

27.12.2018



VANJA ALIČ

Drugi del pogovora z Alešem Kristančičem: "Pri prodaji vina me ves čas čuva angel varuh"

V trenutku, ko so v kleti Movia pridelali prvih pet sodov lunarja, je bilo za prodajo pripravljenih 60 tisoč steklenic velikega belega. A na dogodku v ZDA je Aleš Kristančič govoril o lunarju - vinu prihodnosti.



Foto: Aleš Beno

»Do zdaj sem imel to srečo (potrka po mizi, ki sicer ni lesena, op. a.), da sem živel in delal za publiko, ki je sprejela tisto, česar trg sploh ni zahteval, kaj šele poznal. Kot bi imel ob sebi ves čas angela varuha,« pravi **Aleš Kristančič** iz kleti Movia, s katerim smo se prejšnjikrat v rubriki od Zemlje do vina pogovarjali o prodaji vina.

Preverite opise vin iz kleti Movia v Vinskem vodniku 2018.

Zaradi njegovih bogatih izkušenj smo se odločili, da bomo zgodbo izjemoma objavili v dveh nadaljevanjih. **V prvem delu** smo se dotaknili vinarjeve rane mladosti in želje, da bo vino prodajal v Ameriko, ustavili pa smo se na prelomu tisočletja, ko so se sanje že zdavnaj uresničile in je bila vinska hiša Movia že blagovna znamka svetovnega formata. Celoten prispevek si oglejte **TUKAJ**.



Foto: Aleš Beno

Evuciji pušča prosto pot

Takrat je Kristančič izkoristil slavo svojih paradnih zvrsti, velikega belega in velikega rdečega, za promocijo novih vin – pura in malce pozneje še lunarja. Čeprav zase pravi, da je najbolj netalentiran prodajalec med vinarji, uspeh na svetovnem trgu govori drugače. Vinski svet je prepričal, da je Movia klet, kjer se evuciji pušča prosto pot.

»Ena najtežjih stvari v življenju je bila o tem prepričati očeta. Opozarjal me je, da bodo nekoga, ki je prej naredil sto povprečnih vin, a ni še nihče slišal zanj, ob prvem uspelem vinu kovali v zvezde. A Movia ni nekdo, ki dotlej ni še nič naredil, zato mu lahko eno neuspelo vino vzame vse. Takrat sem mu rekel, da lahko takoj končamo, če misli, da bom take sorte vinar, ki ne sprejema nobenega tveganja. S stisnjenimi

zobmi je sprejel mojo odločitev, a blagoslova nisem dobil,« se spominja Kristančič.

Prispevek smo pripravili v sodelovanju z **Novo KBM**. Nova KBM si prizadeva za dolgoročno utrjene poslovne vezi s svojimi strankami – z nekaterimi sodeluje že več kot 40 let –, ki v njih prepoznajo zanesljivega poslovnega partnerja pri uresničevanju svojih poslovnih idej.

Vabljeni k ogledu prejšnjih prispevkov:

Pametno je najeti lokalne mojstre, ki poznajo teren

Cepljenke so včasih vzgajali doma, danes za to skrbijo trsničarji

Rez vinske trte odločilno vpliva na kakovost grozdja in vina

Če pri čem vinar ne sme varčevati, so to sodi in zamaški

Mikrooksidacija je v betonu precej večja kot v novem bariku

Navojni zamašek bolje tesni in v vinu ohranja svežino

Zamaški diam jamčijo, da vino ne bo imelo vonja po zamašku

Plutovinast zamašek ni le relikv preteklosti

Trta je skromna rastlina, ki ne potrebuje veliko hranil

Poanta zelenih opravil je, da se izboljša mikroklima v vinogradu

Letina bo kakovostna in hkrati količinsko bogata, kot že dolgo ne

V kleti se ne čara, grozdju je treba zaupati

V zadnjem času je najbolj zaželena burgundska steklenica

Aleš Kristančič vina ne prodaja, a nekdo ga vseeno kupi

A tudi tisti, ki imajo največji delež od prodaje njegovega vina – to so Američani –, so ga večkrat opozorili, naj se drži pravil igre. »V preteklosti se mi je in se mi še dogaja, da grem na dogodek predstaviti veliko belo, nov letnik. Uvoznik vse pripravi, sam pa prinesem še kako drugo vino, na primer lunarja. Dogodek vzamem kot priložnost, da ga

pokažem. Velikemu belemu namenim pet minut, potem pa se mi 'zvrtil' in začnem pol ure govoriti o lunarju. Vsi se sprašujejo, kaj se dogaja. Uvoznik mi kaže znak za 'time out', a ga spregledam in grem naprej, kot bi bil v transu,« razlaga Kristančič.



Foto: Aleš Beno

Dober sejalec, slab žanjec

Sogovornik ve, da se zanj govori, kako dober menedžer je in kako obvlada marketing. »V bistvu sem popolnoma na oni strani talentov. Ko sem pridelal prvega lunarja, sem imel vsega pet sodov, medtem ko sem imel v istem trenutku za prodajo pripravljenih 60 tisoč steklenic velikega belega. A na dogodku v ZDA sem govoril o lunarju. Pa ne zato, ker bi mislil, da je veliko belo slabše vino - bognedaj, ponosen sem na to vino, saj je naša najprepoznavnejša blagovna znamka. A če že grem čez lužo, moram publiki dati nekaj, kar je v tistem trenutku tli v moji glavi in srcu. Ne znam drugače. Zaradi tega so mi marsikdaj

vzeli besedo, marsikdaj so degustacije vodili drugi. Ko pa sem dobil besedo, svojih pet minut, sem jih izkoristil. Te degustacije v ZDA so se potem prelevile v romanja nekakšnih movijistov, ki so mi sledili iz enega na drugi konec države. Ob prvi priložnosti so na dogodku dvignili roko in rekli: mimogrede, kako pa kaj z lunarjem? In potem je steklo, težko me je bilo ustavljati.«

Tudi **Luca Gargano** (Velier), legendarni italijanski trgovec z žganimi pijačami in lovec na talente, je Kristančiču očital, da ne zna izbrati pravega trenutka za žetev svojih posevkov. »Ti pa si frajer, mi je rekel. Namesto da bi pobiral sadove velikega belega in rdečega, greš z ničle učiti ljudi o puru.«



Foto: Aleš Beno

Prihodnost je v terroirskem vinu

A Kristančič si ni mogel pomagati, preveč so ga privlačila nova vina. Če bi bil mahnjen na denar, pravi, se lunarja in pura ne bi lotil. "Pred bogom, pred vsemi trdim, da je prihodnost v tem stilu vina, torej v terroirskem vinu, iskrenem približku tega, kar je človek našel v naravi,« je prepričan vinar iz Ceglega v Goriških brdih.

Za tiste, ki ne vedo, v čem je posebnost pura in lunarja, strnimo takole: pri teh dveh vinih se v steklenici nadaljuje proces iz soda, aktivno zorenje torej, saj vino ni ločeno od usedline, v kateri se skriva pisani svet mikroorganizmov, ki naravno ščitijo vino. Obe vini sta zato lahko stekleničeni povsem brez dodatka žvepla, ki je – kot pravi Kristančič – nasprotnik življenja, ne njegov prijatelj.

»Slabost« obeh vin – tako pura kot lunarja – je način hrambe in še bolj odpiranja steklenic. Ta mora biti pri puru hranjena z »glavo navzdol«, da usedlina ob odpiranju, ki se zaradi pritiska dogaja v posodi z vodo, brizgne iz steklenice. Steklenica lunarja pa mora biti vsaj 24 ur pred odprtjem v pokončni legi, da ob dekantiranju usedlina ostane v steklenici. A slabost lahko dobri sommelierji zlahka pretvorijo v prednost in iz vsega skupaj priredijo prvovrsten šov.

Kristančič priznava, da so bili pri preboju s purom in lunarjem tudi težki trenutki. Nekje je profitiral, drugod pa je zaradi novega stila vina in načina uporabe tudi izgubil kakšno stranko. Zato še vedno išče rešitev, da bi obe vini naredil manj zahtevni za uporabo. "Utopično je zahtevati od ljudi, naj pred uporabo upoštevajo tisoč in eno navodilo in da se zaradi steklenice vina ustavi svet. Ne nameravam pa zaradi enostavnejše uporabe iskati bližnjic in izgubiti bistva.«



Foto: Aleš Beno

Velika vina hodijo vštric z vinarjem

Usedlina, ki jo vseskozi omenjamo, je pomembna tudi zaradi (dolgo)živosti vina. Po besedah Kristančiča je med dobrim in velikim vinom opazna razlika. »Če je vino res veliko, pokaže čas. Velika vina hodijo vštric z vinarjem. In spet smo pri žveplu. Dodano žveplo se drugače obnaša kot tisto, ki ga ustvarijo same glivice na grozdju. Vino brez dodanega žvepla bo živelu mnogo dlje kot najbolj močno žveplano,« poudari.

Misel podkrepi še z eno zanimivo primerjavo: »Ljudje smo kot vino. Brez zraka ne moremo živeti, a prav zaradi zraka se tudi staramo oziroma zorimo. Ni torej žveplo tisto, ki nam pomaga pri življenju. Lahko konzervira trenutek, ampak sčasoma te ubije, povzroči smrt. V steklenici pa mora biti življenje. Do kdaj se proces zorenja pri lunarju in puru nadaljuje v steklenici? Veste, kaj se zgodi s kvasovkami,

kakšen je njihov konec? One same sebe pojedó, to se imenuje avtoliza. Ostanek tega procesa pa se imenuje aminokislina.«

Kristančič poudari, da so pravzaprav kvasovke najpomembnejše, da so bolj avtohtone kot samo vino. »Vino je prišlo iz grozdja, iz trte, ki jo je posadil človek. Več je dela človeških rok, manj je avtohtonosti. Kvasovka pa je tista, na katero ne moreš vplivati. Ali je ali pa je ni. Za kmeta je darilo. K tistemu, ki škropi z vsem živim, pa kvasovke ne pridejo na obisk, zato mora v Krmin in jih kupiti v prahu.«



Foto: Aleš Beno

O žrtvovanem vinu in večnem življenju

A razliko med živimi in običajnimi vini brez usedline po prepričanju sogovornika opazimo šele čez čas. »Ko običajno vino spraviš v steklenico, je to začetek njegovega konca. Do tega je lahko tudi zelo dolga pot, ampak vinu si predpisal smrt. Če pa je celo vino v steklenici – vino brez usedline namreč ni celo! – bo vedno živo.«

Velikemu belemu Kristančič potemtakem predpiše smrt, lunarju pa vdahne večno življenje? »Ja, ko veliko belo po štirih letih ležanja v sodu (veliko rdeče je v njem še tri leta dlje, op. a.) pretočim v steklenico, postane žrtvovano vino. Lunar pa je v sodu samo devet mesecev, a v steklenico gre celo vino. Zato naj bi v teoriji lunar in puro zdržala še precej več časa.«



Foto: Aleš Beno

V teoriji? »Alora, pri velikem belem imamo skoraj 30 let štorije, kjer lahko na slepo odpiramo letnike steklenic in vselej bomo pili zelo dobro. Do določene faze staranja še boljše. Mimogrede, če kdo odpre veliko belo - letnik me sploh ne zanima! -, ki je bilo pravilno hranjeno, a ni več dobro, pripeljem nov karton steklenic. Če je čep, ne odgovarjam.«

Pri puru in lunarju ima Kristančič manj izkušenj. Prvi puro je bil ustekleničen pred slabimi 20 leti, prvi lunar pa leta 2004. »Za lunarja lahko rečem le, da se je vse, kar smo v teoriji do zdaj govorili, izkazalo za resnično,« poudari Kristančič in odpre najstarejšega, 14 let starega lunarja. Deluje mladostno, sveže, sadno, kot pravi mladenič.

Za grande finale poišče še najstarejši puro, ki nosi letnico 1999. Ob srku slabih 20 let starih mehurčkov je vsak komentar odveč. »Upam, da se bo razmišljanje ljudi spremenilo toliko, da bo lahko moj sin nekoč tudi veliko belo napolnil v steklenico s prstom droži,« pripomni vinar in pograbi posebej za njegove utrjene kmečke roke prirejeno akustično kitaro. Prelevljen v muzikanta odigra par songov, ki so pomešani s purom še dolgo odzvanjali na poti iz Brd v belo Ljubljano.



Foto: Aleš Beno