



Marjan Simcic all'interno della sua cantina con alcuni estimatori

Da uve transfrontaliere il «Teodor» di Simcic

Venerdì la Repubblica di San Marino ha emesso una serie di francobolli dedicata ai grandi vini europei, provenienti da sette Paesi e selezionati da esperti del settore. Per la Slovenia c'è il «Teodor Belo» (bianco) di Marjan Simcic, viticoltore di Ceglo (Zegla) nel Brda. Ma ben 6 dei suoi 16 ettari sono nel Collio italiano. L'occasione per conoscere Marjan, la sua bella moglie Valerija e i suoi vini è stata una recente serata organizzata dall'emergente rivista slovena «Vino» ed orchestrata dal vulcanico Toni Gomiscek.

Iniziata all'aperto, fra la cantina, la casa e i filari, con degustazioni di Chardonnay e di Pinot grigio, abbinati ora a pomodorini e formaggio Asino, ora a fichi con Roquefort, è proseguita in crescendo. «Come una volta le viti erano basse, poi maritate agli alberi, quindi sui filari - ha esordito Gomiscek -, così la viticoltura slovena è in costante crescita».

Simcic ha spiegato che le varietà autoctone sono spesso difficili da curare, ma da queste possono nascere grandi vini. Abbiamo così assaggiato la Rebula (Ribolla gialla), da vigneti che hanno 53 anni, e il Sauvignonasse, nome che alcuni hanno scelto al posto di Tokaj.

Inebriati e sempre più incuriositi ci siamo accomodati a tavola, dove Marjan aveva organizzato per noi una degustazione verti-



Una bottiglia di Simcic

cale di un uvaaggio: il «Teodor» bianco. Il nome lo prende da nonno, le caratteristiche organolettiche dalla Ribolla (60%), dal Tocai (20%) e dal Pinot grigio (20%). Dall'annata 2004, un vino fresco e profumato, siamo passati alla 2003, dal colore più ambrato e dal gusto più delicato e morbido. Poi, Valerija ci mesce nel calice il «Teodor» 2001 mentre fuori è già notte e la Luna fa una virgola nel cielo. Un vino speciale, che cambia e si evolve ogni dieci minuti passati nel bic-

chiere, ottimo, mentre ci servono vitello speziato col coriandolo. Infine il «Teodor» 1999, la cui intensità in bocca e al naso rivela una vendemmia particolarmente fortunata, un regalo della «briska zemlja», cioè la terra del Brda.

E da Marjan Simcic, se non si è del posto, la linea di confine tra Collio italiano e sloveno è quasi impossibile da trovare. La Natura, in verità, non se ne è mai accorta. Microclima, e «terroir» sono gli stessi e contribuiscono a darci dei prodotti che sono la fortuna ed il vanto di queste terre. Anche sul foglietto filatelico di San Marino ce lo ricorda una frase di Leonardo da Vinci: «Et però credo che molta felicità sia agli uomini che nascono dove si trovano i vini buoni». Procuratevi una bottiglia di Teodor e il relativo francobollo, poi scrivete le vostre impressioni.

Stefano Cosma

LA SCHEDA 

Cantina Simcic

Località
Ceglo 3/b
Medana (Dobrovo)

Telefono
00386/5/3959200

e-mail
info@simcic.si

Teodor Belo riserve 2004

Altri vitigni:
Chardonnay, Sauvignon,
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Pinot nero

Costo: Euro 16,20

Bottiglie totali: 80.000
Bottiglie di Teodor 2004: 5.000