

# MOVIA, zgodbe za zgodovino

Besedilo: TONI GOMIŠČEK Slike: MARJETKA PLESNIČAR



Aleš Kristančič



Pokušina lunarja iz soda



Odpiranje pura v banjici vode



Dekantiranje lunarja

Je MOVIA sploh slovenski vinar, se sprašujejo mnogi, ki poznajo Aleša Kristančiča, njegova vina in njegovo vinsko pot. Zaradi strasti, s katero pripoveduje o vinu, bi mu pripisali latinski temperament, vendar ga šegavost povezuje z žlahtnim balkanskim humorjem. V kleti, kjer vlada švicarska natančnost, nerad spušča goste, saj svojega resnega obraza ne želi deliti z vsakim. Ker ne zna reči ne in ker ni niti najmanj zavisten, se dvom v Aleševo narodno pripadnost še poglobi. Domači trg, na katerem je zaslovel v osemdesetih letih dvajsetega stoletja, mu je pretesen, zato pa je toliko bolj prisoten v tujini, kjer kraljuje na vinskih prireditvah in tematskih večerih, njegov sloves pa vzdržujejo in ohranjajo bloggerji ter zapisi in priznanja najbolj prestižnih vinskih revij. Letos je bil že osmič uvrščen med 100 najboljših vinarjev na svetu po izboru ameriške revije Wine and Spirit in, kot sam pravi, je enkratna uvrstitev uspeh, večkratna pa potrditev, da tja res sodiš. No, letos je slast izbora v vinsko elito okusil tudi Matej Škerlj iz Saleža, ki mu seveda želim, da bi v naslednjih letih čimvečkrat stal pod žarometi med razglasitvijo najboljših v San Franciscu.

Aleševa pot v svetovni vinski vrh se je začela z dokazovanjem, da obvlada »klasiko«, da zna pridelati tak merlot ali chardonnay, da ju lahko brez strahu in sramu postavi ob bok najboljšim na svetu, in nadaljevala s smelimi novimi prijemi, ki so vsak zase predstavljali odmik od utečenih enoloških praks. Puro, peneče vino brez dodanega sladkorja, ki ga kupec dobi v prvobitni obliki, torej brez odstranjenih droži, je bil prvi mejnik vračanja k čistemu vinu. Sledil je Lunar, vino izjemno dolge maceracije, za katerega od trgatve do stekleničenja skrbi zgolj – luna. Njej je zaupal najprej rebulo, potem še chardonnay. Nefiltrirana bela vina z več tanini in bolj ali manj obilno usedlino, zaradi katere ni potrebno dodajati žvepla, so postala prav po zaslugi Aleševega prepričljivega zagovarjanja vračanja k prvobitnosti sprejemljiva za širok krog potrošnikov. Ni čudno, da ga je skupina vodilnih usmerjevalcev vinskega javnega mnenja uvrstila med ducat najplivnejših vinskih ustvarjalcev na svetu.

Pri skupinskih nastopih se že vrsto let povezuje s pridelovalci ekoloških vin, združenih v »triple A« (agricoltori, artisti, artisti) in La Renaissance des Appellations. Njihovo skupno stališče je, da si kmet narave ne sme podrediti, ampak je lahko kvečjemu njen asistent. Ker zna to tudi prepričljivo povedati, in ker besede podkrepil z izjemnimi vini, vlada za njegove predstavitve zmeraj posebno zanimanje. Ni mu težko zbijati šal, še najmanj na svoj račun, toda dobro se zaveda, da s tem le zbudi pozornost, vino pa je tisto, ki mora sogovornika prepričati.

## Kmetija s svojaškim poreklom

Ko sem prvič prišel na domačijo Movia, tam nekje v začetku osemdesetih let, je Aleš ravno služil vojsko. Njegovega očeta Mirka sem spoznal po zaslugi Vilija Mišigoja, sekretarja v Zadrugi kleti Goriška Brda, ki mi je pomagal pri izbiri sogovornikov za javno radijsko oddajo o martinovanju v Brdih. Za konec, ko je bil scenarij že povsem dorečen, mi je prišepnil, da morava zaviti še na kmetijo enega svojaka, ki prideluje najboljša vina daleč naokrog.

Pozno je bilo, toda sprejeta sva bila nadvse pristržno in kmalu smo bili v kleti, opremljeni s cementnimi sodi. S kozarcem v roki smo se selili od enega do drugega in ob vsakem se je spletla nova zgodba. Vedel sem za briške kolone, Mirko pa me je podučil tudi o svojakih, ki jih v spodnjem delu Brd ni bilo veliko. To so bili kmetje, ki so se že zdavnaj postavili na svoje, in peticica takih je ostala »na svojem« tudi v letih združništva. Mirko se je izkazal za izjemnega sogovornika h kateremu sem se rad vračal, kadarkoli sem želel zvedeti kaj zanimivega, kar pomeni, da kar pogosto. In tako sem nekega dne srečal povratnika iz JLA, Aleša, s katerim sva hitro našla skupen jezik.

Po službeni dolžnosti sem krožil med Brdi in Colliom in opazil nemir, ki je vladal na slovenski strani meje, kjer so samostojni vinarji še vedno prodajali zgolj odprta vina, medtem ko so na italijanski že začeli uveljavljati blagovne znamke, povezane z ustekleničenim vinom. »Na to pot moramo stopiti tudi mi,« je bil že takrat prepričan.

Alešev prvi korak je bil, da je očeta prepričal v smotnost predelave grozdja po sortah, z letnikom 1986 pa so tri sorte, rebulo, tokaj in beli pinot, tudi ustekleničili. Naslednje leto sta se tej trojici pridružila chardonnay (ustekleničen kot sivi pinot) in merlot, še leto kasneje tudi prva zvrst, Vinja Movia. Vina so začeli podpisovati z imenom, po katerem so bili v Brdih od nekdaj znani, saj je bilo že prvemu Kristančiču, ki se je priženil k Movii jasno, da bosta za njegov pravi priimek od takrat dalje vedela le cerkev in država, za vse ostale pa bo – Movia. Krajše in lažje izgovorljivo ime je omogočalo večjo prepoznavnost in je bilo primernejše za negovanje upanja, da bo vino postalo svetovno znano, odpravilo pa je tudi možne težave zaradi menjave z drugimi Kristančiči, ki so se pripravljali za prodor na trg.

## Sladko-grenke izkušnje

Mladeničem, ki so začeli stekleničiti vina v drugi polovici osemdesetih let, je šlo marsikaj na roko. Jugoslavija je bila še vedno žejna vina in tržišče je bilo željno novosti. »Steklenice smo namenili zgolj gostilnam, zlasti tistim, ki so imele

med gosti mnogo Italijanov. Njim je bil okus briških vin bolj pisan na kožo od sladkobnih štajerskih, ki jih je slovenska stroka vedno postavljala pred naša. Po zaslugi prijateljev sem poslal nekaj steklenic tudi v Dalmacijo, kjer je Movio prvič pil hrvaški državnik Franjo Tuđman. Zaljubljen je bil v naš beli pinot in se pobrigal, da smo postali uradni dobavitelji vina za zagrebško Univerzijo. Hrvaški trg se nam je odprl, tudi na slovenskem smo postajali prepoznavni, potem pa je prišlo do razpada Jugoslavije in državljanske vojne. Preko noči smo izgubili komaj vzpostavljen vinski trg in na tisoče steklenic, že prepeljanih v skladišča za prodajo v prihajajoči poletni sezoni 1991, ki so postale vojni plen,« se spominja Aleš, ki se je kmalu začel ozirati po drugih evropskih trgih ter načrtovati prodor v ZDA.

Od tam naprej je šlo vse z vrtoglavo naglico, prepleteno s trkanjem na zaprta vrata, iskanjem špranj za vstop na zasičen vinski trg, anekdotami, ki so botrovali uspehu. Kot tista o dnevu, ko se je na sejmu Vinitaly pridružil Rosanni Illy in vinotekarju Mauru Lorenzonu, ki sta bila namenjena na stojnico Velierja. Vse naokrog je bil resna tišina, le tam je odmevala glasba in predstavnik podjetja Luca Gargano je skakal po mizi, krilil z rokama in razlagal o vinu, ki so ga vsi pili. Ko je gospa Illy vprašala, če bi se našel kozarec zanjo, si je Luca sezul čevelj, natočil vanj vino in ji ga ponudil. »Rosanna, kaka gospa, ga je mirnodušno vzela, srknila požirek in komentirala, da je dobro, z le ne-

koliko preveč izstopajočim vonjem in okusom usnja. Potem je dala kozarec-čevljev naprej, tako da je prišel tudi do mene. Ko sem spil vino, je Mauro natočil vanj moj sivi pinot, ga predstavil kot vino, ki je bilo tri leta v hrastovih sodih, in ga ponudil Luci. Garganu so se zasvetile oči, nemudoma me je povabil, da se mu pridružil na mizi, me vprašal po imenu in razglasil v mikrofon, da je Aleš Kristančič nov velierist. In zgodil se je velik premik, dobil sem hkrati uvoznika, zastopnika in prijatelja,« se spominja Aleš.

Medtem je Aleš postal glasnik gibanja Arcigola-Slow Food, ki ga je »odkrito« med pripravljanjem svetovnega vinskega vodiča, kasneje pa angažiralo za razširitev delovanja na vzhod, v Slovenijo. Sestavni del izražanja »polžje« pripadnosti so bile tematske večerje in delavnice, tudi na Salonu okusa v Turinu, kjer je Aleš navduševal s svojo neposrednostjo, zgovornostjo in šarmom.

V vinskem svetu velja, da uspeh v Italiji tlakuje pot uspehu v Ameriki, uspeh v New Yorku pa odpira vrata po celem svetu. Kot poje Lisa Minelli: If I can make it there, I can make it anywhere. Ko je vinski kritik James Suckling postavil sivi pinot Movia med deset najboljših na svetu in za poreklo napisal Collio, je završalo: najbolj pri prvih sosedih, katerim je Suckling zvito odgovoril, da imajo Kristančiči tisti vinograd sivega pinota prav res na območju Collia, saj so dvolastniki. Zaključni vzpon na vinski Olimp se je po mukotrpnem postavljanju »baznih tabarov« tako lahko končno začel.

## Zmagovit ustvarjalni pristop

Prodor Aleša Kristančiča se je začel z vini, ki so želela biti primerljiva z najboljšimi. Vse je presenetil, mogoče pa koga tudi »užalil« s tretjim mestom na mednarodnem turnirju chardonnayev, ko je kot neznanec z vzhoda premagal tistega Angela Gaio, ki velja za najprestižnejšega italijanskega vinarja. Vinar in poslovnež iz Barbaresca je bil le kako leto prej pripravljen vzeti Movio na seznam vinarjev, ki jih zastopa, toda moral bi mu dostavljati vina kot jih delajo v znanih francoskih kletih, le da po neprimerno nižjih cenah. Mogoče je prav ta spor botroval Aleševi odločitvi, da naredi konec utečenemu in da začne hoditi po svoji poti, po poti iskanja vinske pristnosti, na katero je svet že skoraj pozabil.

In tako se je rodilo peneče vino puro, pri katerem fermentacijo spodbudi dodatek mladega mošta v zrelo vino, zaradi ostanka droži vse do trenutka odprtja pa zahteva prav poseben način odstranitve zamaška, z glavo navzdol in v banjici vode. »Moja vina so bila izziv za someljeje, ki jih je bilo potrebno učiti novih gibov, novega pristopa, toda s številnimi nastopi in objavami posnetkov odpiranja na družbenih omrežjih je postalo skoraj nepojmljivo, da bi neka restavracija zavrnila nabavo vina, po katerem je spraševalo vse več gostov. Lahko bi rekel, da mi je uspel neobičajen marketing: ko sem navdušil vinske ljubitelje, so me začeli upoštevati vinski opinion makerji, ki sicer morajo spravljati v ospredje kleti, od katerih živi njihova revija ali blog. Show z odpiranjem pura predstavlja zabavno plat, ki pa ima resno ozadje: to je bilo verjetno prvo sodobno peneče vino pridelano zgolj iz grozdja, brez vsakršnih dodatkov, celo brez sulfidov, saj vino čuvajo droži,« se spominja Aleš, ki je za potrebe lažjega odpiranja razvil prav poseben pripomoček.

Ko se je rodil še lunar, belo vino z dolgo maceracijo, ustekleničeno brez filtriranja in opevano kot čista narava v kozarcu, se je dokončno potrdil kot pionir, ki pa je vse prej kot samotni jezdec, saj po njegovih poteh stopa vse več vinarjev. Izbor v elito vinskih ustvarjalcev, ki se je žal izpela s prvim in edinim srečanjem Wine Creators of the World leta 2008 v španski Rondi, je dokazal, da Movio cenijo skoraj vsi pomembni vinski kritiki z Jancis Robinson in Robertom Parkerjem na čelu »Pobudnica izbora je bila Jancis Robinson, ki je k sodelovanju povabila dvajseterico najplivnejših vinskih kritikov s selega sveta, ki običajno sploh ne sodelujejo med seboj. Vsak je oddal tri imena in bil sem med tistimi, ki so dobili glas večine žirantov. Družbo so mi delali Jean-Claude Berrouet, Riccardo Cotarella, Stéphane Derenoncourt, Paul Draper, Denis Dubouardieu, Carlo Ferrini, Olivier Humbrecht, Dirk van der Niepoort, Álvaro Palacios, Danni Rolland in Peter Sisseck. Nekateri so enologi, ki so botrovali velikim vinom kot je francoski Petrus, drugi smo samostojni vinogradniki in vinarji. Izbor me je presenetil in razveselil. Kot me razveseli tudi vsaka druga dobra ocena, dobra reportaža.

Roko na srce: ne prihajam iz države, ki bi bila sama po sebi zanimiva za vinski svet. Ko pišejo o novem pridelovalcu iz javnosti slabo poznane dežele, kamor še vedno sodi Slovenija, gre ta omemba mimo kot zvezdni utrinek, medtem ko se zganejo vsi, ko izpostavijo še eno zanimivo klet iz Burgundije, Bordeauxa, Piemonta... Malokdo ve, koliko je potrebno investirati v prepoznavnost, če ne prihajaš iz teh dežel. Ena dobra ocena pomeni malo, pripravljivi moramo biti tudi na ponižanja, na polena pod noge, toda nekaj polagam na srce vsem: potrebna je vztrajnost, potrebna je ljubezen do tega, kar počneš, ker le tako lahko prepričaš nekoga, da ti bo zaupal in da bo svojo vinsko karto razširil tudi s tvojim vinom,« strne Aleš, ki je zdaj že vrsto let med najbolj prepoznavnimi vinskimi osebnostmi sveta in ki prodaja vina na vse celine, z izjemo Antarktike. Čeprav ga mogoče imajo, ne da bi on to vedel, tudi tam doli na kakšni raziskovalni postaji, da si polepšajo čas med občudovanjem snežne beline večnega snega in ledu.