

Ustvarjalec vin s strastjo in vizijo

Aleš Kristančič je izbran med 12 najbolj vplivnih svetovnih ustvarjalcev vin. S svojimi izbranimi vini je prisoten v najprestižnejših restavracijah sveta. Uspel je tam, kjer je konkurenca najtežja, v Napa Valleyu v Kaliforniji, pa v New Yorku, da ne govorimo o evropskem prostoru. Ob tem pa je ostal zvest temu, kar čuti globoko v sebi, in sledi klicu duše. Brez velikih besed smo pogledali v njegovo srce, dušo...



[Vir](#)

Upam, da bo tudi vam v navdih. Uživajte. To je njegova zgodba.

🗨️ Intervju z Alešem Kristančičem

VB: Kdo je Aleš Kristančič?

AK: *Alora.* Oče, mož, vinar.

VB: Oče?

AK: Če bi na hitro pogledal, bi celo rekel neidealno **oče**, ker imam za otroke premalo časa. Ampak, ko sem z njimi, se **igram bolj kot oni**. Z njimi pozabim na čas. Ravno danes smo z otroci oblikovali skrivni vhod v skrivališče. Take stvari me takoj potegnejo.

VB: Mož?

AK: Kot **mož** imam kraljico za ženo. Ko imam čas, se do nje res obnašam kot do prave kraljice, najvišje. **Življenje doživljam kot eno samo strast**, ki naju drži skupaj v lepih trenutkih in v najinem skupnem delu. Zaradi posebne vrste dela, ki nima praznika, koledarja, je to, da lahko delava skupaj, darilo. Pri delu se moramo vedno odzvati naravi. A ker sva oba del ene zgodbe, to lahko usklajujemo.

VB: Vinar?

AK: Vino je moje življenje. Tudi, če bi izbral hobi, bi bilo to ponovno vino. Ko vidim **vino, vidim, da je v mojih rokah nekaj, kar pripada duši**. Za take stvari težko najdeš nadomestilo. Že kot otrok, ko sem začel pomagati tatu, od prvega dne, ko je bila kmetija še zelo klasična, sem vedno vino jemal kot nekaj kar je »nadpanoga«, nad ostalim delom kmetijstva. Vedno sem govoril tatu, da bo prišel dan, ko bomo prišli v Ameriko in v najboljši restavraciji bodo odprli našo *flaško*. Ne vem koliko me je jemal resno, a meni je bila to vedno velika motivacija.

VB: Kaj je danes zate motivacija, tukaj in zdaj?

AK: Duhovna dimenzija. Verjamem, da če se ti postaviš v naravni proces, v naravno okolje, z vinom ne moreš zapasti v zasvojenost, ampak živiš z njim njegov vinski cikel. **Vino smo našli v naravi in bliže smo naravnemu vinu, bliže smo poslanstvu vina**. Pot do perfektnega grozdja, spremlja delo z rokami, ne kemikalije. Jaz nisem enolog. Sem vinski kavalier. Vino potrebuje nekoga, ki ga razuma, z njim živi.

VB: Od kje ta strast?

AK: Če hodiš po zgoraj opisani poti, je strast sestavni del poti. Ves čas na poti jo gojiš in razvijaš. Po moje ne moreš biti ne dober oče ne dober mož in ne dober vinar brez strasti. **Strast je nadenergija**, ki jo prebudiš v sebi. Če usmeriš strast v tisto, ker res ljubiš, se rodi pravo.

VB: Kdo je MOVIA?

AK: Movia je kmetija, ki je preživela vse izzive časa. Izhaja iz priimka. 1820 leta se je Kristančič priženil v to hišo, poročil najstarejšo od treh hčera in peljal kmetijo dalje. Sem 8. generacija Kristančičev na tej kmetiji, a kmetije se je obdržalo izvorno ime - Movia. Imena kmetij so nas v mladosti zaznamovala. Dolgo sem se boril v šoli, med vrstniki, v vasi, da sem se uveljavil kot Aleš, Aleš Kristančič. Potem pa sem Movio vzel kot dejstvo in jo že od začetka razvijal kot blagovno znamko.

VB: Kako pa osebna identiteta v odnosu do identitete kmetije?

AK: V procesu uveljavljanja sem v Movii našel prepoznavnost, raznolikost in priložnost, da kmetiji vrnem ugled. Že v vsej svoji zgodovini je bila to svobodna kmetija (svojaki) in to pot sem nadaljeval.



VB: Kaj za vinarja pomeni inovativnost?

AK: Meni pomeni, da vračaš vinu mesto, ki ga je že skoraj izgubilo. Iz našega jezika lahko opaziš, da ima v prehrambeni industriji vino posebno mesto (religija, davki, zgodovinsko izročilo). A o vinu vsi le najboljše, verjetno zaradi poezije. Mislim, da bi se veliko več morali pogovarjati tudi o njegovi strukturi, sestavinah. Morali bi se bolj kritično spraševati, ali so bili res le naravni procesi tisti, ki so prispevali k njegovemu nastanku, ali pa se je vinar posluževal tudi umetnih dodatkov. Želel bi si, da bi se tudi o vinu pogovarjali bolj kritično, da bi bili bolj pozorni na procese pridobivanja vina. Še zlasti o vinu, ki je na osnovi grozdja. Vino je naravni produkt. Če do njega pridemo na drugačen način, naj se ne kliče vino, ampak nekaj drugega.

VB: Kaj pa bio vino?

AK: Bio mora ustrezati standardom pridelave, parametrom kakovosti v procesu nastajanja. Bio samo po sebi še ne pomeni, da je vino dobro. Mene zelo zanima ustvarjanje nulte, izvirne zgodbe, razvoj pristnega okusa vina.

VB: Kaj je potemtakem vinar: inovator, umetnik, inženir?

AK: Vinar je umetnik, umetnik, umetnik.

VB: Movia je tudi del uspešne regionalne zgodbe, celotne geografske lege. Kaj je ključna skrivnost uspeha Medane?

AK: V Medani sem prvi začel delati na kmetiji premike. Medana je bila dolgo časa potisnjena v kot. Generacija naših staršev je z ogromno garanja uspela zadržati le pozicijo kmetijskega področja. Ključni premik je bil, ko sem uspel prepričati očeta, da je iz klasične kmetije naredil vinarsko kmetijo. Temu so potem sledili še trije ali štirje fantje. V nekaj letih smo imeli skupino 10 kmetij, ki

so se odločile za podobno pot. Takrat smo razumeli, da le če bomo rasli skupaj, skupaj gradili na prepoznavnosti, bomo tudi uspeli.

V skupini Medana so verjetno prvič v zgodovini tradicionalno nesoglasni kmetje iz različnih generacij našli skupni motiv in začeli sodelovati. Danes je Medana daleč pred pokrajinami v sosednji Italiji; tu smo bili uspešnejši.

VB: Kaj je Puro?

AK: Je moja igrača. Med novejšimi. V to vino sem verjel že od začetka. To je peneče vino, ki se rodi po podobni metodi kot klasika, vendar z bistveno razliko, ki omogoča, da je tudi peneče vino pridelan zrelega grozdja. To je vino, ki večno zori. Če se mu malo posvetimo in porabimo malo več časa za odpiranje, damo ljudem čistost, izvirnost, ki postane čisto v kozarcu brez žvepla (nov planet za peneča vina) in je trajno. Odličen spremljevalec našega življenja. Njegova življenjska doba je daljša od naše.

VB: Ali je to tvoja blagovna znamka?

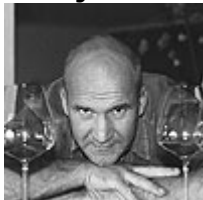
AK: Tega nisem patentiral, ker želim, da postane tehnologija, gibanje, nekaj čemur sledi čim več vinarjev in nadaljuje proces razvoja. Le tako se lahko drug od drugega učimo in skupaj nadaljujemo v smeri **odkrivanja nebeškega, duševnega vina**. To je moj končni cilj. Zato si tudi načina dela, ki sem ga poimenoval **Puro**, ne morem vzeti zase. Je del narave in naravnih procesov.

VB: Kam se usmerja pot?

AK: Naprej, v iskanje pravega duhovnega vina, kot ga opisujejo v svetem pismu.

Z Alešem sva opravila intervju v njegovi pisarni na kmetiji Movia. Ob polni luni. Sredi procesa odkrivanja čudes njihove kuhinje, prefinjenih detajlih njihovega doma, ki jim daje navdih njegova žena. Ob kozarcu Pura. Kar malo mistično, tako kot je mističen Aleš sam. Kmet, vinar, umetnik, človek strasti in vizij. Človek, ki na vsakem koraku dokazuje, da je vredno verjeti in živeti iz sebe.

Kdo je [Aleš Kristančič](#)



Svetovni vinar, ki vodi družinsko vinarsko kmetijo Movia v Goriških Brdih, najbolj poznan po vinih Modri Pinot, Veliko Rdeče, Veliko Belo in penečemu vinu Puro. Eden najbolj poznanih vinarjev v Sloveniji, zagotovo pa najbolj priznan slovenski vinar v svetu. Svojo strast do vina je oplemenitil z inovativnimi podjetniškimi pristopi in z edinstveno interpretacijo osebnosti vina posegel v svetovni vrh vinarstva. Spada med dvanajst najbolj vplivnih vinarjev na svetu po izboru dvajseterice najbolj vplivnih vinskih poznavalcev, piscev in kritikov na simpoziju v Rondi.

Je prejemnik številnih domačih in tujih priznanj, imenovan tudi za Podjetnika leta 2002, ugledna svetovna vinska revija Decanter pa ga je pred leti proglasila za »vzhajajočo zvezdo svetovnega vinarstva«. Blagovni znamki Movia in Vila Marija sta danes med najpomembnejšimi in najpogosteje nagrajevanimi vinskimi izdelki jugovzhodne Evrope. Petino letnega pridelka proda na domačem trgu, ostalo pa izvozi v tujino, s svojimi izbranimi vini je prisoten v najprestižnejših restavracijah sveta.

Razlaga ključnih pojmov

Puro

Peneče vino, ki se rodi po podobni metodi kot klasika, vendar z bistveno razliko, ki omogoča, da je tudi peneče vino pridelan zrelega grozdja. To je vino, ki večno zori. Če se mu malo posvetimo in porabimo malo več časa za odpiranje, damo ljudem čistost, izvirnost, ki postane čisto v kozarcu brez žvepla in je trajno. Tako vino zaključuje vse naravne procese in postane naravno stabilno, pripravljeno trajati eno naše življenje.

Več: [Več](#)



marec 2008

Tematske povezave

[Movia](#)

[Wine Creator](#)

[Wine Spectator](#)

[Decanter](#)

[Revija Vino](#)

[Slo Vino](#)

[Wines of Slovenia](#)

[Wine Guide](#)