

212



Simčič: rebula opoka 2006, dvojni magnum

Opoka je najprestižnejša linija vin briškega vinarja Marjana Simčiča; rebula opoka letnika 2006 ima 13 % alkohola v trilitrski polnitvi (dvojni magnum!)

IZBIRA: JOŽE SPLIČAL

Simčič: rebula opoka 2006

Marjan Simčič z briških vinarskih vrhov je 20. obletnico, odkar mu je oče prepustil vinograde in klet, proslavil na Zemonu z novo linijo vin opoka, kuharska ekipa z dvorca pa je k rebuli ponudila senzacionalen tatarski biftek

Ko se združijo vrhovi, navadno grmi in se bliska. Tokrat je zagrmelo in se zabliskalo, ko sta se združila vrhunsko vino in prav takšna kuhinja.

Marjan Simčič je v soboto proslavil 20 let, odkar mu je oče Salko prepustil vinograde in klet. V dveh desetletjih se je Marjan povzpел med najprestižnejše slovenske vinarje, zdaj pa je zagrmel z novo, najprestižnejšo linijo – opoko, ki je še za stopnjo nad selekcijo. Opoka je tisti briški lapor, ki ga je v zemlji mogoče najti v velikih blokih, na površju pa se drobi. Simčičeva opoka nastopa kot rebula, chardonnay, sauvignon in merlot, a samo v najboljših letnikih: bela vina letnika 2006, rojstva opoke, bodo na trgu jeseni, merlot bržkone šele na prehodu v leto 2010.

Rebulo s 13 odstotki alkohola v dvojnem magnumu (polnitev v trilitrski steklenici) smo poskusili ta konec tedna: trsi rastejo v vinogradih z opoko, rebula v Medani – Jama in Breg. Grozdje z Jame je bilo po maceraciji v 3000-litrskih sodih, po letu dni pa se seli v 500-litrške. Rebula iz vinograda Breg je šla po dvotedenski maceraciji takoj v 500-litrške sode. Stekleničeno bo pred letošnjo trgatvijo, zadnji mesec bosta oba sode združena.

Kuharska ekipa z dvorca Zemona pod taktirko Tomaža Kavčiča in Marka Bolčine pa je k Simčičevemu gmenju poskrbela za bliskanje z dimom: na krožniku je bil tatarski biftek iz mesa, ki je bilo tri tedne uležano z zelišči in začimbami v vakuumu, pred serviranjem pa zgolj še nastrgano. Ponudili so ga na doma narejenem prepečencu z zelišči, vanj dahnil zrak z okusom po češnjah, na vrh biftko pa posadili svežo češnjo, ki je prav te dni dozorela v Brdih.



Marjan Simčič je za jubilej ponudil rebulo opoka 2006, Tomaž Kavčič pa zraven enega od gurmanskih krožnikov: tatarski biftek na prepečencu z zelišči in svežo češnjo.

FOTO: DEAN DUBOVIČ