

TOREK 08.05.2012, 08:25

Aleš Kristančič - Movia, vinar

## "Velika vina so vedno na robu"

Aleš Kristančič je ena najpomembnejših osebnosti ne samo v slovenskem vinarstvu, ampak tudi gospodarstvu. Odkar je prvi mož Movie, je postal ikona Goriških brd in velik izvoznik.



Tudi ko ga imaš pred seboj, je Aleša težko ujeti. Je človek, ki je ves čas v gibanju, če ne po svetu, pa po svoji hiši in kleti na Ceglem. Ko govori, je z mislimi že tri korake naprej, in po nekaj urah, ki smo jih preživeli ob vinu, malicanju in krasnem razgledu s terase Kristančičevih čez obronke Brd naprej v italijanski Krmin, smo počasi ugotavljali, da je res velika osebnost, kot so velika njegova vina. *"O meni se zmeraj govori,"* ugotavlja tudi sam in zdi se, da se je iz tega rodila kar nekakšna strategija, ki gre z roko v roki z njegovimi vini.

Aleš Kristančič spada v osmo generacijo vinarjev na posestvu Movia. Ko se ni igral s hčerkami sosedov – v okoliških hišah so bila sama dekleta –, je že kot otrok veliko pomagal na kmetiji, zelo zgodaj pa so mu prepustili že tudi pomembnejša dela v vinogradu. Recimo prvo rez trte – škarje je imel v rokah že v petem razredu osnovne šole. *"In prva rez je najpomembnejša, nekaterim je ne dovolijo nikoli. Ponavadi ima sin na kmetiji največjo željo voziti traktor, meni pa ni bilo nikoli preveč do tega, bolj zanimivo mi je bilo delo s trto. Zato sem tudi tako hitro napredoval."* Hkrati se je spoznaval tudi z delom v kleti, v srednji šoli (obiskoval je kmetijsko v Novi Gorici) je bil v kletarjenje že močno vpet, leta 1986, ko je imel 20 let, pa mu je oče Mirko dokončno prepustil ključke kleti. *"Še vedno mi je pomagal s svojim okusom, izkušnjami, ki jih lahko pridobiš le z leti dela. Zavedal pa se je, da klet čaka ogromno sprememb in da je to preveč za njegovo starost."*

### Vino za jugoslovanski protokol



Spremembe, ki jih omenja, so prehod na biološko vinogradništvo in kletarstvo, nove tehnologije, predvsem pa stekleničenje vina. Kot praktično povsod drugod v Brdih, so tudi pri Kristančičevih prej delali predvsem z odprtimi vini, a z eno pomembno izjemo – nikoli niso delali za zadrugo. Čeprav so bili zasebniki, so se vina s posestva Movia že zelo zgodaj stekleničila za potrebe protokola nekdanje federativne republike. *"Imeli smo srečo, da smo leta 1951 sklenili pogodbo z jugoslovanskim državnim protokolom. Oni so začeli naše vino stekleničiti, sprva z etiketo SFRJ, v 60. letih pa so nanje začeli pisati 'Proizvodi i puni Kristančič-Movia'."* Leta 1986, ko je prevzel klet, se je mladi Kristančič odločil za drastičen premik in vso vino ustekleničil. Pa da ne bo pomote – v času odprtih vin ni bila Movia nič slabša, le za manj zrelo in drugače shranjeno vino je šlo. *"Razlika je le, da se je odprto vino prodalo v roku enega leta, zdaj pa že zorenje v steklenici traja leto ali več. Osnova je bila enaka, in to dobra. Imeli smo enostavna vina, a so bila takšna zaradi embalaže, ne surovine."*

## Dedek kot veliki asistent

Dobra osnova je bistven del Aleševe zgodbe o uspehu. Vinar potrebuje dober vinograd, takšen pa je le vinograd z odraslimi, zreliimi trtami. *"Če začneš kot prva generacija, ni ravno idealno. Dobil sem, kot bi rekli v nogometu, asistenco. Ko dobiš žogo pred gol, kjer si sam in moraš samo zabiti."* Žogo mu je podal dedek, ki je leta 1956 posadil vinograd, ki zdaj rojeva Veliko rdeče in Veliko belo, paradna konja Movie. Veliko rdeče je kombinacija 70 odstotkov merlota, 20 odstotkov modrega pinota in 10 odstotkov cabernet sauvignona, Veliko belo pa sestavlja 70 odstotkov rebule, 20 odstotkov sauvignona in 10 odstotkov sivega pinota. Zadnji, pravi Aleš, v vino prinese strast. *"Si predstavljaš frajerja? Ta vinograd je posadil z namenom ustvariti veliko vino. Čeprav je bilo to še v Jugoslaviji in je bil takšen vinograd takrat praktično neuporaben, je verjel, da ne bo za zmeraj tako, videl je razvoj na italijanski strani in verjel, da bo nekoč tako tudi tukaj."* Obe vini je Aleš na trg poslal leta 1992 in z njima požel navdušenje. Še vedno sta največji uspeh Movie, prodajajo ju po vsem svetu, pred prihodom Lunarja in Purota sta predstavljali velikih 80 odstotkov njihove proizvodnje, kakšnih 75.000 steklenic. Zdaj jih je malo manj, ker svoj prostor in čas terjajo tudi druge linije. Recimo modri pinot – letnik 2002 je bil razglašen za najboljšega na svetu – , ki v teh krajih domuje že od časov Avstro-Ogrske, ko je bil najljubše vino dunajskega "kaiserja".



## Lunar – vino, ki se zgodi samo

Vse pomembnejša pa v zadnjem času postajata Lunar in Puro, ki naj bi posebej imela Alešovo naklonjenost naravni pridelavi. Že v otroštvu je skozi igro spoznaval, "da se vino lahko zgodi tudi samo. Nastane na tak primitiven, ampak pristen način." In odrasel Aleš se je odločil, da bo otroško igro ponovil in vinu pustil, da se preprosto zgodi. Lunar je vino, ki se ga dotaknejo le dvakrat – ko gre v sod in ko gre v steklenico. Grozdja ne stiskajo, ampak v sodu vrejo cele jagode, prav tako ni filtracije, zato ima vino močno usedlino tako v sodu (izkoristek grozdja je komaj 35-odstoten) kot v steklenici. Ko je začel ta način pridelave, mnenja tistih, ki so vino pokušali v kleti, niso bila preveč naklonjena. "Govorili so mi, da je vino dobro, a utopično, da na trgu ne bo uspelo, ker ni dovolj ljudi, ki bi se hoteli ukvarjati s takšnim vinom, ki bi ga razumeli."

No, zelo hitro so ga razumela velika imena svetovne kulinarike, kot je chef Thomas Keller, ki je Lunar uvrstil na vinsko karto svoje kalifornijske restavracije The French Laundry. Rebuli je letos na trg sledil tudi chardonnay Lunar, ki je svetlejši barve kot rebula, čeprav na tropinah leži še mesec več. Razlaga razlike v barvi je preprosta, obenem pa pojasni tudi, zakaj Aleš ne verjame docela v oznako "oranžna vina", čeprav se recimo rebula Lunar po barvi zagotovo uvršča mednje. "Če delaš vino po najbolj naravni mogoči poti, bo narava pustila toliko barve, kot je ima grozdje. Rebula ima temno, skoraj rjavo lupino, chardonnay pa je svetel, skoraj zelen. Ne moreš vzeti katerekoli sorte in narediti oranžnega vina. Če so vse sorte enake barve, so tudi vsi okusi podobni. To je kot slaba uporaba barika, pri kateri je vsako vino imelo okus po lesu, sorte pa skoraj nisi prepoznal."

## Zvezdnik v ZDA in na Kitajskem

Hkrati z Lunarjem je v Aleševi kleti nastajal tudi Puro, ki je nekakšen ekvivalent Lunarja, le da ima mehurčke. Gre za penino, posebno tako po načinu hrambe kot po načinu odpiranja. Ima močno usedlino, v kateri so še vedno prisotne žive kvasovke, ki vino vseskozi ohranjajo pri življenju. Pri odpiranju pa se želimo te usedline znebiti, zaradi česar je treba steklenico z vratom potopiti v vodo in šele potem odpreti. Namesto spektakla s pokanjem in letečimi zamaški dobimo spektakel v vodi, ki navdušuje tako Aleševe goste kot goste po lokalih in restavracijah. In to po vsem svetu. Movia na slovenskem trgu proda le še osem odstotkov svojih vin, vse preostalo pa gre v tujino. Največ proda v



ZDA, izjemno priljubljen pa je tudi na Kitajskem, kjer so odprli že pet "wine barov" z njegovim imenom.

## "Gran finale ni vino, ampak kis"

In ko človek že misli, da smo slišali vse, Aleš iz rokava (oziroma iz kleti) potegne še eno presenečenje. *"To moram pokazati, začel sem delati kis."* No, pravzaprav ga je začel delati že pred 20 leti, zdaj pa so pripravljeni na pokušino. Ima tri različne vrste, prvi je klasičen vinski kis, drugi je napol balzamičen (vsako leto so mu dodali malo mošta), tretji pa je kombinacija zrelega klasičnega in zrelega balzamičnega kisa, ki jo nad ognjem zgostijo, da je bolj kot kisu podobna marmeladi. Tako kot vino je tudi Alešev kis vrhunski, narejen iz velikih vin. Ni pa ga naredil namenoma, nastal je bolj kot posledica pridelave vina. *"Velika vina so vina, ki so vedno na robu. Težko pa je določiti, kje je ta rob, kdaj si do njega prišel, kdaj se je treba ustaviti. Vsako leto se zgodi, da so določeni sodi pravi 'zajci', da gredo naprej veliko hitreje. Takšnim sodom pustimo, da 'skočijo čez', kar pomeni, da dobiš sod kisa. 'Gran finale', konec zgodbe v sodu namreč ni vino, ampak kis."*



### Od nekdaj v gostilni

Valter Kramar je eden od najpomembnejših slovenskih gostincev. Z ženo Ano v gostilni Hiša Franko v Kobaridu razvija moderno, lokalno, a vseeno zelo kreativno kuhinjo.



### Festival oranžnega vina, gosi in klobas

Sredi poetične Medane v Goriških brdih stoji domačija Klinec, kjer se je na pobudo vinarja, ki je želel nekoč postati umetnik, rodil tudi festival poezije in vina.



## "Življenje je prekratko, da bi pili slabo vino"

Eden najpomembnejših vipavskih vinarjev dela naravno vino, a ni ekolog ali biodinamik. Najraje ima naziv tradicionalist, saj se pri svojem delu zanaša na izkušnje in običaje prednikov.

Miha First, Nina Vogrin

**Foto:** Ana Kovač