



V KOZARCU

Opoka

Letnik 2006, ko so bile razmere več kot idealne in so analize pokazale neverjeten rezultat, bo ponudil štiri Simčičeva vina

Zjutraj me je na mizi čakala črna škattla z dobro znanim logotipom. Logotipom, ki sem ga videl že tolikokrat, a se vedno sprašujem o njegovem sporočilu. Enkrat me spominja na kozarec, ki predstavlja nekakšno sonce, polno žarkov, drugi mi ta isti kozarec deluje, kot da si strastno želi ljudem nekaj sporočiti. Odprem škattlo in notri je bil zamašek iz opoke, na katerem je seveda pisalo Simčič. Marjan Simčič, da ne bo pomote, zraven je ležalo vabilo v obliki knjižice.

Na levi sličica majhnega kamna in na desni besedilo: Odpiram novo poglavje ... Jah, Marjan, sem si mislil, vem, da odpiráš, pa morda ni to ravno tisto poglavje, o katerem si bil tako zelo skrivnosten in na moje še tako veliko vztrajanje nisi črnil niti besede. Rad bi ga odprl skupaj z vami ... Dobro, ok, rad bi ga odprl z nami, ampak povej več.

To je zgodba, ki se je začela pred več milijoni let ... Aaaa, zemlja, opa, vem, kam ciljaš! Naša pripoved pa se začne z letom 1860. Tega leta se je Anton Simčič ustavil na mehko zaobljenih briških gričih.

Ko je na svojem licu začutil, kako si tukaj Mediteran in Alpe podajata roke, je vedel, da je ta dežela nekaj posebnega. Kupil je kmetijo in zasadil trto. Toda briške skrivnosti, ki je ležala pod njegovimi nogami,

Simčič poda po stopinjah svojega pradedu. Toda skrivnost te dežele mu ne da miru, in odloči se, da ji pride do dna ... To mi je jasno, saj si ravno ti eden od vinogradnikov, ki se ne ustavi. Vedno želiš nekaj

ogrevalo laporne in flišne griče. Nastala je prvovrstna prst, ki omogoča pridelavo edinstvenih briških vin. Njena skrivnost se imenuje opoka – kamnina, bogata z minerali iz oceanske pradavnine.

Opoka je ključ do kakovosti, si mislim, opoka je trti mogoče malce neprijazna zemlja, saj se trta na opoki bori, korenine spusti globlje, vode ji ni lahko najti, je pa ravno ta koreninski sistem bistven za kakovost vina, zato je opoka še kako prijazna vinom. Opoka je srce briških gričev ... Na gričih je lepota te zemlje, saj jo je v dolini težko najti, na gričkih pa se ravno tako skriva, zahtevna je tudi do vinogradnika, saj mora s kirurško natančnostjo izbirati lokacije, kjer daje trta grozdje najboljše kakovosti.

Marjan odpre novo poglavje. To je poglavje, ki ga piše z natančnostjo znanstvenika in ljubeznijo romantika, ki se prepušča magiji osončenega briškega gričevja, toplega morskega zraka in mineralnega bogastva opoke. Zgodba je kot vino, vino, ki sem ga pil, ne da bi vedel imena, vedel sem samo, da je to eno najve-

čjih vin, ki sem jih poskusil v Sloveniji, vedel sem, da je veliko vino, a si nisem mislil, da za njim stoji tako premišljena zgodba.

Opoka je logično nadaljevala zgodbe Marjana Simčiča, saj je v teh dvajsetih letih delovanja prilezel v sam vrh slovenskega vinogradništva in še bolj kot doma je cenjen v tujini. Linija opoka je prava pot, saj pomeni optimum kakovosti slovenskih vin in je kupcu ne nazadnje velika garancija. Na trg bo opoka prišla samo v najboljših letnikih. Letnik 2006, ko so bile razmere več kot idealne in so analize pokazale neverjeten rezultat, bo ponudil štiri vina. Sauvignon, chardonnay, rebulo in merlot. Tak letnik se težko ponovi in včasih bomo v prihodnje pod napisom opoka lahko videli samo dve vini, morda eno, če bo narava kruta, lahko celo nobeno v letu, saj je ideja Simčičeve opoke le najboljša kakovost.

Vina, ki smo jih poskusili na predstavitvi, so bila izjemna. Sauvignon je bil aromatičen, udaren, arome bezga so se prepletale z aromami paradiznikovih listov, baziliko, bre-

skvijo, v ustih je bil okus dolg. Izjemno bogat in čist. Poskus je trajal, in čeprav je to bil vzorec iz sode, izjemno harmoničen. Rebula je bila na nivoju, ki pripada tej sorti. Arome so bile bolj umirjene kot pri sauvignonu, zrela jabolka, liči, okus mineralen, slan. Popolna rebula. Chardonnay me je spomnil na najboljšiše burgundce, bogat, a svež. Čeprav je še vedno zorel v lesu, lesa ni bilo čutili, kislina visoka, a vkomponirana, visok alkohol, ki ga ni bilo opaziti. Montrachet. Velik monarčet.

Pozneje, ko smo na prekrasni terasi veličastnega dvorca uživali v vinu, družbi, glasbi, so me misli odpeljale k še enemu vinu, ki bo nosilo etiketo opoka, merlotu. Merlot, ki sva se mu z Marjanom, ko sem ga prvič poskusil, priklonila, ne samo priklonila, tako je bil dober, da sva šla na kolena. V bistvu sva šla tja, od koder je prišel. K zemlji.



Anton še ni poznal. Prav tradicija je eden od najbolj fascinantnih in ključnih faktorjev slovenskega vinogradništva, saj je to nekaj, česar ti ne more vzeti nihče. Nekaj, na kar se lahko nasloniš, kar ti ne nazadnje pokaže pot v prihodnost.

Leta 1988, pred ne tako davnimi dvajsetimi leti, se Marjan

več, četudi ti predniki povedo zgodbe, jih sam želiš raziskati. Po odgovor se poda v daljno preteklost, ko je morje še pljuškalo po Krasu in počasi odlagalo usedline na obronke briških gričev. Veter in dež sta dolga tisoletja drobila in spirala bloke škrlavca in peščenjaka in sonce je neumorno