

SOFT

Intervju: Aleš Kristančić, vrhunski vinar

UTORAK, 15 DECEMBAR 2009 | 11:55



Kristančić za vrijeme intervjuu u restoranu "4 sobe gospođe Safije"

Aleš Kristančić (42) vlasnik je Movije iz Goriških brda i jedan je od 12 najboljih svjetskih vinara. Movijina se vina već cijelo desetljeće nalaze na vinskim kartama nekih vodećih newyorških restorana (od Babboa do Per Sea), redovito dobivaju vrlo dobre do izvrsne recenzije u svjetskoj vinskoj publicistici, a sam Kristančić ponosni je nositelj više priznanja za svoju vještinu u podrumu. Vina Kristančić su pili i Josip Broz Tito, Ivan Pavao II, Bill Clinton i još mnoge značajne ličnosti.

Kristančić je u sarajevskom restoranu 4 sobe gospođe Safije održao kratko predavanje na temu Bio&Dynamica vina u svijetu i promovirao svoje vino Lunar, nastalo biodinamičkim putem.

Objasnio je kako biodinamika "nije atomska bomba" i da je sve krenulo sa ljeekarom Rudolfom Štajnerom koji je prvi zabilježio principe biodinamike. Biodinamika je izvor dobre proizvodnje hrane, gdje priroda ostaje čista, a samo iz čiste prirode se može dobiti i čista hrana. U biodinamici se priroda posmatra kao partner i sve se radi sa poštovanjem prirode.

RadioSarajevo: Odakle jedan od 12 najznačajnijih svjetskih vinara u Sarajevu?

Kristančić: Volim doći bilo gdje, iako, zbog vina, rijetko idem i na odmor. Sva ostala moja putovanja su vezana za vino. Ne putujem da bih uživao, meni je to kao i posao. Volim doći i jako mi je žao što nisam mogao doći kada je bio SFF, ali eto, jučer sam bio u Makarskoj, pa u Međugorju i danas sam ovdje. Došao sam da uživam sa vama i da vam pokažem moje vino.

RadioSarajevo: Kakav je osjećaj biti jednim od najznačajnijih vinara današnjice?

Kristančić: Ništa posebno. Ljudi bi očekivali da kažem da se osjećam kao da sam odmah iza Boga. Ali ne. Meni jeste super što sam odabran kao jedan od 12 vinara, to nije mala stvar. No, odabrali su me oni koji nikada ništa dobro nisu napisali o meni, a i ja sam mnogo puta o njima loše govorio jer su davali po stotinu bodova vinima koja za mene nisu baš idealna.

RadioSarajevo: Vino vaših vinograda pili su Josip Broz Tito, Ivan Pavao II, Bill

OSTALE VIJESTI IZ KATEGORIJE

Antraksom kontaminirani heroin ubio osam Evropljana

Gojazni Ameri rasplakali 'Golog kuhara'

Testiranja na životinjama postaju stvar historije

3D glavobolja

Popodnevno drijemanje obnavlja energiju

Božićni ručak

Schnitzel Sandwich Deluxe

Štetni sastojci u skupoj kozmetici

Brekinja - drvo od kojeg nastaju flaute

Savjeti za bolju i zdraviju godinu



FORUM

RIJEČ JE OŠTRIJA OD MAČA

- Odg: Pozdravi i ass kissing Zadnji odgovor: 7:40 - 22.01.2010
- Odg: Pozdravi i ass kissing Zadnji odgovor: 7:36 - 22.01.2010
- Odg: Diary of a Shoe Addict :D Zadnji odgovor: 3:49 - 22.01.2010
- Odg: Slusam... Zadnji odgovor: 3:48 - 22.01.2010
- Odg: Slusam... Zadnji odgovor: 3:30 - 22.01.2010



DIVIBA

REPORTER KONJ NOVINAR GIRLS

Clinton... Ko se još počastio?

Kristančić: Pa, moje vino piju kraljevi. Kraljica Victoria, princ Albert, zatim kralj Gustav... Pio ga je i Bush. Pili su ga manje-više svi ovi koji za sebe kažu da su poznati, ali meni su u srcu ostali kralj Gustav od Švedske i španski kralj Juan Carlos.

RadioSarajevo: Koliko dugo se vaša porodica bavi ovim poslom?

Kristančić: Ja sam osma generacija.

RadioSarajevo: Šta je tačno posao jednog kreatora vina?

Kristančić: Najviše možemo napraviti kada sačuvamo ono što je priroda napravila. Vinarstvo počinje sa zrelim vinogradom. Da dobiješ dobru lozu, moraš najprije imati oko 40 godina ulaganja. Tek onda dobijaš vino iz takve zrele loze. Ulaganje nisu samo pare, to je i vrijeme, a ono se ne može kupiti. Tradicija je također važna, jer neko ko ima tradiciju ima i šansu da bude dobar vinar.

RadioSarajevo: Danas ste nam predstavili svoje vino Lunar. Kakva je tačno veza između mjesečeve mijene i vina?

Kristančić: Svaki život ima vezu sa mjesečevom mijenom. Neki to osjete više, neki manje. U vinu je jedan od bitnih sastojaka i talog. To je koncentrat, prva linija između zemlje i vina. U talogu se nalazi i dosta stvari kojih u vinu nema, ali one nakon nekog vremena, počnu da lete u vinu. To su minerali, a minerali su, grubo rečeno, korisno kamenje. Tako u vinu dobijete "leteće kamenje" zatvoreno u bocu.

RadioSarajevo: Zašto je vino bolje što je starije i je li to slučaj sa svakim vinom ili ovisi od sorte?

Kristančić: Nije svako vino bolje što je starije. To je isto kao i sa nama – jedni su bolji što su stariji, jedni su lošiji. Neka vina bi morala na sebi nositi etiketu da rok trajanja postoji. To su vina koja ulaze u bocu bez života. Kod takvih vina se mora znati da se ne smiju zatvarati plutanim čepom, već nekim koji ne dopušta disanje. Tom vinu bi se trebao dati rok trajanja, ono je određeno vrijeme onakvo kakvog smo ga stavili u bocu, a i to zavisi od konzerviranja. Međutim, pravo vino je nešto drugo. Pravom se vinu drugi i zadnji dio sazrijevanja, mikrosazrijevanje dešava u boci. To je važna stvar. i to je starenje na elegantan način.

RadioSarajevo: Zašto se vino čuva baš u drvenim bačvama?

Kristančić: Život bez zraka ne ide, a drvene bačve dišu. Ukoliko su te bačve nove, čiste i od pravog drveta - hrastovine, a hrast posjeduje tannin, onda taj tanin obavi zadaću sumpora.

RadioSarajevo: Postoji teza da je od crnog vina gori mamurluk nego od bijelog. Koliko je to istina?

Kristančić: Kada pričamo o onim vinima od kojih boli glava, boja može biti samo znak odluke vinara. Ja tu nisam baš ekspert. Mogu reći da glava boli samo od vina koja nisu prirodna i tu boja ne igra nikakvu ulogu. Od prirodnog vina nema šanse da zaboli glava.

RadioSarajevo: Koji je najbolji lijek protiv mamurluka?

Kristančić: Piti pravo vino i ne piti puno.

RadioSarajevo: Kako uživati u vinu, a da se ne napije?

Kristančić: Opet odaberite vino. U pravom vinu alkohol uopće nije vrijedan spomena. To je samo kap u boci. Ukoliko bi razdijelili vino na sastavne dijelove, mogli bi reći: voda, alkohol, minerali... Ali, ako imaš pravu vodu, alkohol nema utjecaj.

RadioSarajevo: Postoji li neki univerzalni način za prepoznati dobro vino?

Kristančić: Za mene je jedan od pokazatelja ukus. Kažu da je prirodno vino teško za piti, ali prirodno vino mora biti bolje, jer je nastalo prirodnim putem.

RadioSarajevo: Mora li dobro vino obavezno da bude i skupo?

Kristančić: Ukoliko je vino skupo, to ništa ne znači. To je za one ljude koji ne znaju šta je pravo vino. Ja sam protiv toga da se nekim vinima diže cijena. Ne volim vina kod kojih se pretjeruje sa cijenama i ne bih nikada htio biti takav vinar. Moja vina nekima mogu izgledati kao skupa, ali to je cijena prirodnog procesa proizvodnje.

RadioSarajevo: Kakav je uticaj vina na zdravlje?

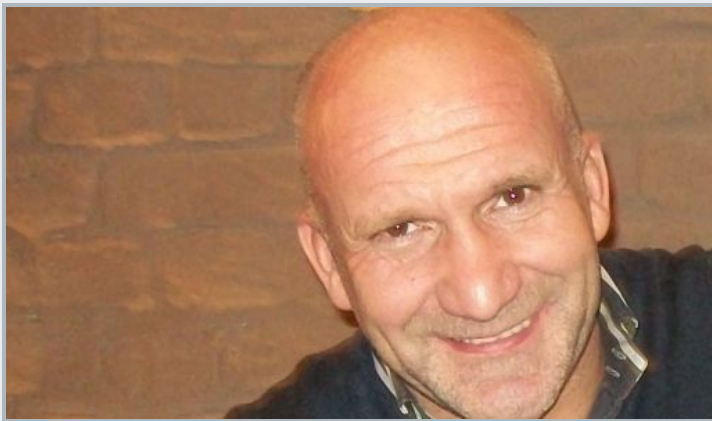
Kristančić: Ne može prirodno vino loše djelovati na zdravlje, iako danas ministarstva zdravlja upozoravaju da je alkohol štetan. Šta to u stvari znači? Trebali bi da upozoravaju da se ne piju loša vina, to bi bilo poštenije.

RadioSarajevo: Šta mislite o bezalkoholnom vinu i jesi li ikada probao da ga proizvedeš?

Kristančić: Da li vi mislite da je to što nazivaju bezalkoholnim vinom - vino? Ne? Pa šta me onda pitate (smijeh).

RadioSarajevo: Koja hrana odgovara vašem vinu Lunar?

Kristančić: Ovo vino (Lunar) je bez nekog velikog uticajnog ukusa, tako da puno ne utiče na izbor hrane. Bitno je da je i hrana prirodna. Što je više hrana obrađena, termički i aditivima, ona posjeduje sve više ukusa i tada nastaju pitanja šta piti uz tu hranu. Kod prirodne hrane imate prirodu sa prirodom i to je kombinacija. Ne treba se razmišljati.



ado, radiosarajevo.ba

Podijelite ovaj članak sa Vašim prijateljima.

