

Marjan Simčić «Sauvignon Selekcija 2003»:

## Novosti na dragoj nam etiketi



**Daniela KRAMARIĆ**, najbolji hrvatski sommelier 2001./2002., najbolji sommelier Centralne i Istočne Europe 2002., voditeljica restorana »Plavi podrum«

Naši vinari često koriste termin *barrique* na etiketi, kako bi razdvojili dvije vinske linije istog naziva, ukazali na zahtjevniji i puno skuplji rad u vinogradu i podrumu, a time opravdali i višu cijenu. Alba i Alba *barrique*, Ivan Dolac i Ivan Dolac *barrique*, postoji i eko varijanta, Zlatan plavac i Zlatan plavac *barrique*, ali i Grand Cru linija ... samo su neki od primjera. Coronichini Gran-Malvazija i Gran-Teran samim atributom u nazivu ukazuju na superiorniju kvalitetu u boci u odnosu na redovnu liniju. Strani vinari često koriste termin *Rezerva* u nazivu. U Italiji na primjer taj termin je definiran zakonom ili pravilima konzorcija i točno se zna koje uvjete vinograd, grožđe i vino moraju zadovoljiti kako bi se na etiketi »pohvalili« terminom »riserva«. Slovensko zakonodavstvo je zabranilo korištenje termina *rezerva* na etiketama, kao proizvodnu odluku vinara, jer se tim terminom vinu mogu pridodati karakteristike, koje ono realno ne posjeduje, a vinokupci i vinoljupci dovesti u zabludu, budući da pravila igre nisu definirana.

### TERMIN »RESERVA«

Svaki poštenu enoaficionado od jednog *rezerva* vina očekuje puno. Počevši od vinograda. Koji bi se trebali nalaziti na najkvalitetnijim pozicijama. Rad u vinogradu ta-

koder je zahtjevniji. Počevši od uzgojnog oblika, zelene berbe, kada se skida dio uroda sa čokota, prije no što sazrije, kako bi preostalo grožđe dostiglo top kvalitetu, a kasnije se i zreli grozdovi selektiraju. Za višu i nižu liniju. Selekcija je još jedan termin drag vinarima. Stara loza također je jedan od bitnih elemenata budući da daje najpunija i najkvalitetnija vina, ali i najmanji urod. Ručno branje i organska proizvodnja također bitno poskupljuju priču. U podrumu se koriste skuplje i svakako kvalitetnije bačve, gotovo isključivo barici, a postotak novog hrasta je vrlo visok. Jer samo niže vinske linije mogu si dozvoliti barike u drugom ili trećem prolasku. Dakle već korištene. A i sama proizvodnja vina puno dulje traje. Svaka faza



dulje traje počevši od školovanja u bačvi do njegovanja u boci. Termin »*rezerva*« maksimalno je kompleksan pod uvjetom da su strogo definirana pravila igre i da kupac točno zna kakvo vino pod tim pojmom kupuje. Slovenici, koliko sam shvatila, pravila definirali nisu, što ni nije jednostavno, jer svaka sorta, ali i regija zahtijevaju individualan pristup, ali su zato zabranili korištenje termina *rezerva* štiteći kupce.

### »ZELENA« DUSA BOUQUETA

Marjan Simčić vrhunski je vinar, čija vina svakako udovoljavaju »*rezerva*« pravilima, ali i »*kolateralna*« je žrtva zakona, pa se slobodom 2002., koja je trenutno kod nas na tržištu, opršta od naziva Sauvignon *Reserve*, a u berbi 2003. postaje Sauvignon *Selekcija*. Vino sam dobila izravno iz podruma. Prekrasne je pune

i sjajne zlatnožute boje, koja ne pokazuje znakove starenja, a na čaši ostavlja gusti film. Čadavo zadimljene note baze i travnatosti vrlo dozirano i elegantno, i moram reći očekivano, uvode nas u vertikalu *bouqueta*. U prvi par minuta u čaši u velikom stilu prolazi nekoliko faza. Od sočne žute voćnosti zrelih bresaka i marelica do citrusne pronicljivosti, ali uvijek u kombinaciji sa dimom, travom i mediteranskim biljem. Note drveta vrlo kompaktno su se uklopile u »*zelenu*« dušu *bouqueta*. Osjećam tračak maslaca, vanilije i vrlo suptilnog drveta, ali i sveprisutnu mineralnost i upravo eteričnost! Dok je u prijašnjim berbama igrao deblje i agresivnije, kako na nosu, tako i u ustima, u berbi 2003. ostaju u okvirima istog stila, zadimljeno-travnato-grejpbazgastog-punog-sočno-mesnatog, dakle pravog sauvignonskog, okreće se ka mekoj eleganciji potpomognut, za njega netipičnom, a istovremeno vrlo nježnom i krajnje definiranom voćnošću žutog koštunjačavog voća. Pritom ne gubeći na snazi i ekspresivnosti. Silazak je moćan. Dug i gotovo petrolejast. Samo još gutljaj da provjerim... Ovakobih mogla unedogled. Dakle kad Simčićeva Sauvignon *Selekcija* 2003 stigne na naše police, shoppingirajte bez straha, jer riječ je o provjerenoj liniji vrsnog vinara... samo se bojim poplave »*novih*« *Selekcija*, sada kad *rezerva* više nije u igri. Živjeli!



RESTAURANT »PLAVI PODRUM« VOLOSKO  
tel. 051 701 223