



Piše:

**Daniela KRAMARIĆ,**vodeća hrvatska  
sommelierka

## Nježni dodir svilenkastih tanina

Apsolutno je opravdana naša fascinacija Plavcem malim. Tom moćnom, izražajnom, krajnje individualnom, posve unikatnom i samo našom visokovrijednom crvenom sortom. Plavac, od svih crvenih vina, prvi u životu kušamo. Početnicima nenaviknutim na robusne tanine, toplinu i mesnatu izražajnost na srednjem nepcu ne predstavlja ljubav na prvi gutljaj. Zatim nam Plavac postaje miljenikom i ultimativnim kriterijem pri vrednovanju svih crvenih vi-

na. Eto, zato nam se džemasta voćnost, sočnost i paprenost australskog shiraza toliko svidjela. Tada nastaje problem. Jer naš Plavac, primjerice, s mirisnom sofisticiranošću i svilenkasto baršunastim dodirima u ustima crnog pinota nema ama baš nikakvih sličnosti. U usporedbi s njim sva su nam vina "prenježna". Loš crni pinot pravi je eno-horor, ali zato dobar crni pinot predstavlja sam vrhunac crvene vinske elegancije! U svjetskim kriterijima tu je Burgundija ne-

nadmašna. Tradicijom, kvalitetom, kulturnim statusom, ali i cijenom.

Američki pacifički sjeverozapad i Novi Zeland afirmirali su se kao nove svjetske *pinot noir* makro destinacije, a Kalifornija, Katalonija ili čak Goriška brda kao mikro lokacije. Simčičev Modri pinot 2002 (srebrna medalja na Decanterovom Regionalnom Trofeju 2005), ujedinjuje u sebi pinoarovsku eleganciju Starog svijeta i začinsko-barikno-hrastovu fascinaciju Novim! Providne je granatno crvene boje koja na rubovima poprima ciglaste nijanse. Nos odaje šarmantnu zrelost. Slatki začini, cimet, klinčići i



Snimio: Rino Gropuzzo

**PROIZVOĐAČ:**

Salko &amp; Marjan Simčič

**PORIJEKLO:** Slovenija**SORTA:**

crni pinot

**TEMPERATURA****SERVIRANJA:** 16°C**ČAŠA:** vinska, veliki tulipan**DEKANTIRATI:**

da, 1h unaprijed

**TRAJNOST:**

piti ili čuvati (2-3 godine)

**ODNOS CIJENE I****KVALITETE:** dobar (3)**UVOZNIK:**

A.M.E.C. doo Rijeka

cedrovina uvod su u asfaltno zadimljene note s blagim primjesama dimljene pancete, koje ne zatamljuju tipičnu voćnost crnog pinota.

Miriše na lovranske trešnje i višnju marasku. Voćnost prozračivanjem postaje sve intenzivnija. Nažalost, pojavljuju se i preagresivne note katrana. Situacija na nepcu obilježena je prvenstveno nježnim dodirima zrelih, kompaktnih i posve svilenkastih tanina potpomognutih ugodnom svježinom i uravnoteženih ekspresivnom voćnošću

višanja i crnog ribizla. Završetak je dug. Naglašeno travnato začinski. Obilježen aromama grubo mljevenog crnog papra. "Coq au vin" ili "boeuf bourguignon" klasične su kombinacije uz crni pinot. Kao i zreli sirevi i pernata divljač. Izvrstan je uz dalmatinski pršut, filet od tune u košuljici od crnog papra ili goveđe odreske s njokima od kruha. Sofisticirana klasika crnog pinota posve je kompatibilna i s tradicionalnim rustikalnim jelima na bazi fažola (graha) i suhog mesa. Nije mu stran i dim cigara.