

PLAYBOY

IZD. 01009

INTERVJU

Woody Harrelson

Najnapljuganiji čovjek u Hollywoodu o druženju s Obamom i Williejem Nelsonom, grupnom seksu, zombijima i opasnostima hrvatskog Jadrana

20 PITANJA

Ida Prester

Konačno! Hateveova voditeljica koja odgovara na sva pitanja od A(nalnog seksa) do Z(iže)

TEXAS HOLD'EM

**DNEVNIK
NAJBOLJE
HRVATSKE
POKERAŠICE**

Josipa & Neža

HRVATICA I SLOVENKA
RASPIRUJU STRASTI...

...DOK SE NIZOZEMSKA
PROMATRAČICA

Britt

ZADOVOLJNO SMJEŠKA!

DROGE NA RECEPT

**ZLATNO DOBA
ZA TABLETMANE**

Movia - vizionar iz Goriških brda



PIŠE **Saša Špiranec**
sasa.spiranec@vz.t-com.hr

Autentični slovenski vinar, samozatajni inovator, koji je snažno utjecao i na neke hrvatske vinare, Aleš Kristančič Movia uvršten je od najvećih autoriteta među dvanaest najutjecajnijih suvremenih enologa kao jedini iz zemalja koje ne spadaju u vinske velesile

Jedan me Slovenac već cijelo desetljeće oduševljava svojim beskompromisnim i vizionarskim idejama, koje potom, za razliku od većine "vizionara", vrlo uspješno realizira. Naravno, on je vinar, a zove se **Aleš Kristančič Movia**. Svoju je uspješnost dokazao prisutnošću i traženošću svojih vina pod etiketom Movia na svim važnim vinskiim tržištima svijeta, i to u onom najvažnijem i najtežem segmentu - u restoranima.

Priznajem da je Aleš jedina osoba s područja bivše "Juge" čiji me uspjesi i nakon njezina raspada jednako ushićuju kao nekoć pobjede

Mateje Svet, Bojana Križaja ili Monike Seleš. Tu, naravno, ne računam uspjehe Bosanaca, sportske ili filmske, koje svatko normalan mora voljeti.

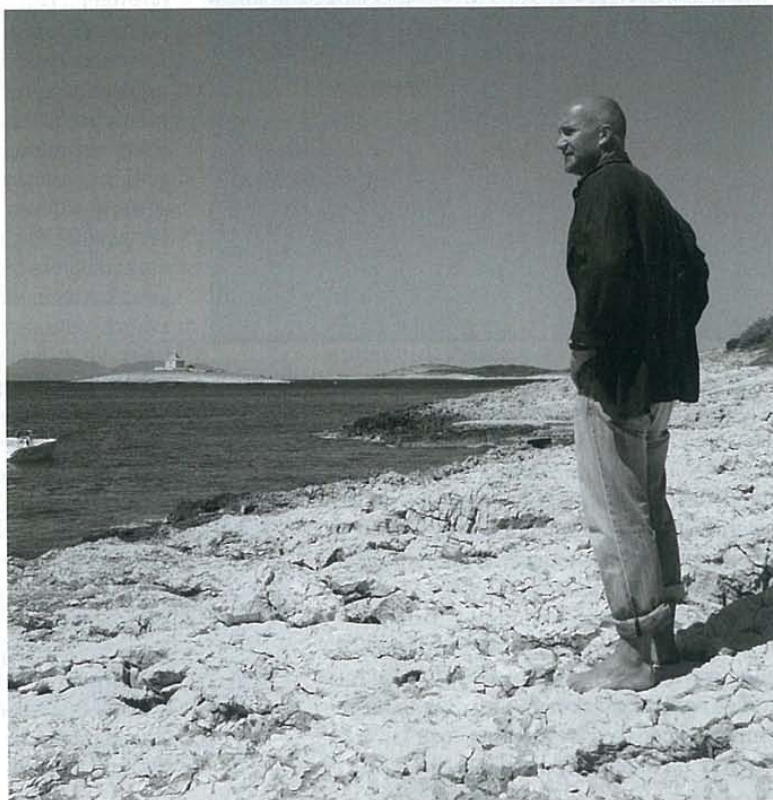
Jedan od posljednjih uspjeha koji je prodrmao vinsku svjetsku scenu prošlogodišnje je uvrštenje Aleša Kristančiča među 12 najutjecajnijih winemakera svijeta. Podatak da se našao među superstarovima moderne enologije poput **Denisa Dubourdieu**a, **Stéphanea Derenoncourta** ili **Michela Rollanda** ravan je senzaciji. To više kad se zna da komisija koja je načinila listu nije sastavljena od prigodnih lobističkih poslušnika, nego od najautoritativ-

nijih i najznačajnijih vinskih pisaca i kritičara današnjice poput **Jancis Robinson**, **Josea Penina**, **Roberta Josepha** ili **Charlesa Metcalfa**. Možda je još važnije naglasiti da se među dvanaesticom nisu našle neke zaista važne osobe poput bio-dinamičkog gurua **Nicolasa Jolyja**.

Aleš Kristančič u tom je izboru jedina osoba koja ne dolazi iz visoko renomirane vinske zemlje poput Francuske, Italije ili Kalifornije, nego iz nekakve Slovenije, s neizgovorljivim prezimenom i slavenskim naglaskom. To je svakako presedan u bilo kojem vidu natjecanja svjetske razine kad su vina i vinarstvo u pitanju. Inače je potpuno uobičajen tretman da vas, kad imate stvarno izvrsno vino, pohvale i potapšaju te strpaju među pobjednike kategorije "ostali", u koju pripadaju "šaljive" zemlje poput Slovenije, Mađarske, Hrvatske ili Bugarske. Pa koje su to onda tako velike Alešove zasluge da se zaista našao među najvećima?

12 NAJUTJECAJNIJIH ENOLOGA DANAŠNJICE

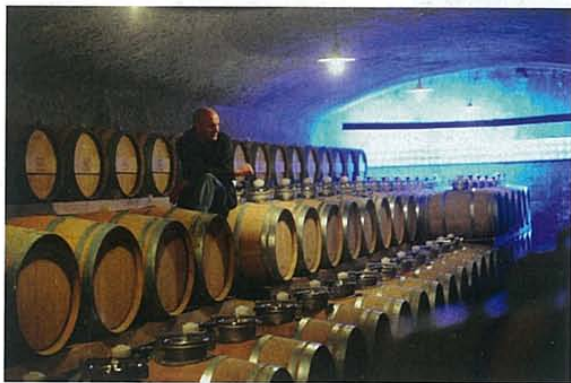
- **Jean-Claude Berrouet** (Francuska), Chateau Petrus
- **Ricardo Cotarella** (Italija), flying winemaker, Castello Banfi, Feudi di San Gregorio, Rollan de By...
- **Stéphane Derenoncourt** (Francuska), flying winemaker, Chateau Fronsac, Chateau Mondotte...
- **Paul Draper** (SAD), Ridge Vineyards
- **Denis Dubourdieu** (Francuska), University of Boredeuax, Chateau Cheval Blanc, Lungarotti...
- **Carlo Ferrini** (Italija), Chianti Classico Consorzium, Brancaia, Casanova di Neri...
- **Olivier Humbrecht** (Francuska), Domaine Zind-Humbrecht
- **Aleš Kristančič** (Slovenija), Movia
- **Dirk Van Der Niepoort** (Portugal), Niepoort Vinhos
- **Álvaro Palacios** (Španjolska), Vega Sicilia
- **Michel Rolland** (Francuska), flying winemaker, Chateau Angelus, Chateau Pavie, Ornelaia, Antinori...
- **Peter Sisseck** (Španjolska), Pingus



Movia Puro Rose 2001.

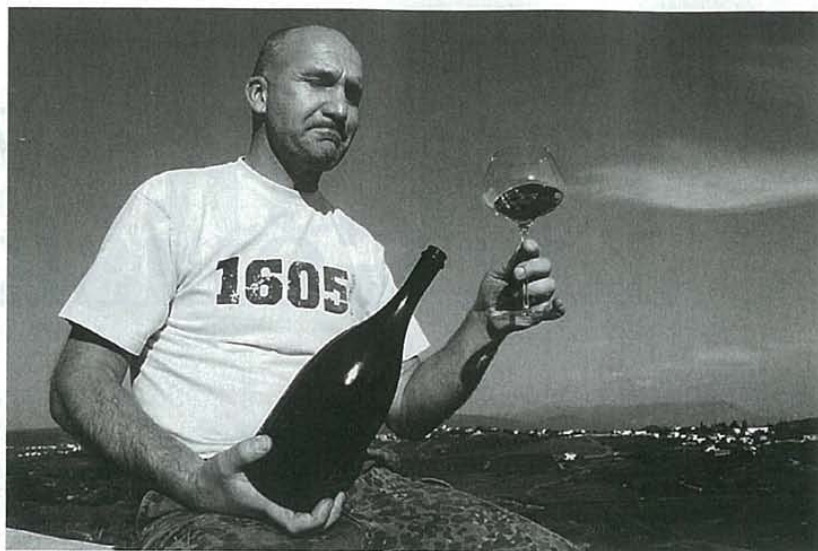
PJENUŠAC

Puro Rose je pjenušac koji ima samo dvije sličnosti s uobičajenim pjenušcima i šampanjcima. Pjeni se i napravljen je klasičnom metodom drugog vrenja u boci. Tu počinje i prestaje svaka sličnost. Puro je aromatski okusom puno sličniji cideru (jabučnom pivu) ili nekom dobrom belgijskom pivu s voćnim dodacima nego, recimo, Moët & Chandonu. Naravno, da ne bi bilo zabune, njegova struktura, miris i tijelo nemaju nikakve veze s masnim i gorkim pivom jer je to potpuno originalan proizvod. Tanki mjehurići perljaju fino i dugo, kao u najfinijih šampanjaca, a miris je krasan te, kao i okus, vrlo slojevit. Nježne voćne note malina i jagoda isprepleću se s izraženom oksidativnom notom, potom obilnim kvascima, zatim primjesama slankastih minerala, te kroz aromu vanilije i s vrlo nježnim utjecajem drva. Sjajno! Okus traje veoma dugo. Usprkos jedinstvenoj ekstraktnosti i zbog kvasaca naglašenoj punoci, posjeduje izvanrednu svježinu i savršeno odmjerenu kiselinu. Pjenušac koji svojom originalnošću i kvalitetom zaslužuje mjesto u udžbenicima budućih naraštaja enologa. Naravno, da sve ne bi bilo toliko savršeno, prije same upotrebe ga treba degoržirati (odvojiti talog od tekućine), što je poprilično pipkav posao i traži debeo ručnik na stolu ispod posude (napunjene vodom) u kojoj ćete obaviti taj inače podrumarski posao. No, za takav užitek treba biti spreman odreći se dijela komfora i savladati tu jednostavnu radnju. Isplati se.



On je, prije svega, na glasu kao originalan i inovator - status koji je danas među desecima tisuća vinara vrlo teško izgraditi. A potom i veliki komunikator koji vješto uspijeva uvjeriti i svojoj filozofiji podrediti falange sljedbenika i obožavatelja diljem svijeta. Od SAD-a, gdje već uživa status ikone, sve do Kine, gdje se otvara lanac vinskih barova pod imenom "Movia Wine Bar". Kao i svakog istinskog vizionara, ne zanima ga lakši način. Na primjer, s obzirom na to da mu posjed prelazi

Aleš Kristančič
Movia kolegama
vinarima nese-
bično će objasniti
najsitnije deta-
lje tehnološkog
procesa u svojem
podrumu



**USPIJE LI MOVIA POTPUNO U SVOM NAUMU, LUNAR I PURO
REVOLUCIONIRAT ĆE VINARSTVO. TO SU VINA BEZ SUMPORA
KOJA IPAK MOGU IZDRŽATI ČOVJEKOV CIJELI ŽIVOTNI VIJEK**

talijansku granicu, lako se mogao "prodati" svijetu pod talijansko (puno poznatije) vinogorje Collio, što namjerno nije učinio, nego je afirmirao upravo Sloveniju i Brda, a tako posredno otvorio vrata i ostalim vinogorjima iz regije.

Tajna njegova uspjeha leži u una-pređenju biodinamičkog vinarstva. Biodinamika je grana poljoprivrede koja joj vraća generacijsku održivost. Izbjegavaju se trovanja kemijskim sredstvima, gnojenja umjetnim gnojivima, a postupci poput sjetve ili berbe (te u vinarstvu i postupci u podrumu) određuju se prema lunarnom kalendaru. Biodinamika ustvari nije ništa novo. Na temelju učenja austrijskog filozofa i utemeljitelja antropozofije Rudolfa Steinera prakticira se od 20-ih godina prošlog stoljeća i sad je prisutna u pedesetak zemalja. Danas već postoje tisuće certificiranih biodinamičkih vinarija, među kojima, začudo, nema Movije. On je takozvani tihi biodinamičar, koji je prakticira, ali ne ističe. Dapače, tu dolazimo do poante, nadgradnja mu donosi konačnu slavu kojoj su put utrle čuvene etikete Veliko Belo i Veliko Rdeče, klasični biodinamički produkti. Pravu će revoluciju, uspije li dokraja u naumu, postići etiketama Lunar i Puro. Naime, to su vina u kojima uopće nema sumpora. Poznato je da vina bez sumpora imaju vrlo kratak životni vijek, koji ne izdržava ni najkraći manipulativni period od podruma do trgovine ili restorana, a kamoli neko ozbiljnije odležavanje. No, kod

Movijina Lunara ili Pura upravo je suprotno. Vina su bez sumpora, a mogu izdržati cijeli čovjekov životni vijek. Sličan cilj ima nešto poznatiji Gravner, ali on je previše zastranio i njegovo vino nikada neće postati napitak koji će normalna osoba bez osobitog poznavanja vinske tehnologije popiti. Movijino, pak, hoće, on je pronašao originalan način da, kao i Gravner, u vinogradu sve prepusti prirodi, ali u podrumu ipak spriječi da vino teže oksidira. Tako da će uz vrlo malu komplikaciju prilikom otvaranja (dekantiranje ili degoržiranje) iz boce izaći potpuno prirodan nektar izvanrednog okusa i vrlo ugodnih aroma, koji će jednako voljeti najprobirljiviji gravnerofili kao i oni prema vinu pretežno indiferentni.

Osim sposobnosti stvaranja izvrsnih vina, Aleš posjeduje još neke krasne osobine, kao što je želja za pomaganjem. Za vrijeme mojeg posjeta kod Movije je bio i jedan talijanski vinar, kojem je on otvoreno i bez bojazni od kopiranja njegovih tajni objašnjavao najsitnije detalje tehnološkog procesa u podrumu. S druge strane, kad sam mu se potužio zbog mizerne prisutnosti hrvatskih vina u Sloveniji, odmah je ponudio da napravim izbor petorice najboljih vinara koje će uvesti u Sloveniju i osobno se pobrinuti za njihovu afirmaciju i plasman u restorane. Rečeno-učinjeno: popis je sastavljen i promociju hrvatskih vina u njegovoj vinoteci u centru Ljubljane možemo očekivati već za mjesec dana. 