

235



Marjan Simčič: rebula selekcija 2006

Barikirana rebula letnik 2005 enega najprodornejših Bricev Marjana Simčiča ima 13,5 % alkohola.

IZBIRA: JOŽE SPLICAL

Marjan Simčič: rebula 2006

V ljubljanski gostilni Medana na Cesti v Mestni log je Milan Simčič k rebuli letnik 2006 sorodnika Marjana Simčiča pripravil njoke s pršutom in mocarelo

Rebula Marjana Simčiča iz Cegla v Brdih ima podpis selekcija, kar pomeni, da je zorela v hrastovih sodih. Letnik 2006 ima 13,5 % alkohola; s takimi rebulami bomo Slovenci osvojili svet! Marjan je trgatav pol leta prepustil maceraciji v 3000-litrskih hrastovih konusnih sodih, nefiltrirano poslal v stiskalnico in zorel pol leta v velikem hrastovem sodu, potem pa še eno leto v 500-litrskem. Simčičevi vinogradi rebule so stari blizu pol stoletja. Če imate več steklenic Simčičeve rebule, potem lahko preizkusite Marjanovo napoved: »To vino ima odličen potencial staranja vsaj še sedem let!«

K tej rebuli jantarne barve je **Milan Simčič** – Marjanov in Milanov oče sta bila bratranca – v restavraciji Medana v Trnovskih vratih v Ljubljani pripravil spominček na Medano: domače njoke, kot so jih delale njune mame, z mlado špinacho, da so dobili nekaj zelenjavnega okusa in blede zelenkaste barve; omaka je bila narejena s pršutom, na vrhu se je belila prava italijanska bivolja mocarela.



Dva Simčiča (očeta sta bila bratranca): Marjan je prispeval rebulo 2005, Milan iz gostilne Medana v Ljubljani pa njoke s pršutom in mocarelo.