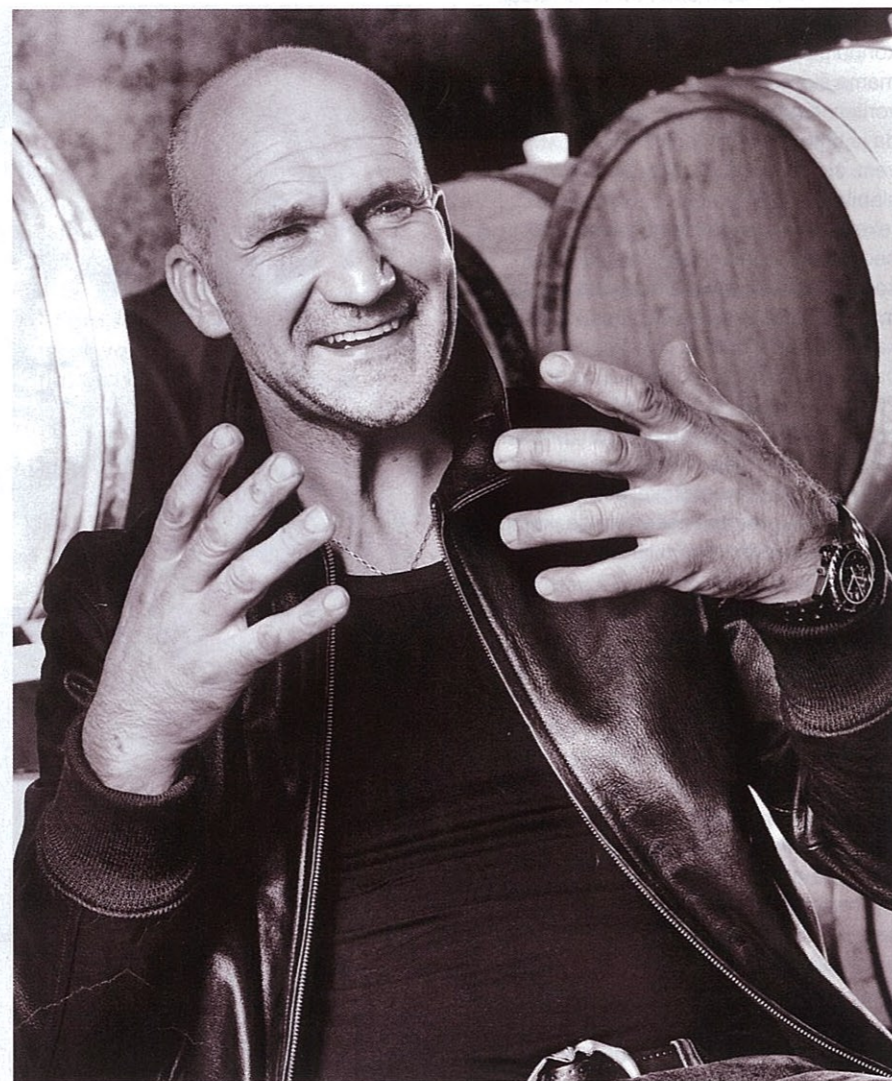
šno, da se bo pokvarilo ... Da je to bistvo vina in se zato bojuje proti nam in mi se bojujemo proti njemu in smo pravzaprav neke vrste vojaki, ki moramo paziti in skrbeti, da nam vino ne bo ušlo na drugo stran. Kar ni res.

PB: Vaša vina se redno uvrščajo na seznam revije Wine Spectator ...

AK: Prav zdaj sredi novembra bomo na naslovnici.

PB: Koliko točk ste pa največ osvojili na njihovi lestvici?

AK: Šestindevetdeset od stotih sem dobil pri velikem rdečem in 98 pri velikem belem, kar je najbrž rekord. Pri nas itak, ampak tudi v Italiji z belimi vini to ni še



Zadnja leta so mi všeč Maldivi, ker se tudi potapljam. Rad sem pod vodo, v likvidu, ki ni vino. In vem, da me tudi zgoraj ne čaka vino, ker ga ni. Tudi tista, ki jih imajo v dobrih hotelih, so zelo slaba. Tako da sproščeno veš, da ti na tem otoku ni druge rešitve kot misliti na banano. (smeh) Potrebuješ tako obdobje. In se vrneš z voljo do dela, da komaj čakaš.

nikomur uspelo. V septembrski številki Wine and Spirits so nas proglasili za vinarja leta.

PB: Kam sta šli tisti dve točki?

AK: Ocena 98 se po navadi da vinom, ki gredo na izbor za stotico. Pri tem je tudi malo matematike. Ne morejo samo rdeča vina iz Bordeauxa osvajati 100 točk in vsi drugi nič. Po navadi je to razdeljeno tako, da polovico rdečih stotic osvojijo bordojci, drugo polovico pa razdelijo recimo tako, da dajo 20 Kaliforniji, mogoče pet Italiji, deset Španiji, kar ostane, dobi pa preostanek sveta. Pri belih vinih osvoji Burgundija 60, 70 odstotkov. Pri suhih belih vinih lahko dobi stotico samo Burgundija. Dobiti 98 točk pri belih suhih vinih je zelo težko. Ampak če pa poteka testiranje vin na slepo [blind testing], tam pa lahko zmagamo, se z našimi vini uvrščamo med prvih deset. Brda, fantje, imajo tervar za velika bela vina, da lahko drugi samo gledajo. Problema sta dva. Eden je, da nas še zmeraj nočejo, nobenega interesa nimajo promovirati našo pokrajino. Decanter [londonska vinska revija] še ni izšel, da ne bi bila na prvi strani vsaj z eno sliko, z eno besedo, z enim stavkom omenjena Burgundija. Od nje oni živijo, dragi moji.

PB: Je bilo vino, za katero ste prejeli 98 točk, tudi vino, ki je bilo vam najbolj všeč?

AK: To je bilo eno od vin, ki so zelo dobra, težko pa rečem, ali je bilo tudi meni najbolj všeč. Ga bomo potem poskusili. Ampak obdobje, ko sem ustvarjal take chardonnaye, da bi si vsi prste polizali, je šlo mimo. To je preveč preprosto. To naredimo, kadar se nam dvigne, v šusu. Zdaj moramo naprej. Ampak pojdi v dobro restavracijo, oglej si dobro vinsko karto in tam vsi vedo, kaj je Movia. Ustvarjati burgundska vina tukaj, ki bi zmagovala na prikritih testiranjih, bi bilo sicer pametno, ampak je že mimo.

PB: V nekem intervjuju ste omenili šov na predstavitvah vin v Ameriki. Kako pa to poteka?

AK: Kar se tiče šova, je tako. Recimo, mi bi se lahko sedaj pogovarjali in bi jaz trpel z vama in vidva z menoj. Ti bi pisal ko mona, ti bi tako fotografiral. Lahko pa naredimo tako, da pri tem uživamo. Lahko narediš to tako, da daš nekaj od sebe, da nisi tam kot kakšna kaset. Tako je pri vseh stvareh v življenju. Nekaj lahko narediš na tak ali na drugačen način. Problem je samo v eni stvari, da tisti, ki tega ne znajo, rečejo: »Eno, on je samo šovmen, vina pa ima za en drek.« Če jaz delam šov, vino ne trpi, vino je točno tako, kot je, ker je že tam. Bodi

frajer v vinogradu in tam bodi resen, gaj dva tisoč ur po hektarju, potem pa boš lahko hodil po mizi, kadil marlboro in zmagal. Šov delam, ker mi je to všeč. Nekdo, ki je resen kot mona, ki si nadevne kravato, pride točno, še pol ure prej. Ti pa prideš s polurno zamudo, pa ne, ker nočeš priti pravočasno, ampak zato,

Zjutraj mogoče težko vstaneš, ampak ko prideš sem pred vrata kleti, pa zavohaš to, ma, skačeš po sodih, kot da bi bilo vse to by the way, kot da ni nič.

ker te daje čas. In namesto da bi rekel, vsaka čast, da si prišel, je prva stvar, ki jo reče: »Ej, seveda, Movia, zopet zamujajš!«

PB: Je res, da ste v Milanu na neki predstavitvi ozvočili sod, v katerem je vrel mošt?

AK: Ja, res smo ga. Smo pa naredili tudi studijski posnetek vretja iz soda. Noter smo dali pravi mikrofon in smo snemali, mislim, da 12, 13 dni. Snemali smo na začetku, na sredini in na koncu. Potem smo zvok spojili, da se je slišalo najprej tisto pa, papa, pupu, pupu, potem je rittem rastel in je nato nastalo šumenje, šššššššššš, in to šumenje, ko ga posnameš od blizu, se sliši kot gost dež. Ko mu dodaš bas, se pa zdi, kot da bi kdo perfektno ritmično ropotal po lesu, tako poln zvok je.

PB: Kakšen ritem pa je bil? Sprašujem vas kot basista.

AK: Malo smo ga predelali. Startalo je res kot vretje in končalo kot vretje, vmes smo pa to ritmiko namensko dvignili in spremenili in se je slišalo tako, rokenrol. Mislim, ni bil rokenrol, je bil tak operni rok, taka scena. Dobro za poslušat. Testiral sem na svojem tatu in bilo mu je všeč.

PB: Ste eden od pokroviteljev festivala poezije in vina tukaj v Medani ...

AK: Ja, pa tudi slikarske kolonije.

PB: Pesniki, pisatelji, ne samo slovenski, niso znani po vzdržnosti pri pitju. Kako sprejemate pijančevanje?

AK: Ne, niso. Pijančevanje in to, če kdo več popije, sta dve različni stvari. Pijančevanje je zame to, da se začneš zjutraj tresti in potrebuješ alkohol. Vino ali pa kakšno drugo pijačo. Ampak vino je pijača, ki pripada predvsem duši. Če je pravo, se to vidi, ker telo tudi po večjih količinah ostane intaktno, duša pa leti. Za normalnega človeka, ki pije z užitek in preide mero, ko se mu še ne vidi, gre na drugo stran, ko se mu vidi, in če to počne z dobrim vinom, je po navadi zabaven, lahko je kul, lahko pa včasih pade v nerodnost, ker nima izkušenj,

ne zna usmerjati vina na pravi način, da bi telo ostalo nedotaknjeno. Zato takim ljudem ne zamerim. Med umetniki, ki pridejo na ta festival, jih pol pade po tleh, recimo, in bi moral jaz, Movia, to obsojati in jih pognati ven. Vsako leto je pol onemoglih. Ampak od njih zahtevam samo to, da me poslušajo pol ure. Pa jim

povem: hočem samo to, da uživata z menoj, z nami vinarji, z vsemi nami v vinu. Naj uživa vsak po svoje, se pa to ne sme spremeniti v razbijanje, v krvoločnost in podobno. Razviti se mora v užitek, nihče ne sme početi nič takega, kar komu drugemu ne bi bilo všeč. In če je tako, pa tudi če kdo pade, ni problema, ne bom se jezil nanj. Če bi to delal, ne bi bil nič boljši vinar. Sprejeti moraš tistega, ki je šel preko roba, mu pomagati, če se da, in ga naučiti, da se bo drugič znal nadzorovati. Tako boš pridobil dušo v vinskem svetu na pravo stran. Če bi opravili raziskavo med bolniki, ki so zboleli na jetrih, bi verjetno videli, da vino pri tistem ni imelo nič. Vsaj ne tako, kot ga delamo mi.

PB: Kdaj je pri vas mrtva sezona?

AK: Januarja, februarja.

PB: Greste takrat na počitnice?

AK: Za božič smo doma, ker je taka tradicija. Pojemo kosilo in, po navadi zvečer, startamo. Kam v tople kraje, nekam, kjer ni vina, na kak otok, če se da. Zadnja leta so mi všeč Maldivi, ker se tudi potapljam. Rad sem pod vodo, v likvidu, ki ni vino. In vem, da me tudi zgoraj ne čaka vino, ker ga ni. Tudi tista, ki jih imajo v dobrih hotelih, so zelo slaba. Tako da sproščeno veš, da ti na tem otoku ni druge rešitve kot misliti na banano. [smeh] Potrebuješ tako obdobje. Ko vsi drugi nazdravijo s penečimi vini, si naročiš en šampanjček, dovolj, da ima mehurčke in te pri tem itak nihče ne vidi [smeh], nazdraviš z otroki in potem piješ sok iz ananasa, banane, pomaranče in podobnega sadja. Deset dni si čisto v drugem svetu, kot bi bil na drugem planetu. In se vrneš z voljo do dela, da komaj čakaš. Bistvo vinarja je, da pride v trgatve dejansko tako, kot da je šele prišel na svet, da komaj čaka začetek dela in da potem dela po ves dan. Če vam povem, koliko sem spal ... Zjutraj mogoče težko vstaneš, ampak ko prideš sem pred vrata kleti, pa zavohaš to, ma, skačeš po sodih, kot da bi bilo vse to by the way, kot da ni nič. 🍷