



## Spektakularna večer Aleša Kristančića u Noelu (i jedno briljantno vino)

- 05/04/2018

Vlasnik **Movie** Aleš Kristančić natjerao je skoro sve goste da se okušaju u otvaranju i degoržiranju njegova pjenušca Puro (rose verzija ostavila je bolji dojam od bijele), u jednom je trenutku mala četa sommeliera na čelu s Kristančićem istodobno pretakala Lunar u velike Riedelove dekantere, a vlasnik Movie cijelu je večer kružio od stola do stola, objašnjavajući važnost autohtonih kvasaca i taloga za život i karakter svakog pojedinog vina. Na kraju je Kristančić predvodio veliki i najglasniji aplauz dosad za **Noelov** kuharski tim.

Aleš Kristančić čovjek je prepun energije i strasti, s prirodnim, bogomdanim talentom performerera. I takav njegov pristup prezentaciji vina funkcionira već desetljećima, pa je i sinoćnju večeru u Noelu pretvorio u teatralan ali prilično neodoljivi spektakl, koji su mnogi gosti prvi put vidjeli, jer Kristančić vrlo dugo nije nastupao u Zagrebu.



Kad je, pak, riječ o samim vinima, Sauvignon iz 2014. je pitak i svjež, ali pokazuje da se radilo o teškoj godini. Dugo macerirani Lunar iz 2013. (cuvee rebule i chardonnaya) još je jako, jako mlad, ali svojom gustoćom, bogatstvom i strukturom pokazuje golemi potencijal odležavanja. S vremenom će se njegovi oštri rubovi pretvoriti u kremoznost, dok svježina neće bitno pasti. Veliko Belo iz 2010. kompleksno je vino kojem također treba još vremena: naime, Veliko Belo odlično stari, osobito u velikim formatima.

Veliko rdeće iz 2002. koje se točilo iz jeroboama, blizu je genijalnom. Ovaj cuvee merlota, caberneta i pinota još je mladenačko rubinski, s onim masivnim zidom kompliciranog bouquetu tipičnim, recimo, za velike bordeaux, koji razlikuje zaista vrhunska vina od dobrih vina.



U ustima je ovo šesnaest godina staro vino glatko, bez ijedne šupljine, s dugim slasnim završetkom i s nevjerojatnom svježinom. Pratimo Movijina vina četvert stoljeća: Veliko rdeče iz 2002. jedno je od najboljih uopće. **Ivan Jug i Goran Kočiš** opet su osmislili perfektan jelovnik uz Kristančičeva zahtjevna vina, pri čemu se osobito istaknula tjestenina punjena žabljim mesom s kremom od šafrana, koja se fenomenalno složila s Lunarom.



Na kraju izvrsne večere izvlačila se tombola. Glavna nagrada bila je vikend za dvoje u lošinjskom luksuznom hotelu Bellevue, s tri Movijina vina iz bilo kojeg godišta, po izboru dobitnika. Brojeve su izvlačili sam Kristančić i **Kristijan Merkas** iz lošinjske Jadranke, Movijina uvoznika za Hrvatsku koji je i organizirao ovu sjajnu večeru.