

Krivec za smrt v Lipi izpuhtel

ZAVAŠNIK



Ljubljansko okrožno sodišče je medvoškim policistom pred natanko tremi meseci naložilo, naj odkrijejo pravnomočno obsojenega Roberta Tomaža Zavašnika in ga pospremijo na Dob na prestajanje petletne zaporne kazni – Pa so jim ti odgovorili, da naloge ne morejo izpolniti, ker ga ne najdejo; sodišču zdaj najverjetneje ne bo preostalo drugega, kot da za njim razpiše (mednarodno) tiralico – Krivec za smrt treh mladih deklet pred njegovo diskoteko Lipa v Spodnjih Pirničah, ki se je v posmeh pravosodju več mesecev nezakonito izmikal selitvi za zapahe, je izpuhtel v neznano, morda celo pobegnil v tujino – Odhodu na prestajanje kazni se uspešno izmika tudi nekdanji kašeljški župnik Franci Frantar, obsojen zaradi zlorabljanja mladoletne faranke

stran 3

JUTRI V PRILOGI

Bulvar
NA OPRAVLJIVI STRANI ULICE

Iz Kmetije
pred sodnika?

Mi o Kozmusu,
Kozmus na
žuru

Slovenki
očarali
Sharon Stone

NATISNILI SMO
81.388 IZVODOV

Letnik XIX, št. 239
Cena 0,80 EUR/8 HRK



9 770354 108042

Tjašin mobitel je bil mrtev

Smrt Tjaše Koštomaj v tragični avtocestni nesreči pri Arji vasi je mamo Karmen, očeta Braneta in brata Domna zavila v črnino – Lažje bi bilo, je dejala mama, če je ne bi izgubili zaradi alkohola in objestnosti povzročitelja nesreče – Mami usodnega jutra po mobiju ni uspelo priklicati hčerke, nato jo je pretresla vest, da je umrl Peter Kračun, ki ga je sama nekoč učila – V Petrovem avtu je bila tudi njena Tjaša, je brž pomislila: »Ko sem poklicala policijo, so me povabili na identifikacijo« – Z evropsko štipendijo, ki sta jo nedavno prejeli, bi zdaj pokojni študentski kolegici Tjaša Koštomaj in Nataša Godec spomladi nadaljevali študij v Lizboni

stran 5

**ALI PRAV
VIDIM?**

Je to moj EMŠO? JUJUJUHUUU! **VESELI EMŠO** nagrajuje vsak dan!

Aleš je res car, cak, cak!

Svetovni uspehi Aleša Kristančiča (klet Movia) iz Goriških brd se še kar nadaljujejo; danes je najbolj znana ameriška vinska revija Wine Spectator objavila glavno zgodbo o Alešu na štirih straneh, revija Wine&Spirits pa ga je uvrstila med najboljših sto na svetu in je sinoči v Galeriji v Design Centru v San Franciscu osebno smel predstaviti eno vino: odločil se je za veliko rdečo 2002

Nobenega Nemca. Nobenega Avstrijca. Nobenega Portugalca. Seveda nobenega iz vzhodne Evrope.

In danes – šok. Aleš Kristančič. V današnji številki največje ameriške vinske revije Wine Spectator. Govorimo pa o glavni zgodbi, s katero zares niso predstavili še nobenega Avstrijca, Nemca, Portugalca ... In med najbolj elitne Francoze, Italijane, Špance in Američane se vrine »nobody« iz Slovenije. Za Aleša avtor Sam Gugino čisto na vrhu napiše: da je najbolj znan slovenski vinar, da je ekscentričen, da pa gre za zares resnega vinarja.

Dan, preden je odletel v ZDA, pridem na Ceglo. »Počakaj!« mi reče žena Vesna, »ti natočim kozarec. Aleš je v kleti.« Grem v klet: Aleš tik pod stropom na eni izmed cistern namešča posebno cev. Ko pride po lestvi dol, pove: »Super letnik, v cisterni so vse jagodne



By Sam Gugino
Photographs by Marijan Močivnik

Aleš Kristančič sports an Irish smile as he stands on the terrace of his pink-and-white-painted overlooking his vineyard in the town of Ceglo, Slovenia, just across the border from Italy's Friuli-Venezia Giulia region. Kristančič, owner and winemaker of Movia winery, is positioned behind a table, on top of which is a bottle of his Puro sparkling rose and a large, clear bowl of water.

"Puro is the way sparkling wine was made 400 years ago," Kristančič says. "We call it Puro, which means pure, because it doesn't have any added sugar or yeast, especially the genetically created industrial yeast that is so commonly used today." Instead, he triggers secondary fermentation in the bottle by adding more grape must and the naturally occurring yeast found in the must. Moreover, there is no disgorgement, the process by which the plug of spent yeast cells is expelled after the secondary fermentation.

How is the consumer to get rid of the plug? Before you can say "reemerge," Kristančič removes the foil-and-wire cage from the bottle of Puro. Then he turns the bottle upside down in the bowl of water and removes the cork. There is a whoosh of pink bubbles in the water, along with the dark plug of spent yeast. Kristančič immediately removes the bottle from the bowl and turns it upright, holding it at a 45-degree angle to display Slovenia's

z desetimi od dvanajstih vin ocenjen z 90 točkami in več: veliko belo letnik 2005, ki te dni prihaja na trg, je dobilo sanjskih 95 točk, letnik 2004, ki je dobil 93 točk, se prodaja med 400 in 600 dolarji. Lani je 20 svetovno znanih vinskih kritikov izbiralo ducat najbolj vplivnih vinarjev na svetu: Aleš Kristančič je bil izbran med dvanajsterico in to z največ glasovi med vsemi!

V naslednjih dneh v ZDA ne bo zgolj glavna zgodba v vinski reviji, osebno se bo pokazal na predstavitvi sto najboljših vinarjev, kjer bo smel vsak ponuditi eno samo vino: Aleš se je odločil za veliko rdečo. Tisto vino, za katero je Roy Isle, vinski urednik in glavni pisec revije Food&Wine, ki je na ekskluzivno večerjo sicer vzel Kristančičevo veliko belo 2004, mirno priznal: »A če bi bil zares pogumen in bi si upal dati dve vini istega vinarja, bi moral dodati tudi veliko rdečo 2002.«



Cak, cak! Spet sva v Brdih. Pri Aleševi filozofiji, ki jo morda najbolj dokazuje z lunarjem in purom.

»Tla pač niso spremenljiva, od vinogradnika in vinarja pa je odvisno, v katero smer bo šel. Lahko se odločim ali za sadni ali za zeliščni karakter vina. Ali, recimo, lunar: za lunarja, ki je čista rebula, luna ni le pomembna; luna je v resnici – vinar.

Ali puro. Puro, ki pomeni čisto vino. Tako, kot so ga delali pred 400 leti. Vseskozi sem razmišljal, kako naj naredim penino, saj začetni alkohol ne

kih 11 odstotkov alkohola. Puro je narejen drugače: grozdje oberemo, ko dozori, pri 12 ali 13 odstotkih, potem poskrbim za naravno vretje brez kvasovk. Osnovno vino leži v sodih dve leti ali tri, in ko dozori, počakam do naslednje trgatve ter mu dodam okrog pet odstotkov mošta s 85 do 90 Oechslevih stopinj sladkorja ter penino takoj stekleničim. Usedline ne degožiram, ker bi moral vino zveplati, zaradi usedline pa je tudi odpiranje najbolj preprosto z zamaškom navzdol. Cak, cak.«

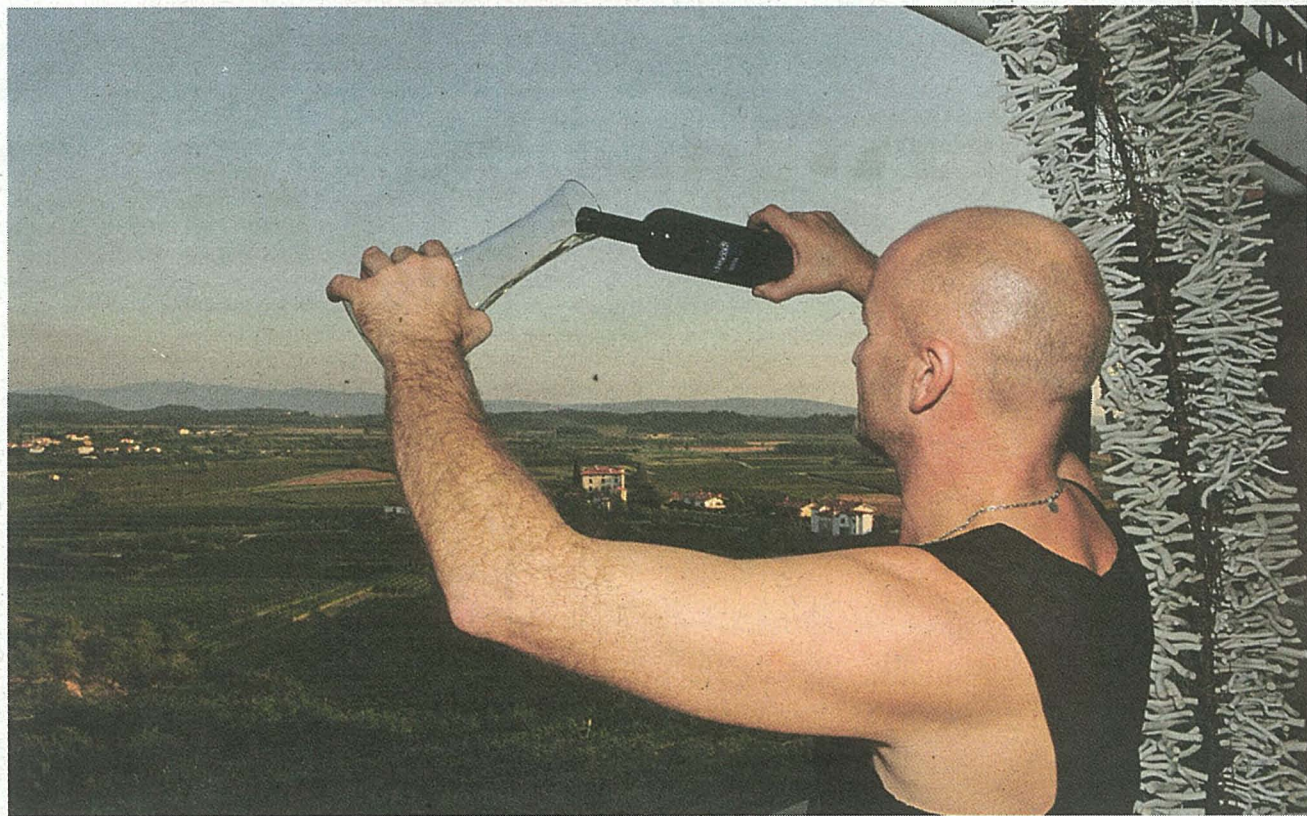
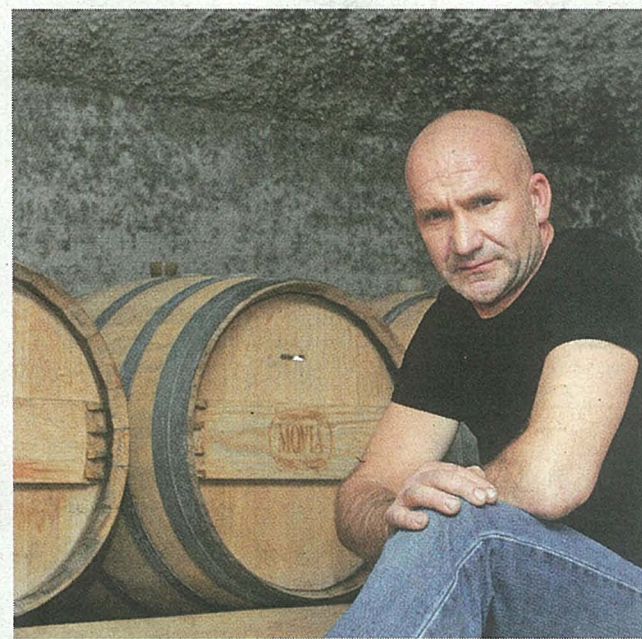
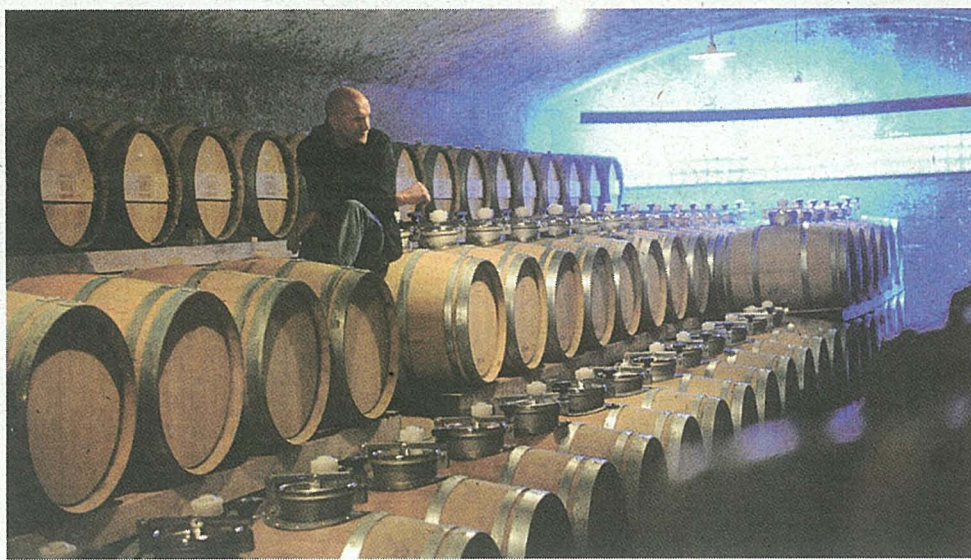


FOTO: DEAN DUBOKOVIČ

kožice, ki so naredile nepredirno plast. Ne bom pretakal, samo prebiti moram vse skupaj.« In vmes njegov znameniti medmet, ki ga zdaj pozna ves svet: »Cak, cak,« se konča skoraj vsak Alešev stavek. Reportaža o Alešu je take vrste in na tako uglednem mestu tako ugledne revije, da v Ameriki odpira vsa vrata. Sicer pa Aleš vseskozi dela korake, ki sprožajo plaz (in utirajo pot drugim našim izjemnim vinarjem): Wine Spectator na štirih straneh, Food&Wine ga je predstavil na šestih straneh, Wine&Spirits ga je uvrstil med najboljših sto na svetu. V New York Wine Experience je bil po izbiri ocenjevalec kar



sme presegati 11 odstotkov, se pravi, da v Brdih ne smem obirati zrelega grozdja. Ko za drugo vretje dodam sladkor in glivice, se alkohol pač dvigne še za dve stopnji. V Champagnu s tem nimajo težav, ker ima zrelo grozdje v lepem letni-

In je tudi z odpiranjem naredil obred: v stekleni posodi, z vratom navzdol, ko penino odpre v vodi in brizgne usedline iz vratu ter pusti sled. Malce ekscentrično. In vedno z resnimi vini.

Jože Splichal



Lajf čas uživanja

Urednik: Jože Splichal
E-pošta: joze.splichal@delo.si
Oglasi: Maja Vidmar
E-pošta: maja.vidmar@delo.si
Grafična zasnova: Jožef Zver
Ekranski prelom in ilustracija: Darja Malarič