

O VINU

PRI MOVII
IMAJO MLADE

LETOS SO PO 26 LETIH POKUKALI
NA SVET POTOMCI VELIKEGA
BELEGA IN VELIKEGA RDEČEGA –
POD OZNAKO »VELIKO« ODSLEJ ŠE
REBULA, SAUVIGNON IN MERLOT.

VANJA ALIČ

Če vinskega poznavalca doma ali na tujem vprašate, kdo je najbolj vplival na razvoj sodobnega slovenskega vinarstva in prepoznavnost slovenskih vin v svetu, bo odgovor vedno enak – Aleš Kristančič oziroma hiša Movia.

Ko sta leta 1995 prišli na trg zvrsti veliko belo in veliko rdeče, ni bilo več poti nazaj. Pisec teh vrstic pomni, da je Kristančič na novinarski predstavitvi na Ceglem navzočim novinarjem ob premiernem pokušanju ponudil tako velike kozarce, da so se samo spogledovali in čudili, saj večina takih kozarcev dotlej še ni videla. Drugo je zgodovina, o kateri je bilo prelitega že toliko črnila, da je res ni treba obnavljati. Se je pa letos v kleti – mimogrede, letos so jo dodobra razširili, na strehi novega dela pa nastaja košarkarsko igrišče – pojavil kup otrok, potomcev velikega belega in velikega rdečega.

Selekcija najboljših sodov in leg

Letos so vinoljubom premierno ponudili veliko rebula 2019, veliko sauvignon 2019 in veliko merlot 2015, prihodnje leto pa se jim bo pridružil še veliko chardonnay 2020. In zakaj po 26 letih razširjena ponudba v kategoriji »veliko«?

»Vse velike kleti – ne mislim samo velike po količini pridelanega vina – imajo piramidni sistem. Največ imajo torej vin po najnižji ceni, piramida pa gre počasi v konico, kjer so najmanjše številke najkakovostnejših vin. Pri nas pa je bila piramida vedno obrnjena. Med rdečimi vini je bilo vedno največ velike-

ga rdečega, ki je naš zaščitni znak. Seveda ga znamo veliko pridelati, ker imamo za to tudi možnosti, naravne danosti,« začne 22-letni Lan Kristančič, ki prevzema čedalje več vajeti na posestvu Movia.

Nadaljnja razlaga gre takole: v letu po trgatvi je v kleti okrog 150 barikov, napolnjenih z merlotom. Po drugem letu jih gre iz kleti okrog 30 za linijo Turno, naslednje leto pa še 30 za merlot pod črno etiketo. Ostane jih torej 90 za veliko rdeče.

»Mislite, da je med njimi še prostor za tako imenovani barrel selection? Seveda je. Razlike med sodi obstajajo. Če med stotimi sodi izberemo tri ali štiri (letnika 2015 je le 750 steklenic, op. a.), ki so res izjemni in drugačni od preostalih, je to veliko merlot. Ta merlot je samozadosten in ne potrebuje družbe cabernet sauvignona in modrega pinota,« koncept dodatno razjasni mladi Kristančič.

»Veliko« je močnejša znamka od »single vineyard«

A vse se začne v vinogradih. Pri bratovščini z oznako veliko gre pravzaprav za trenutno modni »single vineyard«, se pravi za vinifikacijo ene lege oziroma vinograda, kar številni slovenski vinarji v zadnjem času radi oznanjajo na steklenicah, čeprav zakonsko to še ni podkrepljeno.

»Merlot, ki raste v vinogradih Brežič in Martinovo, je bil vselej boljši od preostalih. Za veliko merlot 2015 smo izbrali sode iz vinograda Brežič, kar je navedeno tudi na hrbtni strani etikete,« pove sogovornik. Zakaj pa na steklenice ne pišejo oznake single vineyard? »Ker oznaka veliko našim kupcem pove več kot single vineyard,« izstreli mladi vinar.

Podobna je tudi zgodba z velikima rebulo in sauvignonom, ki raste na znameniti legi Gredič. »Sauvignon imamo sicer večinoma zasajen na severnih legah, ta pa je na južni legi, na opoki. Na trtah smo pustili le 650 gramov grozdja. Vem, da se sliši noro, ampak na tej legi mora biti res tako skromen pridelek na trto, da dobimo, kar želimo. Vinograd je zasadil še moj nono, ki pa nikoli ni bil zadovoljen s količino pridelka,« se smeje vnuk legendarnega Mirka Kristančiča.

Kako pa bodo pivci vedeli, da so sortne polnitve z oznako veliko še za odtenek boljše (in tudi dražje) od zvrsti, saj je ponavadi prav nasprotno. »Če smo

LAN KRISTANČIČ



Novosti iz kategorije **veliko** in peneče se vino **kapovolto**.



JURE MAKOVEC

si mi pod oznako veliko drznili umestiti sorto, mora pivec vedeti, da ta sorta ne potrebuje spremljave in bi z mešanjem zgolj uničili unikatnost sorte in vinograda,« odgovarja Kristančič.

Puro, obrnjen na glavo

V hiši Movia so letos splavili tudi mehurčkasto novost, sliši pa na ime kapovolto, torej obrnjen na glavo, če poskušamo italijanski izraz (capovolto) prevesti v slovenščino. A dabi bralci razumeli, zakaj takšno ime, je potrebnega nekaj predznanja.

Aleš Kristančič je leta 1999 prvič brez dodatka žvepla napolnil peneče se vino puro in ga trgu ponudil nedegožiranega, torej z usedlino vred, s čimer se v steklenici nadaljuje aktiven proces zorenja na kvasovkah, pivec pa vino sam degožira – ko odpre steklenico. Priporočljivo je steklenico dan pred pitjem obrniti z »glavo navzdol«, najlažje pa jo je – zaradi pritiska – odpirati v posodi z vodo s posebej za puro prirejenim odpirračem, tako imenovanim puristom.

»Kapolto pomeni obrnjen na glavo, ampak pri nas je puro original, ki je že v osnovi obrnjen na glavo. Če torej steklenico, obrnjeno na glavo, še enkrat obrneš za 180 stopinj, dobiš steklenico v klasičnem položaju. To je naše novo peneče se vino, kapovolto. Gre za igro besed in pomenov, pri čemer moraš seveda vedeti, da pri nas vse izhaja iz pura,« se smeje sogovornik.

In zakaj so se odločili, da po več kot 20 letih ponudijo pravilno obrnjeno steklenico penečega se vina? Zaradi lažje uporabe? »Ja in ne. Povod za nastanek kapovolta je bila serija zamaškov, ki se jih ni dalo odpreti pod vodo s puristom. Ko odpiram s puristom, mora zamašek lepo zdrseti iz grla steklenice. A v tej seriji so bili zamaški taki, da to ni delovalo. Celo z roko jih je bilo težko odstraniti. V iskanju rešitve se nam je porodila ideja, da puro degožiramo in ga preobrazimo v kapovolto, ki pa smo ga tako ali tako že prej načrtovali.«

Kapolto letnika 2015 je – tako kot puro – pridelan iz chardonnayja, prav tako pa zori 48 mesecev na kvasovkah, preden gre na trg. Razlika je ta, da lahko pivec puro podaljša zorenje za neomejeno časa, saj ga tudi brez dodatka žvepla ščiti usedlina. Po besedah Kristančiča pa kapovolto – kljub temu da je nastal deloma po spletu okoliščin iz pura – ni enak kot puro. »Ne gre samo za razliko v imenu, temveč tudi v vsebini. Če vinu vzameš usedlino, se začne drugačno staranje. Manj je sadnih not, več pa zorilnih, na primer kruhova skorja, rogljiček in tako naprej.« Bo torej kapovolto ostal muha enoletnica ali ga bomo nemara srečevali tudi v prihodnjih letih? »Bomo videli, kako se bo vino vedlo čez čas zaradi minimalnega dodatka žvepla. Danes je vino dobro, a čas je tisti, ki lahko naredi dobro vino – veliko. Puro bo seveda vedno naš zastavonoša, saj je edinstven.«

Lan Kristančič

je že pri 18 letih pridelal svoje prvo vino turno malvaL. Od očeta Aleša je – poleg radovednosti – podedoval tudi karizmo in smisel za pripovedništvo.