



Sommelier za vedno

Sommelier, somelje ali vinski svetovalec, kot radi rečejo v Sloveniji, ni zgolj natakar z malce več znanja o vinu; biti sommelier je način življenja – lahko je zelo lep način življenja

Po takšnem dnevu, kot je bil danes na kmetiji, pardon, vinski kmetiji Marjana Simčiča v Goriških brdih, razmišljam, da je zelo lepo biti sommelier. No, saj ne da tega ne bi vedel prej, le opazovanje treh mladih sommelierov iz Nemčije odpre nova poglavja. Srečali smo se pred kakšnim letom v italijanski pokrajini Piemonte, kjer smo obiskali dve zelo znani vinski kleti, Paolo Conterno in Angelo Gaja.

Že takrat so name naredili močan vtis, saj sta iz njih žarela entuziazem in želja po znanju o vinu. Ko smo govorili o rujni kapljici, je bilo videti, da ogromno vedo in da jih zanima prav vsak, še tako majhen košček zemlje na svetu, kjer raste vinska trta. Gianluca Picca, Jan McMahon in Lars Kreihe prihajajo iz restavracije Johann Lafer blizu Hahna v Nemčiji, ki je ovenčana z Michelinovo zvezdico.

Gianluca je glavni sommelier in preostala dva mu zelo spretno sledita, saj jima ne uide niti najmanjši delček pogovora pri mizi. Luca mi je povedal, da so zelo veseli, ker imajo januarja in februarja dva dni na teden zaprto, saj lahko z nizkocenovnimi letalskimi prevozniki potujejo po vinskih deželah.

Prejšnji teden so obiskali Burgundijo v Franciji in par zelo priznanih vinarjev, med njimi tudi Jacquesa Prieura, čigar puligny-montrachet smo danes tudi poskusili. Današnja družba dokazuje, da sommelier ni le natakar, ki pri mizi svetuje gostom, kaj bodo pili, ampak je veliko več. Nekdo je lahko tudi ljubiteljsko velik sommelier, le da imajo – imamo profesionalni sommelieri rahlo prednost, saj lahko v svojih lokalih poskusimo veliko več.

Dober sommelier mora brati veliko strokovne literature, ve-

liko mora potovati in poskusiti veliko vin – tu bi si kdo mislil, da smo le malce bolj sofisticirani pijanci, a ni res, saj pravi sommelier na pokušinah izpljune vsak vzorec, ki ga poskusi – ogromno si mora zapomniti in ne nazadnje veliko razmišljati. O vinu, seveda. Upam, da kdo ob teh razmišljanjih ne pozabi na drugo, se pa zgodi, pri meni tudi, seveda.

Priznam, da me je veda o vinu povsem prevzela, in dvomim, da bom kdaj vedel prav vse, kar si želim, dejstvo pa je, da ne bom odnehal in se bom trudil še vrsto let. Edino, kar trpi pri življenju sommeliera, je družina, saj je to posel, ki zahteva celega človeka in zelo razumne partnerje. Jaz imam v tem primeru veliko srečo in to je lahko ključnega pomena pri razvoju vsakega sommeliera. Končnega cilja ni, mogoče bi to lahko bilo popolno razumevanje vina, mogoče pa je cilj

prav vsakič, ko uživamo ob vinu.

Vino po eni strani sploh ni tako zapletena pijača, saj je bistvo v osrečevanju ljudi. Edina prava naloga vina je ta, da osreči ljudi. In pika. To, kako dober letnik je bil, je stvar nas obsedencev, za pivce je dovolj samo eno dejstvo: je dobro – ni dobro. Danes je bilo dobro in zelo srečni smo bili za tisto mizo, s katere je pogled nesel na sončna brda. Seveda nismo rekli zgolj dobro je, secirali smo prav vsak detalj, ki ga je bilo možno, in pri tem smo neznanstvo uživali.

Interesantna je bila primerjava Simčičevega chardonnaya 1999 in puligny-montracheta 2000 Jacquesa Prieura. Aroma obeh je bila zelo podobna, sadje, kuhana jabolka, cimet, kutina, v ustih pa se je pokazal teren. Burgundec je imel višjo kislino in je deloval bolj robato, Uroša, mojega

sommelierskega prijatelja iz Nove Gorice, je fasciniral, saj je Uroš, ne da bi kdo od nas opazil, izpraznil, kar je ostalo v steklenici. Marjanov je bil mehkejši in bolj okrogel. Oba sta bila velika. Se večja ob vrhunski rižoti z radičem, ki jo je pripravila Valerija, ravno tako sommelierka.

Za nekatere je bil vrhunec večera modri pinot 2003 Marjana Simčiča. Resnično veliki modri je navdušil še tako zahtevne poznavalce Burgundije, kot so Luca in prijatelj. Občutek sem imel, da jim je narisal nasmeh na obraz, ko so odhajali proti letališču. Dobro volje so bili videti, le čas je bil žal tisti, ki jih je pregnal iz Brd. Nas pa v klet, saj je bila prava energija in smo morali poskusiti še letnike 2006, 2005 in 2004. Oh, življenje ni potica, pravijo. Pa ne v tem primeru, v tem primeru je življenje disneyland.