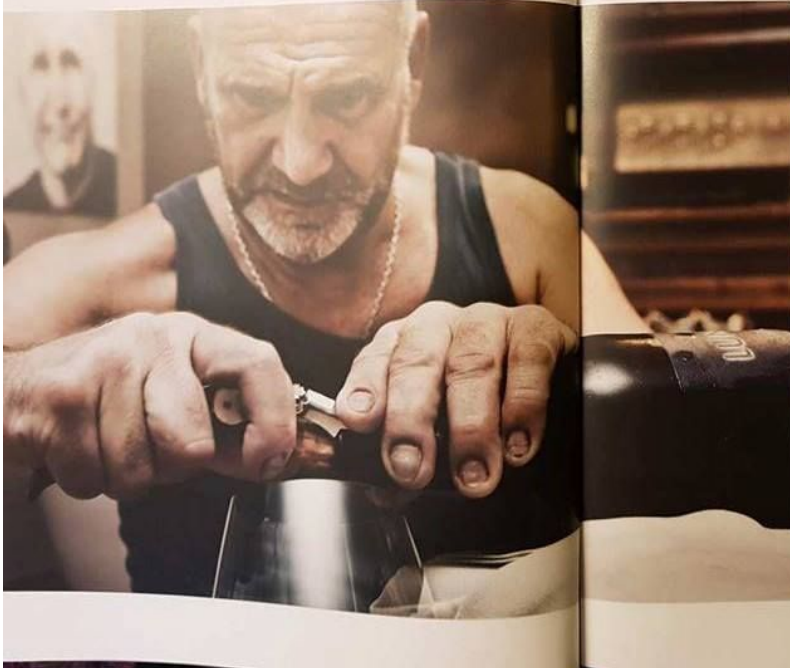


Visoko: Movia



«GRE ZA NOVE PROSTORE OKUSOV» Tako napove Aleš, ko se meniva o pomenu Velikega belega in rdečega za njegovo posestvo. Da bi bolje razumel to novo sintagmo, ga prosim, naj jo malo podrobneje razloži: «Ali res misliš, da bi si ti upal reči nekaj takega, tebi, če ne bi resno misli?» In pomenljivo doda: «Kako to, da nobeno od teh vin (op. nanaša se na vsa sosednja sloveča slovenska vina) ni doseglo tistega vpliva in pomembnosti, pa čeprav so nam vsi priznali, da spadajo v špico svetovnih vin?» Poanta je torej v tem, da se veliki uspehi niso valorizirali v okolju, iz katerega izvirajo, niti na mednarodnem podiju. Zakaj ne? Če prav pomislim, so znameniti bordojci in burgundci še vedno zakon in vsa druga podobno notorična vina na planetu le večni epigoni. Da so stoletja medijske podpore pomagala povečati razliko, ni dvoma. «Vedno bodo gradili oltarje drugim, čeprav smo imeli svetovna vina, ki so šla ob bok največjih vin tega sveta», pravi Aleš. Ampak z željo po padcu mej in prostem pretoku kapitala in ljudi so se razlike zelo zmanjšale, in dandanes govorimo več o slogovnih kot pa o kakovostnih razlikah med vini. Pri teh vinih gre za detajle, in če kdo, potem Aleš zagotovo najboljše ve, v čem je ključ. Obe njegovi veliki vini, Belo in Rdeče, sta zagotovo prvi v naših krajih prinesli zavedanje o pomenu mednarodne prepoznavnosti v najvišjem rangu vin, v pomoč tudi drugim domačim vinarjem, da si dvignejo samozavest in se zavedo visoke originalnosti in vrhunskosti, kot se izkaže v »novih prostorih okusov«, kakor pretehtano poudari tudi sam. «Visoka» vina izhajajo iz vinogradov in od vinarjev z visokim poslanstvom. Brez takšnih vinarjev in vin ne more nastati niti vinorodno območje, ki ga čišla ves svet.

MOVIA, Aleš, Kristančič, Čeglo, Brda, Slovenija – kar v tem vrstnem redu – je vinar z »Vrha pri Sveti Trojici« (šalo na stran!), saj spada v trojico najimunitivnejših družinskih posestev in je prvo slovensko, ki si je s kakovostjo in izvirnostjo vin zagotovilo vstop v najboljše restavracije na Zemlji. Aleš govori in misli z žarom, srčno in z navdušenjem, a tudi lokalno angažirano, misleč na možnost, ki bi Brda popeljala »ob bok največjih vin tega sveta«. Vmes servira različne poudarke, ki jih nepozoren poslušalec, očaran z njegovo nalezljivo karizmo, najbrž ne bo niti opazil. In vendar so ti, samo domnevno lahko kotni vložki, vsebinsko smotni: sami moramo poskrbeti za ugled lastnih vin in vinarjev, ki si to zaslužijo (in jih nekaj imenuje); in sami moramo zastaviti v trajnostni razvoj obrnjeno bodočnost Brd – ali bi zaprisega vinarjev, da »tu ne uporabljamo herbicidov«, ne bila dober začetek? Ker ga bujna domišljija skoraj prehiteva, so se ga oprijeli vzdevki, kot »showman«, »storyteller«, »enfant terrible des slovenschen Weins« ali »ideatore sloveno«. Tako se mu zgodi, da obleden in obut do kolen stopi v morje (Jadransko), degoržira Puro in ga tako poveže s celotnim planetom – bi zmogli tolikšno parabelo? Vendar naj ta domislica nikogar ne zavede. Le resnost dela ga je pripeljala v ekskluzivni klub Triple A (*agricolatori, artigiani, artisti*) in v La renaissance des Appellation, kar zahteva biodinamični pristop pri pridelavi grozdja in vina.

Na tako avantgardna vinarska dejanja, kot se jih je lotil Aleš, pa lahko pogledamo tudi na povsem stvarnem način. Peneči se Puro, ki se degoržira pred gosti, tik pred ponudbo, v posodi z vodo, v gostinstvu ali za domačo mizo, kar danes počno amaterji, someljeji in enologi marsikje po svetu, je ljudem približal razumevanje pridelave penečih se vin. Tisoči someljejev (»Movia squads«) so pridobili novo orodje, s katerim fascinirajo goste. Je to res samo šov? Lunar, pri katerem se bistri del ob dekantaciji loči od goste usedline, ki je za dober kozarec in ki ohranja zdrav (sic!) drožni vonj, hote opominja, da je vino najprej in vedno dar narave ter hkrati izmislek človeške

So vina, ki zmagujejo na mednarodnih ocenjevanjih. Še več pa je enako odličnih, ki jih vinarji nikoli ne pripustijo v takšno tekmo, ker tega preprosto ne potrebujejo, ker lahko zmagajo tudi brez medalj. To so vina, ki ohranijo identiteto rastišča in se odzovejo želji vinarja, da brezkompromisno sledi svojemu poslanstvu v prid najvišje možne kakovosti vina. O takšnih vinih in ljudeh se bo pisalo na tej strani. • A kako naj spoznamo tisto največ, kar je dal vinograd, letnik in izurjen vinar? Je cena sploh važna? Je. Vendar je vrednost teh vin še višja. • **V bistvu ne gre za več. Gre za celoto.** • Kaj je vinskim umetninam skupno? Barvnost: če je bilo grozdje zrelo, šolanje večletno, barva ne more biti vodena. Globina in intenziteta morata dajati občutek nasičenosti in kristalne prosojnosti. Ni potrebna zlato rumena in niti skoraj črna, a vendar mora že pogled vzbuditi zanimanje. Dišečnost: sorta ni vedno v ospredju, ker ne more biti, če sta prezrela in večletno šolanje preoblikovala primarne arome. Tako resna vina so pogosto zvrsti, pri katerih vsaka sorta prispeva najbolj izrazito lastnost. A vendar so zaznave vedno široke, bujne. Obstojnost arom je ključ. Vonji se oddaljijo od splošno znanih. Vsi so prepleteni in tesno vpeti. Občutek večplastnosti, sestavljenosti in kompleksnosti prevlada. Okusnost: toplota in mehkoča se morata izkazati. Če občutimo malo trdote (trpkost) ali kislosti, pomislimo: to so potenciali za dolgoživost vina. Kadar je občutek zrelosti dovolj, nas ne eno ne drugo ne moti. Zaznave niso enoznačne, občutijo se struktura, ravnotežje in idealna harmonija.

rase. Ob tako tveganih pridelovalnih metodah, kjer je vsak sod zase svoja zgodba (Lunar) in vsaka steklenica odvisna od vsakokratne usedline odmrlih kvasovk (Puro), je večja oscilacija senzoričnih značilnosti in sloga pričakovana. V tem smislu to je »hoja po robu«, a gre tudi za širjenje vinskega horizonta. »Kdor meni, da smo si pri vinu že vse izmislili, naredili, se moti!« pribije Aleš. Ali so njegovi pristopi pretirani, ekscentrični? Le zakaj bi tolikšno količino dela tako banalno razvrednotili? Navdušujoči primerki vin tak dvom ovrežejo, sporni pa doživijo kritiko, kot velja za vsa vina in vinarje tega sveta. Da gre pri pridelavi Pura in Lunarja za visoko stopnjo ekstravagance in za odklik od konvencionalne enološke prakse in pridelave, je pač evidentno. Po drugi strani pa gre za pridelavo s kar najmanjšo možno rabo tehnologije. Tudi minimalna vsebnost skupnega žvepla potrjuje usmeritev v trajnostno pridelavo (angl. *sustainability*).

Vinarji pogosto pozabijo, da so v storitvenem poslu, ali kot bi rekli Američani, v »entertainment businessu«, v katerem je porabnik vina voljan sprejeti več, kot je samo plačilo steklenice. Zato mu dajmo, kar pričakuje. In takšno je tudi Aleševo sporočilo. Vendar opozori: »Nisem petelin, ki se šopiri.« Ker so za njim številni uspehi in preboji – sploh prvi pregledni članek o slovenskih in hkrati njegovih vinih ter posestvu v Wine Spectatorju (The Magician of Movia, s slikovno opremo Marijana Močivnika), izšel je že pred osmimi leti. Priti med W&S top 100 na svetu v 2015. in 2017. letu in že šestkrat prej pa res ni več naključje! Visoke ocene svetovno znanih kritikov tudi ne. Soditi med WineCreators (2008, Ronda, Španija), med vinarske ugledneže, brez katerih ne bo napisana novodobna vinska zgodovina, vključno s slovensko, pa je pika na i. Vloga vinske zvezde ali »konja, za katerim se vedno praši« pa ni lahka. Hoditi po robu in ohranjati verodostojnost v vseh oblikah in vsakič znova za nikogar niso enostavne naloge. A naj vsaj eno drži kot pribito. Če za koga, potem Alešu lahko pripišem iz Biblije spesnjeno song Andreja Šiferja (1978): »Naj bodeš hladen ali vroč, ker če boš mlačen, te izpljunem proč.«

Med enajstimi degustiranimi vini sem izbral tista, ki so mi dala misliti. Kot že večkrat do zdaj lahko tudi tokrat poudarim, da se vina upirajo senzorični anatomiji, kot smo je vajeni pri opisovanju enostavnejših vin. Ampak to je za tako resna vina pričakovano stanje. Kot pri vseh vinih, ki vstopijo v rubriko Visoko, morebitna ekstravagantnost ni bila vstopnica za umestitev. Organoleptično estetska presoja vina je edini postulat, ki mu sledim. Da imajo vsa vina minimalno vsebnost skupnega žvepla (manj kot 40 mg/l), je pomemben podatek, ki se ga je treba zavedati, vendar glede tega nobeno vino ni imelo nobenih pomanjkljivosti.

Gredič Exto 2016 • Dominanta: sočna zrelost ter polnost in jasnost aromatske definicije, ki deluje popolno. Vseeno pa vino potrebuje nekaj časa, da se vonjalno v celoti odpre. Zrela melona poudarja aromatsko širino, ki kljub vsemu ohranja majhen pribitek ribeza. Zmaga aromatski profil, čeprav vino deluje bolj bogato kot obeta 12,5 vol. %. Mladostnost letnika se opazi, a se ne izrazi na klasičen način, s preprosto svežino, temveč kot obet razvoja.

Sivi pinot Ambra 2015 • Dominanta: z barvo, ki identificira sorto, in s cvetico, ki prevlada nad aromo. Kljub izrazito široki aromi dve leti še nista dovolj, da se izkažejo balzamične zaznave, zato pričakujem dodaten razvoj. Po počasnem odpiranju se lepo razkrije čistoča sortnosti. Presenetli stabilna kislost, ki krepko vino naredi bolj elegantno in pitko. Vabljliva mehkočina vina ob zmerni vsebnosti etanola pa pove, da je grozdje naredilo čudež.

Veliko belo 2006 • Dominanta: kristalno prosojna, rumeno zlata barva po enajstih letih in fina, prelepa in očarljiva, kompleksno dozorela ter

balzamična aroma. Eleganca in potencia skupaj. Klenost okusa po toliko letih. Moč chardonnayja in dotik sauvignona (kot poprova meta) na temelju rebule. Saje napovedo barik, sicer ga ne bi niti zaznal. Izrazito taktilno in rasno vino (letnik 2010 je bil za primerjavo in je prikazal, da bo v prihodnje vpliv grozdja še večji in lesa še manjši).

Lunar 2013 • Dominanta: »v novem prostoru okusov vin z usedlino« (res je!) je težavna definicija. »Sedimentary wines« je Alešev pojem. Odstop od novodobne enološke prakse in približek k primordijalni »maceraciji bele drozge«. Zelo vabljlivo vino. Nekaj elementarnega je v teh »oranžnih«: cvetica takoj sproži občutek ugodja, kar se zgodi povsem intuitivno; polnost okusa in obstojnost pookusa še močnejše delujeta, ker je nevronska preskok do možganov hipen. Grozdna jagoda je naredila ves življenjski lok, od zrele jagode na trsu do utopitve v lastnem soku, v katerem se znajde vsa njena bit (asfikcija jagod). V dobrih letih je rebula rojena za to nalogo, pravi Aleš. Mene je pritegnila izjemna »zrela« svežina in sočnost, kot da bi šlo za predikatni izbor, in potem zavedanje o visoki izgrajenosti telesa

ob zrelem in obilnem taninskem ozadju, kar tvori hrbtnico vina (letnik 2007 je bil za primerjavo in je odlično prikazal, kolikšno dobroto prinesejo leta). Kdor se bo odrekel predsodkom, bo vstopil v ta prostor.

Veliko rdeče 2008 • Dominanta: eleganca vonja in okusa, pri kateri veš, da je barik blizu, a se ga skoraj ne zazna. Vino je zagotovo doseglo vrh in zdaj lahko začnemo odštevati leta. Obilica zglajenih zrelih taninov, ki se bodo še medili. Povežejo se vonjalne in okušalne finese, zato je ključen celostni vtis. Zahteva pozornega in ukega bralca, zato priporočam večkratno degustacijo istega vina v dnevih presledkih. Šele potem nastane končna podoba. Eno tistih vin, ki so pustila močno sled na trgu. Premišljeno izpiljene spremembe etiket, ki skozi vsa leta sledijo visokim zahtevam prestiža in estetike, bi lahko postale učni pripomoček za marsikaterega vinarja.

Dušan Brejc
foto Marijan Močivnik

