

Vina so tu izvrstna. Dozorela v velikih lesenih sodih. Aleks, ki je prevzel vinograd po svojem očetu Konradu, namreč ne želi kletariti po francoskem vzorcu, temveč želi nadaljevati domače izročilo.

»Mi imamo tu svoje posebnosti, to pa je tudi dobra stran naših vin,« pravi. In prav ima, kar njegova vina tudi nedoumljivo dokazujejo. Prvo steklenico je napolnil Aleks z vinom v letu 1995. Prej so imeli na prodaj odprto vino v petdesetlitrskih posodah.

Sivi pinot nima svoje močne osebnosti le po barvi, temveč tudi po okusu. Podobno se vedejo tudi chardonnay, sauvignon, tokajec, cabernet sauvignon, cabernet franc in merlot. Posebno dobro se obnesejo tudi avtohtone sorte, kakor rebula in verduc. Tudi picolit, sladka trta iz Furlanije, raste v vinogradu družine Klinec.

S svojim chardonnayem je bil vinogradnik Klinec prvi, ki je na vinskem sejmu v Ljubljani odnesel zlato medaljo. Ta chardonnay od tlej ni izgubil niti najmanj od svoje kvalitete in dobrega okusa. Aleks



sam ima verduc za svoje najboljše vino. Dozoreva suho in ima čudovit okus. Sicer pa je Klinec edini vinogradnik v Medani, ki prideluje verduc.

Za pokušnjo vin skupaj s čudovitim kozjim sirom zahteva lastnik prispevek (1000 SIT za pokritje stroškov – tako v avgustu 1998).



## Vinska klet Simčič

5212 Dobrovo, Ceglo 3b  
Tel. (065) 45 090;  
tel. in faks (065) 42 200

Vinogradnik: Marjan Simčič

Jeziki: italijansko, angleško

Član združenja »Ars vini«

Odprto: vsak dan po dogovoru

Marjana Simčiča sem prvič spoznal na vinskem sejmu v Ljubljani.

Mlad, čeden fant s stilom, s črnimi, poldolgimi lasmi, njegove modre oči bliskajo izza njegovega

temnega tena. V Ceglu pri Medani v Goriških Brdih sva ga potem obiskala na njegovem posestvu, ki je bilo prav sredi izgradnje.

Vinograd Simčičevih je star že več ko 100 let. In že 50 let na sedanjem kraju. Prej so vino v sodih pošiljali v Benetke in na Beneško. Po vojni in po osamosvojitvi republike Slovenije so vinograd uredili v sedanji obliki. Veliko so vložili v tehniko in v novo hišo. Marjan pa je prinesel tudi nove zamisli iz svoje vinarske izobrazbe. Posebna mikroklima je zelo ugodna za rast grozdja.

»Je kakor v loncu,« pripoveduje Marjan. »Ob vznožju griča, na katerem ležijo naši vinogradi, imamo dve do tri stopinje drugačne temperature kakor zgoraj.« Tik pod hišo je meja z Italijo.

Za člana združenja »Ars vini« je kakovost najvišja zapoved. Na 10 ha vinogradov pridelajo kar 70 % belih vin. Marjan je potoval že po vsem svetu, da si je ogledal vinorodna področja in vinarsko tehniko drugih vinogradnikov. Prepričan je: tla, klima, izročilo in Goriška Brda, vse to so prednosti za pridelovanje belega vina. »Tu imamo, gledano v mednarodnem okviru, čudovito vinarsko območje in pri tem bi morali vztrajati.« Kljub temu pa je med njegovi-



mi čudovitimi domačimi vini tudi nekaj izrednih rdečih vin.

Simčič goji tradicionalno klasično linijo vzgoje vin v jeklenih tankih z uravnavanjem temperature in v sodih, kjer pridobiva tako imenovane »rezerve«. Tako tudi vino »matjaž« – cuvée iz rebule in muškata –, ki pa ni vsako leto enako; vzgaja ga v sodih iz akacijevega lesa. Drugi sodi so iz francoskega hrasta.

V novi kleti s sodi mi je dal Marjanokusiti sladko vino iz lesenega soda. Skrbno so bile izbrane razne bele sorte grozdja in posušene na zračnih terasah (kjer grozde večkrat vsakega posebej obrnejo), nato pa so to s prastaro stiskalnico previdno stisnili. Nastalo je eno najlepših predikatnih vin, kar jih poznam. Marjan je ponosen na vino, ki mora zoreti v sodu še nekako leto dni in ki ga želi posvetiti svojemu sinu, ki je bil rojen leta 1998. »To ni vino za prodajo, temveč za posebne priložnosti v družini, z dobrimi prijatelji in dobrimi strankami.« Kot zgled mu velja Sauternesov »Chateau d'Yquem« .