

# PERSWIJN

HÉT WIJNMAGAZINE VOOR LIEFHEBBERS & PROFESSIONALS

**Bordeaux  
2016**  
*Zeldzaam!*

*Wijnbuurman*  
**België**

**Toscane**  
♥ *sangiovese*

**Californië**  
*clichés mogen weg*



**Geproefd**

🍷 Eenvoudig, lekker & volop keus: Zuidoost-Frankrijk 🍷 Rood & wit uit Campania & Basilicata. Voor wie diepgang of gewoon iets lekkers zoekt  
🍷 Gewone Bordeaux bestaat ook nog (en is van hoog niveau) 🍷 Licht? Zwaar? Veneto heeft het 🍷 Bordeaux 2016. Een bijzonder en groot jaar!



AP 5 414306 176720 00317

# Aleš Kristančič

## ‘Ik geef alles in mijn wijnen’

TEKST & FOTOGRAFIE: RONALD DE GROOT

Wijn is niet alleen zo fascinerend vanwege wat je in het glas krijgt, maar ook – en vooral – vanwege de mens achter de wijn. Soms komt alles samen in één persoon, zoals in het geval van Aleš Kristančič van Movia. Bevlogen wijnmaker, showman en iemand die in Brda (Slovenië) wijnen maakt die perfect aansluiten bij zijn ongrijpbare persoonlijkheid. Een artiest met een uitgesproken geldingsdrang.

Ik bezocht Aleš Kristančič (50) van Movia ooit al eens in 2000, toen hij al enige bekendheid genoot, maar nog lang niet zo vermaard was als nu. Hij kan het zich nog vaag herinneren en is met terugwerkende kracht heel enthousiast: “Je was toen een pionier, want mijn wijnen waren nog niet zo bekend, en werden zeker niet op waarde geschat. Veel bezoekers kwamen er toen dan ook niet.” Maar dat was niet zo gek. Destijds mocht ik mijn huurauto niet eens meenemen vanuit Collio de grens over, want Slovenië lag achter het IJzeren Gordijn. Ik moest vanaf de Italiaanse grens door wijnboeren worden opgehaald. Let wel, in 2000. Aleš Kristančič kan zich er nog over opwinden. “In ruim honderd jaar hebben we in vijf landen gelegen. Eerst in de republiek Venetië, daarna in Oostenrijk-Hongarije, vervolgens in Italië, daarna in Joegoslavië en nu in Slovenië. Voor de keizer van het Habsburgse rijk waren wij het zuiden, dus moest hier rode wijn worden gemaakt. De koning in Rome zag ons als een noordelijke streek, waar je witte wijnen vandaan kon halen.”

### GRENZEN

De nieuwe grens werd in 1947 lukraak getrokken. “Onvoorstelbaar. Ons wijngoed werd letterlijk in tweeën gesplitst, de nieuwe grens liep gewoon door de wijngaarden. Aan twee kanten moest 5 meter worden vrijgemaakt. De grens was de grens. Alle boeren met wijngaarden aan twee kanten van de nieuwe grens, Italiaanse en Sloveense, kregen een speciaal document waarmee ze de grens over mochten. Maar denk niet dat het zomaar ging. Als je om zes uur 's avonds bij de grens stond, was hij dicht. De douanier zat er wel, en hij kende je ook, maar de slagboom bleef dicht. En mijn huis stond op een paar meter van de grens; ik kon het zien liggen. Pure bureaucratie. Toen de grens eenmaal opgeheven werd, gebaarde dezelfde persoon dat ik snel door moest rijden, als ik mijn reflex om te stoppen bij de grens even niet kon bedwingen.”

Achteraf was de splitsing van het bedrijf een *blessing in disguise*. “We hadden iets minder dan 20 hectare wijngaarden, waarvan uiteindelijk de helft hier en de helft in Italië kwam te liggen. Onder het communistische regime werden de boeren met meer dan 10

hectare gezien als ‘kapitalisten’, van wie de wijngaarden werden onteigend en die als arbeider bij de coöperatie te werk werden gesteld. Wij bezaten in Slovenië net iets minder dan 10 hectare, dus konden we zelfstandig blijven. Een zegen. Boze tongen beweerden zelfs dat onze familie zo invloedrijk was, dat de grens op het laatste moment nog een klein beetje gewijzigd is om ons te bevoordelen.”

In de jaren vijftig en zestig was Movia het enige overgebleven onafhankelijke domein, de rest zat bij de coöperatie. “Mijn oom, die met mijn vader werkte, had ook liever bij de coöperatie gewild. Je kreeg dan nog aardig betaald. Als we onze wijn zelf verkochten, kregen we daar waardeloze dinars voor, geen serieuze valuta. Als je druiven in Italië verkocht, was dat beter, dan kreeg je lires. Pas in de jaren zeventig durfden ook een paar andere producenten weer uit de coöperatie te stappen. Onder het communisme was de status van de boeren zeer laag.”

### EENHEID COLLIO EN BRDA

Tussen Italië en Slovenië werd overeengekomen dat boeren aan beide zijden van de grens de druiven van de andere kant mochten verwerken tot wijnen uit het ‘eigen’ land. In die zin is de eenheid van het terroir van de streek Collio/Brda altijd bewaard gebleven. “Mijn pinot grigio komt voor 100% uit Italië. Voor deze druif vind je het terroir aan de onderkant van de heuvel, in de wat rijkere klei. Dit deel van de heuvels bevindt zich aan de Italiaanse kant. Het druivenras ribolla/rebula heeft juist behoefte aan hoger gelegen, armere gronden, dus de stenige heuveltoppen. De beste heuveltoppen bevinden zich voor 90% aan de Sloveense kant, dus vrijwel alle goede Ribolla komt uit de

heuvels van Brda. Maar zolang de eigenaren van de wijngaarden Italianen zijn, mag de wijn gewoon als Collio worden gebotteld. En het handige is dat de Italiaanse autoriteiten over de grens niet controleren. Dat geeft weer wat extra speelruimte, ook in het aantal geproduceerde flessen. Dus bestaat de regeling nog steeds: niemand wil ervanaf.”





Aleš Kristančič

## GEEN VERTROUWEN

Je mocht bij de deling ook beslissen of je in Italië wilde wonen of in het nieuwe Joegoslavië. "Veel mensen kozen voor Italië. Zes zussen van mijn vader gingen naar Italië. Mijn vader en grootvader niet. Zij zagen op de lange termijn meer mogelijkheden in Brda, de Sloveense kant van Collio. Of ze gelijk hadden? Tja. In elk geval heb ik lang moeten knokken voor erkenning. Een voorbeeld. Bij de verkiezing voor de competitie voor de *awards* van wijnmagazine *Decanter* werden we altijd ingedeeld bij Oost-Europa. Onze burens, met dezelfde wijngaarden en wijnen, bij Italië. Vervolgens kregen de wijnen in onze groep structureel veel lagere punten. Dat voelt niet eerlijk. Ons paspoort helpt niet om ons te vertrouwen." Je voelt de frustratie. "Maar je kunt het ook anders bekijken. De 'grens' heeft mij geholpen om beter te zijn in moeilijke tijden. En dat heeft geholpen om te komen waar we nu zijn."

## BUBBELS ZO UIT DE FLES

Frustratie, en als je goed luistert ook een snufje minderwaardigheidsgevoel, is hier omgezet in ambitie. Een drang om zich te bewijzen. Om anders te zijn, en vooral beter. Het helpt natuurlijk dat Aleš Kristančič een geboren showman is. Hij begint meteen druk te praten en laat een grote bak water komen om zijn mousserende wijn Puro ter plekke te ontkurken, het *dégorgement* te doen eigenlijk. Dat moet onder water, anders spuit de wijn alle kanten op. "Op deze manier drink je de wijn direct van de fles, zonder enige verdere toevoeging. Zo puur mogelijk. Aan deze wijn is ook geen sulfiet toegevoegd. Ik maak hem door de most met restsuiker en al in de fles te doen, dus zonder er extra suiker bij te doen. In de Champagne kun je rijpe druiven oogsten op 10%, dat kan bij ons niet. Je zit zo op 12, 12,5%, dus toevoegen van suiker levert een te zware wijn op. Voor 7 bar druk heb je zo'n 35 gram suiker nodig en dat levert zo'n 2,5%

meer alcohol op. Dan zou de wijn tussen de 14 en 15% komen. Te veel." Ah, dus dat is in feite wat in Frankrijk de *méthode ancienne* genoemd wordt. "Ja, ik geloof het wel. Maar toen ik dit uitvond voor mijn mousserende wijn, kende ik die methode helemaal niet, geloof me." We geloven hem.

## SPREKENDE WIJNEN

Vervolgens komt tijdens ons diner een indrukwekkende serie wijnen op tafel, zeer uitgesproken van karakter. Biodynamische wijnen. De witte zijn gemaakt met gisting op de schillen, een manier van werken die Aleš al gebruikte toen anderen er nog niet eens van hadden gehoord. Nu modieus, destijds niet. Maar denk niet dat hij *vin nature* maakt. Alleen bij wijnen die zijn gebotteld met hun sediment voegt hij geen sulfiet toe, want het bezinksel beschermt tegen oxidatie. Bij het ontkurken moet de sommelier mee komen luisteren. Om te horen dat er geen lucht de fles instroomt omdat er altijd wat vacuüm is, maar dat er juist wat lucht de fles uitstroomt, door het effect van het 'levende' sediment, dat volgens hem de wijn in leven houdt en beschermt. Maar bij andere wijnen voegt hij wel degelijk een beetje sulfiet toe. "Een wijn met een fout is gewoon fout. Oxidatie is fout, vluchtig zuur is fout. Niet iedereen begrijpt mijn wijnen. Geen probleem. Maar de wijnen zijn eerlijk en natuurlijk. Ik geef alles in mijn wijnen. De wijnen spreken voor zichzelf."

Dat is zeker zo. In die zin is hij even puur en eigenzinnig als zijn wijnen. Niet in te delen in een of ander hokje, maar gewoonweg vrijgevochten. Bij veel wijnmakers die de een of andere trend omarmen, krijg je het gevoel dat het alleen maar gaat om de marketing. Bij Aleš draait ook veel om show en marketing, maar hij maakt de wijnen wel zoals hij dat zelf graag wil, op een natuurlijke manier, niet modieus, maar gericht op smaak en kwaliteit. En dat komt over als een bewuste keuze.

## Geproefde wijnen van Movia, Brda

### Veliko Wit 2006

17 pnt

Field blend van rebula, pinot gris en sauvignon blanc; prachtig wit, rokerig, perzik, gele pruimen, lengte en kracht, fijne zuren, geweldige diepgang, jeugdig, weelderig; 3 jaar en 8 maanden op vat.

### Veliko Rood 2003

16,5 pnt

Rood van magnum, warm en intens, vanille, kersen, mooie geur, elegant, fijn gerijpt; field blend van cabernet sauvignon, merlot en pinot noir; wijngaard in '56 aangeplant door zijn grootvader.

### Lunar 2013

16,5 pnt

Zeer rijk en krachtig, exotisch, kweepeer, honing en abrikoos, hazelnoten, intens, weelderig, breed, krachtig; blend van 50% rebula en 50% chardonnay.

### Rebula 2014

16 pnt

Intens, boenwas, mango, gerijpt, banaan, walnoten, krachtig en droog, sinaasappels, eigenzinnig.

### Lunar 2008

17 pnt

Licht oranje van kleur, maar niet geoxideerd; toast, bloemen, kruiden, hazelnoten, prachtige zuren, elegantie, sinaasappel, lengte, heerlijk gerijpt, mooie balans; geweldig.

### Puro Mousserend

16 pnt

Donker van kleur, krachtig, vineus, licht oxidatief, noten, breed, zachte mousse, diepgang, goede zuren, veel smaak; blend van chardonnay en rebula.

### Pinot noir 2010

15 pnt

Chocola en pruimen, hint van vluchtig zuur, intens, zacht en rijp, zachte smaak, iets heftig voor Pinot Noir.

### Importeur

The Orange Wine Club, [www.theorangewineclub.nl](http://www.theorangewineclub.nl)

### 'IK WIL VOORUIT'

De wijnen liggen jarenlang op barrique, maar ze ontwikkelen zich geweldig. De enige (kleine) dissonant vond ik de Pinot Noir, die volgens mij toch ietsje vluchtig was. Maar alle oudere wijnen waren prachtig, jeugdig en complex. "Mijn filosofie is dat ik van het leven wil genieten met mijn familie. Ik beloofde mezelf dat ik het beter zou

krijgen dan mijn vader en moeder. Mijn moeder zei nooit dat ze ongelukkig was. Maar we konden nooit op vakantie. Als ik vroeg waarom niet, zei ze 'ooit zul je gaan reizen'. Ze had gelijk. Ik wilde Movia bekend maken, en dat is gelukt. De wijnen staan tot in New York op de wijnkaart. Daar ben ik trots op. Ik wil vooruit. Het leven leven." Dat doet hij met verve.



Wijngaarden in Brda