

# Simčič, Decanterjeva zvezda

**Decanter, najuglednejša evropska vinska revija, je s podelitvijo odličij končal težko pričakovano vsakoletno vinsko ocenjevanje – Marjan Simčič je dobil zlato medaljo za sladkega leonarda, za povrh pa še eno srebrno in štiri bronasta priznanja**

LJUBLJANA, 15. SEPTEMBRA

V londonskem prirodoslovnem muzeju so tradicionalno podelili medalje za najboljša vina ugledne vinske revije Decanter: rezultate Decanterjevih ocenjevanj vsako leto nestršno pričakujejo tako vinarji kot tudi ljubitelji vina, vinski trgovci, lastniki restavracij, saj te ocene v Evropi pomenijo zakon.

Vsako leto se več Slovencev udeleži ocenjevanja, zlasti odkar so v tej londonski reviji pred nekaj leti **Aleša Kristančiča** iz Brd opisali kot eno od dvajsetih vzhajajočih evropskih vinskih zvezd.

Letošnja slovenska zvezda na tem ocenjevanju je vsekakor **Marjan Simčič**, Kristančičev sose-

onarda letnik 2002 dobil zlato medaljo (tako kot je zlato dobil **Čurinov** ledeni šipon letnik 2003, ki so ga v Decanterju nagradili še s priznanjem za najboljšo vino srednje in vzhodne Evrope).

Toda Marjanov seznam nagrad je bil dolg: ob zlati medalji za leonarda je dobil še srebrno za rdečega teodorja, selekcija 2002, in bronasta odličja za belega teodorja, selekcija 2002, sivi pinot 2004, modri pinot, selekcija 2003, in sauvignon, selekcija 2003.

Butični vinski Sloveniji je bila izredna pozornost izkazana tudi s tem, da je Decanter po podelitvi nagrad objavil obsežen članek **Carolline Gilby** o naših sladkih vinih. Že v uvodu je prosto-dušno zapisala, da je bila prepričana, da bo med dražjimi sladkimi vini prestižno nagrado za srednjo in vzhodno Evropo po-

bral kateri od čudovitih madžarskih tokajev. Potem pa presenečenje: zmagovalac je ledeni šipon s posestva Čurina in **Praprotnika** v ljutomersko-ormoškem okolišju. In takoj slavospev Sloveniji: to je majhna, malo znana, a presunljivo čudovita država s severozahoda nekdanje Jugoslavije, znane predvsem po laškem rizlingu.

Z navdušenjem je pisala tudi o Marjanu Simčiču, vinarju z rockerskim videzom, in ni pozabila povedati, da ga med vinorodnimi griči v Brdih ni mogoče najti teden dni v februarju, ker gre takrat z bordingom na sneg, sicer pa skrbi za svoje dragocene sode ne prepusti nikomur.

Klima sicer ne ustreza vinskim sortam za pozno trgategve, piše **Carolline Gilby**, zato sladka vina izdelujejo z drugačno metodo, s sušenjem grozdnih jagod (passito). Svojega leonarda passita,



Marjan Simčič in Gašper Carman iz gostišča Pri Danilu v Retečah, ki obiskuje ugledno vinsko šolo v Londonu.

narejenega iz rebule, je Simčič poimenoval po sinu. Jagode suši do aprila, da se skrčijo na približno deset odstotkov prvotne teže in se razvije plemenita plesen, in prav to da vinu intenzivnost. Vino je ročno stiskano in fermentirano ter nato stano v majhnih sodih; ni filtrirano in naj bi se staralo desetletje. Sicer

pa se Slovenija, še piše Decanter, ne ponaša le s sladkimi vini, ponudi lahko še veliko več, kar dokazuje tudi množica osvojenih srebrnih nagrad. Eleganco je čutiti v Simčičevem teodorju (merlot) in svilnatost pri pinotu, močna in bogata so tudi njegova bela vina. (J. S.)



Marjan Simčič na Decanterjevi podelitvi medalj z Marjanom Lešnikom, znanim slovenskim kuharjem, ki dela v Londonu.