

Show u kojem ne znaš granicu između užitka u vinu i priče o vinu

Movia je sinonim za vina impresivnog karaktera i izvanredne elegancije. Ona su najizvornije što daju podneblje, sunce, tlo i trud čovjeka u vinogradu i u podrumu



Foto: Robert Anic/PIXSELL



AUTOR:
Vito Andrić

Aleš Kristančić poznatiji kao Movia, virtuoz je o čijim se vinima sluša, gleda predstava, ali ni u kojem slučaju se ne kušaju u miru, tišini, kontemplaciji. Znam ga više od dva desetljeća; može se reći stara fraza kao i za odlično vino - **što stariji, to bolji**.

S Movijom nikada nije dosadno, ali osobno, u njegovim bih vinima najradije uživao u potpunoj tišini i koncentraciji...zavređuju to, bez obzira na njegovu vlastitu atribuciju za neka

vina; priznajem, to jesu velika vina. Veliko Belo, Veliko Rdeče...što još dodati kad već imaju svjetsku slavu i poštovanje? Pa, dakle, ono što i sam Aleš želi – vlastiti doživljaj te u svakom pogledu plemenite kapljice, u kojoj valja uživati i prepoznati ono najizvornije što daju podneblje, sunce, tlo, i na kraju naravno trud čovjeka u vinogradu i u podrumu.

A početak je u 1956. godini kada je Alešov otac zasadio vinograde s kojih sada bere grozdice za ta svoja ekskluzivna vina, i zbog kojih mu je otac udijelio nekoliko savjeta kojih se sada temeljito drži i čiju suštinu svake godine sve bolje razumije. Imanje je osnovano još 1700. godine, vinarija je u Ceglu, vinograda je više od 22 hektara, i to skoro polovica i na drugoj, talijanskoj strani Goriških Brda, na Colliu. Sorte su rebula, chardonnay, tokaj, sauvignon bijeli i cabernet, pinot sivi i crni, merlot...Kristančiči Vina Movia proizvode s velikim poštovanjem prema prirodi i prirodnosti, izvornosti, bez umjetnih enoloških dodataka i filtracija, bez dodavanja šećera, s dugim odležavanjem u hrastovim baricima i u bocama. Tako je Aleš Kristančič i predstavio svoja ekskluzivna vina u Vinoteci Bornstein na Kaptolu, koju vodi obitelj Srpek; potočio je glasovito Veliko Belo iz berbe 2007. (mješavina najviše rebule, sauvignona i sivog pinota) i Veliko Rdeče iz 2003. (mješavina merlota, crnog pinota i caberneta sauvignona), pa pjenušac posebnog stila Puro rose iz 2005., sauvignon iz 2012., a iz 2008. chardonnay i rebulu Lunar i modri pinot – ta su vina tek sada u prodaji.

I zbog posebnosti okusa a i zbog neobičnog načina otvaranja najveću je pozornost izazvao njegov pjenušac Puro iz crnog pinota branog 2003. Čuva ga naopačke uspravljenog, okomito, tako da se talog skuplja u grliću boce, koja se otvara u posudi s vodom ili, ako su prilike, u snijegu, da iziđe talog. I Veliko Belo otvorio je u snijegu pokraj vinoteke jer je tako prirodnije hladeno, veli, nego da se trese u frižideru.

Vino stalno mora biti živo, naglašava, i nakon 30 godina, za dobro vino treba i puno riskirati; svaka je boca drukčija, kao i život. Vino se ne pije zbog alkohola, za to su jaka alkoholna pića, ono je užitak, dar za tijelo i dušu. Za Moviju (vinsku je školu prošao u francuskim regijama i slavnim vinarijama) nije pretjerivanje reći da je „strastven, karizmatičan... ekscentričan vinski genije koji je cijelo svoje biće pretočio u vino“. I da je „Movia način života, život u svoj svojoj slavi, čistoći prirode i iskrenosti autora. Na svjetskom vinskom tržištu Movia je sinonim za vina impresivnog karaktera i izvanredne elegancije.“ Uostalom, o tim su vinima hvalospjeve pisali najugledniji listovi i specijalizirane revije, a čuveni Wine Spectator 2003. Aleša Kristančiča svrstao je među 100 najboljih svjetskih vinara.

>> Malo je stidljiva, ali kad natočim chardonnay, radi stvari od kojih se i meni rumene obrazi