

Vino

Revija za ljubitelje
vina, kulinarike
in drugih užitkov

letnik VII • št. 3 • september 2009
8,00 € (za naročnike 7,25 €)

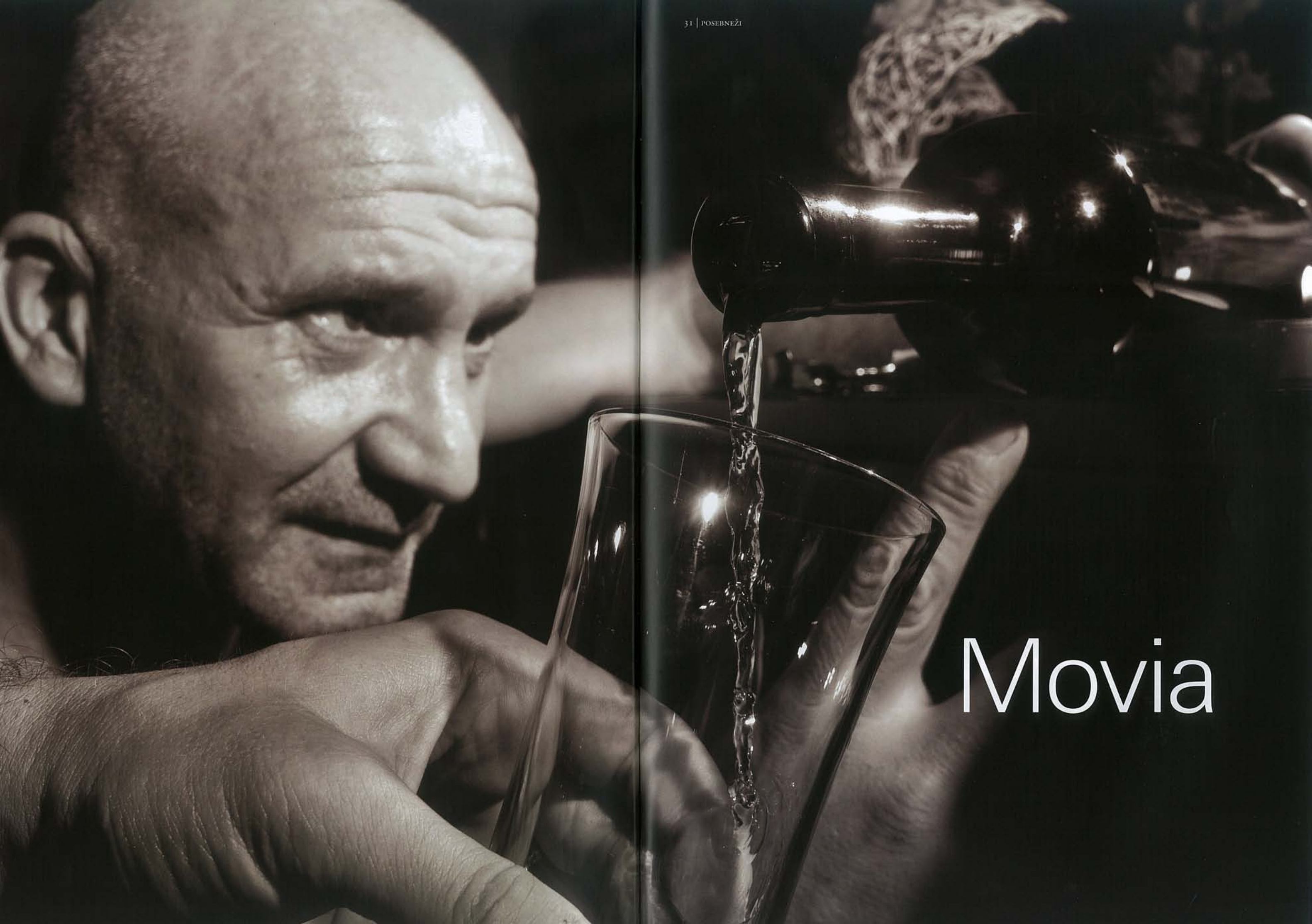
with some
content
in English



Šturm

Movia

Pikol



Movia

Bila je zadnja avgustovska sobota, ko so vremenarji napovedali, da bo, še posebno na Primorskem v popoldanskih in večernih urah, ob prehodu hladne fronte možnost močnejših neurij, tudi s točo, precej povečana. Z Marijanom zmerno hitiva, da bi bila v Ceglem ob dogovorjeni četrti popoldanski uri, vedoč, da ima čas v hišni številki 18 običajno (pravzaprav vedno) čisto drugo dimenzijo kot drugje. Nimava lahkega cilja, Marijan morda malo lažjega, pa vseeno. Zadnje leto je hiši Movia uspelo nekaj podvigov, zaradi katerih morava pozabiti na vse, še posebno na morebitne (domače) očitke o povzdigovanju in reklamiranju le nekaterih.

Sledi prvi šok – mobilnik zazvoni in kaže nezna-
no številko iz omrežne skupine 05. Ura je pet minut do štirih in spuščava se iz Medane proti Ceglemu. Odgovorim na klic in nezgrešljivi Alešev glas sprašuje, kako daleč, kje si. Povem, da sva pet minut stran in da je Marijan z mano. Super, pravi, kar pred vrati parkirajta, da razloži-ta avto, in odloži. Halooo? Sem mogoče prena-glo (na podlagi prejšnjih lastnih izkušenj) sklepal, da ima čas tam drugo dimenzijo? Je mogoče, da je Aleš našel mojo številko brez svojega mobilni-ka in me klical z enega od hišnih telefonov? Je mogoče, tudi to je Movia. • Tokrat ne bom omenjal velikih toplih dlani, posod z vodo za odpiranje Pura, lune in Lunarja ipd. O tem več ali manj (verjetno) vemo vse. In prav je tako. (Če ne, pogledajte v revijo Vino, november 2006, strani 24 do 36: Movia – Naj letijo; op. ur.). V tem pisanju želim s svojimi očmi osvetliti, kako in kaj se je moralo zgoditi, da je prišlo do vsega tega, kar se je hiši Movia zgodilo zadnje leto. • Ko nam Vesna skuha in ponudi kavo, je v hiši le družinski prijatelj iz agencije za odnose z javnostmi. Pa ne za dolgo, Vesna pove, da je za danes najavljena le ena manjša skupina, vendar pa (kot običajno) to na koncu ni zares tako. Nabere se nas za približno dva ducata. Aleš in Vesna krmarita med teraso in jedilnico ter si predajata štafeto rdeče niti pogovora v obeh skupinah. Naporno, zelo naporno. Pa še sobota

je, tik pred šolskim letom, ko Ela in Lan še uživata zadnje dneve počitnic. Vseeno je hiša polna gostov. Ker seveda obisk pri Movii ni popoln brez oglada kleti, Aleš združi obe skupini in nas popelje skozi klet. Po vrnitvi (po pričako-vanju) nihče ni ravnodušen, še posebno vse vznemiri Lunarjeva klet. Sledi Aleševa bravura, ko me prosi, da v črne kozarce natočim ločeno čistega – dekantiranega Lunarja in tistega, ki ostane v steklenici, meglenega. Kozarce označim (s samo meni znano oznako) in Aleš povabi vse prisotne, naj poskusijo najprej enega in potem drugega ter povedo, kateri jim bolj leže, steče. • Kakor za koga (ne pa tudi za Aleša), ampak rezultat je tudi za večino poskušalcev presenetljiv: s krepko večino imajo prisotni raje tistega z dna steklenice, motnega. Razglabljanjem seveda ni konca, in ker ob resnih debatah prija tudi cigara, nam vsem skupaj enostavno ne preostane nič drugega, kot da vlomimo v humi-dor. Vlom je nujen, saj je ključ humidorja neznano kje. Žrtev je le ključavnica, in seveda nekaj cigar. • Ko najavljena skupina odide, ostali pa se porazgubijo po bližnjih vaseh in zaselkih, mi Vesna po telefonu z opravičujočim glasom in tonom (le zakaj?) pove, da danes ni ravno njen dan za strežbo in da je naročila pico, ki nas čaka, da jo pridemo iskat ob 22.15. Jp, čas ima pri Movii vseeno drugo dimenzijo. • Končno sedemo. Po ogrevanju vprašam Aleša, kako vidi (očitno) dejstvo, da največje tržne uspehe in priznanja žanje na trgih, ki so zgodovinsko tradicionalno nevinski. K velikim dogodkom zadnjih mesecev se namreč štejejo: ameriška revija Wine Spectator oceni več kot polovico Aleševih novih polnitev z 90 ali več točkami. Je pomembno, katera so? Mogoče za koga, zame tokrat ne prav zelo, zato naj omenim le Veli-ko belo 2004 z 93 in rebulo 2006 z 92 točkami. In naprej, na glavnem letnem dogodku ameriške revije Food & Wine, imenovanem Food & Wine Classic, ki je bilo 20. junija v Aspnu, so med šestimi *Best wines of the year 2009* izbrali eno vino od Movie. Poleg tega newyorška revija Wine & Spirits razglasi klet Movia za eno od *Winery of the year 2009*. In v navezi s pregovorno (pa tudi dejansko) podjetnimi Kitajci, eden od njih je odprl štiri vinske bare, vse z imenom Movia Wine Bar. Aha, pa še štiristranski intervju v Wine Spectatorju prihaja. Kmalu, oktobra letos. • Odgovor je pravzaprav zelo preprost ali pa zelo zapleten. Najprej na zelo enostavnem primeru razloži. Tukaj (v Sloveniji) jaz skoraj nimam trga



Aleš in trije Lunarji. Nedavno. Za revijo Vino. 50 mm, F/14, 1/30 sek, 2 fleša.

Ob letu osorej

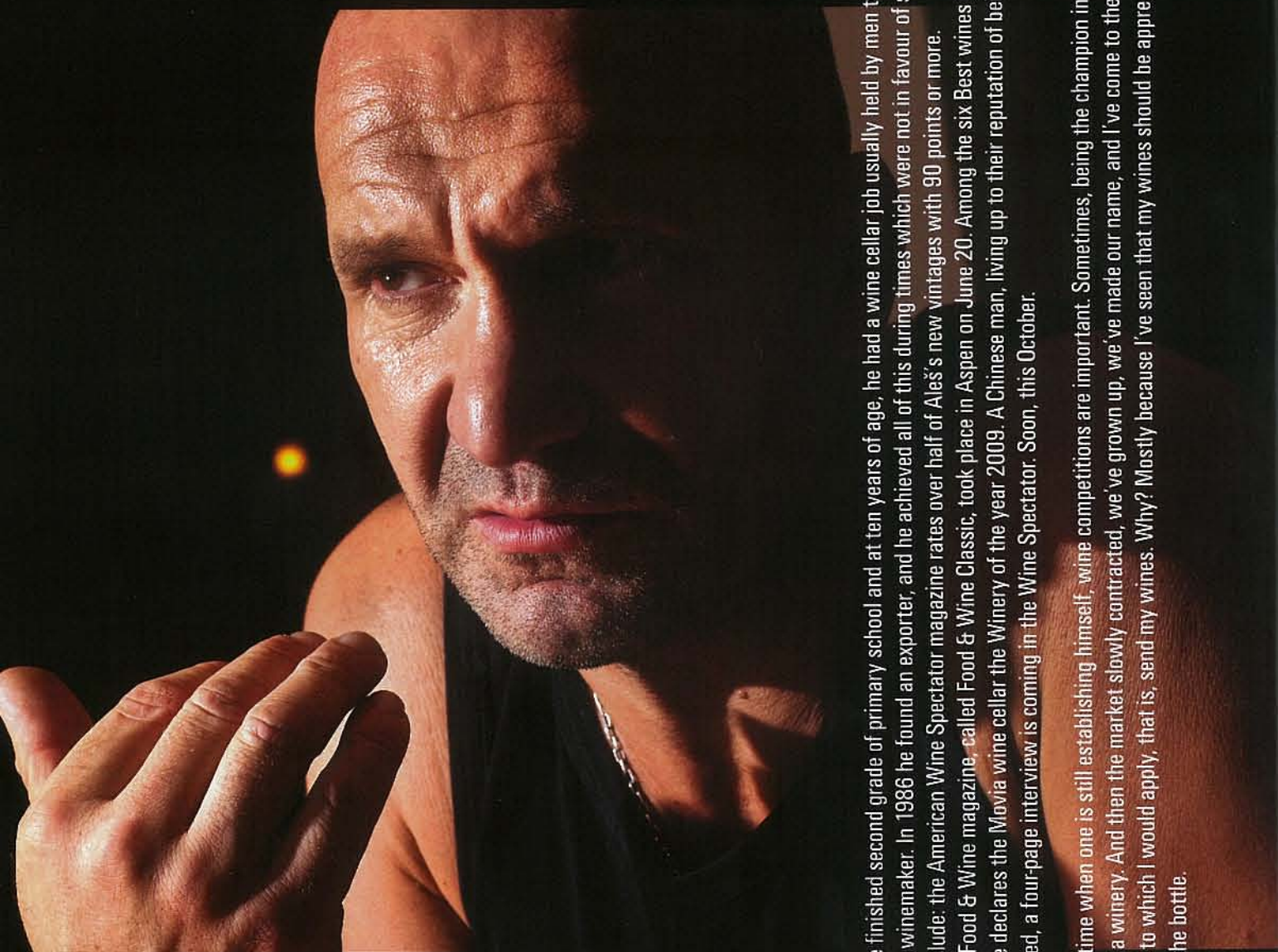
Osmi julij. Lani. Mejl: »Hi Marijan – I am looking to do a photo shoot at Movia. Vesna gave me your name and sent me 4 photos that you took at Movia. I would like to see more of your photos« ... Podpisan je Alex de Toth (ne poznam), Photo Editor, Wine Spectator Magazine (poznam). Malo pozneje se izkaže, da je Alex pravzaprav Alexandra, in torej ni podpisan, ampak podpisana. Kljub temu pošljem nekaj fotk in »everything

looks good« ... prejmem stroškovnik, se strinjam z njim (in iz njega izvem, kako temu strežejo profiji), zatem pogodbo (podpišem), precej natančna navodila o zelenih motivih in dotični članek, ki je »for your eyes only!« Ker bo sicer vse narobe. Ofkors. Preberem pisanje, načeloma se me seveda ne tiče, pa vseeno opozorim, da Ceglo ni ravno »town« in da ni ravno smiselno obračati Puro na glavo tik pred odpiranjem in potem z

Objavljeno 9. septembra 2009
kot eden od spletnih zapisov
na blogu našega oblikovalca in
fotografa Marijana Močivnika.
Več na: www.revija-vino.si/blog/mm
ali www.revija-vino.si, rubrika blog

njim zganjat' teater, ki mu po domače pravimo Puro show in ki pravzaprav služi temu, da iz vratu steklenice penine odstranimo tam zbrano usedlino. Nje usedanje pa žal traja nekaj dni, ne le tistih nekaj trenutkov, ki jih je temu procesu v članku namenil pisec. Ki žal očitno ni povsem dojel bistva. Sploh. • Poslikam v nekaj dneh prvo rundo, klet, prvič delam z Wine Spectatorjem, pa raje na začetku malo bolj tipajoče, kolikor jih poznam, pričakujem zmerno konzervativnost, pošljem, Alex je zadovoljna, ene fotke so ji bolj všeč kot druge in imel sem prav – usedli so se na bolj klasične. • Konec avgusta me Alex podreza, »deadline« je čez dober teden. Bom pravočasno posnel še ostalo? Bom, le s pejsažem zna biti kriza, vreme ni naklonjeno takim slikam, lahko pobrskam po arhivu (čeprav je pogodba sicer ekskluzivna, fotke so zanje in samo za njih), lahko pa čakamo na vreme. Sporoči Alex, da najprej moj arhiv, če tu ne bo nič, njihov arhiv, in šele potem pride na vrsto razmišljanje o spremembi dedlajna. Tako se dela. Poftokamo, briški pejsaž najdem v arhivu, pošljem vse skupaj in »the shoot looks really good. Lots of hard work!« Yeah, res smo švicali. In vmes tudi nekaj spili. In lučkar, starejši mladič, je Alešu na bencinski črpalki posodil par evrov za čike. Nakar smo še nekaj spili. • Ameriko potem po dolgem in počez močno udari kriza, tudi Wine Spectator dela na profit in članek napovedanega novembra ne ugleda luči sveta, čaka lepše čase. Alex okoli novega leta sporoči, da morda letos spomladi, pa potem ne. • Danes dopoldan pokliče Vesna: Wine Spectator, 15. oktober, 4 strani. • Preletim PDF, Aleš (še vedno iz mesta Ceglo) v članku (še vedno) tik pred odpiranjem obrne Puro na glavo in ga potem odpre v vodo, fotke so izbrali najbolj klasične, marsikaj boljšega sem že posnel, tudi zanje, a jebat ga, Wine Spectator je, kar je, in noter smo. In Aleš je Aleš s š in je Kristančič s č in č. Štiri strani slovenskemu vinarju v verjetno največji svetovni vinski reviji. Letos se, resnici na ljubo, ni dalo več neopazno mimo njega. In na to se pije. (Slučajno se mi nocoj obetajo modri pinoti.)





He decided to be a winemaker before he finished second grade of primary school and at ten years of age, he had a wine cellar job usually held by men twice his age. At nineteen, he took on the responsibility of the lead winemaker. In 1986 he found an exporter, and he achieved all of this during times which were not in favour of such progress.

The major events of the past months include: the American Wine Spectator magazine rates over half of Aleš's new vintages with 90 points or more.

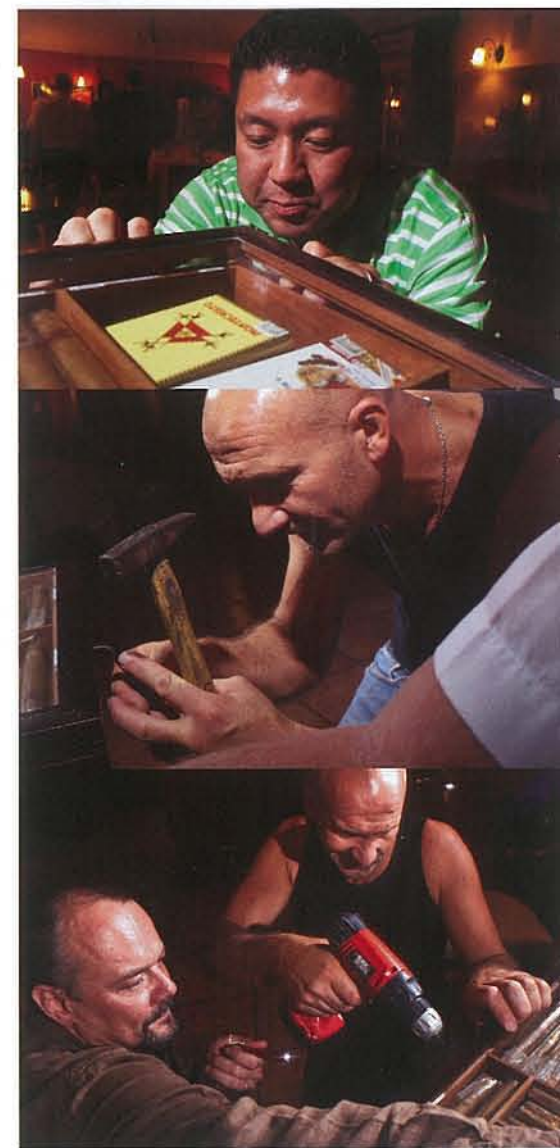
The main annual event of the American Food & Wine magazine, called Food & Wine Classic, took place in Aspen on June 20. Among the six Best wines of the year 2009 a Movia wine was chosen. In addition, the Wine & Spirits magazine declares the Movia wine cellar the Winery of the year 2009. A Chinese man, living up to their reputation of being crafty, opens four wine bars, all named Movia Wine Bar. Oh and indeed, a four-page interview is coming in the Wine Spectator. Soon, this October.

Aleš on wine ratings: Surely during the time when one is still establishing himself, wine competitions are important. Sometimes, being the champion in Ljubljana was very important for success, and not winning any medals could bury a winery. And then the market slowly contracted, we've grown up, we've made our name, and I've come to the conclusion that there's no competition in the world to which I would apply, that is, send my wines. Why? Mostly because I've seen that my wines should be appreciated by the drinkers, the people who actually end up buying the bottle.

za tokaj. Italijani vsega popijejo. Trst na primer na dobrih lokacijah, Movia Tokaj, in to je to. Gre ves. Ampak – Amerika. Ko smo bili v Aspnu, je bilo različnih vin ogromno. Res ves svet. Prava vina, res prava, to je tista stvar. Ko so bila natočena v kozarec, glej – sam sem jih poskusil – ta izbrana vina, to je tisto pravo. (Poleg Movie še dve vini iz Kalifornije, dve vini iz Francije in eno z Nove Zelandije. Movia in Cabernet iz Kalifornije najstarejša, letnik 2004, ostali 2006 in 2007; op. p.). Vino steče in je sveže. Ijudje vse bolj cenijo to, pravzaprav preprosto lastnost. Na začetku ni pomembno, od kje prihaja in kaj piše na etiketi, važno je, da vino gre. In končni dokaz o pravilnosti razmišljanja in dela v vinogradu in kleti – gotovo prazni kozarci na mizi. Na mizi, pri kateri sedijo ljudje, ki na leto poskusijo na stotine vin – pa tvoje popijejo. To je rdeča nit.

- In ker njegovo vino gre, steče, so uspehi Movie zadnje čase taki, kakršni so. Potem pa je seveda obvezna nadgradnja. Vsaka zdrava pamet, ne nazadnje tudi marketinška, ve, da če nisi opažen, ne moreš računati na odmevnost, neopaženost ne prinaša uspeha. Biti opažen – za to ima Aleš nedvomno naravni dar, ki je v ustvarjalni uresničitvi najbolj norih zamisli (norih za običajni, konvencionalni vinski živelj) ubijajoča kombinacija za biti opažen. In ta zadeva deluje. Zares. Deluje pa zato, ker, kot pravi Aleš, vsaka ideja, tehnika, ki pripelje na koncu do izvorno čistega vina, je moja, sem takoj za! In to zato, ker mora biti (in je) končni cilj in rezultat – **všečnost**.
- Kitajska. Po vseh svetovnih analizah, pa naj prihajajo od koder koli, najbolj obetavno vinsko tržišče prihodnosti. Kot lahko beremo, vidimo in poslušamo, Kitajci množično posnemajo zahodne navade – vse bolj tudi pitje vina. V premoru mi Marijan opiše lansko doživetje, ko je v Barceloni srečal kitajsko novinarko in od nje dobil njihovo dobro narejeno vinsko revijo. In glej ga, hudiča, iz redakcijskega članka, izmed slikanih steklenic mu v nos skoči slika rebule Movia. • Wine Spectator. Eden od peščice globalno najvplivnejših vinskih medijev. Njihove ocene vin za referenco uporabljajo vsi živi, od spletnih portalov do vinarjev samih, verjetno tudi že katera restavracija, da o vinotekah niti ne govorimo. In trgovci, tudi nekateri slovenski.

Ga ni junaka, ki se ne bi želel pojaviti pri njih. In Movia se letos je. Petkrat. Z ocenami 90 in več. • Pa še Rusija je tu. Tradicionalno nevinska dežela, ki pa zaradi lakote po dobrem hlasta po istem, kot imajo (imamo) na Zahodu. Tam vse pride od nekod, nekdo prinese od nekje, kopira. Nimajo svoje lastne zamisli o kulinariki, enogastronomiji. Imajo pa denar. • Po tem ugotavljanju dejstev z vprašanji preidemo na malce občutljivejše, osebno področje. Malo smo seveda ohrabreni, saj se na Alešovo vprašanje, s katerim vinom bomo nadaljevali, enoglasno odzovemo – Lunar. Sledi vertikalna treh letnikov, ki je tudi zaradi načina odpiranja dveh ležčih steklenic adrenalinski park za vsa čutila. • Pade vprašanje, kolikokrat na leto spiš oziroma ne spiš doma. Naj se še tako trudim, ampak se nikakor ne morem spomniti, da bi dobili čist, kratek in enostaven odgovor. Vse, kar lahko izluščim, je najprej pravzaprav nekakšen machiavellizem. Ker je treba iti, grem. Po drugi strani pa (osebno-inkrvavopodkožoinmedvrsticami) bi želel več biti doma, **v miru**. V miru pomeni v vinogradu, v kleti, na nogometu, z Vesno in otrokoma. • Opo-gumljen izstrelim naslednje »mcejno« vprašanje. Glede na to, kako in koliko si nas domače ljubitelje s svojo prisotnostjo razvadil, je zdaj ta tehtnica prisotnosti nagnjena daleč stran od Slovenije. In ta odsotnost, vakuum energije se tu pozna. Edina možnost je uloviti Aleša doma. To pa mogoče (spet) pomeni, da zadnjo počitniško soboto, ki jo Aleš in Vesna preživita z obiski – gosti, zvečer ne bosta mogla preživeti skupaj z odrasčajočima otrokoma. Moje pogumno vprašanje postane za hip pogubno za moj ego. Prišli smo do točke, ko niti Aleš nima na zalogi pojasnila, odgovora. Z vlažno zamegljenim pogledom se zastrmi skozi okna v burjo in (tokrat bolj sam zase kot pa za nas) začne opisovati dogajanja iz ne tako oddaljene preteklosti, pomešana z mislimi o poslanstvu, ki da ga je po njegovem izpolnil in da je mogoče že čas, da se mlajši vinarji zdaj postavijo na okope in vlečejo voz naprej. Skupni imenovalac vse razlage je – **odrekanje**. Kakor koli obrnem, s katerega koli zornega kota pogledam, tudi uspeh Movie je zahteval in zahteva žrtve. Pa ne gre za tisto običajno ekonomsko kategorijo odrekanja dobrinam. Ne, gre za odrekanje sobivanju, fizični (in psihični) prisotnosti, katere odsotnost postane žrtev vizije in ideje. Gre za neštete noči (in jutranje zore seveda), ko se zaradi ideje in poslanstva, ki si ga zadaš, enostavno podrediš

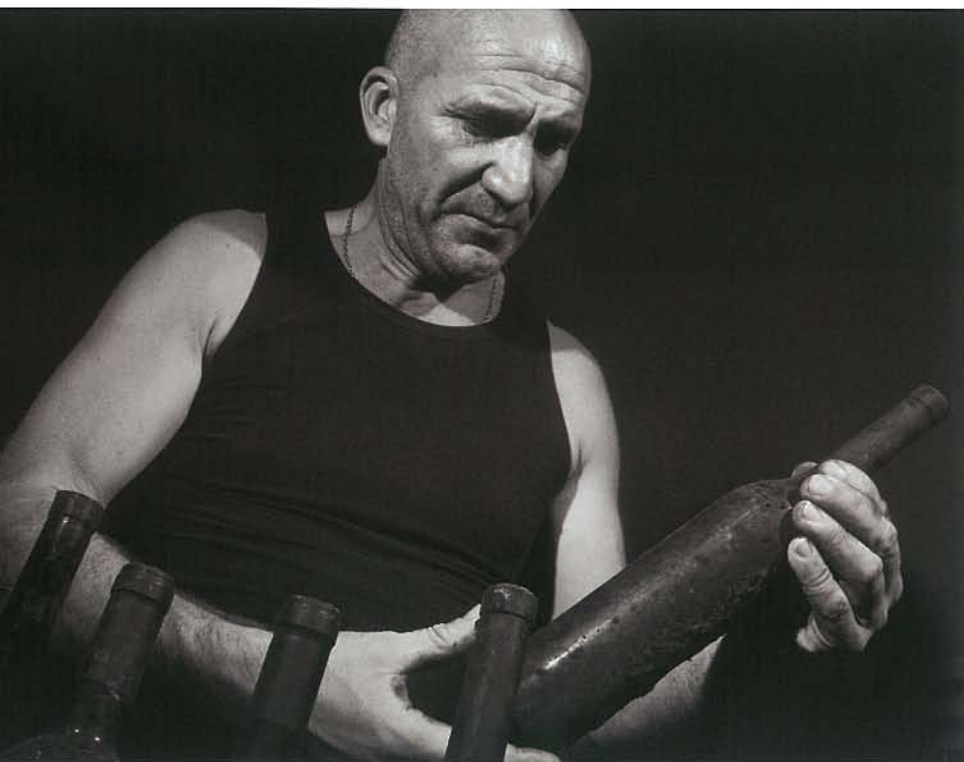


People seem to increasingly appreciate this simple property – that the wine is fresh and drinkable. People who drink hundreds of wines every year sit around the table – and they drink your bottle. That's what it all comes down to.

Aleš about Lunar: I have drawn inspiration from nature and tried to imagine how the first wine came to be. When the berry was ripe, a long long time ago, and fell off or was plucked off from the stem or the stem had dried, an opening was left and through it yeast culture came into the berry and wine was created. That is all I want in Lunar, a copy, a replay of this ancient process. Berries, stripped of their stems, indigenous yeast culture and the power of the moon. With as little involvement from my side as possible. No sulphur, no filtering. When all is finished and done, the sediment is at the bottom, the wine above it clears, and it free falls directly into bottles, without any sulphur. • I would love to offer Lunar, made from the grapes of Ribolla, and Ribolla wine. Lunar in the bottle after one year, and Ribolla in the barrel. In the long term, if the success and the appreciation continue to build, Ribolla will become Lunar. All of it.



*Želel bi biti več doma, v miru.
V miru pomeni v vinogradu, v kleti, na nogometu,
z Vesno in otrokoma.*



cilju. Spet Machiavelli. Znano? Aha, tudi katera gubica se zato bolj vidi, kot bi se lahko. • Ob Aleševem izrazu »mlajši vinarji« protestiram (če ne zaradi drugega zato, ker sva isti letnik), pa se le rahlo skrivnostno nasmehne. In pravi,

Wine & Spirits (citat v prevodu): Dragi Aleš! Prirčne čestitke tebi in tvoji ekipi. V Wine & Spirits smo izbrali Movio za Winery of the year 2009. Vsako leto naše komisije v slepih degustacijah ocenijo več kot 9000 vin in le najboljša posredujejo vinskih kritikom. Na našem letnem seznamu Winery of the year so izključno izbrane kleti – vinarji, ki v celotni paleti vin na trgu dosegajo sam vrh v vsaki posamezni kategoriji. Vina Movia so bila ocenjena za sam vrh in Movia je odličen ambasador slovenskih vin. Sledi še vabilo na podelitev.

glej, mi smo dejansko starejši po stažu v tem novejšem slovenskem sistemu. In če si Movia, si vedno pod drobnogledom. Za vse novosti, ki jih državne institucije uvedejo, najprej je kontrola pri Movii. Ni enostavno, res ne. (Še dodatno pa domače vinsko vzdušje kvarijo in obremenjujejo profesionalni novinarji, spodbujani in spodbujeni od »vinskih« ljudi z leve strani Gaussove krivulje, ki zlorabljajo poimenovanja, kot na primer »tako imenovani družinski vinarji ter samooklicane zvezde ...«; op. p.). • Če doma v garaži narediš avto, na primer v Breginju, ga odpelješ na ogled v Italijo, tam prodajš in je. Z vinom pa ni tako, kvečjemu obratno. Tu moraš živeti in dihati s krajem, od koder vino prihaja. In nato ponudi, kaj ko bi poskusili še staro steklenico. Pravi stari tokaj, ko je to še bil. Vmes čisto smiselno natrese nekaj krepkih na račun preimenovanja v sauvignonasse ali zeleni sauvignon, najbolj gotovo tisto, kako lahko danes svojim trtam merlota, ki so jih že nonoti in očetje dali precepiti iz starih vinogradov, ki so prilagojene na naše griče in vreme, še rečeš merlot. Tokaju pa ne smeš. In še vzporednica z nedavno slišano in brano afero »Zinfandlu

zraven. • Aleš o ocenjevanjih vin. Gotovo so v času, ko se začenjaš uveljavljati, vinska ocenjevanja pomembna. Včasih je bilo (zaradi velikosti skupnega trga) dobiti šampiona v Ljubljani zelo pomembno za uspeh in hkrati ne dobiti nobene medalje lahko tudi pogubno. Pa se je ta trg zmanjšal, mi smo odrasli, se uveljavili in spoznal sem, da ga ni na svetu ocenjevanja, na katerega bi se sam prijavil, da pošljem svoja vina. Zakaj? Predvsem zato, ker sem spoznal, da morajo moja vina ocenjevati pivci, tisti, ki potem steklenico res tudi kupijo. Če in ko pa moja vina ocenjujejo drugi (Wine Spectator na primer; op. p.), je to izven tako imenovanih uradnih tekmovanj, ni anonimno, je ocena s podpisom in je zato merljivo. Ni nikakršnega skrivanja v anonimnosti več komisij, ki nikoli niso sestavljene iz istih ljudi. Gre torej tako za ponovljivost kot tudi za merljivost. • Vseeno obstanemo pri rebuli. Rebula je (več kot očitno) Aleševa velika ljubezen v pravem pomenu besede. Ljubezen, ki ga sili v razmišljanje. Tudi z Lunarjem je tako, ali kot pravi sam, z Lunarjem nisem nobenemu od svojih vin vzel nič; ostala so tako po sorti, zvrsti, vinogradu enaka. Lunar je najprej prišel iz vinograda, ki sem ga hotel obnoviti. Pa sem se premislil. Ker sem videl, da lahko tisto rebulo nadgradim. In sem jo. Zdaj sem že v položaju, da lahko dam Lunarja ven bolj pozno (na srečo, se nasmehne, saj je prvi letnik prodal prehitro). Zdaj se šele kaže potencial, ki ga rebula prinese s seboj. Moraš počakati, nič na silo, če se da, niti prodaja ne. Idealno bo, ko bom lahko skupaj dal na trg Lunarja in rebulo. Lunar po enem letu v steklenici, rebula po enem letu v sodih. Si predstavljaš? Vprašam po izpodrivanju, odjedanju trga med Lunarjem in rebulo. Na krajši rok, pravi, bo Lunar do polovice rebule. Dolgoročno pa, če se bosta uspešnost in cenjenost nadaljevali, bo rebula postala Lunar. V celoti. • In na koncu Aleš pritisne še stavek: Za vinarja je sorta grozdja kot za slikarja barva. Vsi vemo, da ima Aleš zelo rad take in podobne prisposode. Včasih ga kdo kje zato tudi ne mara preveč. Ampak če smo vsak zase res pošteni in iskreni: danes je veliko zelo dobrega grozdja, tudi pri nas. Ni pa veliko tako odmevnih, cenjenih in nagrajenih vin. Ker, še doda Aleš na koncu, vino človek nabere v naravi, piva pač ne.

BRUNO GABERŠEK
foto: MARIJAN MOČIVNIK