

Salko in Marjan Simčič: modri pinot 2003

Kozarec modrega pinota Salka in Marjana Simčiča s Ceglega v Brdih in mladi vipavski sir s paradižnikom in oljem iz bazilike, krožnik, ki so ga pripravili v restavraciji na Zemonu

Simčičev modri pinot je rasel na trtah, starih od deset do 25 let; vinogradi so na slovenski in italijanski strani, tla so iz laporja, skrilavca in peščenjaka. Grozdje so potrgali ročno v septembru, v inox posodi je vrelo dva tedna, potem pa je vino 18 mesecev zorelo v barikih.

Modri pinot je značilna burgundska sorta, Cote d'Or najznamenitejša lega, pridelek pa zelo občutljiv. Amerika in Nova Zelandija zadnja desetletja konkurirata burgundskim modrim pinotom, Kalifornija, Katalonija in tudi Goriška brda pa so prave mikrolokacije za to sorto. Simčičev modri pinot 2003 je saden, z okusom po višnjah in črnem ribezu, tanini so svilnati. Zreli siri so preverjena kombinacija z modrim pinotom: **Kavčičevi** na Zemonu pa so skočili iz utečenih tirnic in h kozarcu Simčičevega modrega pinota pripravili mladi vipavski sir. Sir je bil staran le nekaj dni, pripravljen pa brez maščob, kot bi delali skuto. Na vrhu je bil sušen paradižnik, sir pa je spremljala

še ena oblika paradižnika: kuhanega, ohlajenega, z japonsko algo *Agar agar*, da je dobil želatinasto obliko, in balzamičnim kisom. Za dodatno eksplozijo v ustih je poskrbelo olje iz ba-

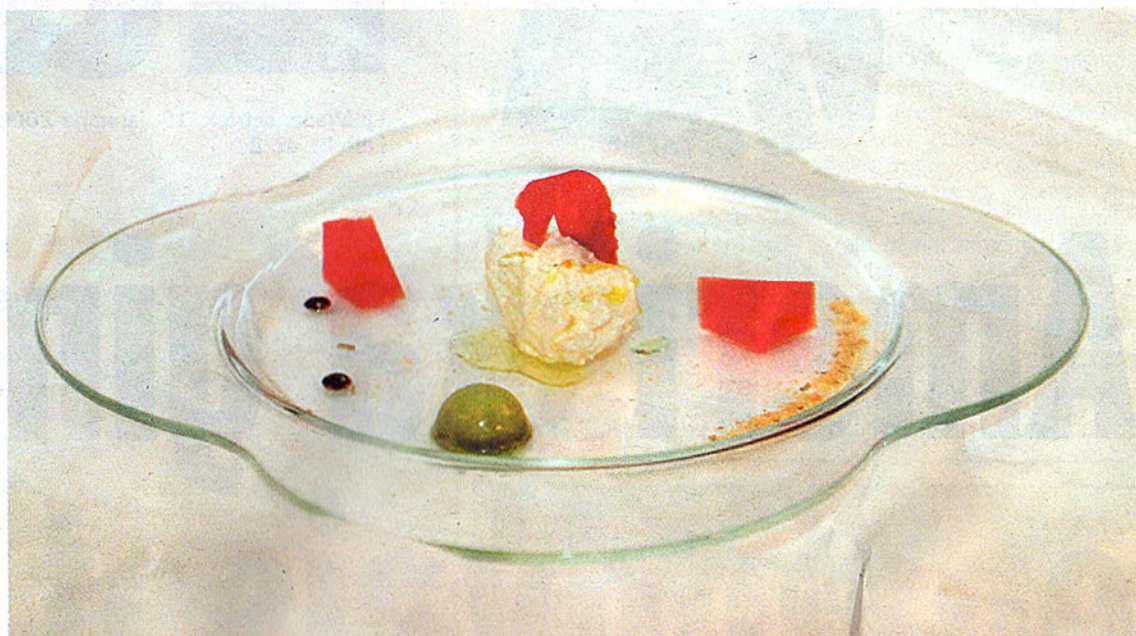
zilike: sveža bazilika je bila zmiksana z oljčnim oljem in nato zamrznjena. Za okras (in okus) pa so bile na krožniku še drobtinice iz rožmarina.



Salko in Marjan Simčič: modri pinot 2003

Pri **Simčičevih** na Ceglem v Goriških brdih so dozoreli nefiltrirano vino, ki je poldrugo leto čakalo v 225-litrskih hrastovih sodih; modri pinot letnik 2003 ima 13,28 % alkohola.

IZBIRA: JOŽE SPLICHAL



Marjan Simčič je poskrbel za modri pinot, Tomaž Kavčič pa za krožnik, na katerem je bil glavni mladi vipavski sir.