

Aleš Kristančič (Movia) je nadvse zadovoljen z rezultati zorenja v inovativnih lesenih sodih, ki so jih izdelali po njegovih načrtih

Prekucnjeni ovalni sodi

Znanec iz Gorice pravi, da ni tradicija nič drugega kot uspešna inovacija. Če njegov aksiom drži, potem je briški vinogradnik in vinar Aleš Kristančič izjemen tradicionalist, saj že desetletja preseneča vinski svet z novimi prijemi, zaradi katerih so številna vina iz njihove kleti po eni strani korak pred ostalimi, po drugi strani pa ohranjajo vse tisto, zaradi česar se je človek že pred tisočletji zavedel, da je vino hkrati božji dar in dar bogovom. Kot takega moramo vino spoštovati in se truditi, da ga pridelamo s kar največjim spoštovanjem do trte, do zemlje, do sebe in do drugih.

TONI GOMIŠČEK



Aleš Kristančič ob inovativnih, položenih ovalnih sodih, v katerih po njegovem mnenju vino zori bolj umirjeno kot v sodih drugih oblik.

S takšnim pristopom si je Aleš Kristančič že kmalu po vstopu v svet vina - od tega bo kmalu štirideset let! - pridobil spoštovanje tako med pripadniki vinskega ceha kot med vinskimi poznavalci in uspešno širil krog ljubiteljev vin blagovne znamke Movia iz Cegluga v Brdih.

Samozavest, utemeljena na trdem delu

Čeprav so ga večkrat označili za šovmena, čarovnika in čarodeja, je dejansko predvsem garač. Njegova karizmatičnost, s katero si je pridobil naklonjenost medijev, sloni na samozavesti, temelječi na trdem delu v vinogradu in v kleti, kjer vztrajno išče drobne malenkosti, ki lahko prinesejo velike razlike. Ena izmed zadnjih, ki pa sploh ni tako majhna, je inovativna oblika soda. Gre za nekakšen sploščen toneau ali briški baton, torej sod večje prostornine, ki sta ga razvila skupaj s sinom Lanom. Postavnemu mladeniču oče vse pogosteje prepušča vlogo prve violine, toda basist - torej tisti, ki daje ritem, ostaja on. Po dobrem letu izkušenj s prvo baterijo petih inovativnih sodov in ko je tudi v šestih novih že drug letnik, postaja jasno, da je še enkrat zadel žebljico na glavico.

Taktika drugega polčasa

Na najstarejših steklenicah vin Movia sta kot pridelovalca podpisana Mirko in Aleš Kristančič, zdaj pa Aleš in Lan. Aleš postreže z nogometno prispodobno, da je vstopil v drugi polčas, v katerem ima več časa, da dokonča nekatere zamisli, ki so sicer ves čas spremljale njegovo iskanje svetega vinskega grala. V marsikatero iz tujine preneseno novost je verjel, do številnih je bil skeptičen. Pogovor o kvevrih je zapečatil z mislijo, da ga bodo zanimala šele tiste amfore, ki bodo narejene iz briške gline, ni pa imel prevelikih zadržkov do betonskih jajc. Prav ob njih pa se je dokopal do

spoznanja, da so imeli in še vedno imajo vinarji premajhen vpliv na sodarstvo in tudi na ostalo kletarsko opremo, tako da vse več ur namenja predelavam in izboljšavam tega, kar se sicer dobi na trgu, vendar običajno ni namenjeno majhnim kletem.

Nekateri njegovi kletarski pripomočki se na prvi pogled zdijo, kot da so jih družno sestavili stripovski junak Grunf, animirani profesor Baltazar in iznajdljivi MacGyver iz istoimenske televizijske nadaljevanke. "Poanta ni v tem, da kletarsko opremo kar kupiš,

da bi to v celoti delovalo. Seveda lahko ob vsakem batonažu vino nekoliko žveplamo, da ne oksidira, toda to je v nasprotju z mojo predstavo o vinu. Naslednji pomislek je bil, da nobeno jajce v naravi ne stoji pokonci. Mogoče bomo nekega dne prišli tudi do ležečih betonskih jajc, toda kot najhitrejši način za preverjanje pravilnosti našega razmišljanja so bili ležeče postavljene ovalni sodi," povzame Aleš Kristančič rojstvo prebliska, ki je botroval novim sodom.

"Za naš tip vina so poleg finih potrebne tudi grobe droži, in zato je tak sod, ki je visok kot klasičen barik, ima pa štirikrat večjo prostornino, idealna rešitev."

ALEŠ KRISTANČIČ
Movia

ampak da se poglobiš v njeno delovanje in da iščeš način, kako jo optimizirati. Ure kar letijo in največkrat se s temi inovacijami ukvarjam ponoči, ko imam v kleti mir," priznava Aleš, ki ga nadvse veseli, da ga Lan pri tem podpira. "Včasih je dovolj, da lahko ob njem glasno razmišljam, še bolj pa sem vesel njegovih pripomb. Tako sva prišla do soda, ki odpira, upam si reči, povsem novo poglavje v procesu kletarjenja," je prepričan Aleš.

Prednosti sploščenega soda

Pot do novega soda je vodila preko jajc. Z njimi je sicer zadovoljen, toda ne povsem. "Poroznost materiala naj bi zagotavljala drožem dovolj zraka, vendar tega dobi zgolj sloj, ki je v stiku s steno, tako da jih je občasno še vedno potrebno dvigovati s palico, kar pa ni dobro za vino. Mogoče smo preveč verjeli v moč zlatega reza, da bo oblika jajca sama od sebe spodbujala kroženje vina, ali pa je plast droži zaradi velikosti sodov in našega pristopa predebela,

Sodarji iz furlanskega podjetja Mastro Bottaio so se takoj ogreli za zamisel, ki pa se ni ustavila zgolj pri premestitvi odprtini na sodu, ampak je zahtevala povsem novo oblikovanje dog. Razlika med tradicionalnim navpičnim ovalnim sodom in ležečim oziroma sploščenim pa ni zgolj tehnološka; še večja, pravzaprav ogromna, je enološka. V pokončnih se droži skoncitrirajo na majhni površini in so izpostavljene neprimerno večjemu pritisku kot v sploščenih, kjer se droži v tanki plasti razprostrejo po veliki površini. "Za naš tip vina so poleg finih potrebne tudi grobe droži, in zato je tak sod, ki je visok kot klasičen barik, ima pa štirikrat večjo prostornino, idealna rešitev. Vino ima v času zorenja vse, kar potrebuje, zanimivo pa je, da se čisti počasneje kot v drugih sodih," strne najpomembnejše razlike Aleš.

Priložnost so dobila vsa bela vina

Pri Movii se niso nikoli tako navdušili za kakšno novost, da bi vse prejšnje

posodje zavrgli. V njihovi kleti ostaja prostor za barike in batone, za jajca in večje cisterne iz nerjavnega jekla, še betonski kvadri, ki jih je kupoval Mirko od italijanskih sosedov, ko so šli slednji vsi na inox, pridejo včasih prav. V sploščenih sodih so zdaj na preverjanju vsa sortna bela vina: rebula, ex-to (sauvignonasse), sivi pinot, chardonnay, sauvignon in malvazija, v enem pa na kožicah zori lunar.

"V sode smo natočili vino, ko je še malo 'delalo', ki še ni povsem končalo z vrenjem, primerjalno pa smo ga natočili tudi v druge sode. V tem trenutku so razlike med njimi očitne, na nas pa je, da jih pravilno tolmačimo. Vino iz betonskih sodov se obnaša, kot da je prišlo s koncerta v Woodstocku, je totalen frik, hipi, tako svojeglavo in svobodomiselnost, da bi ga ubili, če bi ga na hitro pretočili v lesen sod. Po drugi strani je vino iz sploščenih sodov umirjeno, kot da je na koncertu klasične glasbe in razvija najbolj fine aspekte posamezne sorte," opiše največji skrajnosti Aleš, ki bo kot dober dirigent zagotovo znal vkomponirati kitarske riffe v klavirsko sonato.

Logičnih rešitev se ne patentira

Sploščni sodi so novost, ki bi jo marsikdo nemudoma patentiral, vendar Aleš nima tega namena. "Ma kaj, takšna rešitev je nekaj povsem logičnega in logičnih rešitev se ne patentira," je odrezav. Ravno obratno, vesel bi bil, če bi se še kdo odločil zanje, kot so pred leti mnogi sledili njegovi poti pridelave penečega vina z drugim vrenjem po zaslugi dodajanja mošta namesto sladkorja. "Ravno zato lahko Puro pijejo tudi župniki pri maši," se rad pošali. In kdaj bodo v prodaji vina iz sploščenih sodov? Iz ležečih jajc, kot jim Aleš ljubkovalno pravi? Samostojno najverjetneje nikoli, v sozvočju z drugimi sorojenci iste sorte pa odvisno od letnika, saj naj bi načeloma zorela v sodih eno leto, le izjemoma kak mesec več. •