

21.06.2019 08:00  
VANJA ALIČ

# Kateri od slovenskih vinarjev je premikal meje?

*V vsaki panogi, tudi vinarski, je malo resničnih avtorjev, ki pokažejo novo smer. Malo je takih, ki si upajo. Stanko Čurin, Joško Gravner in Aleš Kristančič so bili v svojem delovanju radikalni in zato premikali meje.*



Foto: Aleš Beno

"Nekaj podobnega, kot je v Brdih **Aleš Kristančič – Movia**, ki je kot lokomotiva potegnil vse za sabo in omogočil, da so z njim rasli tudi preostali vinarji, je bil pri nas v Prlekiji **Stanko Čurin**. Vsaka regija in vsaka panoga pa potrebuje ikone, da jim potem drugi sledijo," je za naš portal pred dvema letoma ob slovesu Čurina povedal vinar **Samo Kupljen**, sin Čurinovega prijatelja **Jožeta Kupljena**, prav tako enega od pionirjev slovenskega zasebnega vinarstva.

V tem sestavku bomo poskušali izluščiti vinarje, ki so bili pionirji oziroma inovatorji v vinarski panogi, taki, ki so naredili preboj oziroma

so bile njihove ideje ključne za to, da potem nikoli več ni bilo tako, kot je nekaj bilo.

Seveda je marsikdo primaknil svoj košček idej in znanja v mozaik slovenskega vinarstva, toda kot pravi **Robert Gorjak**, avtor monografije Slovenija, vinska dežela, "bolj kot želiš izluščiti nekoga, ki je res nekaj velikega premaknil, bolj se zoži krog ljudi. Bolj kot so stvari marginalne, več ljudi pride v izbor."

Mi smo se odločili za tri vinarje in sogovorniki so se z nami strinjali. Poleg Čurina in Kristančiča, ki ju je omenil Samo Kupljen, smo dodali še **Joška Gravnerja**. Enfant terrible iz zamejskega Oslavja je človek, ki je tako rekoč izumil macerirana bela vina.



*Foto: Arhiv SloVino.com*

*Stanko Čurin*

## Prvi zasebni vinar v Jugoslaviji

Najprej se lotimo najstarejšega, danes žal že pokojnega Stanka Čurina, ki je oral ledino pri razvoju sodobne vinogradniške in vinarske tehnologije pri nas, velja pa tudi za pionirja pri vzpostavljanju in oblikovanju sodobnih pristopov trženja vina na domačih in tujih trgih. Kot prvi zasebni slovenski vinogradnik je leta 1971 ustvaril lastno stekleničenje višjekakovostnih vin.

"Čurin je bil prvi zasebnik ne samo v Sloveniji, temveč v celi takratni Jugoslaviji. Postavil je tudi standarde za sladka vina, premikal meje pri predikatih in drugi so mu pri tem sledili," pravi Gorjak.

### **Tihotapil je steklenice in zamaške**

Zanimive so tudi zgodbe, kako sta Stanko Čurin in Jože Kupljen tihotapila steklenice v Slovenijo, saj zasebno stekleničenje uradno ni bilo dovoljeno. "Stanko in moj oče sta bila prijatelja. V tistem času sta se veliko družila in izmenjevala strokovna mnenja. Stanko je imel ogromno znanja in izkušenj pri pridelovanju vina, moj oče pa je to dopolnjeval z znanstvenimi spoznanji. Tako je bila ustvarjena nekakšna super kombinacija. Pa tudi s čisto praktičnega vidika sta se dobro dopolnjevala. Takrat je bilo namreč premalo vsega – premalo steklenic, premalo zamaškov. Pri tem sta se znašla tako in drugače," je povedal Samo Kupljen. Kar ni na glas povedal sin, je v enem zadnjih intervjujev za spletni portal Siol povedal pokojni Samov oče: "S Čurinom sva marsikaj tudi pretihotapila, gostinci so nam zbirali steklenice, ki smo jih potem prali in spet polnili."

**Jože Rozman**, vinski publicist, degustator in avtor več knjig, pravi, da je pri Čurinu fascinantno to, da je že v tistih časih, ko se o terroirju še ni razpredalo tako kot danes, vedel, da je terroir eden najpomembnejših dejavnikov pri pridelavi vina. "Vedel je, da morajo vina zrcaliti terroir."

Po besedah Rozmana je bil tudi drzen, saj se je leta 1972 kot prvi zasebni vinogradnik v takratni Jugoslaviji pojavil na ljubljanskem vinskem sejmu in za svoji stekleničeni vini laški rizling in sauvignon, letnik 1971, prejel zlati medalji. "Takrat namreč zasebniki niso smeli delati dobrih vin."

Pridelal je tudi **prvo ledeno vino**, čeprav Rozman opozarja, da tega ne moremo trditi s čisto gotovostjo, saj je konec leta 1985 ledeno trgatv izvedel tudi starosta slovenske enologije, upokojeni profesor dr. **Julij Nemanič**, ki je bil med letoma 1977 in 1988 vodja Vinske kleti Metlika. Čurinu so na kmetijskem zavodu očitali, da ni dosegel predpisanih temperatur, sam pa je zatrjeval, da so temperature pri njem v vinogradu drugačne kot na merilni postaji v Ormožu.

"Kakor koli že, Nemanič in Čurin sta se pozneje dogovorila, da sta oba prva. To je bil tak gentlemenški dogovor," pojasnjuje Rozman, zgodbo pa nam je potrdil tudi Nemanič, ki pravi: "Važno je, da sva 'nabrisala' celo Jugoslavijo."

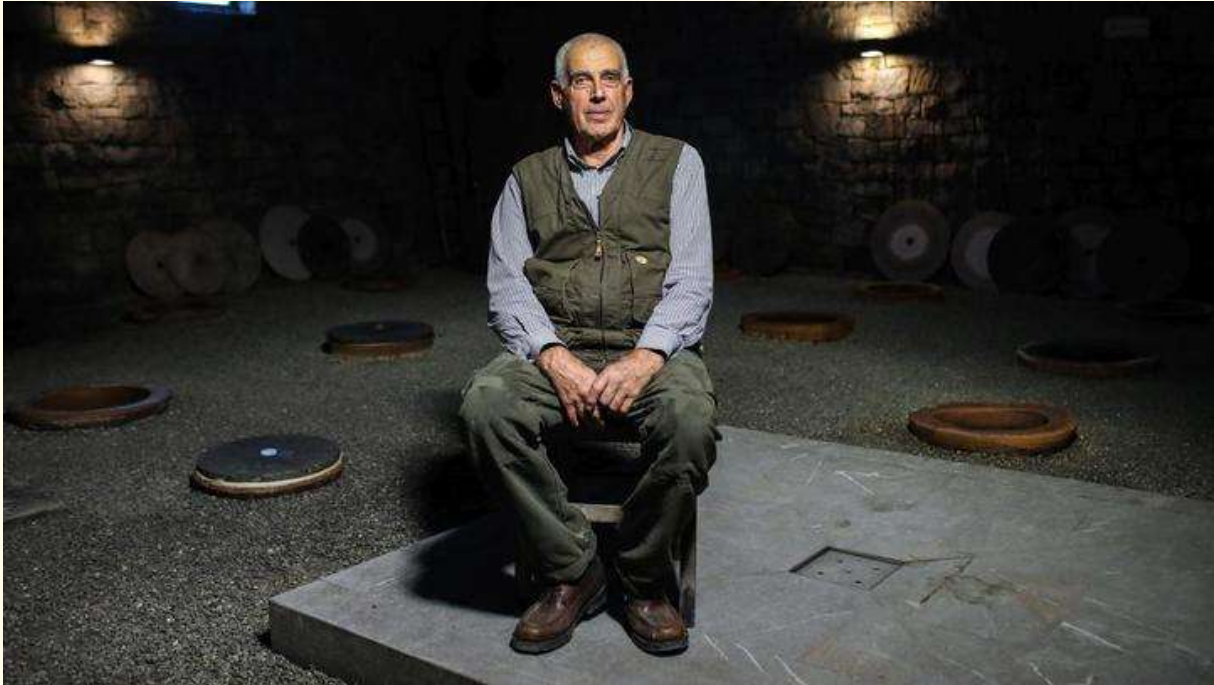


Foto: Jaka Gasar/Dnevnik

Joško Gravner

## Boter jantarne revolucije

Na oni strani Goriških brd, v Colliu, je slovenska vas Oslavje, kjer se je v drugi polovici devetdesetih let prejšnjega stoletja začela **jantarna revolucija**, kot je tudi naslov knjige angleškega vinskega pisca **Simona J. Woolfa**, ki je izšla lansko leto. Majhno skupino slovenskih vinarjev z obeh strani meje, ki je najbolj zaslužna za preporod maceriranih belih vin, je vodil Joško Gravner. Mnogi ga imajo za tečnobo in čudaka, še več pa je takih, ki se mu klanjajo kot vinarskemu mesiji.

Za Gravnerja je pravo vino le macerirano vino, kar pomeni, da mošt vre skupaj s celimi jagodami – torej z olupkom, kožico in pečkami. S tem se sproži spontana fermentacija, brez dodajanja tujerodnih kvasovk in encimov. Čeprav ni certificiran biodinamik, se že od nekdaj vsi zgledujejo po njem, kako pridelati tako imenovano naravno vino oziroma vino s čim manj posegi.

Vsi sogovorniki se strinjajo, da je prav Gravner tisti, ki je macerirana bela vina postavil na vinski zemljevid oziroma na svetovno vinsko sceno. "Danes so macerirana bela vina, bolj znana kot oranžna vina, na vseh vinskih kartah sveta. Ampak Gravnerjeva vina so še vedno nekaj posebnega, niso del te scene, čeprav jo je pravzaprav on ustvaril. Joško tudi ne mara termina oranžna vina, kvečjemu jantarna," pojasni **Gašper Čarman**, večkratni najboljši sommelier Slovenije, lastnik vinoteke eVino in od nedavnega tudi prejemnik platinaste medalje na Decanterju za cabernet franc.

Gravner je tudi prvi, ki je v širši regiji uvedel gruzinske amfore oziroma pravilneje rečeno kvevrije kot posode, v katerih zori vino. "Bil je pionir v tem delu sveta. Pravzaprav je bil pionir v vsem, zato mi ni všeč, ko od mnogih njegovih kolegov slišim, kako ni izumil nič novega, češ da so to že njihovi dedki počeli. To enostavno ni res," je poudaril Čarman.

A ko pomisli na Gravnerja, pravi Čarman, najprej pomisli na perfekcijo. "Je izredno inteligenčen, učenjaški, predan in natančen. Je povsem zunaj kalupov, a fantastičen v svojem razmišljanju. In njegova vina so rezultat njegovega razmišljanja. In karakterja. Njegova vina so fantastična, ker ni pri njih nič prepuščeno naključju ali kakršnemu koli kompromisu. Tako kot ima on urejene vinograde, jih ima redko kdo v celem svetu, ne le v naši regiji. Prešteješ jih lahko na prste ene roke."

Tudi Gorjak se strinja, da je vinar iz Oslavja vpeljal popolnoma nov slog vina ter z njim dosegel visoke cene in ugled. "Za njim se vedno kadi," je jedrnat. Rozman pa ga označuje kot večnega iskalca. "Prehodil je vsa možna pota – od jeklenih cistern prek barikov do kvevrijev. Vse posode in tehnike je v svojem času povzdigoval v nebesa, pozneje pa zanikal to svoje prepričanje. Na koncu je pristal kot retrogardist, ki se je vrnil k zemlji, torej h kvevrijem, ki so zakopani v zemlji."

In zakaj je po njegovem pomemben? "Ker je uvedel tako imenovana naravna vina. No, prvi je bil **Jules Chavuet**, Francoz, ki je že konec šestdesetih let prejšnjega stoletja začel v vinograde sistematično uvajati to, čemur danes rečemo ekološko ali biodinamično delo.

Ampak Gravner je bil prvi v regiji in prvi, ki je to ponesel v svet. Pomemben pa je tudi zato, ker je bil radikalen in je opustil vse mednarodne sorte. Danes prideluje le še rebulo in pinjolo, torej dve lokalni sorti. To je tudi zelo drzna, pogumna odločitev, ki pa je naletela na odprta usta pri ljubiteljih teh posebnih vin," je prepričan Rozman.



Foto: Aleš Beno

Aleš Kristančič – Movia

## Tisti, ki ni želel biti le prvi na vasi

Če bi vinskega poznavalca ali strokovnjaka iz Slovenije ali tujine vprašali, katera osebnost je najbolj vplivala na sodobno slovensko vinsko sceno, bi bil odgovor vedno enak - Aleš Kristančič s posestva Movia. Tako pravi Robert Gorjak in verjetno ga ni junaka, ki bi si upal trditi drugače.

"Nekateri ga opisujejo kot genija in marketinškega guruja, drugi kot deloholika, tretji celo kot malce noro drznega - verjetno v sebi združuje vse te lastnosti. A če za hip pustimo te pretirane oznake ob strani, bi lahko rekli, da je predvsem izjemno strasten - do vina in življenja nasploh. Karizmatični Kristančič je nedvomno ena najbolj osupljivih osebnosti vinskega sveta v zadnjih nekaj desetletjih. Ne boji se poti v neznano, v vinskem svetu pa v vseh pogledih nenehno dviguje merila," je jasen avtor monografije Slovenija, vinska dežela.

"Nikoli ne bom pozabil, ko sem Aleša prvič videl v naši gostilni Pri Danilu leta 1996 na omizju slow food. Aleš je bil guverner tega omizja, bil je vlečni konj za vse. S svojim entuziazmom, razmišljanjem, humorjem je navdihnil mnoge, tudi mene. Bil sem zaljubljen v gostinstvo in vino, ampak Aleš mi je dal še dodaten zagon," prizna Čarman.

Po njegovem mnenju je Kristančič prvi naredil pravi preboj s slovenskimi vini v tujini. "Pokazal je, da se lahko slovensko vino prodaja, kot se prodajajo najboljša svetovna vina. Dokazal je, da se nimamo česa bati, da imamo kakovostna vina, potrebujemo le pravo steklenico, pravi dizajn, etiketo, pravi način prodaje ... Aleš je bil pri tem fenomenalen," razlaga Čarman.

"Aleš si je upal biti suveren. Kamor koli po svetu je šel, povsod si je upal postaviti svoje vino na mizo. In znal je seveda svoje vino tudi zagovarjati in ga prodati. Po cenah, o katerih so dotlej slovenski vinarji le sanjali," dodaja Gorjak.

Po mnenju Rozmana je bilo pri Kristančiču vedno zaznati, da mu je slovenski okvir premajhen. "Ni želel biti le prvi na vasi, ampak je želel biti tudi med prvimi v svetu. Pri tem je bil pogumen, provokativno drzen in seveda je imel dobra vina. To je bila osnova."

Da brez odličnih vin ni nič, poudarja tudi Čarman, ki ga izredno moti, ko nekateri ljudje govorijo, da je Aleš dober marketingar in šovman, pri čemer zanemarjajo njegova vina. "Toliko kot ima on znanja o vinu, ga ima redko kdo v Sloveniji. Njegov način prezentacije vin pa je navdušujoč, unikaten. Ogromno ljudi je navdahnili in prepričali, da pijejo vino namesto drugih pijač."



Foto: Aleš Beno

**Mateja Gravner**, hči Joška Gravnerja, v zadnjih letih pomeni most med slavno kletjo iz Oslavja in njenim občinstvom.

## Kristančič in Gravner sta marsikomu zagrenila življenje

V vsaki dejavnosti, tudi v vinarski, je malo resničnih avtorjev, ki pokažejo novo smer. Malo je takih, ki si upajo, ki so radikalni, brezkompromisni v svojih idejah. Še posebno, ko dosežejo določen položaj, si zagotovijo existenco in jih ljubi celo establišment. Takšna sta bila Gravner in Kristančič.

### Kdo je še premikal meje?

Po mnenju Čarmana je treba v kategoriji vinarjev, ki so zakrivili preboj v panogi, treba omeniti še vsaj dva vinarja. "**Primož Lavrenčič** s posestva **Burja** je Vipavski dolini pokazal, kaj se da narediti z vinom. Konec koncev so mu mnogi sledili pri beli zvrsti, tako imenovanem vipavcu. V zadnjih letih je tudi **Marjan Simčič** s svojo strastjo in perfekcionizmom umestil svoja vina na vse pomembne vinske karte na svetu. Tudi to so pomembni preboji. Nista bila ekstremna, radikalna v razmišljanju kot Gravner in Movia, ampak s svojim delom sta premikala meje." Jože Rozman je omenil še Jožeta Kupljena in **Janeza Isteniča** - s prstom je nanj pokazal tudi Gorjak -, ki je kot prvi zasebnik v Jugoslaviji pridelal peneče se vino. "Tudi **Ací Urbajs** je bil



pionirski samohodec. K njemu sta hodila tako Gravner kot Mirko Kristančič, pokojni Alešev oče. Izmenjevali so mnenja, izkušnje," pravi Rozman.

A zanimivo je razmišljanje Gašperja Čarmana, ki pravi, da sta tako Gravner kot Kristančič s svojo inovativnostjo marsikomu zagrenila življenje. "Ubrala sta smer, drugi so jima sledili, a niso točno vedeli, kam ta smer pelje. Po Gravnerju so se pojavila mnoga macerirana vina, ki nimajo več nobene logike z vinom. V njih se pojavljajo napake, kot je miševina, vina smrdijo, so pretirano oksidirana ... In potem ti vinarji trdijo, da je pač tak okus in vonj naravnih vin. To je nesmisel. Očitno niso nikoli pokusili Gravnerjevih vin," opozarja Čarman.

Podobno je bilo tudi, ko je Kristančič začel prodajati peneče se vino, ne da bi ga prej degožiral – iz steklenice ni odstranil usedline z vsemi mikroorganizmi vred –, ampak je pustil, da ga pivec degožira sam, ko odpre steklenico. Puro je še vedno svetovna posebnost, prav tako njegov mlajši brat med mirnimi vini – lunar. Oba sta stekleničena brez žvepla, s čimer je – zanimivo, ker v tem sestavku obravnavamo oba! – Kristančič zaprl usta tudi zamejski legendi Jošku Gravnerju, ki pravi, da se vina brez ščepca dodanega žvepla ne da narediti. A to je že druga zgodba.

"Kot je Joško vedno vedel, kaj mora narediti pri svojih vinih, je tudi Aleš vedel, kaj mora narediti pri puru, ki je, mimogrede, unikatna ideja v svetovnem merilu. Puro je plod njegovega razmišljanja, ki je logično. A vsi, ki so mu sledili in niso degožirali penin, niso vedeli, kaj je počel in zakaj. Kristančič in Gravner sta torej nehote zapletla življenja mnogih vinarjev. Hkrati pa sta seveda mnoge pivce osrečila in jim naredila življenje lepša," je sklenil Čarman.