

:polet
magazin Dela in
Slovenskih novic
četrtek,
10. februarja 2011
leto 11: št. 06
naklada: 133.300

06:polet

04 : Poletova spletk
www.polet.si

08 : »To je vino!«
Aleš Kristančič, vinar.

**38 : V imenu očeta,
sina, hčerke in loka**
Ata s tekmovalj ne hodi le s šalom.



NLB Strukturiran depozit 1

**Ujemite priložnost! Vpisno obdobje
traja od 1. 2. do 14. 3. 2011.**

Več si preberite na strani 25.

NLB

www.nlb.si/strukturiran-depozit-1

» To je VINO! «

ALEŠ KRISTANČIČ, VINAR.

Sprašuje **Gregor Šket**
Foto **Bor Dobrin**

Lahko bi razglašal, da je podjetnik, vinogradnik ... A zase pravi, da je kmet. Zavedajoč se vseh negativnih prizvoikov te besede. A biti kmet, kot je on, je ena sama pozitivnost, preprosta logika, zdrava pamet, prisrčnost, ljubezen do zemlje in delo, delo, delo ... Ena prvih stvari, ki jih opaziš na njem, so robustne roke. Pomisliš, koliko grozdnih jagod so že božali ti prsti. In te močne roke dobijo svoj pravi pomen, šele ko odpre usta. Ko začne govoriti o vinu, njegov obraz preplavi prav poseben žar. O vinu bi lahko razglabljal do neskončnosti, do večnosti. Kombinacija zdrave kmečke pameti, vedenja in znanja spontano ustvarja misli, ki bi jim lahko rekli poezija.

To so opazili tudi italijanski gostinci, ki so se v Ceglo v Goriških brdih pripeljali z juga Italije. Celu Alberto di Girolamo, legendarni sommelier, ki je stregel celo angleški kraljici Elizabeti in tudi Winstonu Churchill, je vprašal, ali je igralec. Njegov nastop je tako rekoč igralska predstava. A sploh ne igra, takšen pač je. Aleš Kristančič je naraven tip. Nič ne igra, nič se ne pretvarja. Svoje delo opravlja strastno in predano. Njegova samozavest ima realne temelje. Če si v nečem dober, seveda ni nič narobe, če se tega zavedaš. In on se. Da je v najvišji ligi, so mu povedali tudi drugi. Najbolj natančni vinski kritiki so ga uvrstili med dvanajst

najvplivnejših vinarjev na svetu. Njegova vina obožujejo najslavnejši kuharji našega planeta, ko so Lidia Bastianich, Alain Ducasse, Heston Blumenthal. Revija Wine & Spirit je lani Movio razglasila za vinarno leta ...

Ko začnete govoriti o vinu, se vam dobesedno zasvetijo oči. Kaj vam pomeni vino?

Za začetek se moramo zavedati, da si vina nismo izmislili ljudje, ampak smo ga našli v naravi. In prav zato mu pripada ta čisto posebni položaj. Seveda pod pogojem, da ostane takšno, kakršno je bilo v osnovi zamišljeno - naravno. Pred več tisoč leti človek ni mogel na enostaven način priti do vina. Ni imel sredstev, ki bi mu oproščala, če se je grdo vedel do narave. Ni imel kupljenega življenja v vrečki, ki bi ga po potrebi dodajal, da bi nadomestil, kar je prej uničil. Vino soustvarjajo tudi glivice in bakterije. Brez tega nevidnega dela bi vino vedno ostalo sok. Šele ko se združita živalski in rastlinski del, se začne vino. In ta svet je seveda poseben za vsako lokacijo posebej. In če del tega odvzameš ali uničiš, tega pač ni več. Zato industrija, ki prodaja škropiva, ponuja še boljše glivice, ki zagotavljajo aromo in okus. A ti aromati so strupi. Trta ima gotovo raje naravno bolezen kot umetno škropivo. Če kar preventivno škropimo trto, je približno tako, kot če bi zaradi bojazni, da bomo zboleli za rakom, šli kar preventivno vsakega toliko časa na kemoterapijo. Včasih se mi zdi, da jih v tako imenovanem sodobnem kmetijstvu zanima le pridelek enega leta, hkrati pa se pozablja, da bodo od te zemlje odvisni

še naslednjih nekaj desetletij, stoletij, če hočete.

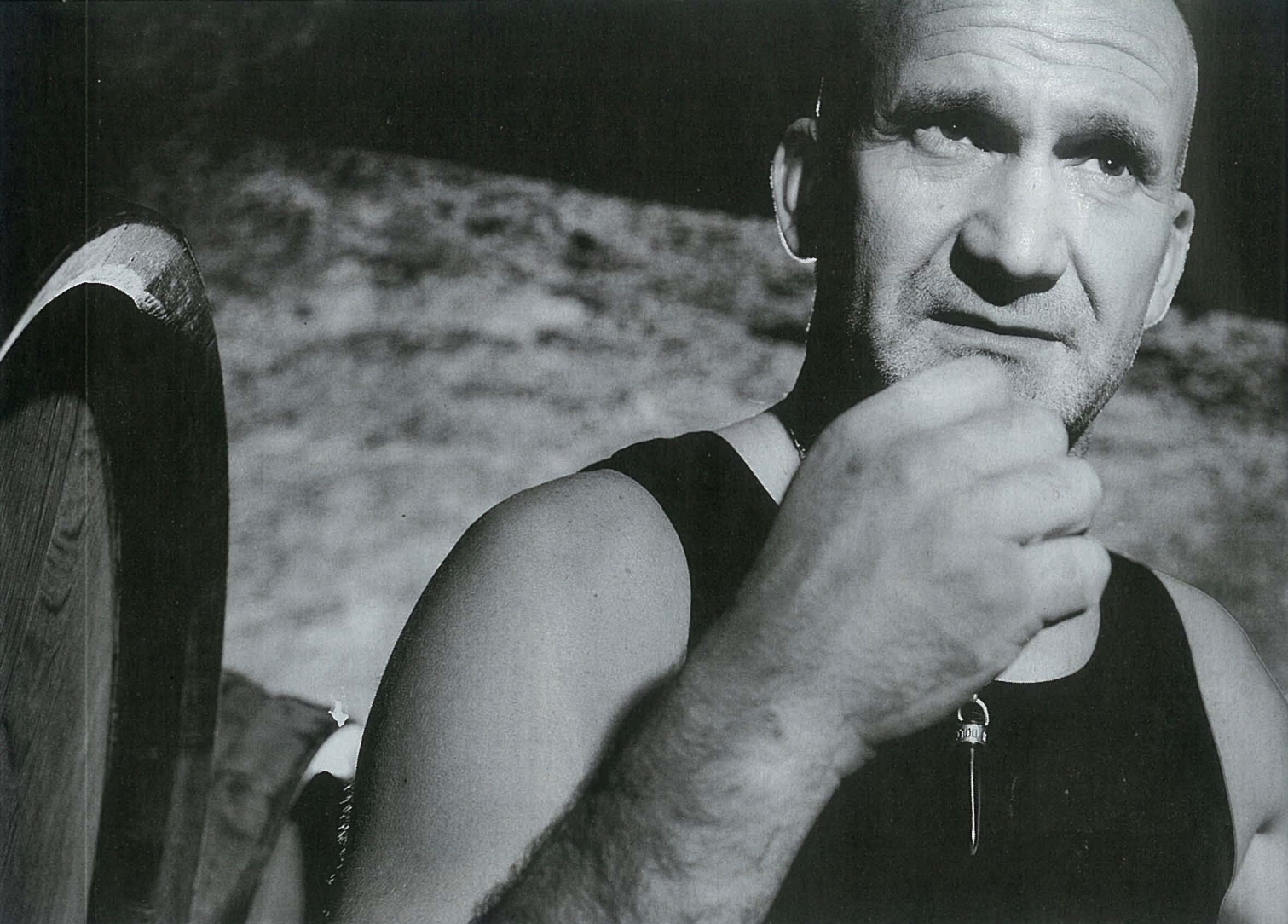
Vino je res fantastična stvar. Njegovo poslanstvo je, da nas ves čas opominja, da smo tukaj zato, da uživamo, in ne obratno. Toda za užitek je treba tudi delati. A to vino opravlja svoje poslanstvo, samo če za seboj ne pušča smetišča. Zemlja, na kateri ne raste niti trava, ni več zemlja, ni več živa narava, je betonarna. Za to enostavno ni nobenega opravičila. A tega je na žalost čedalje več. Število prebivalstva in z njim tudi potrebe po hrani so se namreč tako povečale, da danes v Evropi in ZDA skoraj ne vidiš kmeta, ki bi lastnoročno obdeloval zemljo. Danes se vse naredi na enostavnejši način, z najrazličnejšimi sredstvi, s kloniranim življenjem ... To pa je skregano z našim bistvom. In potem pomislim, da tovrstne pridelke ljudje jedo. Včasih me spreleti srh, ko pomislim, kako kompliciramo pri izbiri obleke. A obleko nosimo na telesu. Hrano pa dajemo v telo. Zato bi morali ob vsakem grizljaju pomisliti, kakšne kakovosti je, kakšno je njegovo poreklo, kakšna je njegova sestava ... Paradoks je tudi v tem, da so proizvajalci hrane na neki način pred zdravniki. Ko nastopijo slednji, je nekaj že hudo narobe.

Je ta filozofija plod vašega osebnostnega razvoja, vzgoje ali zdajšnjih trendov?

Še najbolj pošteno je, če rečem, da sem jo podedoval. Pri nas je že od nekdaj tako. Tako so razmišljali že moj oče, ded, praded ...

Priznam pa, da sem bil predvsem v mlajših letih v nekakšnem v boju s samim sabo. Kot mulec sem razmišljal, zakaj za vruga moram jaz delati v ne-





deljo, ko bi bil raje na tekmi. A trta ne pozna nedelje in praznikov. Nekatere stvari je treba narediti točno v določenem trenutku, brez odlašanja na jutri. V naravi se dela z občutkom, če si pаметen in občutljiv, uporabljaš tudi silo vesolja, ki ti lahko pomagajo, lahko pa jih imaš tudi na nasprotni strani. Kmet je to znal uporabljati od nekdaj. Ni se ukvarjal, zakaj so ob določenih luninih obdobjih pridelki boljši. To je vzel za dejstvo in to je spoštoval. A danes na kmetijski šoli in tudi na fakulteti o luni ne boš slišal niti besede. Če boš vprašal, se ti bodo verjetno smejali. To je enostavno neumno.

Ste si zaradi tega želeli, da bi šli po srednji šoli za nekaj časa v tujino?

Seveda. Na srednji kmetijski šoli so nas učili tako imenovano sodobno kmetijstvo. Doma pa sem poslušal o luni, o naravi, o sozvočju ... In že takrat se mi je zdelo tisto, kar me je učil oče, bolj logično, bolj pristno. No, da sem lahko šel v tujino, se je moralo zgoditi nekaj srečnih naključij. Po srednji šoli sem moral iti v vojsko. Takrat je bilo treba odslužiti petnajst mesecev. A dobil sem toliko nagradnih dni, da sem bil doma že po enajstih mesecih. Takrat sem očetu rekel, da bi ta čas izkoristil

za izpopolnjevanje v tujini. Poklical je svojega Pietra Pittara, italijanskega profesorja, ki je poznal Movio še iz časov mojega deda. Rekel mu je: »Pietro, naš Aleš bi šel rad malo pogledat svet vinarstva!« Takrat je Pittara izbral bonus, ki ga je sicer imel za najboljše študente. Poslal me je v Château Pétrus in Romanée-Conti. Tam sem najprej pometal klet, a počasi so spoznali, da nekaj vem. Na koncu sem dobil tako imenovano zeleno karto, kar pomeni, da lahko pridem še. Seveda jim nisem mogel povedati, da bi rad točno to, kar so me oni učili naredil doma, da sem prišel k njim nadomestit zamujeno. Od takrat so se pri nas vrstili obiski iz najvišjih krogov vinarstva.

Glede na to, da imate naravno pridelavo tako rekoč v genih, me zanima, kako sprejemate ekomodno, ki postaja neki splošen trend, ki se ga lotevajo tudi številni tisti, ki jih zanima le dobiček?

Pojme, kot so eko, bio, organsko so si v resnici izmislili tisti, ki proizvajajo kemično, industrijsko. S tem ko so oni nas razglasili za bio vino, so same sebe razglasili za vino. A v resnici smo vino mi, brez eko in bio, samo vino. Vino je bilo od nekdaj tako. Kdo je potem

origina: mi ali oni? In če smo mi samo vino, kaj so potem oni? Rahlo strupeno ali pa rahlo industrijsko ... In za hrano velja enako.

Zakaj na vinu ni etikete s surovinsko sestavo in rokom trajanja?

Zelo dobro vprašanje. Vsa prava hrana je tesno povezana s tistim nevidnim delom življenja, ki ga vsebuje. Čeprav je neviden, se ga ne smemo bati. Ker če si prijazen do ekosistema, bo tudi on do tebe. Industrijsko pridelana hrana ima rok trajanja zato, ker se v trenutku, ko se poruši tisto umetno ustvarjeno ravnovesje, spremeni v strup. Zato bi tudi večina vin morala imeti označen rok trajanja. Poleg tega bi morale biti na etiketi naštet vse tiste sestavine, ki niso grozdje. Ko se bo to enkrat zgodilo, bomo mi kadili cigarete in si naredili sončna očala.

A na žalost so ti ljubiji tako močni, da se to še kar nekaj časa ne bo zgodilo. V tem oziru gre res za neverjetna sprenevedanja. Na vsaki vinski etiketi je namreč napisan stavek: Vsebuje sulfate. S tem stavkom, ki deluje kot zaščita potrošnika, so ljubiji samo hoteli izenačiti industrijske pridelovalce z naravnimi. Osnovni proizvod vsakega naravnega vretja je alkohol, sekundarni je oglji-

kov dioksid, tretji pa žveplov dioksid. Se pravi, da vsako naravno vino vsebuje nekaj žvepla. Naša Lunar in Puro nimata niti miligrama dodanega žvepla, imata pa miligram, dva tri tistega, ki ga je dala narava. To žveplo je popolnoma drugačno od tistega dodanega, hkrati pa govorimo o zanemarljivih količinah. Vino pa ima po zakonu lahko do tristo petdeset miligramov žvepla. A vsebuje enako opozorilo kot Lunar. Ne smemo pa napisati: Vsebuje tri miligrame žvepla, ki je rezultat naravnega vretja. Če jaz ne bi napisal tistega opozorila, bi plačal kazen. Če pa dodaš tristo miligramov, kar je doza, ki ubije konja, ni s tem nič narobe.

Prav je, da se to naše poslanstvo začne širiti. Doslej še noben politik o tem ni upal spregovoriti glasno. A najti bi se moral samo en pravi govorec in takrat bi se sprožil plaz. Analize namreč vse pokažejo. Prepričan sem, da nas bodo na koncu prehiteli Američani. Tam že zdaj na podlagi rezultatov superanalize lahko napišemo stavek, ki se glasi: Ne vsebuje dodanih sulfatov! To pa je že nekaj povsem drugega. A taka analiza je do lani za vsako vino vsako pošiljko stala tisoč dvesto dolarjev, poleg tega si bil, če si se odločil napisati ta stavek, na seznamu za inšpekcijski pregled. Zdaj pa taksa za superanalizo znaša le

trideset dolarjev. Američani očitno vidijo pravo pot.

Ali obstaja izračun, koliko ur dela je potrebnega, če se dela na vaš način, in na drugi strani, če se uporabljajo vsa sodobna sredstva in pomagala?

Rekord so postavili na Novi Zelandiji, kjer so za obdelavo enega hektarja porabili dvaintrideset ur ročnega dela. V naših krajih je več dela s krompirjem. V Evropi, na stari vinski celini, je šesto ur že kar v redu. Če si dober, si zelo kmalu pri tisoč urah. Pravi vinogradnik na pravi letnik potrebuje dva tisoč ur dela. Pri zakompliciranih letnikih se ta številka z lahkoto povzpne tudi nad tri tisoč. Naš rekord pa znaša tri tisoč štiristo ur. In vsi naši kolegi so v tem razredu. Zgodi se, da ročno od trte do trte odstranjujemo bolezen. Lahko pa bi vžgal traktor, si nadel sončna očala, prižgal cigareto in vse poškopil s strupom.

Ali bi vas kaj motilo, če bi vaš sosed prideloval na način, ki ga vi ne odobravate?

Me prav veseli, da ste me to vprašali. Seveda bi raje videl, če ne bi škropil, še posebno takrat ko na primer piha veter. A k sreči je narava zelo pametna. Pogosto se šalim, da je to zame še dobro, saj narava še z drugih trt beži na našo.

Kaj pa vsi tisti sommelierji, ki vino razčlenjujejo do zadnje podrobnosti?

No, vino je zelo kompleksna stvar. Hkrati v svojem bistvu je zelo preprosta in družabna stvar. Je bolj duševna kakor telesna. Vino je pravzaprav obrano grozdje in basta. Na žalost pa več kot devetindeset odstotkov vina ni takšnega. Ni treba, da si ne vem kakšen poznavalec. Pomembno je, da si živ, da se znaš prepustiti čutom. In potem imaš več sline. Kot žival, ki se ji cedi slina. Kot tudi pri ljubljenu sline nikoli ne zmanjka.

Če prav razumem vašo družinsko zgodbo, ste prav vi zaslužni za mednarodni uspeh Movie. Kako se vaš pristop razlikuje od pristopa vašega očeta oziroma kako sta ob teh prelomnih trenutkih shajala drug z drugim?

Najina pristopa se v svojem bistvu sploh ne razlikujeta toliko, kot se morda zdi na prvi pogled. Oba zelo dobro razumeva kontekst časa, v katerem živa in ustvarjava. A oba se zavedava našega izročila, našega poslanstva in ne nazadnje tudi naših prednosti. Pa ne samo midva, tudi moj ded, praded ...

Oče je v okoliščinah, v katerih je živel, naredil največ, kolikor je lahko. Njegovo življenjsko delo je ohranitev Movijine vinarske tradicije. Ker je za

Oglasno sporočilo

ZAUSTAVITE IZPADANJE LAS!

Klinično testiranje preparatov BIOXSINE; po komaj dvomesečni hkratni uporabi šampona in seruma BIOXSINE, se je pri 90% uporabnikov redčenje las ustavilo, pri 80% uporabnikov pa se je število las še povečalo.

Izguba las je pogost problem, ki doleti skoraj vsakega v določenem življenjskem obdobju. Izguba las bolj pogosto doleti moške, težave pa se lahko začnejo že po 20. letu starosti in doletijo skoraj 70% vse moške populacije. Pri opazovanju in raziskovanju problema z izpadanjem las, je podjetje Biota Laboratories razvilo serum in šampon proti izpadanju las BIOXSINE. S pomočjo zeliščnih ekstraktov, ki so posebej prilagojeni posameznikom, ki se soočajo s izpadanjem las, je mogoče na povsem naraven način zaustaviti izpadanje las ter spodbuditi rast novih las. Aktivne učinkovine zeliščnega ekstrakta BIOCOMPLEX B11, kot so vitamini A, B1, B2, B5, B9 ter folna kislina, minerali: cink, magnezij, kalij, kalcij in železo in še druge pomembne naravne sestavine preprečujejo redčenje las, krepijo aktivne lasnemešičke in na ta način lase zgostijo. Hkrati nevtralizirajo negativni učinek moškega

spolnega hormona na izpadanje las in regulirajo pretok krvi v lasnih mešičkih.

Izdelke **Bioxsine** lahko kupite na spletni strani www.medilip.si, v lekarnah in boljše založenih specializiranih trgovinah.



Prof. Dr. Kerim Alpinar

O rezultatih kliničnega testiranja smo se pogovarjali s prof.dr. Kerim Alpinarjem, z ugledne medicinske ustanove:

Z redno uporabo šampona in seruma proti izpadanju las Bioxsine, se po dveh mesecih uporabe zaustavi izpadanje las, njihovo število pa se celo poveča. Klinični testi so potrdili, da Bioxsine ne povzroča nobenih stranskih učinkov in nima nobenega sistemskega učinka (se ne absorbira v krvni obtok). pH vrednost izdelkov BIOXSINE je posebej prilagojena lasišču ter koži in zato ne povzroča nobenih alergijskih reakcij ali iritacij.

vsako ceno hotel ostati vinar, se pravi, da je bil njegov končni izdelek lastno vino in ne grozdje, ki se potem zmeša z vsemi drugimi, se ni nikoli pridružil zadruzi. Lahko si mislite, kakšne težave smo zaradi tega imeli v bivšem režimu. Tukaj tik ob meji je bilo to še toliko bolj očitno, saj so imeli tisti, ki so živeli na drugi strani meje, v resnici pa le nekaj sto metrov stran, vse, mi pa grozne težave. In oče je točno vedel, kaj vse mora storiti, da je v tistih čudnih okoliščinah ohranil tradicijo Movie. Ko danes preiščujem o nekaterih njegovih potezah, ki so se mi zdele kot najstniku nerazumljive, ga povsem razumem. Razumem, da se ni imel časa ukvarjati z nekaterimi uglednimi naročniki, ki so iz daljnih krajev prihajali kupovat naše vino. Razumem, da je pustil ugledne italijanske stranke in se posvetil glavnemu policaju v vasi ter z njim pil do jutra. Imeti je moral res zelo debelo kožo, da je preživel vse to. Veste, mi smo telefon dobili šele leta 1991. Vse, kar smo potrebovali, smo dobili po skrivnih kanalih. Če smo hoteli boljše zamaške, smo za ljubi mir kupili tiste Plutalove, tiste prave pa smo šli kupiti v Italijo, na njih natisnili Plutalov zaščitni znak in jih pretihotapili v Jugoslavijo. Če smo hoteli kupiti traktor, smo morali kupiti še dva za tiste, ki bi nam lahko prepredili naše delovanje. In takih zgodb je bilo nešteto. Še pred očetom je imel moj ded podobne težave s fašisti. Očitno imamo to vino res neizmerno radi in vanj neskončno verjamemo, da smo bili pripravljeni sprejemati tako tvegane odločitve.

No, ampak verjetno sta bila z očetom pogosto na nasprotnih bregovih?
Seveda. Njegovo vodilo je prvi zjutraj v vinogradu in zvečer zadnji doma. To pa za mladega fanta ni bilo vedno najbolj enostavno. Hkrati pa nikoli ni rekel ne, ko je bila zabava. Zanj frajer ni bil tisti, ki je šel spat s kurami, ampak

tisti, ki je bil sposoben delati ves dan, se vso noč zabavati in naslednje jutro spet delati s polno močjo. Ta plus in minus, ta ogenj in voda, to veselje in sovraštvo, vojna in mir se na neki način prepletajo skozi moje življenje. A ko je beseda nanesa na vino, smo pozabili na vse izrečene besede in zamere. Takrat smo bili vedno enotni. Vino je bilo naš višji cilj, ki ga nič ni moglo zrušiti.

Če se ne motim se še v jugoslovanskih časih potegnili nekaj šokantno presenetljivih potez. Če se ne motim ste očetu nekoč dejali, da boste prodajali vino predsednikom?

V tistem času je bila cena najboljšega vina iz primorske zadruge ena enota, cena zadruge Goriških Brd je bila tri, cena štajerske zadruge je bila šest. Jaz pa naštudiral, kje se zbirajo naše prave stranke, se brez voznškega izpita odpeljal v Podvin, na grad Otočec, v Vilo Bled, Vila Podrožnik, na Brdo pri Kranju in naše vino prodajal po deset. Spomnim se, ko sem prišel h Ludviku Zvonarju na Brdo pri Kranju. Pred sabo je imel kozarec poln žganja in še meni je natočil točno takšnega. Spila sva prvega, drugega, tretjega. Zdržal sem toliko kot on, čeprav nikoli nisem pil žganja. Na koncu je rekel: »No, prinesi tisto vino. Če ga ne bo nihče hotel, ga bom jaz spil!« Potem sem šel še do natararjev in jim rekel, naj predsednikom ponudijo naše vino. Ni minil en teden, ko so vsi tisti, ki so bili prepričani, da so tisti karton vzeli tako rekoč iz pomilovanja, klicali in hoteli naročiti naše vino. Cena je bila še vedno deset. **No, ampak do Amerike je bilo vseeno še daleč?**

Seveda. Spomnim se, da sem očeta, kadar koli se je zgodilo kaj neugodnega, že kot fant tolažil z besedami: »Tata, pusti te, mi bomo naše vino prodajali v Ameriki!« Ta Amerika je imela zame simboličen pomen, nekaj podobnega kot za vse tiste imigrante s Sicilije. Tudi

meni je namreč pomenila upanje, nov svet ...

In potem sem po naključju spoznal nekoga Slovenca iz Clevelanda. Nagovoril sem ga, da bi on prodajal naše vino. Bil je navdušen in me je takoj peljal v slovenske klube. Že v prvem klubu postalo jasno, da to ni to. Na poti domov sem se ustavil še v New Yorku, si kupil vodič po najboljših restavracijah in šel od vrat do vrat. Tako sem potrkal tudi v restavraciji Felidia, ki je bila v lasti Lidie Bastianich in je takrat veljala za verjetno najboljšo restavracijo na Manhattnu. Ko sem »wine managerju« razložil, od kdo sem in od kod prihajam, mi je rekel: »Kaj ti si sin od Movie?« Izkazalo se je, da je gospa Lidia doma iz naših krajev in je mojega očeta petkrat prišla prosit, da bi ji prodajal vino, a je oče ni jemal resno.

Kaj pa Italija, Francija, Nemčija ...

No, pravzaprav se je moja zgodba o prodoru v tujino začela v Italiji. Pravzaprav sem eden tistih, ki lahko reče, da je bil v pravem trenutku na pravem kraju. V drugi polovici osemdesetih let je namreč Carlo Petrini v Italiji ustanovil gibanje Slow Food. Moči je združil še z nekaterimi somišljeniki z različnih koncev Evrope. Iskal pa je še nekoga iz vzhodnega bloka. In tako je prišel do nas. Meni se je ideja zdela zanimiva in tako so se mi odprla vrata do najvišjih kulinarčnih krogov.

Prek Petrinija sem prišel do največjega italijanskega vinarja Angela Gaie, ki je tudi distributer. Petrini mi je organiziral sestanek na sejmu v Veroni. Tistega dneva se spominjam, kot bi se zgodil včeraj. Od doma sem se odpravil pravočasno, a sem na avtocesti padel v jutranjo gnečo in sem dvajset minut zamudil na sestanek. Gaia me je sicer sprejel, a je imel do mene vzvišen odnos. Ni mu bilo všeč, da neki Jugoslovan zamuja. V bistvu me je na hitro odpravil, vzel nekaj vina in rekel, da se mu mudi na kosilo. Sam pa sem ga kar

brez dlake na jeziku vprašal, ali se mu lahko pridružim. In sva se dogovorila ob dvanajstih pred sejmiščem. Medtem pa sem srečal znanca Maura Lorenzonia, lastnika znane beneške vinoteke, ki me je peljal na drug konec sejmišča, kjer se je v nekem šotoru že sredi dopoldneva dogajal pravi žur. Na odru je stal neki tip, ki je spominjal na cirku-santa. Imel je en rdeč in en zelen čevlj in odpeto srjaco. Bil je Luca Gargano, legendarni trgovec z žganimi pijačami, od katerega celo Alain Ducasse kupuje eksotične pijače. Dali smo mu poskusiti naš sivi pinot. Naredi požirek in vpraša: »Je to res sivi pinot, je bil morda kaj v lesu?« Odgovorim mu: »Ja, dve leti in pol!« Ko je to slišal, je glasno razglasil: »Kje je to vino, to je moje vino!« In v tistem trenutku je v šotor vstopil še Angelo Gaio, na katerega sem ob vsej tisti burki čisto pozabil. Povsem nagono sem se odločil, da ne bom sodeloval z njim, temveč z Garganom. Dejal sem mu: »Morda sem naredil največjo napako, a moje srce se je tako odločilo. Z vsem spoštovanjem do vas, a ugotovil sem, da ste lahko zastopnik le za svoje vino. Vaše vedenje do mene pa je že na začetku najinega sodelovanja ugasnilo mojo strast, voljo in veselje.« To zgodbo je Carlo Petrini napisal celo v prvi publikaciji svojega gibanja. S temi ljudmi sem še vedno v odličnih odnosih, tudi z Angelom Gaio.

Kaj za vas pomenijo številne nagrade, ki jih na vseh koncih sveta prejema vaša vina, in to, da so vas izbrali med dvanajst najvplivnejših vinarjev sveta?

Predvsem na to zadnje sem zelo ponosen. Kot sem že nekajkrat poudaril, tudi vinarstvu vladajo zelo močni lobiji, ki so seveda tesno povezani z mediji. Med najvplivnejšimi novinarji in kritiki jih je več kot osemdeset odstotkov takšnih, ki o naših vinih niso napisali niti besede. Ker pišejo za publikacije, za katere smo vinarji, kakršni smo mi, popolnoma nepomembni. Enostranski oglas v reviji Wine Spectator stane toliko denarja, kolikor ga imamo mi na voljo za celoletno promocijo. Tam lahko oglašujejo veliki vinarji, tisti z drugega brega. In za protiuslugo seveda pogosteje pišejo o njih.

Je pa res, da je Wine Spectator objavil šeststranski članek o Moviji. To si štejem za velik uspeh. S takimi zgodbami, ki jih objavijo mogoče enkrat ali dvakrat na leto, si povečujejo svojo kreditibilnost.

Seveda nam vse to godi. A to ni naše poslanstvo. Mi pač delamo vino. ■



MAZDA6
ZIMSKI PRIHRANEK
4000 EUR*

*Zimska akcija za absolutno doživetje
Zapeljite Mazdo6 s 3500 EUR popusta in
5-letno garancijo v vrednosti 500 EUR!
Samo do konca februarja.

5 LETNA GARANCIJA

ABSOLUTNO DOŽIVETJE.

VSESTRANSKA DINAMIČNOST.

WWW.MAZDA.SI

MMS, d.o.o., Dolenski ceste 242 C, Ljubljana | Kombinirano poroko na strani je 4,4l do 4,3, uredna emisija CO₂ od 138 do 186g/km