

DOLCEVITA

SLADKO ŽIVLJENJE

Hedonisti vseh dežel, združite se!

Oktober 2009, letnik I, številka 1

Vinsko-kulinarično potovanje

JUŽNA AFRIKA

25 karatov

ALEŠ
KRISTANČIČ

Nepremakljivi

EGIDIO ŽIBER

Ko kitare treskajo

DAVID BOWIE

»Kva pa j' to tacga?«

Boštjan Napotnik

DOMA KUHA KOT MARCO PIERRE WHITE

Aleš Kristančič je car



»Nevoščljivosti je povsod dovolj, doma pa največ,« se glasi stari slovenski ljudski rek. Ta zelena zalega se zaredi povsod – v politiki, v medijih in zabavljaštvu, v glasbi in v filmih, pri hrani in vinu in še kje. Pa vendar – zdi se mi, da je je pri nas sploh veliko, usmerjena pa je predvsem proti tistim, ki so najuspešnejši. Siva množica z zelenimi otenki z veseljem čaka, da se bo komu zalomilo. In potem bo na tarči nov obraz.

Po mojem prepričanju na vesoljni slovenski enogastronomski sceni ni človeka, ki bi bil (po tihem) na tako slabem glasu kot Aleš Kristančič. Uradno in javno o njem vsi govorijo vse najboljše. Vsi mu priznavajo vse, če ne še več, kar je naredil za slovenska vina in slovensko vinogradništvo. Ampak ... Vedno je namreč kakšen ampak.

Ko je letos pobral največ svetovno prestižnih priznanj, so morali še poslednji zelenkoti utihniti. Morda je to še ena slovenska folklorna značilnost – če te priznajo in cenijo zunaj, si pa očitno res as. Vendar zdaj negativnih govoric ni več – sama hvala, čestitke in klanjanje. Edino, kar mu morda nekateri še »zamerijo«, je njegova sposobnost promocije in seveda karizmatična osebnost, ki bi ob izbiri drugega poklica morda končala v vlogi predsednika države. Kdo ve. Ampak s tem darom (in še nekaterimi) se je rodil in tega mu nihče ne more vzeti.

No, nekateri, bolj sociološko naravnani, vedo povedati, da je glavni razlog za uspeh njegova karizma, s katero prav razsipava. Ja, morda res. Ampak če bi ljudi očaral enkrat, bi potem vina kupili samo enkrat.

Ker pa jih kupijo večkrat in z njimi seznanjajo prijatelje po vsem svetu, je več kot očitno, da ima karizmatičen in samozavesten nastop tudi jekleno podlago – odlična vina!

In to je tisto, kar ga uvršča med 250 najboljših vinarjev na svetu (po Wine Spectatorju), to je tisto, kar je klet Movia naredilo za vinsko klet leta, Winery of the Year, v reviji Wines & Spirits, to je tisto, kar mu je prineslo sedem vin, ocenjenih z več kot 90 točkami (Wine Spectator). V zadnjih nekaj letih na svetu ni bilo vinarja / kleti, ki bi toliko dosegel. To je osnova njegovega posla, ki je 70-odstotno usmerjen v izvoz in 70 odstotkov tega gre v ZDA. Kot bi Eskimom prodajal sneg! Ampak – kdor zna, ta zna. In zato je car! To, da velja za nekakšno lokomotivo slovenskega vinarstva, saj je s svojimi predstavami odprl marsikatera do takrat zaklenjena vrata, je tako ali tako znano.

Ko sem ga pred desetletjem po mobilnem telefonu zaradi dokaj banalnega kulinarčno-vinskega vprašanja (katero vino se najbolj poda h krvavicam) poklical, je bil v avtu sredi Nemčije, kjer je delal promocijo in iskal kupce. Ko sem izrazil začudenje in pohvalo, je rekel: »Treba je iti ven, treba je gledati in skočiti čez planke. Če se bomo doma primerjali s svojimi sosedi, bomo vsi najboljši. Realnost pa je zunaj, kjer konkuriraš v svetu.« No, veliko naših vinarjev tega še danes ni dojelo in so tam, kjer so. No, zato pa ima zavist v njihovih glavah dobro podlago za razvoj.

Drugi dogodek: Slow food kongres Puebla leta 2007 v Mehiki. Sedim za mizo s

predstavniki nekaterih ameriških omizij gibanja Slow Food. Na vprašanje, od kod prihajam, odgovorim: »Iz Slovenije.« In me zraven sedeči (Matt Jones, vodja omizja SF iz Boulderja v zvezni državi Colorado) vpraša: »Ali poznaš Movio?« Odgovorim pritrdilno in dodam: »Pri nas je imel enkratno predstavitev v neki restavraciji, kjer so prvič skuhalo slovenske jedi in jih z velikim uspehom pripravljajo še zdaj ...« Dobro, da sem sedel, sicer bi padel na rit! Glede na njegovo zelo intenzivno delovanje zadnjih nekaj let v ZDA sem prepričan, da je takšnih restavracij še nekaj. Kdo potem zares učinkovito propagira Slovenijo? Movia ali STO?

Zdaj ne leti tako pogosto v Ameriko. Tam je le še občasno, na primer ko se pridruži petim najboljšim vinarjem sveta, ki v ameriškem prestižnem zimskem središču Aspen predstavljajo svoja vina. Ali pa gre na turnejo z 250 najboljšimi na svetu po ameriških velemedstih. V letalu pa še vedno preživi veliko časa. Kajti do Kitajske je dolga pot in Movia si že gradi mostičke za začetek svojega podviga v tej azijski velikanki. Tam že deluje sedem vinskih barov Movia. Ker je spet pred drugimi. Ker gleda čez »planke«. Zato je car.

P.S.: In katero vino je takrat priporočil h krvavicam? Njegov sladki adut, takrat imenovan Izbrani plodovi, zdaj Esenca. »Ko so krvavice pečene, jih odpri, noter naliž sladko vino in še nekaj minut peči v pečici.« Izvirno, preprosto in hudirjevo okusno. Tista gostilna je to posebnost še nekaj let pripravljala pod imenom »sladkoviča«. In on to takole, mimogrede, iz avta sredi Nemčije. ■