

SPECIALSILE ŽIVLJENJA

TEKST: LUCIJA MULEJ MLAKAR, TONJA BLATNIK FOTOGRAFIJE: SHUTTERSTOCK, OSEBNI ARHIV

*Roke srca  
in srčnost*

VINSKE  
KAPLJE



Matjaž Lemut je robot mož srednjih let z nasmejanim obrazom in igrivim pogledom. Zdi se, da zre nekam daleč, tja, kamor poseže tisti, ki sliši tišino narave, ki mu spregovori drugače. Morda skozi vino? Pogosto z umazanimi rokami, potnim čelom in novim uvidom v zgodbo, ki jo piše že leta. O barvi vina.

Matjaž Lemut je priznan vinar iz Vipavske doline s prepoznavnimi vini TILIA estate – Hiša pinotov, ki kot enolog deluje pri gradnji drugih vinskih blagovnih znamk pri nas in v tujini. Znanja je pridobival tako v Švici kot v eni najboljših vinskih regij na svetu – v dolini Napa v Kaliforniji. S svojimi vini, predavanji in svetovanjem je prisoten tudi drugje. Več kot tretjina njegovih vin se prodaja na tujih trgih, največ v Belgiji. V vlogi svetovalnega enologa je nepogrešljiv del slavonske kleti Feravino in istrskega družinskega posestva Ipša pa tudi Posestva Svetlik, ki je znano po odlični rebuli, streženi tudi v restavracijah z Michelinovimi zvezdicami, kot sta Agli Amici v Vidmu in Attica v Melbournu. Matjaž je sicer avtor več kot 70 vin.



**G** Lemut, ste zanimiv človek. O vas se vse več bere. Kakšne so vaše roke, da ustvarjate tako zanimivo vino, ki pobira nagrade na različnih ravneh? Verjamete v moč rok in dotika, saj je vino esenca in bit ljudi, ki živijo in dihajo z zemljo?

Moje roke so pogosto umazane od rdečega vina. Hitro posežejo k vsebini, ki jo soustvarjam. Težko nosim rokavice, zato so poleti, ko pomagam delavcem čistiti listje, moje roke zelene, v času vinifikacije rdečih vin rdeče, in ko pride na vrsto merlot, celo črne. Zlasti pri maceraciji rdečega grozdja ne morem mimo tega, da ne bi z desnico razprševal rdeči mošt med oblivanjem klobuka jagodnih kožic. V bistvu pa verjamem v človekovo izvirnost in kreativnost. Verjamem v idejo, pot in cilj. Dodatno pa jih osmisli in obeležita narava ter sam značaj ustvarjalca, torej vinarja. In ja, diham z zemljo, z vipavsko burjo. Narava govori, močno in tiho, kar vino ujame v vonj, barvo in okus.





**Vaše korenine so torej globoke. Kako visoko želite poseči?**

Težko bi rekel, da so moje korenine globoke, vem pa, da je moj hrbet precej močan, navajen marsičesa. Želim si, da se ne bi nikdar uklonil, zato je večji del mojega truda usmerjen k zmanjševanju bremen, saj z leti slabimo, a notranja moč lahko raste. S tem bodo tudi naša vina boljša in celo še boljše in ljudje okrog mene bodo še bolj zadovoljni. 'Visoko' trenutno zame pomeni stabilno in konstantno. Brez prevelikih žrtev pri sebi in bližnjih. To je moj trenutni cilj.

**Kaj vam pomeni ljubezen do domovine, doma, dobrega okusa, ženske? Je res, da je dobra ženska plemenita kot staro vino?**

Starejši ko si, višje vrednotiš stalnost, mirnost, modrost in pogovor. Da vse to dosežeš, sta vrednoti, kot sta dom in domovina, izredno pomembni. Tudi zaradi njihju postavljaš v življenju ideale! Kolega mi je pred leti izdal skrivnost bistva svojega življenja. Omenil je oljčno olje, vino

in ženo. Za zadnja dva zagotovo velja, da starejša sta, več se lahko o njihju pogovarjaš in prek njihju naučiš.

**Se vam zdi, da redno pitje vrhunskih vin, ki so usklajena z naravo, dušo okolja in notranjo melodijo vinarja, lahko ozdravi tiho žalost, ki je vsake toliko doma v vsakem človeku?**

Če razmišljamo o pitju vina in o tem, kdo ga je pridelal ter s kakšno zgodbo, ki je človeka gradila leta, ugotovimo marsikaj. Povezave niso naključne, in ko se poglobimo še v pridelavo in v postopke, se zdi, kot da beremo knjigo. Včasih roman, sem in tja črtico ali povest. In v dobrem vinu so dobre zgodbe. In prek branja spoznaš svetove junakov in kar nenadoma nisi več sam. Alkohol po sebi pa žalosti ne more pregnati, saj vedno prideta jutro in zgodba. Morda nas dobro vino navdihne, da zapišemo bolj tvorno pot svojim korakom?

**Je dobro vino lepo? Kaj je za vas ultimativna lepota, kaj ultimativen okus?**

Za vsakega od nas je odgovor na vprašanje, kaj je dobro vino, različen. Za nekatere so dobri tudi ekscentrični okusi. Vsak od nas ima svojo predstavo lepote v naravi in tako so tudi vina, ki nam dajo navdih, da jim rečemo, da so lepa, različna. Kar je zame lepo, drugim ni niti pitno. In obratno. In kot vsakemu se tudi meni spreminja okus in s tem tudi vrednotenje lepote. Če v vinu vedno bolj spoštujem umirjenost okusov, neeksplozivnost zaznav in odtenkov okusov, ki ne preobremenjujejo naših čutil, to vse bolj cenim tudi v drugih stvareh. Ultimativna lepota je povezana z nečim, kar me pomirja. Umirjenost barv v naravi, harmonija umetniških del, in če hočete, ravno prav sijoča ženska.

**Je pridelava dobrega vina življenjski erotični odnos vinarja do grozdja, narave, vetra, sonca in vetrov, ki prečistijo atmosfero in vsakič znova ustvarijo novo opojno dimenzijo in privlačnost, ki je pretočena v vino?**



*Prav posebno mesto v pridelavi vinske zgodbe TILIA zaseda modri pinot. Pinot noir, kot mu rečejo v tujini, velja v vinskem svetu za muhasto, težavno sorto. A za Lemuta je zgolj 'kreativna' in težje ukrotljiva, kar pa mu je izziv. Modri pinot je pravzaprav kontrast vsega tistega, za kar večina pivcev meni, da je pri rdečih vinih dobro. Nima ne barve, ne telesa, niti toliko taninov, kot jih imata denimo merlot ali cabarnet, kljub temu pa je ravno modri pinot najbolj čislano vino na svetu.*

Dobro vino nastane kot spoj narave in strasti tistega, ki ga prideluje. Draž pridelave vina je verjetno podobna strasti ljubezni in erotike, kjer se vse medu in žari, preraja in na novo rojeva. Prava ljubezen naj ne bi nikoli nehala žareti in medleti. Sicer pa ne gre pozabiti, da dobrega vina ni tudi brez vsaj občasnega pragmatičnega in realnega razmisleka, kar pa velja tudi za ljubezen.

### **Mar vino prižiga strast bogov in grešnost grešnikov?**

Že stoletja in tisočletja so določeni momenti življenja in prelomnice povezani s skrivnostmi. Napisane so knjige, ustvarjene so legende in marsikdaj so z njimi povezani čarobni opoji. Vzroki so prikazani v različnih oblikah; od nežnih bitij do skrivnostnih napitkov. Niso vedno zapisali, kaj to je, verjetno pa je bilo vino marsikdaj glavni vzrok in napitek čarobnosti. Seveda je ta napitek, tudi zaradi alkohola, deloval tako, da je kdo spregovoril ali pa bil v višavah nadzemeljstva.

### **Ni zaman pregovor in vino veritas?**

Vino povezuje naključne niti, ki nas povežejo v trajno. Čas te niti spretno prepleta. Brez dvoma velja, da je v vinu resnica in resnica vselej zmaguje v ljubezni.

### **Je kultura pitja res prestiž ali kljub vsemu lahko vodi do odvisnosti od alkohola, o čemer svarijo zdravniki in psihiatrija, saj se možgani hitro navadijo na opojne esence?**

Kultura pitja je povezana z raziskovanjem in odkrivanjem drugačnosti, pa tudi z navado pitja kozarčka ob kosilu, ker se tako bolje počutimo. Povezana je

z navado, kdaj in s kom pijemo izbrano vino. Ljudje s pravo vinsko kulturo so v večini primerov lahko zasvojeni bolj s strastjo po spoznavanju novih in novih okusov kot s samo količino popitega. Običajno ne uživajo velikih količin vina, čeprav poskusijo ogromno različnih vin. Sam letno poskusim nekaj tisoč različnih vin.

*Narava govori, močno in tiho, kar vino ujame v vonj, barvo in okus.*





**Kot vemo, je vinogradništvo stara obrt, najdena že pri Etruščanih; prav tako je vino esencialni povezovalni element stare Grčije in antičnega Rima. Kaj ima v sebi po vašem vino, da ohranja živost do današnjih dni?**

Raznolikost pridelovalnih in predelovalnih pogojev, kompleksnost v komuniciranju med tistim, ki je vino pridelal, in tistim, ki ga uživa, daje pestrost razmišljanja, s katerim si človek, ki je razmišljujoče bitje, podobno kot s prebiranjem literature, popestri dneve. Je večna tema pogovora in razmišljanj. V davni preteklosti je bilo vino tudi energetski napitek, s katerim je človek lažje pokosil travnik ali nacepil drva in tudi včasih pospešil pogovor ...

Verjamem, da sta prav odkrivanje in doživljanje narave in človeka v prepletu s številnimi zaznavami naših čutil obenem tisto, kar je vino obdržalo skozi čas.

**Kaj je za vas imaginacija; se vam kdaj zgodi, da v sanjah zavonjate vonj vina in veste, da bo ljudem pričaralo tisti čarobni, magični in mehki žametni okus, ki vabi še k siru ...**

Eno je poduhovljenost, kjer imaginacija pomeni 'zdi se mi'. Vse bolj jo čutim, vendar si ne morem pomagati, da ne bi imel občutka, da je del te tudi priučen. Čas, ki sem ga preživel z ljudmi, ki so na različne načine dojemali in sprejemali tako vino kot povedano o vinu, je ustvaril v mojih možganih datoteke,

ki sicer navzven delujejo kot emocijski občutki, vendar sam pri sebi vem, da so posledica mojega pragmatičnega povezovanja že videnega in občutenega. To nikakor ne pomeni, da moja čutenja ob določenem vinu niso spontana in da jih ne znam opisati na romantičen način. Podobno kot lahko tudi človeka opišem na različne načine. In če mi je blizu, mu pridenem najlepše besede.

**Ali se torej intuicija krepi z izkušnjami?**

Seveda. Videno, slišano in doživeto so vir asociacij za sklepanje in presojo v danem trenutku. Čim več časa in čim večkrat človek miselno doživlja vino in podoživlja s čustvi obarvane vtise ter jih uskladišči nekje v podzavesti, tem bolj mu je logično, kako bodo ljudje reagirali nanj na predvidljiv način. To je povezano tudi z zrelostnimi leti, ki iz nas izvabijo mir in sposobnost čakanja na pravi trenutek. No, čeravno moj sin študira fiziko, še vedno trdi, da lahko vse izkušnje zamenja z znanjem ... Ja, za uvide potrebujemo čas.

**Kakšni so bili vaši prvi koraki od mladega dečka, ki je sanjal svoje sanje, do vinarja, ki ljubi zemljo, ki mu daje tako veliko?**

Po mami sem hribovec, Tolmin'c. Imel sem izredno lepo otroštvo. Lepote narave in dela z njo sem začel doživljati s starim očetom ob delu na pašnikih v tolminskih hribih. Vzljubil

sem svobodo, ki jo omogoča tak način življenja. Čeprav so vsi predvidevali, da bom verjetno zaradi mojega planšarstva postal veterinar, je bila odločilna očetova pretkanost. Meni in mojima dvema mestnima bratoma na Vipavskem je preprečil poletno pohajkovanje po mestu tako, da je na najeti zemlji nasadil pol hektarja vinograda. Dovolj, da sem pozneje začel in končal šolanja kmetijskih znanj. Seveda sem kot mlad fant naprej zasovražil delo na zemlji, a kmalu je postalo samoumevno, kaj bom. Sem eden tistih srečnežev, ki se ni nikdar spraševal, kaj bi v življenju počel. Od tam naprej se v bistvu samo prepuščam toku, ki mi je usojen. Ta še vedno teče in vedno pozitivno preseneča.

**Naključje vas je pripeljalo v Švico in v Kalifornijo. Gospod Zahner, nekdanji direktor Nestléja, pri katerem ste se izobraževali na posestvu v Truttikon v Švici, vas je navdušil. Zakaj?**

Moja izkušnja v Švici je predvsem življenjska in je samo potrdila in dodatno usmerila mojo pot. Vzhičen sem bil, kako sta lahko delo in ustvarjanje tvorni sestavni del tvojega življenja in prepletata vse trenutke, povezane tudi z družino. Občudoval sem, kako je gospod Waldemar užival ob petkovih in sobotnih popoldnevih ob pripovedovanju o svojem delu, vinogradih in vinih. Ljudje so čakali, da bi ga poslušali in poklepetali z njim. Navdušujoče je bilo, ko so potem nosili v avto kartone vina, s pozdravom "se kmalu vidimo". In res smo se. Bili so stranke in prijatelji obenem. Zamislil sem se: takšno življenje bi tudi jaz rad živel.

**Kaj je vaša osnovna filozofija, vodilo pri pridelovanju vina?**

Zavedaj se cilja, v okviru zmožnosti poišči pot in na tej poti močno uživaj.

**Kaj vam pomenijo svet duha, svet čistosti in moč misli?**

V bistvu so to preproste besede, a zdi se mi, da njihov pomen spoznaš šele, ko preteče kar nekaj časa, ko se ti razgalijo



*V okviru zmožnosti poišči pot in na tej poti močno uživaj.*

različni ljudje, ko prek tebe stečejo spoznanja in se odklenejo čutenja. Vse, kar si nabral in doživel, ustvarja vsebino, ki pa do okolice zelo različno reagira. Mislim, da je to lahko duh.

Čistost je povezana zlasti z razmišljanjem, česa sebi ne bi privoščil in s čim prizadeneš okolico, zlasti najbližje. Najlažje je izreči oziroma blekniti nešteto besed. Marsikdaj te besede ne povedo ničesar in celo rušijo pred seboj kot lava vulkana. Pravi misleci redko spregovorijo, povejo le nekaj besed v zmernem tonu in premišljenem redosledu. Moj oče (Silvester Lemut, nekdanji direktor kleti Vipava, op. a.) je na večini sestankov molčal. Do zadnjega. Ko je spregovoril, je naredil zaključek z močno vsebino. Poslušanje je torej posebna vrlina. Misli lahko ubijajo, če so prehitre, ko pa so premišljene, so v večini primerov zmagovite.

### **V Sloveniji imamo dve avtohtoni vinski sorti. Kaj to pomeni? Ju gojite?**

Da, to sta naša vipavska zelen in pinel. Za večino lokalnih sort v Sloveniji težko definiramo edinost pridelave, saj marsikdaj pozabljam, da so se ljudje v preteklosti tudi selili in izmenjevali svoja mišljenja. Posledično je bila vinska trta pod različnimi imeni prenesena z enega vinorodnega območja na drugo. Danes edinost oziroma avtohtonost lahko dokažemo le z unikatnim genomom. Za vse druge sorte rečemo, da so stare lokalne sorte. Način organiziranosti slovenskega kmeta v preteklosti je omogočil, da smo ohranili ogromno teh sort. Večina poraja večje grozde, zato so nekoč predvsem polnili sode. Z novimi pristopi pa postajajo zanimive tudi zato, ker so del časa, ki ga ni več. Na žalost pa so lege, ki sva jih z ženo kot študenta kupila pred 20 leti, bolj nižinske in so manj primerne za gojenje teh.

### **Vaša prva izbira je modri pinot. Kaj je pri tej sorti tako romantičnega in navdušujočega?**

Pridelovati nekaj, kar je vsesplošno znano težko, a zanimivo, je močan argument za kreacijo nekemu, ki želi izziv. In kaj

je tako intrigantnega? V osnovi je modri pinot oče belih vin, in če ga pridelamo tako kot vsa druga rdeča, je samo malce bolj obarvan rose. Pridelati iz njega nekaj, kar slišiš v filmih, "give me a glass of burgundy", pa je seveda velik izziv. Vsaj za vsakega mladega človeka.

### **Če sklepamo iz Prešernove Zdravljice, ne slavi le trte in vina, ampak botruje sklepanju prijateljstev, vezi, nastanku novih idej in tudi rojstvu ljubezni.**

O tem ni dvoma. Vinska kultura se verjetno ni razvila iz začetnih namenov energetske vrednosti, ampak iz spoznanja, da so z vinom obogatena družjenja bolj sproščena, bolj navdihujoča. V življenju pa je navdih sidro – tako za ustvarjanje kot tudi za ljubezen.

### **Ruski pisatelj Pasternak v romanu Doktor Živago zapiše: "Rusi ljubijo literaturo. Bralci ljubijo pisatelje. Torej, Rusi ljubijo pisatelje." Bi lahko to izpeljanko prenesli na Slovenijo? Imamo Slovenci, ki že pogovorno ljubimo vino, radi tudi vinarje?**

Vsi ustvarjalci imajo določene skupne lastnosti – in te občudujejo tisti, ki takih sposobnosti pač nimajo. To velja za umetnike, kovače ali pa vinogradnike vinarje. Uspešnost večine vinskih blagovnih znamk je povezana s karizmatičnostjo ljudi, ki so odločilni pri kreiranju tako vin kot blagovnih znamk. No, v Sloveniji imamo kar nekaj takih primerov. In da, držji, kot ugotavljate, marsikateri med njimi ima svoje privržence, sledilce, celo zaljubljenice.

### **Lani ste organizirali prvi festival modrega pinota ne le v Sloveniji, temveč v jugovzhodni Evropi. Kakšni so bili vtisi? In kdaj bo letošnja ponovitev?**

Modremu pinotu se je poklonilo 22 pridelovalcev in več kot 100 poznavalcev in ljubiteljev iz 10 držav. Pinot noir fascinira in privlači s svojimi občutljivimi aromami, rdečimi sadnimi znaki in slepim telesom. Iskanje velikega modrega pinota spominja na iskanje svetega grala. Prav zato je Festival Modri – Les Noirs pomembno vzlišče enakomislečnih in enakočutečih poznavalcev te najbolj čislane vinske sorte na svetu. Z mojo ekipo v TILIA estate – Hiši Pinotov že pripravljamo vznemirljiv program, v središču katerega bodo priznani vinarji; ti bodo razkrili ustvarjalne poti in skrivnosti, ki so njihovo vino naredile edinstveno. Vabljeni na doživetje – na Kendov dvorec 19. in 20. oktobra.

### **Kot vse panoge in poslanstva ima tudi vinarstvo svoje realne težave, izzive. Kateri vam povzročajo največ preglavic?**

Največja težava je tudi največji izziv in v meni sproža tudi največjo strast. To je obvladovanje, da obstajam. Povezati naravne danosti, kletne zmožnosti, dejstva trga in želje vinarja je res prava umetnost. Je kot hoja po vrvi, iskanje čudovitega ravnotežja. Sam jo imenujem obvladovanje zmožnosti. Že 20 let hodim po mejah svojih zmožnosti. Tisti, ki me poznajo, si marsikdaj želijo, da bi bil precej pod mejo, vedo pa tudi, da drugače preprosto ne znam.

### **Koliko steklenic bo dala zadnja letina? Kakšno popotnico želite dati svojim kapljicam?**

Skoraj 70 tisoč steklenic. Je prva letina, ko so vse trte dale toliko, kot smo od njih pričakovali. In vinogradniki, s katerimi sodelujemo pri pridelavi grozdja, so dali ravno toliko, kot so obljubili. V naših vinogradih smo našli tudi kar nekaj večperesnih deteljic. Upam, da tudi to nekaj sporoča ... **S**