

terana po primorsko predstavil z vzklikom: »Intanto sem jo naredil!« (Pa sem jo le naredil!)

Penina je od prvih začetkov doživela nekaj sprememb, največjo dodano vrednost pa ji zadnja leta daje ekspedicijski liker na osnovi vakuumske destilacije koncentriranega grozdnega soka refoška, ki še podčrta njeno izjemnost.

Kakor so izjemne tudi zorilnice Jazbečevih vin: dolgo je steklenice zlagal v rov, speljan od hiše, kjer je bil med 1. svetovno vojno štab generala Svetozarja Borojevića von Bojne, do malo odmaknjene kraške vrtače, zdaj uporabljata za predelavo in zorenje vina odslužene ogromne vodne hrame ob bohinjski progi v bližini Štanjela, penine pa se po degoržiranju selijo na dodatni počitek v zavetje podzemnih jam alpskega predgorja. Intanto ...

#### BRDA: ALEŠ KRISTANČIČ – MOVIA

Je Movia sploh slovenski vinar, se sprašujejo mnogi, ki poznajo Aleša Kristančiča, njegova vina in njegovo vinsko pot. Zaradi strasti, s katero pripoveduje o vinu, bi mu pripisali latinski temperament. Šegavost z dobršno mero samoironije ga povezuje z žlahtnim balkanskim humorjem. V klet, kjer vlada švicarska natančnost, nerad spušča goste, saj svojega resnega obraza ne želi deliti z vsakomer. Ker ne zna reči ne in ker ni niti najmanj zavisten, pa še vino

“ Kriterij: vinogradniki in vinarji, ki delujejo v bližini državne meje in so jo vzeli kot dejstvo, zato pa se niso sprijaznili z mejami v vinskem svetu in jih že vse življenje premikajo.

raje prodaja, kot da bi ga držal doma, se dvom o Aleševi narodni pripadnosti le še poglobi. Domači trg, na katerem je zaslovel v osemdesetih letih dvajsetega stoletja, je mogoče malo zanemaril, zato pa se je toliko bolj odločno napotil v tujino, kjer kraljuje na vinskih prireditvah in tematskih večerih, nato pa njegov sloves vzdržujejo in ohranjajo zapisi in priznanja najbolj prestižnih vinskih revij.

Aleševa pot v svetovni vinski vrh se je začela z dokazovanjem, da obvlada »klasiko«, da zna pridelati tak merlot ali chardonnay, ki ju brez strahu in sramu postavi ob bok najboljšim na svetu, in nadaljevala s smelimi novimi prijemi, ki so vsak zase pomenili odmik od utečene enološke prakse. Puro, penče vino brez dodanega sladkorja, ki ga kupec dobi v prvobitni obliki, torej brez odstranjenih droži, ki so nastale

po fermentaciji mladega mošta, dodanega zrelemu vinu, je bil prvi mejnik vračanja k čistemu vinu. Sledil je Lunar, vino izjemno dolge maceracije, za katero od trgatve do stekleničenja skrbi zgolj – luna. »Če premika oceane, lahko premika tudi vino v sodu,« meni Aleš, ki je skrbi Zemljinega satelita zaupal najprej rebulo, potem še chardonnay. Nefiltrirana bela vina z več tanini in bolj ali manj obilno usedlino, zaradi katere ni treba dodajati žvepla, so postala prav zaradi Aleševega prepričljivega zagovarjanja vračanja k prvobitnim značajem in okusom širše sprejemljiva tudi za potrošnika v enaindvajsetem stoletju. »Prija mi vloga komedijanta, toda če mojih nastopov ne bi podpiralo vino, ki človeka prepriča še bolj kot moji nastopi, potem bi bil zgolj klavrn klovn,« rad pomodruje med točenjem čistega, čeprav na videz motnega vina.

Aleš Kristančič: je ta sploh naš, se mnogi vprašajo ob njegovem temperamentu.

