

INTERVJU

Vino je nedokončana zgodba

Marjan Simčič je kot 20-letni fant prevzel družinsko kmetijo v Medani. Danes sodi med vrhunske ponudnike avtorskih vin, ki posegajo po najvišjih mednarodnih priznanjih.

ERTER PUST

Vam že z okušanjem grozdja postane jasno, kakšno bo vino?

Seveda. Ne potrebujem več analiz, svojemu okusu in očesu popolnoma zaupam. V času trgatve je vsega konec, ostane le še selekcija. S trto vinar živi vsak dan. Če je vinograd star več kot 20 let, mu vreme ne more do živega, ker ima 12 metrov globoke korenine. Tako počasi dobiva vodo in mineralne snovi, ki dajejo vinu vrhunski pečat.

Se velikokrat odrečete količini na račun kakovosti?

Za avtorska vina je važna kontinuiteta kakovosti in sloga, ki mora biti konstanten, na resnem trgu ne smeš skakati. Že pri obrezu pozimi določimo količino, velikokrat jo zmanjšamo zaradi boljše kakovosti. Vinograde, ki jih sadim jaz, bo žel moj sin. Trte, ki jih je sadil moj ded, danes dajejo najboljše vino.

V poslu sodeluje vsa vaša družina. Kako pridelujete vina?

Pred leti sem delal vse, ker se moraš v začetni fazi veliko naučiti. Danes vinogradniški del vodi moj oče, jaz pa sem večinoma v kleti, opravljam enološke posle in se ukvarjam predvsem s promocijo vin v tujini, saj 75 odstotkov vseh svojih vin izvažam na zahodne trge in v države nekdanje Jugoslavije.

Kako bi ocenili državno promocijo slovenskih vin?

Država vina promovira zelo slabo in malo. Ne moremo pričakovati, da bi se Slovenija ukvarjala s promocijo vin, kot se vinske veselile. Sam prihajam iz pete generacije, živim na območju bogate tradicije in kulture pridelave in vina; 40 let socializma je prineselo kazarso (vzgojna oblika trte) in popolnoma zavrlo zasebno inicijativo. Delujem v zelo ozkem segmentu velikih ali avtorskih vin, kar zahteva zelo specifičen marketing in tukaj imajo prednost države s tradicijo, dolgo identiteto in razvito kulturo, segment je mikroskopski. Tukaj nam država ne pomaga nič, tako smo morali imeti Slovenci trikrat boljšo kakovost od Špancev, Francozov ali Italijanov.

Kakšne so cene vina pri nas v primerjavi z ostalim »vinskim« svetom?

Ne poznam tujca, ki lahko konkurira cenam našega vrhunskega belega vina, ki ga je pri nas veliko. Žal pa k nam prihaja s tujimi trgovskimi centri veliko poceni vin vprašljive kakovosti. Sam podpisim odprti trg kakovostnih vin,

ker moramo tudi Slovenci nastopiti na tujih trgih, ki so zasičeni.

Je bilo konec 80-ih nepojmljivo, da je lahko vino iz Brd vrhunsko? Ste naleteli na predsodke?

Bil sem premlad, z napačno frizuro in slogom oblačenja nisem dal videza nekoga iz vinograda. Prav tako je leta 1988 moj črnobel minimalističen logotip deloval avangardno, a sem šel svojo pot, nisem se obremenjeval. Logotip je še danes isti, ker je dizajn večno moderen.

Kdo so vaši odjemalci?

Ciljam na poznavalce, ljubitelje vina. Profil moje prodaje so restavracije, vinoteke, hoteli. Pomembne so informacije o izvoru. Če je področje splošno prepoznano, je delo vinarja olajšano. Italijani nimajo čisto nič daljše tradicije kot mi, le da so bili 40 let pred nami in imajo precej večjo prepoznavnost. Težko je bilo prepričati kritike, stroko in ne nazadnje tudi vinske trgovce (tako imenovane opinion makerje), da smo res kakovostni.

Koliko časa ste potrebovali, da ste prišli na vinske karte in v najboljše restavracije?

Pet let smo tipali, celih deset let pa smo usmerjeno delali na tem, da smo z ekstremno kakovostjo uspeli in se prebili v ZDA, Evropo, kjer so še posebej navezani na svoja vina. Vendar moraš biti konstanten in šokirati s kakovostjo. Trendi me ne zanimajo, ker se splošno občinstvo hitro obrača, pri poznavalcih pa nihanj ni.

Kdo producira vinske trende?

Usmerjeni marketing z veliko podporo države, regije. Rdeča vina so moda iz ZDA zaradi velikih zalog in velikih količin rdečega vina iz Južne Amerike. Vplivali so celo

prek zdravnikov, ki so prepričevali, da je rdeče vino bolj zdravo od belega. A poznavalci vedo, da je lahko zdravo tako rdeče kot belo vino ali nobeno.

Kako promovirate svoja vina?

Na splošnih sejmih se že nekaj časa ne pojavljam več, hodim na zaprte sejme, predstavitve za ozke kroge, na degustacije ... Izbor vinarjev je vnaprej profiliran, cena vstopnice ali vabilo pa natančno selekcioniira občinstvo.

Kakšna vina so vam najljubša?

Pijem 95 odstotkov belih vin, zrela bela vina obožujem. Všeč so mi tudi penine in šampanjci. Če se omejim na področje in slog vina, me z načinom dela fascinira Burgundija, saj tam pri pridelavi poudarjajo ozemlje in osebnost vinarja. To je blizu moji filozofiji, ker upoštevam mikroklimo in temperament Brd.

Katera je za vinarja najpomembnejša lastnost?

Brez občutka nisi dober degustator, in če vinu ne zaupaš, ni uspeha. O vinu moraš vedeti vse, tukaj ni konca, ker je važna zgodba, kako vinar prideluje vino. In vino je nedokončana zgodba, ker nikoli ne moreš vedeti vse o njem. Ko sem si nabiral izkušnje in znanje po svetu, sem bil odprt in sem hkrati rasel s svojimi vini.

Ali Slovenci znajo piti kakovostno vino?

V zadnjih letih si je Slovenija pridobila veliko vinske kulture, tudi v navadni gostilni skorajda ne moreš več dobiti neustreznega kozarca za vino. Tudi mladi se veliko zanimajo za vina in manj pijančujejo. Sam pa ne poznam človeka, ki bi bil ljubitelj kakovostnih vin in hkrati alkoholik.



Foto: Željko Stevančić

| | |
|---|--|
|  <p>GTC TRAVEL d.o.o. Slovenska cesta 12, LJ tel 01 241 67 40 gsm 031 420 000 gtc@gtctravel.si www.gtctravel.si</p> |  <p>TRITON TURIZEM d.o.o. Zbiljska c. 8, 1215 Medvode tel 01 361 75 16 gsm 041 340 255 triton.turizem@siol.net www.triton-turizem.si</p> |
| <p>Pohihte, da ne zamudite ugodnih popustov in se čimprej prijavite na počitnice 2006! Plačilo na 24 obrokov!</p> | |
| <p>EGIPT- odhodi z letališča Brnik vsako nedeljo od 02.04. do 07.05. 2006</p> | |
| Potovanje in križarjenje po Egiptu, 5*, 8D 169.900 | Počitnice v Hurgadi, 8D od 69.900 |
| Potovanje po Egiptu, 4*, 8D, 139.900 | Počitnice v Sharm El Sheikhu, 8D od 99.900 |
| Kombinacija Kairo & Hurgada, 8D, od 119.900 | Komb.Kairo & Sharm el Sheik, 8D od 129.900 |
| <p>EGIPT, JORDANIJA, IZRAEL, SIRIJA - 23.04.-20.06 - različne kombinacije potovanj</p> | |
| Velika Egipčanska tura 4-5*, 14D 194.900 | Potovanje po Izraelu, 4*, 8D 169.900 |
| Potovanje po Jordaniji, 4*, 8D 179.900 | Potovanje po Egiptu in Izraelu, 4*, 8D, 169.900 |
| BEOGRAD, 29.04. od 29.900 | SARAJEVO, 29.04. od 29.900 |
| <p>Prvomajski klubi na Jadranu, potovanja in izleti po svetu, letalske vozovnice, izleti za skupine,...</p> | |