

Aleš Kristančič

BESEDILO: TOMAŽ SRŠEN FOTO: ALEŠ FEVŽER

Je najbolj proslavljen slovenski vinar. Kjer koli na svetu sem v družbi vinskih poznavalcev, se vedno najde kdo, ki vpraša: "A poznaš Movio?" Če ljudje že ne poznajo Slovenije, poznajo njega. Po moje je za promocijo naše državnice naredil več kot milijoni evrov, namenjenih naši prepoznavnosti. Namesto tega, da bi mu že sredi Medane postavili spomenik, je človek, ki je slovensko vinarstvo spravil na mednarodne odre, še vedno s strani nekaterih grdo obrekovan. Tisti, ki ga poznamo, pa vemo, da je izjemna osebnost, a vseeno le človek. In nihče pač ni popoln. Tudi stroji ne. Vrsta pogovorov, ki so botrovali nastanku tega besedila, je nastajala pred dvema letoma za neke druge cilje, ki trenutno še čakajo svojo realizacijo.

Aleša Kristančiča sem prvič osebno srečal nekega dne v prosluli restavraciji Fužinski grad leta 1995. Jaz sem bil takrat v vlogi producenta, scenarista, pisca in celo igralca v prvi slovenski kulinarčni seriji Epikurejske zgodbe, ki je skoraj dve leti vsak teden gledalcem takrat prve neodvisne in zasebne televizije Kanal A predstavljala slovenske gostilne skozi humorne oči gostov.

V vsaki oddaji smo predstavljali tudi vina hišnih vinarjev in vedel sem, da je hišni vinar prej omenjene restavracije Kristančič. Nisem pa vedel, da je v Brdih Kristančičev kot listja in trave. In ko se je Aleš s svojim džipom pripeljal na dvorišče, sem mu seveda rekel, da ima dobra vina. Debelo me je gledal in me pobaral, kje sem ga okusil. »Tukaj, v restavraciji, med snemanjem, ki ravno traja.« Nasmehnil se je, ker je vedel, da nisem pil njegovega vina, in mi tega tudi ni zameril. Rekel je samo: »Moja blagovna znamka je Movia, pišem se pa Kristančič. Pridi kdaj naokrog, pa ti pokažem klet.«

Čez čas sem spoznal vse briške Kristančiče in jasno mi je bilo, kaj oziroma kdo je Movia. Drugo moje srečanje z njegovimi vini je bilo v restavraciji AS (takrat še Godnjah pri Dutovljah na Krasu), ko me je med pokušanjem vin na neko njegovo značilnost opomnil razvpiti Svetozar Raspopović – Pope. »Poskusi tole rebulo. Poglej, kako mogočna in močna je. Takšna kot njen avtor. Ko ga vidiš, iz njega »šprica« energija, in ko ti da roko, je tako, kot bi prijel za lopato. Tako velike ima!«

Prej sem bil v Brdih večkrat, vendar me takrat vina (še) niso zanimala. V časih rokenrola smo Brda poznali samo po dvorani v Koj-skem in parku pred gradom Vipolže.

Tokrat pa sem na griče nad Gorico pripeljal z drugačnimi pričakovanji. V lepem sončnem pomladnem dnevu sem prvič zares »videl« prečudovito naravo, živahne zelene vinograde, slikovite vasice, urejena domovanja, table z oznakami vinskih kleti ... Pred domačijo Movia sem srečal starejšo gospo (pozneje se je izkazalo, da je njegova mama, Marija), ki me je do Aleša usmerila z besedami: »Kar pojdite v klet. Ravno flaširajo.« V kleti je bilo, milo rečeno, zelo živahno. Mnogi steklenic na polnilni liniji (to sem takrat videl prvič), za tekočim trakom pa "akcija". Ko sem na vhodu obstal in vse skupaj debelo gledal, me je Aleš opazil in povabil: »Pridi, boš dal roko, pa se potem pomeniva.« Po štirih urah, ko smo napolnili serijo steklenic, sva se

usedla in nazdravila. Mimogrede, roke ima zares ogromne, lopatate. Na to pripombo pa hudomušno odvrne: »Mirkove (Mirko Kristančič, njegov pokojni oče) bi moral videti, so še večje!«

Pogovor je bil dolg in se na začetku vsake toliko dotikal vina. Šele ob okušanju drugih sort in zvrsti se mi je odpiral nov svet z mnogimi vrati, okni in skrivnimi prehodi, ki mi ga je Aleš tako slikovito predstavil, da sem mu ostal zapisan še zdaj.

Aleš je tako kot vsi njegovi vinski vrstniki, ki so danes zvezde mednarodnega formata, v mladosti ogromno delal, saj so bili doma na kmetiji, kjer je bila pridelava vina samo ena od dejavnosti. Imeli so sadovnjake, polja in v hlevih živino. Takšnih Brd, kot jih vidite zdaj, ni bilo. Podoba monokulturne pokrajine z vilami in vinogradi ter luksuznimi avtomobili je nastala šele v zadnjih desetih letih, ko so Brda stopila v vrh slovenske vinske zgodbe in se bleščeče popeljala v tujino.

Osnova vsega pa je bilo naporno vsakdanje delo, za katerega je moral poprijeti vsak otrok, saj so to počeli tudi njihovi predniki. »Edini prosti dan, pa še to pogojno, je bila nedelja,« se spominja Aleš.



Z očetom Mirkom pred mnogimi leti



kleti, speče na tleh in seveda – pijane. Pa nismo bili tepeni ali zelo kregani. To je bil pač del odraščanja v vinski regiji. In s tem nočem povedati, da smo se ga potem redno opijali. Sploh ne! To je bila prva, nedolžna izkušnja.

Verjetno pa so vas kaj zasliševali?

Ko so nas – vse udeležence mladoletnega popivanja – doma spraševali, kdo se je tega spomnil, smo imeli enoten odgovor: »Vsi so se spomnili!« Že takrat smo stali kot eden in nikogar nismo očrnili.

Kako pa se je mali Movia obnesel v šoli?

Oče mi je samo enkrat, preden sem šel v šolo, govoril: »Glej Aleš, ti imaš zdaj samo še eno novo delo, za katerega pa ne odgovarjaš meni. Ne rabim gledati tvojih ocen. Lahko si najboljši ali malo manj dober. Ne smeš pa biti najslabši, ker to za Movio ni v redu. Ne nam kazati ocen, pokaži nam spričevalo na koncu. Ko se boš naučil pisati, te bom naučil, kako se jaz podpišem, ker jaz se ne bom podpisoval pod kakšnimi sporočili o neumnostih, ki jih boš morda naredil. Ti se boš podpisal. Pri tistem, kar mora biti narejeno doma, ti pa ne bom gledal skozi prste.«

Če je bilo doma toliko dela – kaj si se pa učil?

Ponoči. A mislite, da me je doma kdo vprašal, če jutri pišem kontrolno nalogo. V srednji šoli je bilo isto. Ko sem prišel iz šole, sem moral iti

Ampak – vseeno, kako veselje ste si pa vseeno privoščili. Mogoče za božič ali rojstni dan?

Imeti rojstni dan takrat v Brdih ni pomenilo nič. Prav nič. Daril nismo dobivali, niti dajali. Delali smo, kot vse druge dni. Pa mi nekega dne sestra zjutraj vošči: »Vse najboljše za tvoj šesti rojstni dan, Aleš!« Hm, pa res. Kaj pa naj bi naredil za rojstni dan? Nisem dolgo premišljeval, ko sem se spomnil svojih prijateljev. Povabil sem jih k sebi in jim rekel: »Rojstni dan imam.« Ker tega praznika nismo proslavljali, nihče ni vedel, kaj naj s tem. Da bi kdo

dobil kakšno darilo? Tudi tega ni bilo v programu. Jaz pa sem dobil idejo. Pet prijateljev sem odpeljal v vinsko klet. Kot sem videl očeta že tolikokrat poprej, sem vzel cev, splezal na sod in potegnil. Prijatelji so spodaj čakali s kozarci in vsakemu sem natočil. Ker nisem znal ustaviti toka, je vsak dobil kar precej; približno dva decilitra. Molče smo spili, sam pa sem vse pospravil in potem spil. Postali smo utrujeni, se usedli na tla in počasi zaspali. Zunaj pa je nastala panika. Mame mojih prijateljev so svoje otroke iskale po vaseh in jih niso našle. Šele čez čas nas je tata našel v

elat. Kar se žurov tiče, je bilo enako. »Pojdi pohajtat«, je rekel tata, »ampak moraš zjutraj šolo in doma narediti tisto, kar smo se zmešili. Glavni frajerji so tisti, ki lahko pohajajo so noč in se jim naslednji dan nič ne pozna. Če boš tak, lahko pohajaš vse noči. Samo ne laj, da vidim, da si počasen ali zaspan.« Takrat je bil tata Mirko.

Znano je, da je bil Mirko s peščico nekaterih drugih kmetov „sojak“, je bil na svojem, ker ni hotel v zadrugo. Ali si v šoli zaradi tega lobil kakšen „nizek udarec“?

V šoli so določene stvari bolele in še danes, to se na to spomnim, bolijo. Kot veste, smo šli vedno sojaki, na svojem, in to tudi v časih najhujšega socializma, ko so morali porojni vsi vsaj za dve leti v zadrugo. Mi nismo šli. Tata jih je brez konfliktov odgnal. Movia je bila vedno na svojem. V prvih razredih osnovne šole smo dobili za izpolnit informativne listke. Ker vseh vprašanj nisem najbolje razumel, sem kakšen odgovor tudi prepisal. Na vprašanje, kaj so moji starši, sem prepisal

od soseda: »Kmetijski delavci.« Ko je učiteljica to prebrala, je javno označila moj odgovor kot napako in dodala: »Aleš, vi niste kmetijski delavci, vi ste *neorganizirani kmetje!*« Razočaran in prizadet sem to povedal očetu, on pa me je objel in z njemu značilno mirnostjo odvrnil: »Pusti to in pozabi. Samo, da nas pustijo na miru.« Pustil sem, pozabil pa nikoli ne bom. Zdaj pa imajo »neorganiziranega kmeta!«

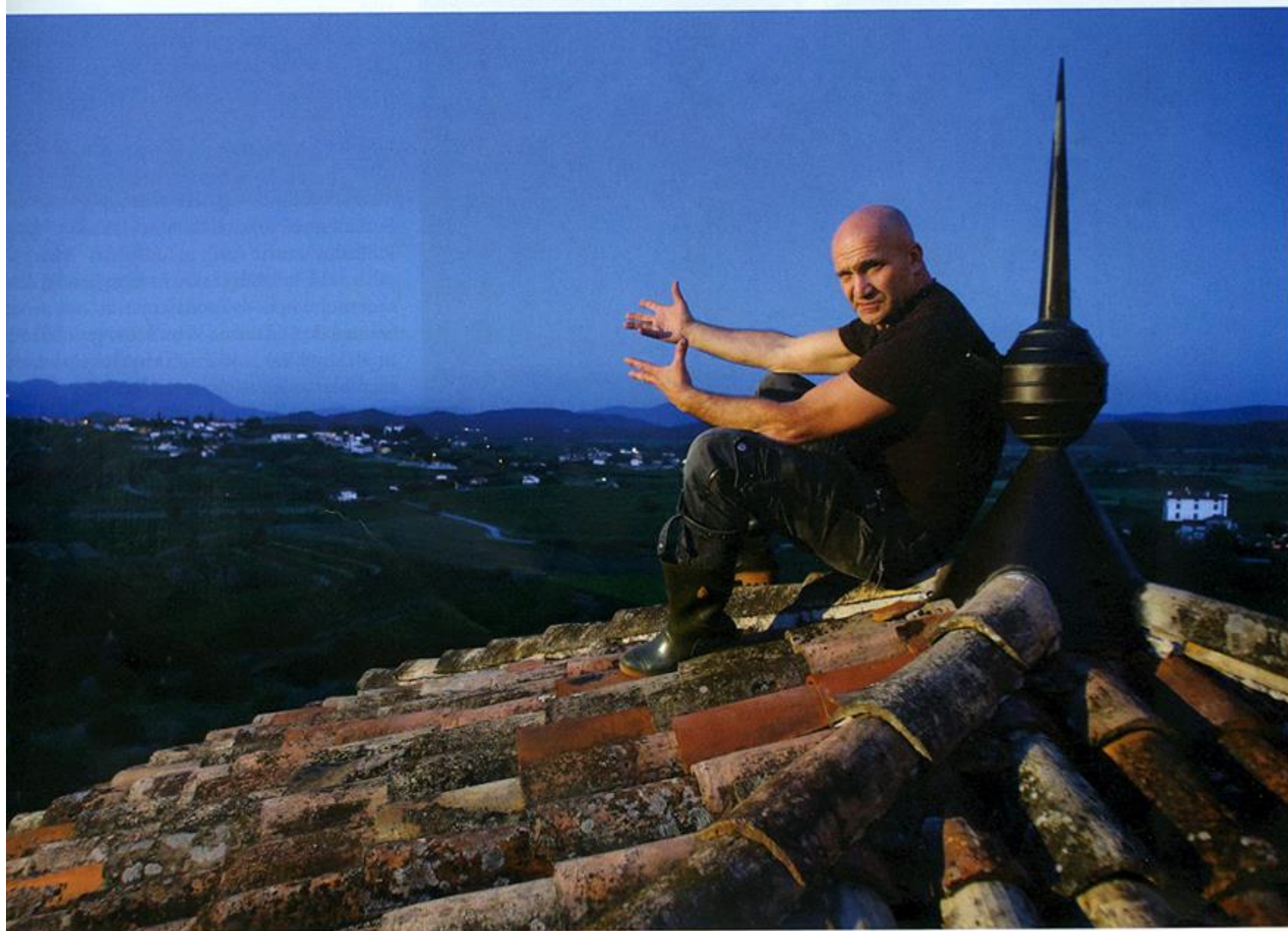
In kako je bilo s šolanjem po srednji šoli?

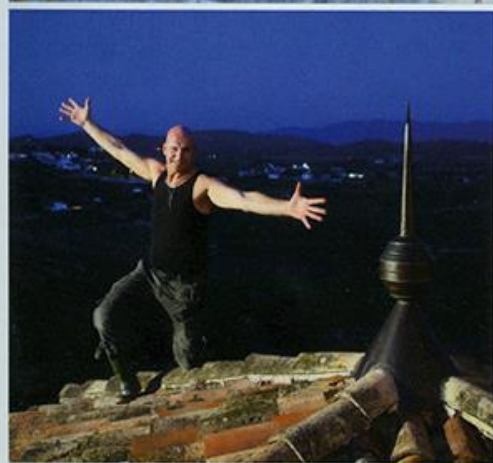
Vedno sem si želel študirati enologijo. Ko sem bil v vojski, pa mi je umrl stric (očetov polbrat), ki je bil druga polovica uspeha naše kmetije. In ta del sem moral prevzeti jaz, zato sem moral šolanje prestaviti. Pa me je vseeno mučilo, saj sem hotel vedeti več. Lahko rečem, da je bil prelomen trenutek obisk legendarne restavracije Il Pescatore blizu Mantove. To je bila prva italijanska restavracija, ki je dobila tri Michelinove zvezdice. Gnalo me je in sem nekega dne šel tja na večerjo. Bilo je odlično, še posebej pa me je fascinirala vinska

karta. Samo Francozi so bili urejeni po letnikih, vina iz Toskane in Piemonta so bila rahlo »raztreščena«. Ko sem si kupil eno francosko steklenico in čez čas še drugo in tako naprej, sem ugotovil, da so vsa ta perfektna vina zorela v hrastovih sodih. Ko sem jih okušal, pa sem opazil, da lesnih not v vinu skorajda ni bilo! »Le kako, hudičem, to uspeva?!«, mi je vrtalo po možganih. Ugotovil sem, da gre za tehniko kletarjenja, ki ustvari pogoje, da vino zraste, da traja in da je lepo in s tem pokaže terroir, kar je najbolj pomembno. Potem je moja želja za novimi vinškimi znanji postala obsesija.

A so bila to že leta izpopolnjevanja v Franciji?

Ne še. Očeta sem vprašal: »Tata, ti poznaš gospoda Piera Pitara, profesorja na univerzi v Coneglianu. Jaz bi se šel tja učiti.« Tam so imeli tečaje za enologe, med drugim pa je tam najstarejša katedra za enologijo v Italiji. Pri njem sem naredil tečaj in postala sva dobra prijatelja. Pitaro je poznal Francijo in ker je





vedel, kaj želim, mi je uredil počitniško delo v francoskih kletih. In to ne katerih koli. V Bordeauxu sem šel v klet Petrus, v Burgundijo pa v DRC (Domaine de la Romanée Conti). V bistvu pa jaz sploh nisem vedel, kaj te kleti so! Mislim sem si – pač dve francoski kleti, ne pa največji vinski prestiž! Da ne bo pomote ali nespornazuma – jaz sem tam pometal kleti, čistil sode in podobno. Čez čas pa sem lahko ta vina tudi okušal in odprtih ust poslušal razlage enologov, ki sem jim lahko pomagal. Tam sem dobil občutek o velikosti vinske teme in ugotovil njeno neskončnost. Osnova pa je bila ta preciznost dela. Če je bilo treba nekaj narediti v nedeljo, smo pač šli delat. In

takrat sem spoznal, da je natančno tako delal tudi moj oče! Bil je neusmiljen in Francozi so bili prav takšni!

Ali si poleg novih vinskih znanj tam ugotovil še kaj?

Prvič sem v vinskih kletih videval polne hodnike obiskovalcev (v glavnem angleško govorečih), prihajali so prvi Japonci, videl sem prve lepo vodene degustacije in predvsem velik profesionalizem pri vsem tem. To so bila zame, kot pometaja kleti, velika spoznanja. Ko je glavni enolog od Domaine de la Romanée Conti enkrat opazil, da se čudim nekemu Italijanu, ki je v vrečko nabiral prst iz 0,8 ha velikega vinograda, da bi jo doma analiziral, je rekel: »Poglej, jemljejo vzorce prsti, zapisujejo donos, odnesejo grozde in potem analizirajo. Ko imajo vse to, delajo bolj ekstremno kot mi. In veš, kaj naredijo? Marmelade! Mislijo, da je vino kot šport – če daš nečesa več ali manj, nisi boljši! Vse je v terroirju in v nas, ljudeh, ki to obdelujemo!« Tako sem počasi doumel, zakaj so ta vina dragocena.

Mirko mi je povedal, da si po vrnitvi iz Francije prišel zelo drugačen. Da si nekako „zaukazal,“ da je treba prodati vso živino, prodati sadovnjake in polja in se usmeriti samo v vino.

Ko sem prišel domov, nisem vedel, kje naj bi začel. Kupili smo novo prešo in prve sode. Tata je bil glede tega zelo nezaupljiv, saj tudi Furlani niso barikirali. Oni so, tako kot večina Italijanov v tistih časih in tudi sedaj – vina stari v velikih sodih iz slavonskega hrasta. Zato sem moral prva dva sode kupiti za svoj denar. Šel sem do Oblaka na Vrhniko, ki je delal sode in jih kupil. Ko se je v njih vino razvijalo, sem med okušanjem dobil podobne občutke, kot sem jih okusil v Franciji. Bil sem na pravi poti! Tudi tata je to opazil in čez čas se je pokazal dober rezultat. Potem sva jih kupila več. Vendar je bil tukaj zdaj nov element – ta vina so zahtevala staranje. Namesto, da bi vina dali takoj na trg, kot smo delali do takrat, smo jih začeli starati. Vendar smo zato imeli manj vina na trgu, saj smo do takrat prodajali samo sveža vina. Dobro vino mora svoje obdobje odležati v sodih, da dobi zaslužno mehko. Poglej Vego Sicilio (prestižna španska vinska klet, ki dajejo steklenice na trg sedem do deset let po trgatvi; op. p.)!

Mi pa ni bilo lahko. Sicer me je na začetku tata do neke mere podpiral, težava je nastopila po navadi ob nedeljah. Ko smo imeli kosilo, sem kar čakal, kdaj bo »padlo«. Tako kot vsi moški, je tudi tata po maši šel s prijatelji v gostilno na kozarček ali dva. In tam so razpravljali predvsem o vinih. Nanj se je vsu-



Družina

vala ploha vprašanj – kaj sploh misli, in da ta način dela, ki sem ga uvedel, ni pravi. Seveda je Mirko potem domov na kosilo prišel precej dvomljive volje o smiselnosti mojega početja. Lahko rečem, da mi neko obdobje nedeljska kosila niso najbolj teknila. Ampak mu ne zamerim, saj tudi on ni mogel vedeti, kaj bo nastalo. In v teh pogovorih je bil osamljen. Ko so drugi bistri vinarji, moji sosedi, uvideli, da je moja pot prava, so me sledili in doma niso imeli takšnih težav kot jaz. Dejansko je šel velik del uspeha slovenskih vinskih zgodb čez moja pleča ...

Na začetku devetdesetih je padla Slovenija in imeti vino Movia v gostilni, je bil prestiž med gostinci samimi. Potem pa se je odprla Italija, kako je bilo s tem?

Italijanski trg je bil na nas, Brice, nekaj popolnoma logičnega. Že kot otrok sem s tatom hodil po gostilnah v Krmin in Čedad, kamor smo prodajali vina. Čeprav je fašizem pustil globoke rane v naši družini, smo se sproti, pozneje pa tudi v šoli, učili italijansko. Zato italijanski jezik nikoli ni bil problem. Tako kot

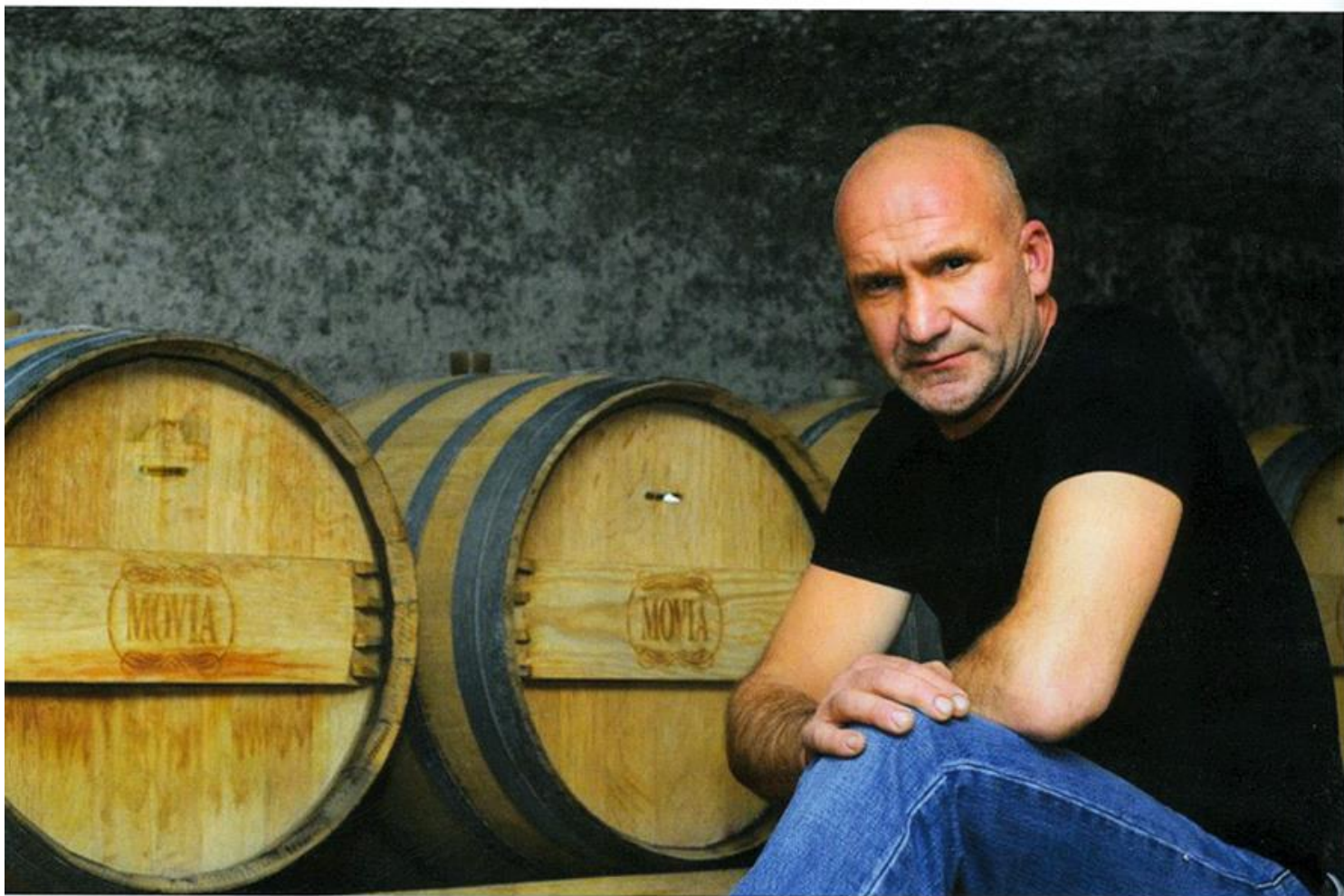
sem intenzivno hodil po Sloveniji in promoviral naša vina, sem bil gost vseh bolj znanih italijanskih gostiln. In veš, kaj je najbolj važno? Ne samo, da narediš promocijo in prodaš nekaj kartonov, to več ali manj lahko naredi vsak. Važno je, da dobiš ponaročila. In mi smo jih dobivali skoraj vedno. Najprej sem hodil po Furlaniji, potem po Venetu, pa še Lombardija in Piemont sta bila uspešno oddelana. Ko sem predstavljal vina v Piemontu, sem spoznal Carla Petrinija, očeta gibanja Slow Food in s svojimi idejami in energijo me je čisto navdušil. On in Angelo Gaja, ki je eden najbolj znanih in uspešnih italijanskih vinarjev pa sta bila (in sta še) zelo dobra prijatelja. Konec koncev je Gaja Petriniju in gibanju Slow Food na začetku zelo pomagal. V tistih časih pa je Gaja že bil mednarodna vinska zvezda prve kategorije, vina iz Piemonta je dokončno postavil na prestol najboljših v Italiji in angleška revija Decanter ga je izglasovala za vinsko osebnost leta. Dejansko je bil in je še vedno velika zvezda. Ker pa je vedel, da je železo treba kovati, dokler je vroče, je v tistem času (konec devetdesetih) ustanovil še eno podjetje, ki

se imenuje Gaja Distribuzione. Zelo uspešno je v Italijo pripeljal množico odličnih evropskih in drugih vin, ki do takrat še niso imeli zastopnika v Italiji.

Preko Petrinija sem se z Gajo domenil za sestanek na največjem italijanskem vinskem sejmu, Vintaly v Veroni. Res sem si vzel čas in se tja odpravil tako, da bi bil na njegovi stojnici lahko že uro prej. Vendar na tem sejmu do takrat še nisem bil in nisem vedel bistvene stvari: sejmišče je v središču mesta in zaradi velike množice ljudi in avtomobilov se človek do tam lahko nekaj ur premika po polzje.

A je tukaj prišlo do „legendarne zamude“ na sestanek z Gajo?

Ja, ampak to je bila sreča v nesreči. Na najbolj življenjsko pomemben sestanek sem takrat zamudil debelo uro! Nisem se vdal in oborožen s kartoni svojih vin sem prepoten prisopihal do njegove stojnice, ki pa so jo ravno zapirali zaradi opoldanskega premora. Lepo sem se mu opravičil, on pa me je naročil, naj pridem do njega po kosilu. Bil sem jezen in nesrečen obenem. In kaj naj zdaj delam na



sejmu? Nikogar nisem poznal, polne roke svojih vin sem imel, ki so se v soncu že grela.

Malo sem se potikal naokrog in srečam znanca, Mauro Lorenzon je bil, ki me je vprašal, kaj počnem s temi kartoni v vročini. Povedal sem mu svojo zgodbo in rekel mi je: »Pojdi z menoj, ti nekaj pokažem.«

Šla sva v sosednji šotor, kjer sem najprej slišal glasno glasbo. Še zdaj se spomnim glasbe – Bob Marley in njegova No Woman No Cry. Pripeljal me je v središče dogajanja, kjer zagledam nekega norega tipa, na pol razgaljenega, ki strastno predstavlja najbolj znana kalifornijska vina. »Ta tip je čisto nor«, si mislim in ga gledam. No, pozneje sem izvedel, da je to Luca Gargano, ustanovitelj, lastnik in direktor vinskega podjetja VELIER. Je najbolj prodoren italijanski vinski trgovec in ta prezentacija je bila njegova prva, kjer je izbranim Italijanom predstavljal vrhunska svetovna vina. Tam je sedela fatalna novinarka Rosanna Illy, žena takratnega tržaškega župana. Gargano je šel do nje in jo prosil za čevlji. Ženska ga je sezula in vanj je natočil vino. Jaz sem kar zijal! Vsi prisotni so si ga podajali in iz njega pili vino! Bilo je polno lepih žensk, vsi so bili na pol goli, igrala je glasna muzika

in upravičeno sem se vprašal: »Ma dio pove-ro; je to pekel ali so nebesa?« Nič mi ni bilo jasno. Medtem je Lorenzon vzel moje toplo vino in ga je natočil Garganu. Takrat je Rosanna Illy rekla: »A je to tisto vino, ki pet let leži v sodu!?« Luca je čisto znorel in vpil: »To je naš novi vinar, ta dela z nami!« Na hitro se je obrnil k meni in zašepetal: »Kako ti je ime?« »Movia«, sem rekel.

In to je bilo to?

Bolj ali manj. Ko je bilo te prezentacije konec, me je Lorenzon s komolcem dregnil pod rebra in rekel: »Ni ti treba iti h Gaji, tule je prostor zate!« V trenutku je bilo to dejstvo tudi moja nova realnost. Popoldne sem sicer šel do Gaje in se mu lepo opravičil, da sem našel drugega predstavnika. Mislim, da ni najbolj vedel, kaj naj reče, saj se mu po mojem takšne stvari niso dogajale.

Od takrat naprej sta menda z Lucom neločljiva!

No, zdaj veliko delava vsak po svoje, je pa eden mojih najboljših prijateljev in človek, s katerim se najboljše razumeva. Zvečer me je potem Luca povabil v Lazise ob Gardskem

jezeru na gala večerjo in tam sem spoznal prave svetovnih vin. Svet se mi je odprl in Luca me je predstavil: »In zdaj – naša nova zvezda – Movia!« Pozneje sva imela debato o avtohtonih kvasovkah in naravnih vinih. Na podlagi tega sva čez kakšno leto naredila osnovo za gibanje Triple A – Trojni A (Agricoltori Artigiani Artisti – kmetje rokodelci umetniki). To zgodbo sva naredila tekom mnogih neprespanih noči. Vedeti je treba, da sva z Luko zelo sorodni duši, saj lahko nekaj dni skupaj brez spanja pohajava naokrog. Rekel mi je celo, da sem edini človek na tem svetu, ki lahko več žura kot on. Ampak posel zaradi tega ne trpi. To je tako, kot mi je njega dni rekel tata: »Lahko tudi pohajaš in tudi spati ti ni treba, ampak delo mora biti narejeno!«

Med večerjo smo pili moja vina in Luca je že pobiral naročila. Ob vsakem vinu je spraveval prisotne, kdo bo koliko vzel in si naročila pisal kar na prtiček. To je bil veliki začetek Movie v Italiji. Sem se pa ob tem spet nekaj naučil: Respect (Spoštuj) – najprej spoštuj osebo, potem pa vino. Ne oziraj se na zlobne jezike in pojdi čez to. Demokracija je demokracija in vedno upoštevam vsako nasprotno mnenje.