

VINAR ALEŠ KRISTANČIČ:

“VINO NI KEČAP, VINO JE PARADIŽNIK!”

Reader's Digest

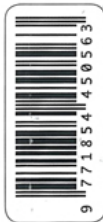
SLOVENIJA

STRAN 44



STRAN 34

ALI KAKO VAS
LAHKO OSKUBIJO
NA INTERNETU



NOVEMBER
2010
3,25 €

PO SLEDI
BONDA
Kje vse
je smučal

STRAN 58

Zakaj se
MOSKI
izogibajo
zdravnikov?

STRAN 68

NORVEŠKA
Nova
obljubljena
dežela

STRAN 94

**Biodinamično-fantastična
ljubezenska zgodba**

Osmi
potnik

na
posestvu

MOVIA



TEKST: TINA TORELLI
FOTOGRAFIJE: CIRIL JAZBEC

Ceglo v Brdih je čisto, ker je vse prejšnje dni močno deževalo. In je čista, nova energija, s katero se vsako leto začenja, mora začeti, trgatev. V velikih cisternah za fermentacijo, kjer bo grozdje ostalo le nekaj ur, ni niti črke stare ljubezenske zgodbe. Vesna Kristančič, prva dama Movie, odpre Puro, v posodo z vodo steče usedlina in nazdravimo na življenje. Vse drugo je Aleševa pripoved, kot sem jo ujela nekje med lebdenjem pod polno luno na terasi, divjo vožnjo s staro hondo po vinogradih in v vinski kleti – galeriji, kjer se mešajo stara tišina in novo brnenje, barikirana modrost in naluknjana norost ter izvirna čarovnija, zaradi katere so se še steklenice postavile na glavo.

TUKAJ IN ZDAJ

“Zdaj smo v takšni fazi, da težko napovem, kaj se bo dogajalo naprej. Vino je živo, je življenje, zato je vsak letnik zgodba zase. Ko začneš s trgatvijo, ne smeš nikoli imeti v mislih, da boš kak letnik ponovil. Ti samo slediš toku, brez želje in brez sebe. Ali če povem drugače: vino je v svojem bistvu čisti rezultat strasti. Ko ga enkrat zaprem v steklenico, moram biti tako dober, da to strast ukrotim, umirim, sicer se iz nje ne bi nikoli razvila ljubezen. Ker če je strast preveč živa, je to napaka. Na eni strani vina je rastlinski svet: s cvetenjem in opravevanjem pride do grozda, do ploda, a ta plod bi ostal za vedno sok, če se ne bi srečal z mikroorganizmi, torej z živalskim svetom. Ti dve kraljestvi se srečata šele v trenutku, ko je plod zrel. Plod je jagoda, ne grozd – grozd je kot organizacija združenih jagod, in je tista enota, ki ima sposobnost prenašanja življenja. Ko je plod zrel, se lupina jagode, ki je do takrat še bila tesno vezana na pecelj, od njega odmakne in odprejo se vrata, skozi katera vstopijo kvasovke. Tako se začne ena najlepših stvaritev na svetu – vino.

OD-LOČITVE

Takšne in drugačne naravne pogoje, katerih nisi gospodar, moraš preprosto sprejeti. Narave ne smeš siliti, lahko jo samo razumeš, z njo živiš in dihaš. Težje letine so potem zate najprej izziv – v trenutkih, kot je ta, se znajdeš pred zelo

zahtevnimi odločitvami. Saj imaš arhivo, ki ti kaže, kakšna so bila vina v preteklih letih, imaš kletarske knjige, v katerih so natančno opisane letine, pa si se kljub temu spet znašel v prvem a. Lahko izbereš tudi drugo pot, pot ziheraštva, kot to počnejo Švicarji pri izdelovanju ur, in verjameš, da je tisto, kar delaš, še vedno vino. Vino je žal samo prva polovica kroga, ki ga določa narava, in pravo, veliko vino se ustavi na robu prepada, kjer se začne kis. Zmaga tisti, ki se brez zavor ustavi bližje prepada. Dokler si gor, greš lahko še vedno čisto malo naprej. Vino zato pripada junakom. Stvari grejo v naravi svojo pot, ti se samo prilagajaš, iz ure v uro se odločaš – potem pa vsi gledajo, kako to, da kar naenkrat pobiraš sorto, ki jo po navadi pobiraš kot zadnjo, in si mislijo, kaj je spet temu Moviji. Vino je čisti produkt pozitivne, velik plus je – kaj pa naj bi bilo tisto, kar se zgodi zaradi privlačnosti? Še najmanj pomembna, najbolj cenena stvar v vinu je alkohol. Ta je edini, ki pride z neba, je edina univerzalna sestavina vina. Razlika, od kod pa pride razlika? Iz zemlje. Sladkor iz mojega vinograda ali iz vinograda z druge strani planeta imata enak okus. Sonce življenje samo ohranja, ohranja okus.”

PO-VEZANOST

Kristančičevo vino svojo zgodbo črpa iz opoke, briške zemlje. In kakšna zgodba je to! Na tem koščku planeta je zares mogoče začutiti (po)polnost. Ves čas obi-



ska sem se na mestu, kamor močna gravitacijska sila privleče tudi kralje in kra-

ljice, počutila nekam čudno povezana z energijami, iz katerih nastaja vino in o katerih mi je s strastjo, ki jo redkokdaj začutiš pri ljudeh, pripovedoval Aleš. To neverjetno vino me je prizemljilo in odlepilo od tal, povleklo nazaj v trenutek in izstrelilo v sanje. Svoje je naredila tudi polna luna, kateri se odpreš kot sodi Lunarja. Ni čudno, da sva se na terasi, ki bi jo lahko skupaj z razgledom prodali v katalogu najlepših kotičkov

“Uživati sem začel takrat, ko sem tako zaupal vase, da sem lahko začel delati takšna vina, kot sta Lunar in Puro.”

na planetu, z Vesno pogovarjali o Oshu, ljubezni in sprejemanju. Takoj mi je bilo kristalno jasno, da na tej terasi ne bi mogla nikoli govoriti o čemer koli negativnem. Ker se tam, kjer je tako močen plus, vsa negativa preprosto stopi. “Ko piješ Movio, hočem, da v njej čutiš sporočilo zemlje,” kot da bi bral moje misli, reče Aleš, navezan in vezan na svojo zemljo, a zato nič manj svoboden. Na zadnjem sedežu stare honde se medtem nadiham zraka iz vinogradov, nato pa se preselimo v tehnični del kleti, kjer so cisterne

za fermentacijo. "Ko je leto naokrog, ob novi trgatvi ne sme biti v sodih niti črke stare ljubezenske zgodbe. Pa tudi jaz moram biti zanjo čist. Ko se začne trgatve, moram biti takšen, kot da sem se ravnokar rodil. Piše se nova ljubezenska zgodba. In ko si zaljubljen, včasih še spiš ne, pa si vseeno poln energije. Za novo trgatve moraš biti nov – mogoče boš z danes na jutri spal samo dve uri, a glavo moraš imeti čisto, brez usedlin."

DISKOTEKA LUNAR

Lunarjeva glasba je hipnotična. Eni sodi brnijo glasneje od drugih, v vseh pa kipi strast in modra svetloba daje vtis, da si zares na luni. Lunar se začne z jagodami rebule, ki jih nežno potrgajo s pecljev. Od tam jih brez mletja nežno preložijo v sod, kjer so prepuščene dolgi maceraciji. Če Lunar ne bi imel lukenj na vrhu sodov, bi lahko plesala na njih. Odprtina v sodu in površina na njem sta v enakem razmerju kot luknjica od pečlja jagode in njena površina. V sodu se tako posnema proces, ki se dogaja v posamezni vinski jagodi – in čeprav Aleša poznam šele eno uro, se že počutim kot čarovniški vajenec. Na to tako posebno rebulo pa vpliva tudi luna, saj se s polno usedline dvigujejo, s prazno pa spuščajo. Tako luna opravi vse delo sama, vinarju ni treba narediti nič. Lunar je najbližje temu, kar je narava podarila človeku. Po šestih mesecih brez filtriranja in dodajanja žvepla Lunarja napolnijo

v steklenice in pustijo odspati še pol leta. To, da so mu zaradi Lunarja, ki je vino, ki ne rabi vinarja, in Puro, ki je videti kot penina, pa to ni, v mednarodnih vinskih krogih nadedli ime 'extreme winemaker', je lepo in prav in mogoče ekstremno za staro vinsko fronto, za Aleša, ki je že v srednji kmetijski šoli profesorje mučil z naprednimi starodavnimi idejami, pa normalno kot nedeljski sprehod med trtami. Pred mnogimi, mnogimi leti so se za pridelavo vina namreč že zatekali na pomoč k luni. Luna je tako postala tudi Alešev zaveznik, podprla je njegovo predanost in prav predanost je tista, ki poleg trt poganja na vsakem kotičku posestva na Ceglem.

HOJA PO ROBU

"Ko nekaj delaš, moraš delati samo tisto. Nič ni slabega, če ob tem ne moreš razmišljati," nadaljuje Aleš, osmi Kristančič po vrsti. Pisalo se je leto 1820, ko se je na kmetijo Movia priselil njegov praprapra... "Vedno mi je bilo všeč, kar so delali moj oče in vsi pred njim. Seveda je bil tudi trenutek, ko sem mislil, da bi moral imeti pravico do izbire. Pa sem izbral. Zdaj sem že dolgo zadovoljen, zares uživati pa sem začel takrat, ko sem tako zaupal vase, da sem lahko začel delati takšne stvari, kot sta Puro in Lunar, torej stvari na robu." Za neposvečene: Puro je posebna penina, ki ni degožirana, kar pomeni, da kvasovke, ki opravijo sekundarno fermentacijo, ostanejo v steklenici. Tiho vretje se



"Od dobrih vinarjev se naučiš spoštovanja do trte, ne pa pridelovanja dobrega vina, ker imaš drugo grozdje in drugo zemljo."

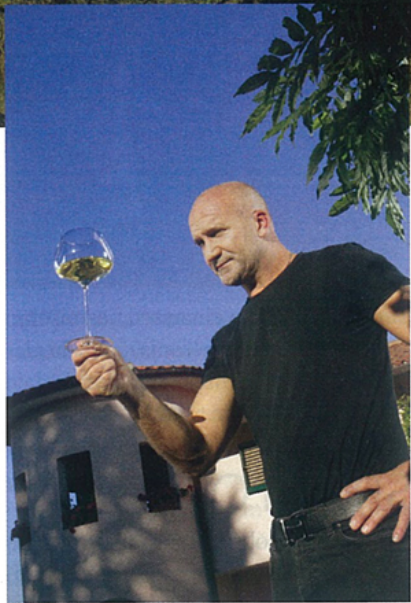


konča v sodih barrique, kjer vino zori do konca na lastni usedlini, brez pretokov in brez žvepla. Ja, vino brez žvepla je zagotovo 'stvar na robu'. Na svetu ni pred Alešem še nikomur uspelo narediti vina, ki je, če ga pravilno odpreš, popolnoma čisto in ga daš lahko mirno v vrsto med vina, ki imajo žveplo, pa ta, ker nima žvepla, nima nobene napake. "V vinarstvu redko srečaš vinarja, ki ve, za kaj gre. Veliko je takšnih, ki delajo vino, kot bi 'štancali' žeblje. Vino pa je pridelek in ne proizvod. Ko smo naredili Puro in Lunarja, smo morali prepričati svetovno vinsko javnost, da smo vredni pozornosti. Če narediš kopijo kakega vina, se ti veliki na tihem smeji, a ust-

varjanje kopij je v vinarstvu nesmiselno – ne moreš se iti kopiranja, ne da bi gledal, kaj ti na tvojem koščku zemlje daje narava. Vinograd ni tovarna pod streho!

SPOŠTOVANJE

Lahko se od dobrih vinarjev naučiš tehnologije in spoštovanja do trte, ne pa pridelovanja dobrega vina, ker imaš ti drugo grozdje in drugo zemljo. Včasih ne narediš nečesa, kar bi bilo dobro za pridelek, ker ni dobro za trto. Do trte moraš imeti odnos. Trto smo vzeli iz gozda, vzeli smo ji bioraznolikost, zato so se začele boleznin in bistveno se je zmanjšalo



“Če se začneš igrati z umetnimi aromami, žveplom in filtracijami, vinu vzameš življenje – ker vino ni kečap, vino je paradiznik!”

in samo takšne se lahko pomladijo. To so preproste stvari. Vino ni ‘fensi’, brez njega pa vseeno ni pravega življenja. Na žalost ga izgubljam, ker če ti vino prideluješ, kot da bi šlo za kakšno industrijsko pijačo, potem vino nima več pravega mesta. Staroselci vinskega sveta, Evropejci, bi bili lahko frajerji, lahko bi nosili rejbenke in kadili marlboro, drugi bi se lahko prišli učiti k nam, mi pa najemamo Novozelandce, ki nam prodajajo neke ‘nove’ formule. Jaz sem absolutno za to, da vino ostane nedorečena stvar, a ne v tej smeri, da ti dobiš neko novo glivico, ki bo dala aromo banane. Banana mora priti iz zemlje. Zdaj pa živimo v časih, ko jabolčni sok diši bolj po ja-

bolkih od jabolk, v trgovini v Brdih pa prodajajo uvožene češnje. To mi ni všeč, niti malo mi ni všeč. Moraš biti kulturist, ne barbarist. Ko se začneš igrati z umetnimi aromami, žveplom in s filtracijami, mu vzameš življenje. Vino ni kečap, vino je paradiznik.”

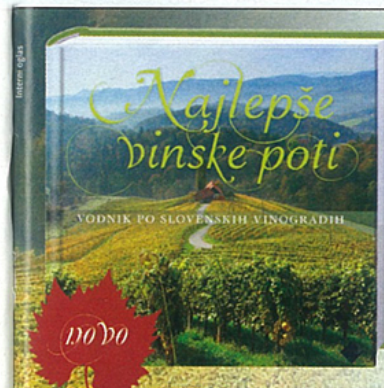
In potem smo odprli še buteljko velikega belega, letnik 2001, nad katerim je kritika zavihala nos. A to je lepo, elegantno vino. Tenko, z neverjetno dolgim repom. “Ni močno, a ni vse v moči. Letnik 2003, recimo, velja za spektakularno letino, a tistega vina skoraj nihče ne pije. Tako malo dežja je bilo, da je trta vodo črpala iz jagod. V vinu se tako čuti trpljenje jagod.” še doda Aleš brez patetike in s prepričanjem, da ima vse živo dušo. Če si seveda dovolj občutljiv, iz požirka razbereš sporočilo. Letnik 2001 ima modro kri, a zadaj ni moža. Letnik 2003 je latinski ljubimec, ki te obnori, a ti zapusti polno ran. Ja, vino je produkt strasti, in če se v resničnem življenju iz strasti vedno ne razvije ljubezen, to za Aleševo vino

ne velja. Včasih res nastane kis, a tudi solato je treba z nečim zabeliti.

RESNICA:

Vino je življenje. Zdaj vem, da to ni neka floskula, s katero poetično navdahnjeni vinar polni glavo (in kozarec) novinar-ki. Če bi Aleševo vinsko filozofijo prenesli v učbenik življenja, bi življenje mnogih ljudi postalo dosti bolj pitno. A da bi napisal knjigo, bi moral Aleš govoriti tudi o preteklosti. Preteklosti pa ni. Ni je v času trgatve na Movii in ni je v hiši na Hvaru, kjer Aleš z družino najbolj uživa. Sploh pa je ni v nič, ki je pravzaprav užitek par excellence. In ker se s polno luno dvigujejo usedline, sem se vsaj na ta dan počutila čisto: brez misli in brez preteklosti. No ja, malo je pomagalo tudi vino, za katerim se je vil rep vse do Ljubljane, in če bi šla od tu naravnost na letalo, bi šel z mano z mano še dlje. Tako to gre. Daleč ... domov.

 **Še več na spletni strani**
www.movia.si



Sprehodite se po čudovitih slovenskih vinogradih!

- slikovit vodnik po slovenskih vinorodnih okoliših
- besedila poznavalca vin Primoža Plahute in fotografije Toma Jeseničnika
- pregled slovenskih vin, vinarjev, vinskih kleti in gostiln