

Jakončič

Aljoša Jakončič spada med mlajše vinarje v Sloveniji. Razmišlja s svojo glavo ter nenehno išče ter izpopolnjuje svoj koncept vina. Po študiju agronomije je delal na Kmetijskem inštitutu Slovenije v Ljubljani. Žezlo prvega vinarja v družini je prevzel leta 1994 od očeta Igorja, ki je bil veliko let tehnični direktor KZ Goriška Brda. Družina Jakončič ima dolgo vinarško tradicijo. Prvi zapisi o tem izhajajo iz leta 1847. Danes obdelujejo devet hektarjev, kmalu bodo zasadili še dobra dva.

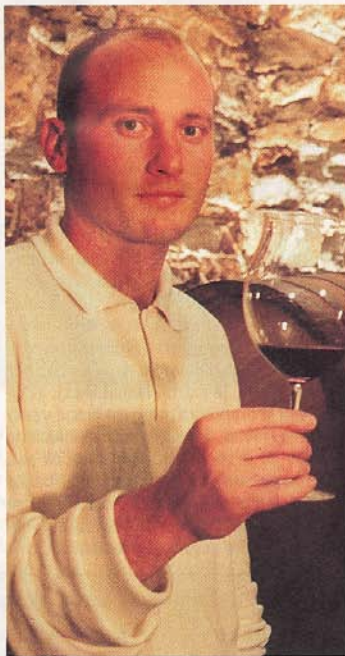
Kaj je bila tvoja najboljša šola?

Moj največji učitelj poleg očeta je bil dr. Terčelj. Bil je starejši, a čistih misli in zelo dinamičen. Nekoč je prišel k nam domov, bilo je decembra. Poskušali smo naš chardonnay, pozno trgan in iz dobre surovine, a se mi ni zdel ne vem kako dober. Terčelj je rekel, da je zanj »ta boljši«. Njegov okus je bil tako izdelan, da je lahko predvidel razvoj vina. S tem mi je dal precej misliti.

Spomnim se tudi dr. Nemaniča, ki mi je nekoč dejal, da je pri višini 75 cm nad tlemi dosežena maksimalna mineralizacija grozdja. Naši vinogradi so sedaj tako vzgojeni. Imel sem veliko srečo, da starši nikoli niso zavirali mojih idej. Oče je bil še toliko »neumen«, da mi je pri mojih idejah, ki jih je bilo vedno na pretek, pomagal. Seveda ne pri vseh. Sam bi gotovo naredil precej napak. On je tisti, ki ima treznejšo glavo v hiši. Jaz sem človek akcije, on pa reakcije.

Se spomniš še česa?

Nekoč mi je nekoč dejal, da potrebuješ dvajset let, da prideláš brunello di montalcino. Mislim sem si: »Kako dvajset let, saj potrebuješ dve leti, ni problema.« Danes vem – potrebuješ dvajset let garanja. Zakaj? Ker moraš spremeniti koncept, ki vlada med ljudmi. Moraš jih na primer prepričati, da se bodo odpovedali določeni količini grozdja.



Ljudi pa je težko spremeniti. Spremenijo jih samo izredne razmere, ko vina ne morejo več prodati. V Sloveniji še vedno ne vemo, kam bi šli.

Kaj predlagaš?

Danes lahko marsikdo na vsakem območju, ki je zapisano kot vinorodno, najde svojo smer. Vremenske razmere pri nas dajejo pogoje za suha bela vina, ki nekoliko dalj časa zorijo v kleti. Kje drugje obstajajo pogoji za drugačna vina. Vsak vinar bi moral pri sebi premisliti, kakšno vino naj pridelá. Pogledjmo v Francijo! Dobro, tudi tam ni vse idealno, a v vsakem območju so razvili neko svojo idejo in jo izpopolnili. Ideja, da boš imel v hiši vse od a do ž, je preteklost. Danes se lahko profesionalno ukvarjaš z eno stvarjo. Vanjo se poglobiš in o njej razmišljaš.

Tvoja vina kažejo veliko eleganco, je to tvoja smer?

Na različnih semjih sem ugotovil, da je treba v Brdih popolnoma spremeniti koncept vina. Za množično proizvodnjo smo premajhni. Naša edina možnost je popolnoma izpiliti vino in pridelati izredna dobra vina.

Ko sem iskal primerjavo z nami, sem se spomnil na Novo Zelandijo. Čile, Južnoafriška republika in Avstralija so prevelike države. Na Novi Zelandiji živi veliko manjših kmetov, ki so morali postati prepoznavni. Njihova vina so zame številka ena. So bogata, okusna, sortno značilna. To je tip vina, o katerem zdaj razmišljam. Ne gre za to, da pridelujemo močno barikirana, bikovska vina z dosti alkohola. V današnjem času je veliko tisto vino, ki nima dosti alkohola, ima pa vse druge attribute vina z obilico alkohola. Vino s 14,5 odstotka alkohola zame ni veliko. Veliko vino ima 13,5 odstotka in vse lastnosti, vso mineralnost vina, ki ima 14,5 odstotka. Pridelati bogato vino, ki ne bo peklo v ustih, v tem vidim prihodnost.

Govoriš o sortnih vinih, tvoje prvo vino, carolina, pa je zvrst ...

To je drug koncept. V konceptu zvrsti poiščeš stvari, v katerih se izraziš kot vinar. Eno je sortnost, s katero si primerjal eno vsem svetu, drugo pa je tvoj lasten koncept vina, ki bi ga želel piti in ga imaš najprej v glavi.

Lahko navedeš slovensko in tuje vino, ki sta ti ostali najbolj v spominu?

Chardonnay sutor, letnika se ne spomnim. Zelo lep koncept chardonnaya. Pri tujih se kot negativnega spomnim pinotaga iz J. Afrike. Imel je vonj po dobro uležani gnojnici, kar je sicer značilnost tega vina. Kot bi prišel v hlev. Bilo je dobro in bogato, polno, z mehkiimi tanini, a ga nisem mogel spiti.