

Marjan Simčič: leonardo 2002

Sladko vino Marjana Simčiča je v reviji Decanter prejelo zlato medaljo, v restavraciji Chez Eric v Ljubljani pa smo ga presenetljivo združili z znamenitimi francoskimi foie gras

Marjan Simčič je v kultnem britanskem Decanterju, zanesljivo najuglednejši evropski vinski reviji, na tradicionalnem letnem ocenjevanju vin za svoj sladki leonardo letnik 2002 prejel zlato medaljo.

Leonardo je sicer njegov sin, leonardo pa je tudi sladko vino iz rebule. Potem ko so pobrali grozdje iz vinograda, so pet ton rebule pol leta sušili v lesenih zabojčkih, potem pa, ko so iz grozdja iztisnili sok, je vino dve leti in pol zorelo v 130-litrskih novih francoskih hrastovih sodih. Ob stiskanju je imel sok 240 oechslov sladkorja, ko so z njimi napolnili steklenice (0,375 l), pa 12,5 odstotka alkohola, 130 oechslov sladkorja in 9,3 kisline.

To izjemno sladko vino težko najde partnerja za poroko: sladke krožnike dosledno preglasi, če ne celo povoži. V restavraciji Chez Eric sredi Ljubljane je **Eric Rauscher**, ki skrbi za visoko francosko kuhinjo v slovenski prestolnici, k leonardu pripravil francosko specialiteto, foie gras: marinirana gosja jetra je polepšal z dušeno čebulo na sladki in kandirani pomaranči.

Prečiščeni okusi francoske kuhinje so se brezhibno ujeli s sladkim vinom! Resnici na ljubo je treba zapisati, da so jetra prišla z Madžarskega: kuhar jih je očistil vseh žil ter jim dodal poper, sol, cimet, muškato in ingver ter sladki leonardo. Potem jih je 24 ur mariniral v hladilniku, preden jih je dobrih 15 minut pekel pri 130 stopinjah, zavite v folijo in zvite v rulado.

In če niste ljubitelj mesa, poskusite k leonardu ovčji sir roquefort s suhim sadjem in pinjolami.



Marjan Simčič: leonardo 2002

Leonardo je eno najznamenitejših slovenskih sladkih vin; letnik 2002 ima 12,5 % alkohola in 130 oechslov neprevretega sladkorja. Grozdje rebule je **Marjan Simčič** najprej pol leta sušil v lesenih zabojčkih.

IZBIRA: JOŽE SPLICAL



K sladkemu leonardu letnik 2002 iz kleti Marjana Simčiča je Eric Rauscher iz ljubljanske restavracije Chez Eric ponudil marinirana gosja jetra z dušeno čebulo na sladki in kandirani pomaranči.