

ŠPICA SLOVENSkih VINA

## »Teodor belo 2000« Marjana Simčiča



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

ma žutih cvjetova, vanilije i hrasta do izražene mineralnosti sa sasvim malo petroleja. Još uvijek ga nisam kušala jer sam osjećala da bouquet može pružiti mnogo više. Tada je uslijedila faza travnato-mediteranska na podlozi od maksimalno harmoniziranih nota hrastovine. Treba pripaziti da se vino ne »pregrije« u čaši, jer tada arome hrasta prerastaju u note zapaljenosti. Miris postaje klasično vinski uz arome suhih smokava, tostiranih badema uz nezaobilaznu mineralnost. I ovakav bouquet je lijep i nadasve karakteran. Mrvicu rustikalan, ali na temperaturi do 14 stupnjeva vino će se pokazati iz-

nimno elegantnim. Dakle, treba pripaziti. Vino je vrlo izražajno na nepcu. Malo je vina koja istovremeno pružaju osjećaj iznimne lakoće i prozračnosti uslijed savršeno uravnotežene strukture, a istovremeno su moćna, izražajna i koncentrirana. Savršeno kontrolirane snage. Uz citrusne note na nepcu se pojavljuju i vrlo nježne note na petrolej i naftu, inače tipične za rajnski rizling. Molim Vas, nemojte me krivo shvatiti. Te arome su puno, puno nježnije nego na benzinskoj pumpi. Dominantno je začinsko s notama bijelog, možda čak i



Imam ga u čaši. Sjajne zlatno-žute boje s lijepo formiranim nogama. Francuzi naime vole čak i vinu gledati u noge, a mi senzibilni Hrvati, rado govorimo o suzama. Onim vinskim – naravno. Bocu sam otčepila još sinoć, kušala i samo plutenim čepom začepljenu ponijela kući za jutarnju degustaciju. Tako mi najviše odgovara, a i vino je na dvostrukoj probi. Prvo sam pomirisala praznu čašu. Imala je miris »vode«. Kako taj miris, koji ponekad ostane nakon pranja čaša ne bi naškodilo vinu, ovinila sam čašu. Natočila sam sasvim malo vina u čašu i njime je »isprala«. Da nas je više na degustaciji, tim istim vinom ovinila bih i ostale čaše. Tu malu količinu vina naravno treba baciti i u pripremljenoj čaši započeti degustaciju. Bouquet je prekrasno harmoniziran. Intenzivan je i trajan. Proteže se od mineralno-medastih nota do dobro integriranih arome hrasta. Od citrusno-limunskih nota i aroma bijelih cvjetova do mirisa zrele žute breskve. Definitivno ga je trebalo dekantirati i poslužiti u velikim čašama za bijela barikirana vina na temperaturi od 12 do 14°C. Tek sada bouquet je karakteran, postojan i formiran. I vrlo elegantan. Naime natočivši vino u čašu, iz tek otčepljene boce, pojavile su se note prosušnosti, malo drveta i puno meda na citrusno-cvjetnoj podlozi od akacije. Prozračivanjem arome su postale teže. Protegle su se od aro-



crnog papra. U retrookusu ponovo se pojavljuju sofisticirane arome hrasta i vraćaju nas na početak priče. Spremni za novi gutljaj. Ovo je potpuno harmonična i zaokružna vinska priča. »Sama špica slovenskih vina«, reći će Igor Jakomin, poznati slovenski sommelier. »Senzacionalan uspjeh Simčiča, ali i slovenskih vina uopće«, riječi su vinskog autoriteta, novinara i nadasve znalca – Davora Butkovića. Naime, u Simčičevom bijelom Teodoru, u dva preostala francuska vina, uživali su predsjednici zemalja Europske unije na svečanoj večeri u Dublinu. Ako je suditi po »Teodoru« mi smo već odavno u Evropi. Degustiramo ga već godinama. Teodor je kupaža žute rebule 60 posto, friulanskog tokaja 20 posto i sivog pinota 20 posto. Cvjetnost akacije naslijedio je od tokaja, limunsku citrusnost i hrskavost uz moćno i izražajno tijelo od žute rebule, a sivi pinot »nabacio« mu je malo mesa na kičmu. Rebula dominira. Rebula, ponos slovenskih Goriških brda, ali i talijanske regije Friuli. U Italiji dakle – Ribolla gialla, a u Grčkoj Robola sa Cefalonije jedno je od najprestižnijih suhih bijelih grčkih vina. Tocai friulano, osim imena, nema ama baš nikakve veze s puno poznatijim mađarskim Tokajem. Teodor, snažan i kompleksan, zahtijeva izražajna, ali posve rafinirana jela. Kulminacija je u nizu bijelih vina. Poslije njega poslužiti možete isključivo stasito crveno, pa brižljivo odabrani visoki preddikat... jer uz ovakvo vino život je doista lijep! Živjeli!