

KULTURA I ŽIVOT | GASTRO

Elegantna i duboka vina Marjana Simčiča

Piše: Davor Butković

Foto: Biljana Gaurina



Marjan Simčič: Teodor Belo, Sauvignon Selekcija 2003., Chardonnay Selekcija 2003.

Recentna kolekcija Simčičevih bijelih vina (crna još nisam stigao ozbiljno probati) upućuje na jednu od najvećih priča o uspjehu u slovenskom vinarstvu.

Uistinu ne znam ni jednog drugog slovenskog proizvođača koji je gotovo kontinuirano, bez vidljivijih kriza, podizao razinu kvalitete svojih vina do sadašnje, ozbiljne međunarodne klase.

Vina obitelji Simčič pojavila su se u Hrvatskoj još krajem osamdesetih godina, skupa s drugim u ono vrijeme popularnim vinarima iz Goriških brda, Ščurekom i Dolfom: sve ih je uvezio i distribuirao Vlado Borošič.

U ono su mi se vrijeme Simčičeva, Ščurekova i Dolfova vina činila kao kraj svijeta, prije svega zato što su bila uvjerljivo superiorna svim ondašnjim hrvatskim privatnim proizvođačima, kao i velikim slovenskim državnim vinarijama, na koje smo se bili navikavali osamdesetih godina, a koja, zapravo, nisu osobito vrijedile.

U drugoj polovici devedesetih Ščurek, Dolfo i Simčič postali su pomalo dosadni: vina se nisu mijenjala, ni poboljšavala, a kriteriji potrošača značajno su se podigli.

I dok Dolfo i Ščurek nisu, na žalost, bitno napredovali (iznimke su neka neobična Ščurekova vina poput Stare brajde i Tokaja Jazbina), Simčičeva skuplja linija, pod nazivom Reserve, počela je postavljati nove kvalitativne standarde za kompletnu slovensku vinsku scenu.

Marjan Simčič, čovjek koji i dalje izgleda kao Nick Cave (kao i prije šest ili sedam godina, kad sam prvi put kušao njegov kulturni, slatki Leonardo), postao je uz Aleša Kristančiča najutjecajniji, i jedan od međunarodno najpriznatijih slovenskih vinara.

| | | |
|--|--|---|
| Sauvignon - Napravljen je od grožđa s triju različitih položaja i od različitih klonova te sorte | Teodor - Bijeli Teodor, najimpresivnije je bijelo vino iz nove selekcije Marjana Simčiča | Chardonnay - On pokazuje aktualnu, uvjetno rečeno, francusku orijentaciju |
|--|--|---|

Njegovi Teodor i Sauvignon Reserve s prijelaza tisućljeća klasična su, velika vina. Ovdje bih još jednom želio podsjetiti da se Teodor točio na svečanoj večeri šefova država Europske unije, u povodu proširenja EU 1. svibnja 2004. godine u Dublinu, u društvu s klasičnim Bordeauxom Chateau Lynch-Bages.

Simčičeva vina s početka 2000-ih godina bila su vrlo kalifornijska u stilu: snažna, velikog tijela, prepuna barriquea.

I dok je sauvignon, koji se načelno ne barikira (ili se barikira vrlo diskretno), sjajno funkcionirao, chardonnay je pokazivao izvjesnu prazninu. Sjećam se kako sam prošle godine s našim turističkim komentatorom, inače sommelierom Rankom Borovečkim, u jednoj pulskoj vinoteci ostao ozbiljno razočaran Simčičevim chardonnayom Reserve iz, mislim 2001., jer se ispod kore od hrasta i vanilije, nije osjetilo ništa osim alkohola.

Snažan dojam

Bilo je to, ujedno, i jedino slabije Simčičevo vino iz njegove skuplje linije, koje sam kušao.

Od 2003. godine Marjan Simčič prestao je koristiti barrique za bijela vina. Umjesto toga, vina fermentiraju ili u bačvama od 4000 litara ili u posudama od inoxa, zatim provode godinu dana u bačvama od 4000 litara (napravljenim od francuskog hrasta iz Alliera), da bi još godinu dana dozrijevala u bačvama od 500 litara.

Time se postiže lagana zadimljenost, kremastost i vaniliziranost, ali vina ostaju vrlo svježija i elegantna.

Baš u vrijeme buteljiranja vina iz 2003. Simčič je zbog promjena u slovenskom zakonu o vinu morao promijeniti naziv svoje prestižne linije iz Reserve u Selekcija.

Sva tri vina s oznakom Selekcija, što sam ih probao ovih dana, ostavila su iznimno snažan dojam.

Sauvignon, napravljen od grožđa s tri različita položaja, i od različitih klonova te sorte (jedan od klonova je i izrazito aromatični 3R) začuđuje svojom mekoćom i zaokruženošću: karakteristične jake kiseline ublažene su malolaktičkom fermentacijom.

Najnoviji Simčičev sauvignon sasvim je drukčiji od njegovih prethodnih vina, kao da je umjesto ekscentrično jakog bouqueta i pomalo divljeg, moćnog okusa, Simčič sada tražio eleganciju i višeslojnost bordoških bijelih vina temeljenih na sauvignonu.

Mineralna svježina

Bijeli Teodor (Simčič proizvodi i crni Teodor), najimpresivnije je bijelo vino iz nove kolekcije Marjana Simčiča.

Teodor, kupaža rebule, sivog pinota i tokaja, velik je, moćan, prekrasne, duboke jantarnozlatne boje, izrazito jakog bouqueta, koji obuhvaća dim, breskve, marelice, sušeno voće, ali opet i citruse, i koji ostavlja dojam fantastične kombinacije zrelosti i svježine.

Na okusu je vino jednako puno, dugo traje, savršeno je zaokruženo, jako puni usta, ali istodobno zadržava mineralnu svježinu.

Šteta je jedino što Simčičeva vina, koja doista pokazuju iznimni touch of class, nisu masovnije prisutna u zagrebačkim restoranima.

OSOBNJA ISKAZNICA

Vina: Sauvignon Selekcija, Chardonnay Selekcija, Teodor
Proizvođač: Marjan Simčič, Goriška brda
Alkohol: 13,5 posto
Uvoznik: A.M.E.C., Rijeka
Gastronomska preporuka: U Sauvignonu, koji bi se, teoretski, trebao sjajno slagati s kamenicama, rižotima ili kozjim sirom, uživao sam nedavno dok sam jeo foie gras, što samo govori o kompleksnosti ovog vina. Chardonnay je tipično vino za bijelu ribu, ili za suho meso, dok Teodor svojom elegantnom masivnošću može pratiti visoko, ozbiljno kuhanje, temeljeno ne samo na rakovima, bijelim umacima ili peradi, nego i na fusion začinicima, svježoj tuni i teletini.

