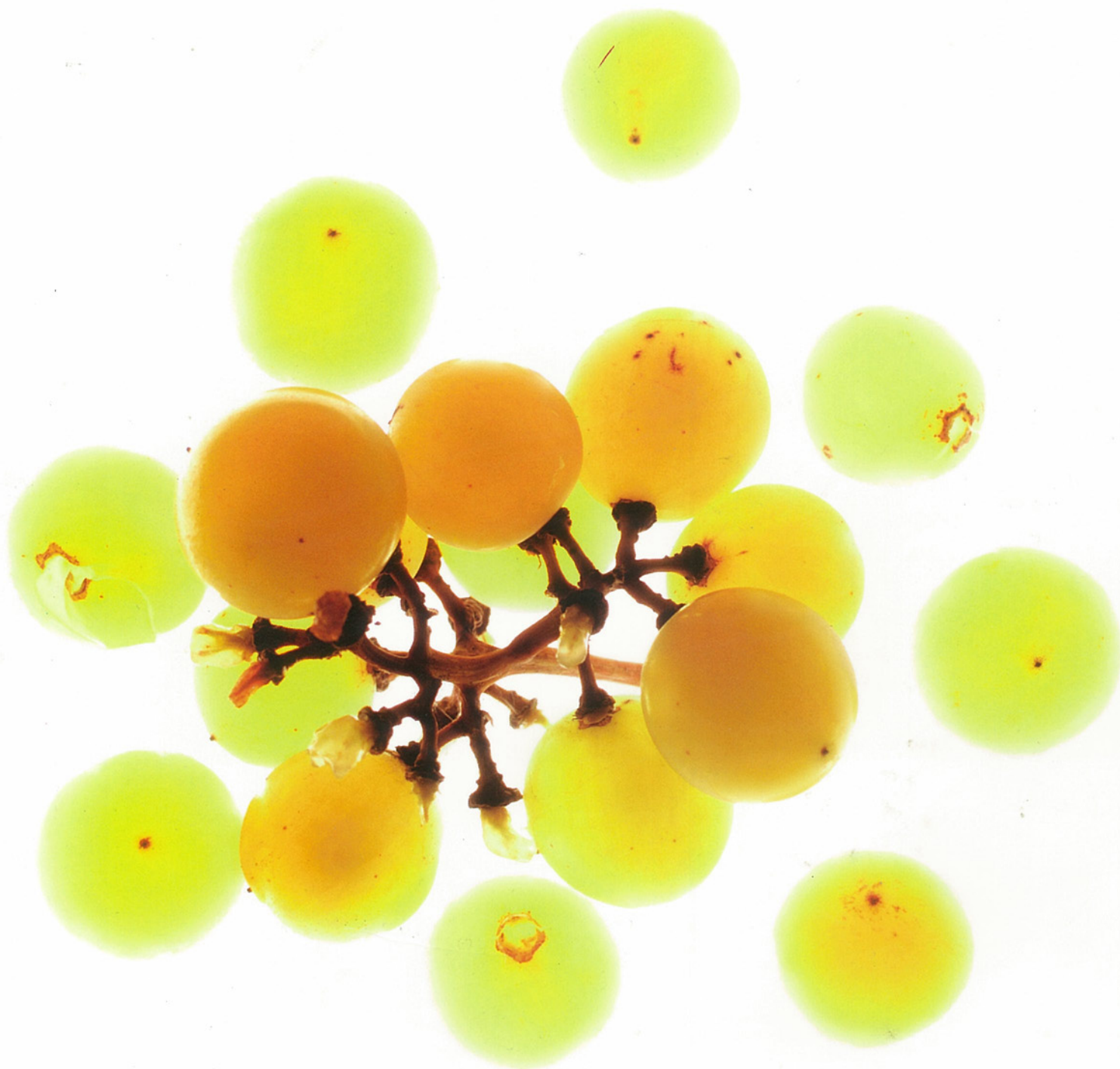


# Vino

Revija za ljubitelje  
vina, kulinarike  
in drugih užitkov

letnik IV • št. 4 • november 2006 • 1500 SIT (6,26 €)

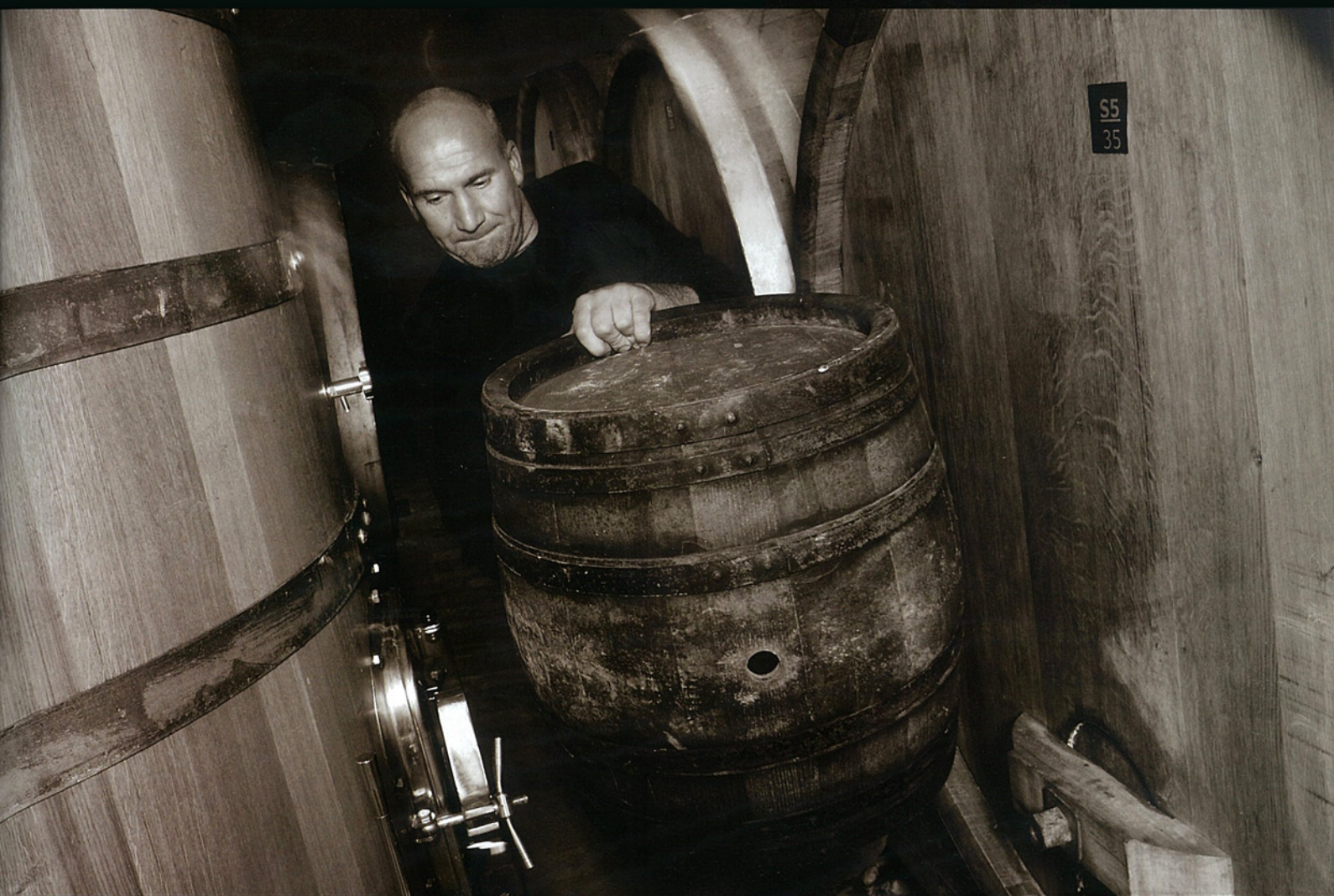


ISSN 1581-5587

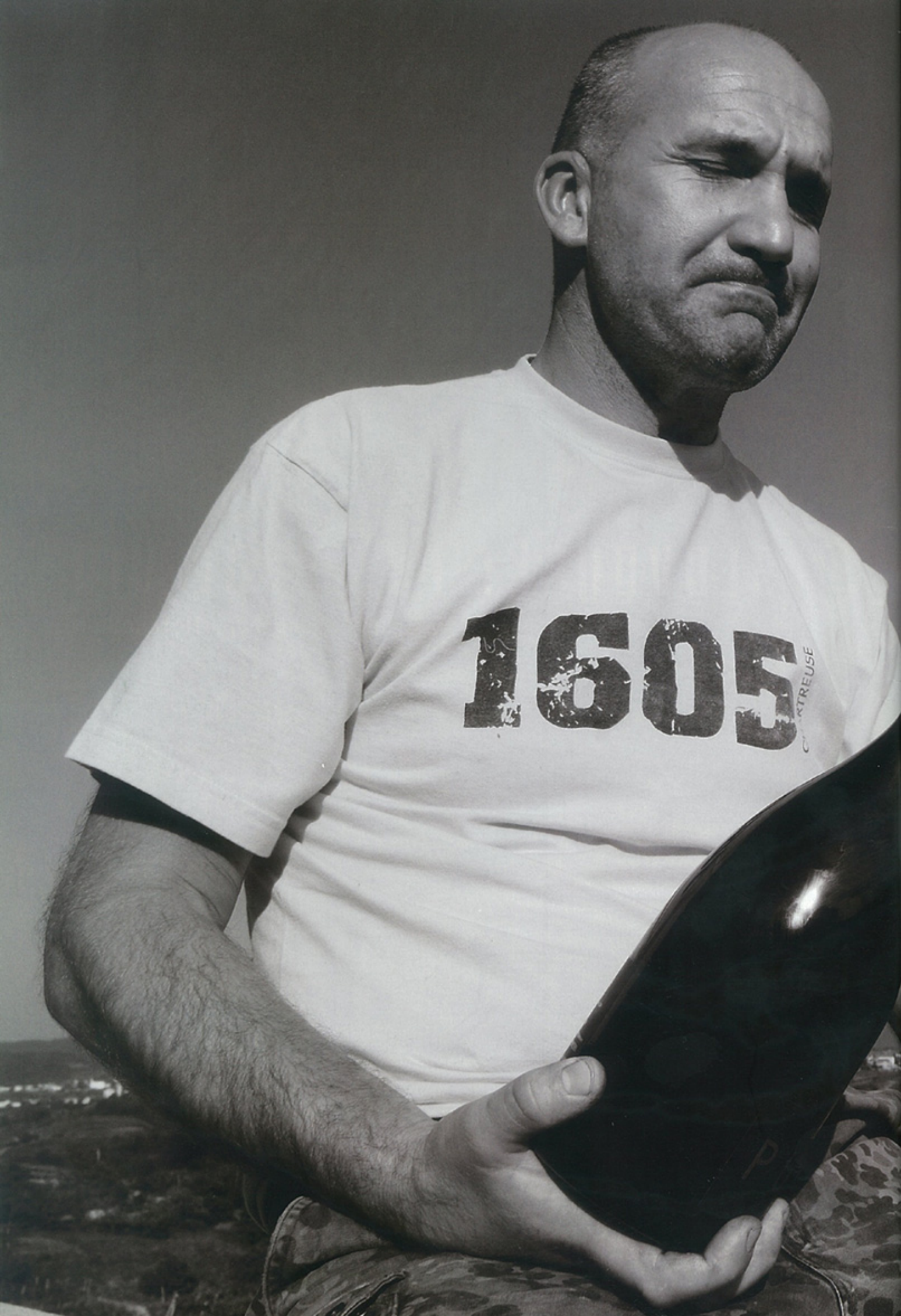


9 771581 558006

Martinovo | Movia | Penine



**Movia** je blagovna znamka vin iz starejših, zrelih, rastno umirjenih vinogradov, kjer so zato pridelki skromnejši, grozdje pa bolj enakomerno razporejeno po trtah. Vila Marija je blagovna znamka vin iz mlajših, živahno rastočih vinogradov, ki dajejo zato bolj sveža, iskriča in razigrana vina. Vsa vina Movia gredo navadno v nove francoske in slovenske barike, samo toliko ožgane, da se doge ukrivijo. Vila Marija, Turno in Gredič so deležni velikih lesenih sodov. Letošnji letnik skoraj terja nove barike, lanski jih ni, ni bil tak. ■ Vse delo opravijo avtohtone kvasovke, tiste, ki so na grozdju. Je pa treba pravočasno pripraviti vrelo nogo, kot tu pravijo kvasnemu nastavku, da je drozga takoj cepljena z njim. Beli mošti vrejo v cisternah na 17 do 18 stopinjah C. Ko povrejo do polovice ali nekaj čez, gredo v barike. Te kvasovke ne prenašajo nizkih temperatur, tudi previsokih ne. Rdeči mošti so letos vreli takole: 80 odstotkov na kontrolirani temperaturi, kar pomeni najprej pri 20, nato nekaj časa pri 25 in potem spet pri 20 stopinjah C, zato da se ohrani sadnost in pridobi eleganca, preostali del pa, kakor mu je bilo po volji, tudi do 33 stopinj C, da se iz grozdja potegne polnost, telesnost. Maceracija poteka, dokler se tropine ne sesedejo. Letnik 2005 je, mimogrede, terjal prav obratno razmerje. Vina žeplajo samo pred stekleničenjem, da so vseskozi aktivna, kot pravi Aleš. ■ **Veliko** (belo ali z belo črto, kakor pač hočete) je šest desetih rebule, tri desetine sivega pinota in desetina sauvignona. Veliko (rdeče ali z rdečo črto) je sedem desetih merlota, dve desetini cabernet sauvignona in desetina modrega pinota. ■ **Esenca**, nekdanji Izbrani plodovi, je sladko vino iz sušene rebule in pikolita. Uspe dva- do trikrat v desetletju, ker mora biti grozdje vsaj malo botritično. V stiskalnico gre okrog velike noči. ■ **Puro** je bel (iz chardonnayja in nekaj modrega pinota) in rose (modri pinot). Je suh, ima manj kot en gram sladkorja, približno 13 % alkohola. Aktivno sekundarno vrenje traja pol leta, pritisk znaša od 5,5 do 6 barov in tak tudi ostane, ker ni degoržiran. Zdaj je zunaj letnik 2000. Med zorjenjem ležijo steklenice vodoravno. Ko jih je treba pripraviti za prodajo, gredo za pol minute na poseben rotacijski stroj, da se usedlina loči od stene, potem se obrnejo z vratom navzdol. Tako stojijo v kartonu in najbolje tudi v hladilniku. Izkušnje kažejo, da je dovolj en dan v takem položaju, da se usedlina zbere v vratu. Na hrbtni etiketi piše: Pridelano po stari naravni metodi – vsebuje usedlino. Puro je brez dodanega žvepla.



1605  
CAMP TREUSE



Movia  
Naj letijo



V sodelovanju z Nikonom

Ko je hodil v prvi razred osnovne šole, je moral zjutraj najprej v hlev. Ni mu bilo po volji, živine in tistega dela ni vzljubil. Ko je prišel kdo na dvorišče po breskve, ni bilo nič zanimivega: plačal, vzela in odpeljal. Ko je kdo prišel po vino – o, to je bilo povsem drugače –, smo šli z očetom Mirkom skupaj v klet, se je kaj narezalo, pa od soda do soda, smo poskusili tu in tam. To je bil obred in jaz sem vedel za vse sode, kje je kaj. Kot sedemleten mulc sem znal potegniti iz velikega soda in natočiti v kozarce. In vsi so se čudili.

**V drugem razredu se je odločil**, da bo vinar. Kot desetleten je v kleti počel tisto, kar so po navadi delali enkrat starejši od njega. Z devetnajstimi leti je prevzel na svoja pleča odgovornost prvega kletarja. Leta 1986 si je poiskal izvoznika. Tisti časi niso bili naklonjeni takim korakom. So mi rekli, kaj boš prodajal na tujem, slovensko vino je predobro, da bi ga izvažali. Danes štiri petine vina prodaja na tujem, od tega polovico v ZDA, kjer je začel pred osmimi leti. Z dvajsetih hektarjev vinogradov. Najstarejši z rebulo šteje 79 let, najmlajši leto dni. Vedno kaj posadijo ali dosadijo. Leta 1988 se je pojavilo Veliko rdeče, tri leta pozneje Veliko belo. Spet provokativen korak. Začetek zavestne hoje po robu. Nato leta 1996 poskusni Puro, 1999 je že za prodajo. In prvi Lunar z 2005. ■ **Vmes še marsikaj drugega.** Na Salonu okusa 2002 v Torinu šokira razprodano dvorano z domiselno uverturo v vertikalno degustacijo rebul od 1999 do 1966. Na vseh kanalih v slušalkah eno samo šumenje, vrenje nove rebule v hrastovem sodčku. Londonski Decanter ga pred tremi leti uvrsti med petdeset vzhajajočih svetovnih vinskih zvezd. Eno od prelomnih priznanj, ki so ga bolje razumeli poznavalci kot profrancosko usmerjeno angleško tržišče. Ameriški Wine & Spirits istega leta med 8300 vini z vsega sveta izbira sto najboljših in med njimi najdemo Veliko rdeče 1994. Klet, v kateri je nastalo, je uvrščena med sto najvinarskih hiš sveta. Wine Spectator junija 2004 zapiše, da je »narodni spomenik v Sloveniji« ter mu leto pozneje na stežaj odpre ameriška vrata z razglasitvijo njegovega sivega pinota 2002 za boljšega od vseh italijanskih in mu podeli 95 točk, Velikemu belemu 2000 pa 98 točk. V letošnji oktobrski številki Wine & Spirits piše o Graverju in njem. Danes ga ni pomembnega svetovnega vinskega vodnika, kjer ne bi našli gesla Movia, kot se od leta 1700 imenuje posestvo v Ceglem, v Brdih, ki je leta 1820 s poroko postalo last družine Kristančič. Aleš Kristančič je osma generacija, letošnjega decembra bo dopolnil štirideset let. Strelec! ■ **Tam čez je Turno**, pokaže proti severovzhodu, streljaj daleč od terase, na kateri sedimo. Verjetno je bil tam nekoč kakšen stolp, turn, kaj vem. Turno je naš *cru*. Vsi trije pinoti so tam, modri, beli in sivi. So kompatibilni, cvetijo hkrati, sadili smo leta 1978. Ko greš takrat v vinograd, čutiš, da se nekaj dogaja, čutiš energijo. Turno je tudi vino iz teh sort, od vseh treh približno enak delež, s tega *cruja*. Včasih so bili vinogradi sortno pestri, kar ni bilo neumno. Veš, zakaj je bilo tako? Zaradi boljše opravitve, oplodnje. Pikolit rabi playboyja, tramince, sicer se še bolj osipa. Stari so vedeli. Tam spodaj je Gredič, se obrnemo v drugo smer, proti jugovzhodu. To je pomembna ulica v Ceglem, se nasmehne. Ceglo je vas, Gredič je ulica, pravzaprav zaselek. Tam je tokaj in vmes nekaj rebule. Spet zaradi oplodnje in zato, ker tokaju včasih zmanjka kisline, ki mu jo rebula doda. Gredič je tudi *cru*, naslednji bo Veliko, zraven Turna. Zakaj zdaj ne etiketah ne piše več Veliko belo in Veliko rdeče, ampak samo Veliko z belo in rdečo črto, vprašam. Ni potrebe, Veliko se je prijelo, vsi so govorili samo Veliko, na zadnji etiketi pa še vedno piše po starem, da ni zmede. Veliko bo tudi *cru*. Spet pred ostalimi, si rečem po tihem. Tako kot je večinoma v romanskem svetu. Vina se uveljavljajo po legah, ene so boljše, druge slabše. In z boljših leg je tudi v slabših letnikih vino boljše kot s slabših leg, pa take in drugačne ocene gor ali dol. Če vinar ne popušča. In na dobrih legah po navadi ne popuščajo. Bi bilo škoda. In nevarno! ■ **Prisede Vesna**, poletno zagorela. Smo si privoščili tri, štiri dneve Hvara, po trgatvi, z vso ekipo. Prvič smo bili tako skupaj. Fantje so si zaslužili, med trgatvijo so delali od jutra do polnoči in še čez. Ni bilo šale. Ob nedeljah smo vsi skupaj za

mizo, ob kosilu, če smo le doma. Marija in Mirko, midva z Alešem, Ela in Lan. To je običaj, ki se ga držimo, vsa družina skupaj, trije rodovi. Tudi med tednom pogosto, če je le mogoče. Lepo je, da smo tako skupaj. Kdaj boste končali, da vam pripravim večerjo? Pašta bo, pa še kaj. Jaz imam rada sveže kumare z jogurtom in smetano, pove, ko na mizo nosi za dobrodošlico pršut, sir, olive, kruh ... Si videl naše oljke, kako polne so, vpraša Aleš. Letos jih bomo tudi nekaj vložili, doslej smo delali samo olje. Kaj bomo za začetek? Rebulo? Dajmo, sveža je. Vi kar začnite, se moram preobleč, čeprav so mi tele hlače najbolj všeč. In odpeketta v coklah. Se vrne in gremo v klet. ■ **To bo tako vino**, pravi Mirko. Pridruži se nam sredi obiska. S palico in mirnim, preudarnim korakom. Stisne roko v pozdrav, krepko, možato. Polna in topla roka. Koliko grozdja je šlo prek teh prstov, pomislim. Ste poskusili chardonnay, vpraša. Ne še, druga smo, chardonnayja še ne. Pojdite z mano, ga bova. Ostali so v sosednji kleti, fotografirajo. Ne govori veliko. Natoči iz stohektolitrske cisterne. Poduha in srkne požirek, s pogledom nekam gor. Ma, to bo tako vino, ponovi in me pogleda naravnost v oči. Mlečne barve je še, vrenje pojenjuje, v ozadju se čuti nežna kislina, kar nekako prikrita je ob tej mladostni kipečnosti. Čisto dovolj je je, pravi, kot bi bral moje misli. To bo tako vino! Poskusiva še iz ene cisterne, ta chardonnay je z druge lege, višje. Za odtенок več kisline in drugačna aroma. ■ **Kako je z zdravjem**, ga vprašam. Kar gre, letos sem sam zvozil vse grozdje iz vinograda. Vse sem pregledal. Vesna nam prej na terasi pove, da je Mirko še v izvrstni formi. Vse spremlja, vse ga zanima, pri vsem je zraven, čeprav ve, da ima dobro ekipo in ji zaupa. Tudi v vinograd gre in dela. Žena Marija je pol leta starejša, on jih ima 76. Leta trdega življenja se poznajo, zapisala so se v telo bolj kot v dušo. Ure in ure, dnevi in dnevi, meseci in meseci na traktorju. Nekdaj niso bili taki kot danes. Pretreslo te je, na nogah in hrbtenici so pustili sledove. Na duši ne, ta je še vsa iskriava, čeprav umirjena, zreła, preudarna. Leta in leta izkušenj. Nič velikih besed, redko odmerjene, kratke in jasne. Ma, to bo tako vino! Nobenega dvoma, nič naokoli, naravnost v bistvo stvari, z nekaj besedami, ki jim verjameš. Tako kot njegovi roki. Široka, močna, zaupljiva dlan. ■ **Me preseneči ob prihodu**, ker ima Aleš podobno. Sem mislil, da ima bolj mestno, tako bolj marketinško, bolj fino. Tudi njegova dlan je široka, močna in krepka. Kot da bi bral moje misli, mi jo odpre in pokaže. Si presenečen, kaj? Na dlani in prstih so posledice zadnjih dni in tednov. Trgatev se je začela pred sredino septembra. Na raskavih prstih in dlani sledovi rdečega grozdja, mošta, zdaj že vina. Roka, ki sega v kipečo drozgo, brez rokavic. Tako zares občutiš, kaj se dogaja v cisternah. Zdaj je atletsko obdobje v kleti, pravi Aleš. Kar naprej in vedno znova je treba po lestvi na vrh nekaj metrov visokih cistern in spremljati preobrazbo mošta v vino. Z vrha dobro vidiš, kako poteka burno vrenje in kdaj pojenjuje. Med tihim vrenjem se bistveno dogaja spodaj, na dnu posode. Še midva z Marijanom splezava gor, nekdo spodaj pridržuje lestev. Ne bo se spodmaknila, pravi Aleš, vsak dan ponavljam to vajo ničkolikokrat. To je atletsko obdobje. Marijan se splazi na sosednjo cisterno in fotografira, midva z Alešem opreza skozi odprta vratca in si predstavlja, kaj se dogaja notri. Spodaj stoječi pošljejo gor kozarec, da poskusimo. Kipeče in mlado, razposajeno. Tisti čudoviti vonj nastajajočega vina, ki so ga vedno polne jesenske kleti. Ko stopimo v klet, me razoroži in zavzdihnem. Aleš se samo nasmehne. Vsako leto ob rojevanju novega vina kleti tako dišijo. Prevzemajoče in vabljivo, sveže in razigrano, nekaj vmes med grozdzem in vinom. Kot bi ugriznil v

Already in the second grade of primary school he decided to be a wine-maker. At ten years of age his job in the wine-cellar was that of what used to be the job of young men twice his age. At nineteen he took on the responsibility of the lead cellarman. In the year 1986 he found an exporter. The times were certainly not in favour of such steps.

They told me: Why sell abroad? Slovenian wine is much too good to export it. Today he sells four fifths of his wine abroad, half of that in the U.S., where he started eight years ago.

All that wine comes from twenty hectares of vineyards. In 1988, Veliko Rdeče (red wine) was made, three years later Veliko Belo (white wine).

Again an intriguing move. A start of conscious walking on the edge. Then, in 1996, the experimental Puro, in 1999 already ready for sale. And the first Lunar in 2005.

A lot was happening in between. At the Salon of Taste in Turin he shocked his audience in the sold out auditorium with an imaginative overture to a vertical degustation of Rebula from the years 1999 to 1966. On all channels in the audience's earplugs there was only static or rather the sound of the new Rebula boiling inside the oak barrel. Three years ago London's Decanter numbered him among the 50 rising stars of the world's wine industry. One of ground-breaking awards which was better understood by experts than by the English wine market focused on French wines.

In the same year the American Wine&Spirits chose 100 best wines among 8300 wines from around the globe. Among them is Veliko Rdeče 1994 (red wine). The wine-cellar in which it was made was proclaimed one of the best 100 wine houses in the world. In June 2004, Wine Spectator wrote that he was "Slovenia's national monument" and a year later it opened the door to success in America by proclaiming Kristancič's Sivi Pinot 2002 (Pinot Gris) as better than all the Italian Pinots and awards 95 points to it, while Veliko Belo 2000 (white wine) is awarded 98 points.

In this year's October issue of Wine&Spirits there's an article about Gravner and Kristancič.

Today, there is no important wine guide where the entry Movia would not be found. Movia is, since 1700, the name of the estate in Ceglo which came into the hands of the Kristancič family in 1820 by marriage settlements. Aleš Kristancič is therefore the eighth generation of wine growers and will turn forty this December. A Sagittarius!

Lunar! Again something new. I have drawn inspiration from nature and tried to imagine how the first wine came to be. When the berry was ripe, a long long time ago, and fell off or was plucked off from the stem or the stem had dried, an opening was left and through it yeast culture came into the berry and wine happened. That is all I want in Lunari, a copy, a replay of the ancient process. Berries, stripped of its stem, indigenous yeast culture and the power of the moon. With as little involvement from me as possible. No sulphur, no filtering. When all is finished and done, the sediment is at the bottom, the wine above it clear and goes after free fall directly into bottles, totally without sulphur. The vintage 2005 is ready, on Friday 13th of October it was first presented to the public in New York's Four Seasons.

Puro is also a return to the source. New must is added to one year old wine and that is all. No champagne yeast culture, as the must has enough on its own.

The only thing I am working on is the opening, because Puro is not disgorged. An American journalist said to me, why complicate things. I should disgorge it like everyone else and the problem of opening the bottles is solved. But Puro is different. The bottle must be set upside down a few hours before opening in order for the sediment to gather inside its neck and then it is best to open it in a large glass bowl filled with water.

Vabilo na nepozaben vinski večer: str. 37

sočno jagodo in hkrati zaslutil vino. Klet je čista kot laboratorij. In pokaže, kako gre to pri njih. Ko smo se prej zgoraj plazili po cisternah in poskusili iz ene, je nekaj kapljic odletelo po njej in na tla. Gre po cev in z vodo spere cisterno in tla. ■ **Skozi okno se zazrem** tja čez po briških gričih v večernem soncu. Sence so dolge, tiste jesenske. Rahla burja vleče, zrak je čist in prosojen, nebo proti severu turkizno. Ne vem, zakaj, in morda se bo slišalo čudno, ampak meni vse to deluje tako svetopisemsko. In tiste luči, ki se začnejo prižigati po hišah, tu in tam, ne v gručah. Res, svetopisemsko. Temno zeleni vinogradi tiho lezejo v mrak. Obrani so, zdaj je v njih mir, dokler ne odpade listje. Potem bodo prišli rezači in spet se bo vse začelo znova. Je Bog vedel, da tod ni trosil biserov zaman? ■ **Mirko me predrami**. Dolga časa se nisva videla. Zakaj večkrat ne pridete, vpraša. Ni časa, veste, te in one reči. Ma, si ga morate vzeti, naša vrata so vedno odprta. Premotrim njegov obraz in se mi zdi, da je prav tak, kot sem ga videl prvič, v poznih osemdesetih. Smejoč, radosten, vesel. Vinski, bi rekel. Preletim leta od takrat in se spomnim poletja 1995, ko je Movia na gala slovesnosti v Cankarjevem domu dobil šampiona ljubljanskega mednarodnega ocenjevanja za merlot 1992. Z zadrego je šel Mirko po tisti dolgi in brezčasni avli po priznanje, ob aplavdiranju publike. Rahlo sključen in s trdim korakom, ki se bolje znajde v vinogradu kot na zloščnem marmorju. Potem se ga spomnim pred leti, spomladi, pri Dolfotu v Ceglem, ko je popoldne prišel na polno in od vesele družine razigrano dvorišče. Zdravo, Movia, so mu rekli stari kompanjoni in mu odkazali sedež med njimi. Zdravo, Movia! ■ **Tudi meni so v šoli rekli Movia**, nič drugače, pravi Aleš. V tisti stari medanski šoli, na robu vasi, ki zdaj razpada. Si res v drugem razredu v šolskem spisu Kaj bom, ko bom velik napisal, da boš vinar, ga vprašam. Res, v spisih sem bil vedno dober in tovarišica Jožica je bila zadovoljna. Mojega je potem na glas prebrala pred razredom. Že takrat sem bil prepričan, da bom vinar. In ne samo to, na koncu sem napisal, da bo na naših etiketah stalo Movia. Takrat je namreč pisalo Kristančič. Jožica je bila zadovoljna, me je pohvalila. ■ **Takega letnika**, kot je letošnji, ne pomnim, na moje vprašanje odgovori Mirko. Ni ga še bilo takega doslej v mojem življenju. September je delal čudeže. Saj smo bili vsi v skrbeh, taka deževna in hladna pomlad, pa avgust ni bil nič prida. Potem pa kar naenkrat, vse se je obrnilo na glavo. Grozdje je bilo tako zdravo, da nismo mogli verjeti. Ma, ni bilo gnile jagode. Sem vozil chardonnay, so bili eni Avstrijci pri hiši in niso mogli verjeti, so mislili, da je rebula. To bodo taka vina. Cabernet sauvignon se mi skoraj najbolj dopade. Veste, zelo malo ga je bilo na trti. To bo letnik za potrpežljive, reče Aleš. Treba bo čakati. Mlada vina z visokimi alkoholi bodo groba. Sladkorji so bili visoki, ponekod previsoki, kisline so lepe in stabilne. Prav zanimivo, kako so letos mošti vreli počasi, umirjeno. ■ **Hoče vedeti**, ali sva poskusila rumeni muškati. Mirko natoči in čaka. Nekaj časa sva oba tiho, potem vpraša, kakšen je? Že zdaj je dober, rečem, krasno zrelo kislino ima in nežno sortno, ne predivjo aromo. Ja, kislina je krasna, čudovita, reče. Dobra vina so dobra že na začetku, ne šele enkrat potem, čez čas. Se samo nasmehne in



V sodelovanju z Nikonom



I am like I am. I don't exist without my wine and my wine doesn't exist without me.

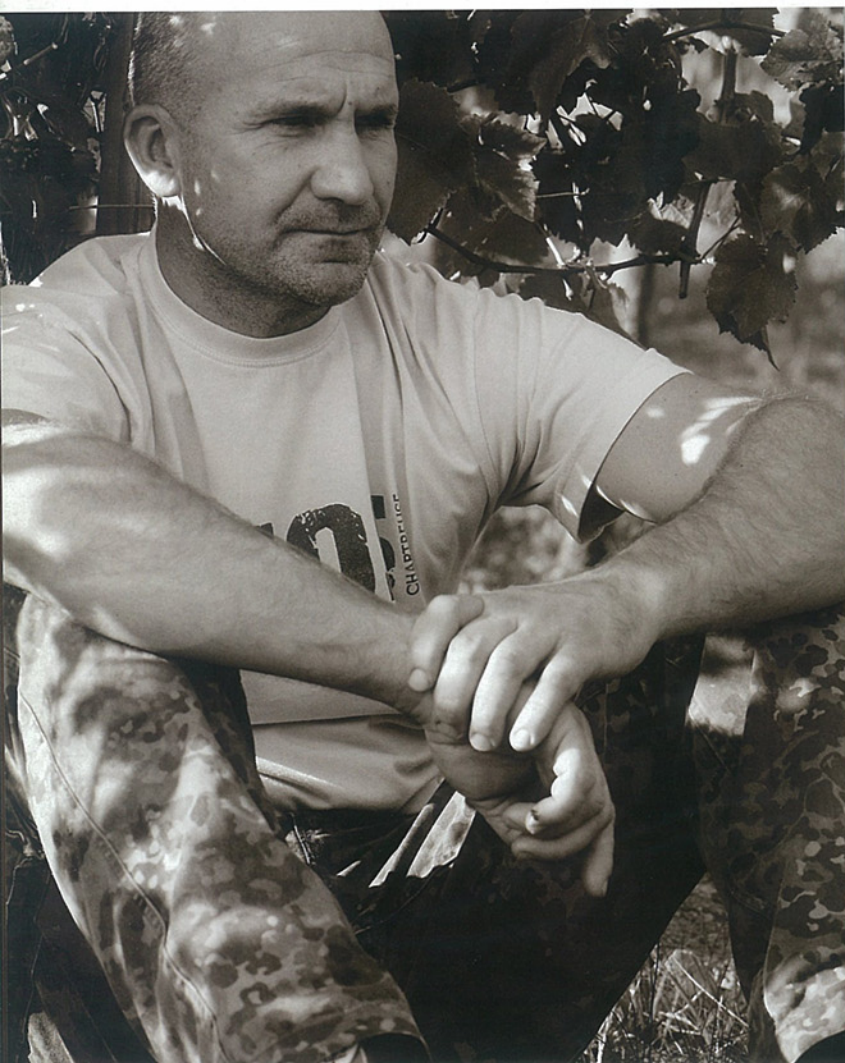
That is what I say if someone berates my wine and praises my marketing or promotional skills. When I started in America, not a lot of people knew about Slovenia's wine. Now other wine-makers say to me,

you've opened the door for us, where Movia is on the wine list it is also easier for us to sell. The next big target is Russia.



V sodelovanju z Nikonom

Sem tak, kot sem. Mene ni brez mojih vin in mojih vin ni brez mene. Tako rečem, če mi kdo očita vina in hvali moje marketinške ali promocijske spretnosti. Saj bi lahko vse skupaj prepustil enemu izvozniku, se z njim zmenil za ceno in konec. In mi ne bi bilo treba vedno znova po svetu, bi bil več z družino, doma, ampak to ne gre. Ko sem začel v Ameriki, je malokdo vedel za vinsko Slovenijo. Zdaj mi drugi vinarji rečejo, ti si nam odpiral vrata, tam, kjer je Movia na vinski karti, tudi mi lažje pridemo zraven. A pot do tega je bila trnova, to ve samo tisti, ki jo je prehodil. Najprej so pokazale zanimanje za moja vina italijanske restavracije, a so jih sramežljivo skrivale pod pultom. Ko so začele vinske revije, ki predstavljajo avtoriteto v Ameriki, pisati o meni, so tudi restavraterji postajali vse bolj pogumni. Danes sem tam enakovreden ostalim svetovnim vinarjem. Naslednji veliki cilj je Rusija. Biti v Moskvi bo tako obvezno, kot je bilo pred časom biti prisoten v New Yorku.



Zagotovo sem med vami  
vsemi prebral najmanj knjig.

Še zdaj sem na 23. strani  
Butalcev. Kadar utegnem,  
preberem stran, dve, tri in se  
neizmerno zabavam, potem  
razmišljam. Bogata knjiga,  
zelo bogata. Zato grem lepo  
počasi, od strani do strani.

greva k Lunarju, v tisto klet, kjer so ostali. ■ **Vam moram povedati**, kako je bilo s temi sodi. Ko jih je Aleš pripeljal v klet, sem čudno gledal. Ma, kaj boš s tem, sem ga vprašal. In mi razložil, da bo za jagode do aprila. Ta je pa debela, mu rečem. Dobro, če ne bo za drugega, bo vsaj za šnops, sem si mislil. Potem je prišel pospeševalec, za Brda je zadolžen, in smo poskusili. Dobro je bilo. Je drugačno, ampak je dobro. ■ **Cele jagode rebule** gredo v sod, na dolgo maceracijo. Na začetku jih je treba potapljati, dokler tropine ne padejo na dno. Padejo in se zopet dvignejo, pove Aleš. Odvisno od lune. Ko gre gor, se tropine dvignejo, ko gre dol, padejo. Zato ni treba mešati in dvigovati droži. Samo na začetku morda, potem svojo vlogo prevzame luna. In njen kletar je lunar, zato se vinu reče Lunar. Spet nekaj novega. Kako si se domislil tega, ga vprašam? Nič, samo naravo sem opazoval in si skušal predstavljati, kako je nastalo prvo vino. Kaj praviš, kako? Po naključju! Bravo, vidiš, po naključju. Ko je bila jagoda zrela, nekje enkrat davno, in je sama odpadla z grozda, s peclja, ali pa jo je kdo potegnil stran, ali pa se je pecelj posušil, je tam nastala odprtina, skozi katero so v notranjost jagode prišle kvasovke in zgodilo se je vino. Samo to hočem v Lunarju, posnetek, ponovitev starodavnega. Specpljane jagode, avtohtone kvasovke in moč lune. S kar najmanjšim mojim vsiljevanjem. Brez žvepla, brez filtriranja. Ko je vse narejeno in končano, je use-



Vsa moja vina brez dodanega žvepla so v steklenici stabilna.  
Ko jih odpreš, jih je dobro spiti čim prej, teden dni čakanja je preveč. Ampak to, da je treba zdaj  
na hrbtni etiketi napisati, da vino vsebuje sulfite, je larifari.  
Naj se napiše, koliko ga vsebuje, če si upajo. Nekdo bo to moral spremeniti! Bom to jaz?



Hoja po robu? Če bi me vprašali pred dvajsetimi leti, bi rekel, da je to barik. Potem zoriš, rasteš in vsakič ugotavljaš, kje je rob. Nekdaj je bil ta rob drugje, kot je zdaj. Kar naprej se učim. Dokler ne padeš čez rob, je še vedno nekaj milimetrov do njega. Veliko rdeče je moja zavestna hoja po najbolj ostrem robu, šest do sedem let je v sodih, kar ni mačji kašelj. Višje hlapne kisline so zato pričakovane, ampak vkomponirane v vino. Za nekoga je to lahko čez rob, za drugega ne. Ampak ko gre to vino v flaško, je popolnoma zrelo. Jaz rečem, zjutraj sem ga polnil, popoldne ga lahko pijete. To vino ne potrebuje še nekaj let zorjenja v steklenici.

*(Pijemo letnik 1999 z 1,2 g/l hlapnih kislin, kar je zgornja meja zakonsko dopustnega; skupno žveplo ne presega 25 mg/l, kar je izjemno nizka vsebnost.)*

Kaj je avtorsko vino? Da se v vinu prepozna tvoje razumevanje grozdja in vina, tvoj slog. Zelo pomembno je, da vsakič odkriješ potencial, moč, višino letnika in znotraj tega narediš harmonično vino. Za to imaš v življenju na voljo 30, 40 izzivov, ker se letnik od letnika razlikuje. Naredimo poskus! Miškama dajmo na voljo industrijsko in avtorsko vino, kolikor si ga poželita. Sem prepričan, da bi se obe napili avtorskega.

What is an authorship wine? That your understanding of grapes and wine and your style are recognizable in the taste. It is very important that you discover the potential, power, the height of the year and within this frame create a harmonical wine. In your life this means 30 - 40 challenges, as every vintage is different.

Veliko Rdeče (red wine) is my conscious walking on edge. It stays in the barrel for six to seven years which is quite something. Higher levels of volatile acids are therefore expected, but incorporated in the wine. For someone this can be too much, for others not ... But when this wine is bottled it is totally ripe. I say I've bottled it this morning you can drink it this afternoon. This wine doesn't need a couple of years of aging in the bottle.

dlina na dnu, vino zgoraj čisto in gre po prostem padu v flaške, povsem brez žvepla. Letnik 2005 je pripravljen, v petek, 13. oktobra, je bil prvič predstavljen javnosti v restavraciji Four Seasons v New Yorku. Smo dosegli, da na etiketi piše Brez dodanega žvepla. Dobro je bil sprejet Lunar, prav tako Puro. V Ameriki mora biti nekaj res drugačno, da to sprejmejo kot drugačno. Vi pa ste prvi, ki ga boste, kako naj rečem, uradno poskusili iz flaške, razlaga in z natega jemlje ven letošnjega, za pokušnjo. Zakaj gledaš vratca na vrhu, me vpraša? Se mi zdi, da so vratca in prostornina soda v nekem domišljenem razmerju, kot odprtina pečlja in grozdna jagoda. Bravo, cak, točno tako, narejeno za luninega kletarja. Pravim, da je vino bolj za jesti kot za piti. Veš, reče, Lunar je obsojen na uspeh. In se nasmehne. Kdo ne bi danes želel poskusiti vina, narejenega na starodavni način, pravina, izvornega vina, kaj? Čeprav si pri takih vinih, kot je Lunar, na udaru mnogih. Vsako malenkost ti potencirajo. Mirko poslušaj in prikimava. ■ **Poskusimo ga.** Med bakreno in jantarno barvo. Jaz ji pravim disko baker, reče Aleš, ker je živa, ni motna. Niti v vonju niti v okusu sledov oksidacije, 12,6 odstotka alkohola. Medene note, nežno trpkost, lepa in zreła kislina. Pri večerji Marijan zazna origano. Res, še Aleš je presenečen. Tudi potem, v praznem kozarcu vztraja origano. ■ **Puro** je prav tako vračanje k izvoru. Misliš, da so dodajali sladkor, ko so delali prve šampanjce? Lansko vino in letošnji mošt, tako je to šlo. In na začetku tudi brez degoržiranja, to so si izmislili pozneje. Moj Puro je točno tak, starodaven. Eno leto staremu vinu dodamo nov mošt, in to je vse. Nič šampanjskih kvasovk, saj jih ima mošt dovolj. Novega mošta z vrelno nogo vred je za pet do sedem odstotkov, ostalo je vino. Vedno me je pogrelo, ko gredo za penino trgat prej, ne povsem zrelega grozdja, da ne bo potem preveč alkohola in bo še dovolj svežine. Rečejo optimalno zrelo, za penino. Si bil v Šampanji, si videl tisto grozdje? Moje vino za penino je popolnoma zrelo kot vsa ostala vina. In dodani mošt mu ne dvigne alkohola, ker ima enak potencialni alkohol kot osnovno vino, lahko celo nižjega. Samo še z odpiranjem se ukvarjam, ker ni degoržiran. Mi je neki ameriški novinar rekel, zakaj kompliciram, naj ga degoržiram kot vsi drugi, pa bo odpiranje enostavno. Ampak Puro je drugačen. Dekantiranje se ni obneslo, Puro ni bil čist, kot pove sama beseda, ampak malce moten. Steklenico je treba nekaj ur pred odpiranjem postaviti navzdol, da se usedlina zbere v vratu in potem jo je najbolje odpreti v večji stekleni posodi, napolnjeni z vodo. Malce spretnosti je že treba, da se takoj, ko pritisk izvrže usedlino, steklenica dvigne iz vode, obriše s prtičem in začne točiti, še vedno na glas razmišlja Aleš, ali bi se morda ne našel še boljši in lažji način odpiranja njegovega Pura. No, tudi s posebno vrečko bi šlo, smo že poskusili, če ni na voljo dovolj velike posode z vodo. Če pa koga motnost ne moti, ga lahko odpira kot običajno penino. Nekaj ceremonije je, skupaj ugotavljamo ob večerji, ko v splošno veselje odpiramo v stekleni posodi z vodo in dobivamo v kozarce povsem bistro penino. Pa saj nič ne moti, spreten natak ali somelje ali gostitelj bo znal vse skupaj zaviti v tančico posvečenosti in s primernim pojasnilom, zakaj gre to tako in nič drugače, vzbuditi poželjivo radovednost. Si lahko želiš še kaj več, ga vprašam? ■ **Želim si** samo ene stvari: da nikoli ne naredim vina, ki bi ljudi prizemljilo, ki bi jih pribilo k tlom, ampak jih bo dvignilo, da bodo leteli ...

JOŽE ROZMAN  
foto: MARIJAN MOČIVNIK



V sodelovanju z Nikonom