

Vrijedan divljenja

PIŠE: DANIELA KRAMARIĆ

vodeća hrvatska sommelierka

Slovom slovenskog zakona nestala je Teodor Reserve linija, a nastala je Teodor Selekcija belo 2003 i Rdeče 2002, što je kozmetička promjena kako bi se udovoljilo novim slovenskim propisima koji zabranjuju naziv rezerva na etiketama. No, puno me više pogodilo hrvatski zakon. Nova berba bijelog Teodora 2003, tek pristigla na hrvatsko tržište, nije uvezena u režimu kvota, što znači da je u startu skuplja za dvadesetak posto za iznos poreza. Nadalje, Teodor belo kupaža je rebule, furlanskog tokaja i sivog pinota, a od iduće godine sukladno zakonima EU, ni furlanski tokaj (*tocai friulano*) neće smjeti zadržati taj naziv, budući da je izgubio bitku s "pravim" mađarskim tokajem. I tako se Teodor belo Selekcija 2003 našao na udaru pravnih zavrzlama, ne promijenivši pritom ni bit ni nedvosmislen izričaj *terroira* Goriških brda, ali stil u svakom slučaju jest. To je najveća novost. Svakim gutlja-



jem najmlađeg bijelog Teodora iz berbe 2003. osjeća se beskompromisna samosvjesnost vinara. Naime, posljednjih je godina Marjan Simčič stekao naklonost vodećih europskih vinskih kritičara, osvojio nova tržiš-

ta i siguran plasman prvenstveno u visokoj gastronomiji. Time njegova ciljana skupina postaju razmaženi dobrostojeći bonkulovići profinjena nosa i visoko postavljenih kriterija. Berba 2003. dobila je na nosu u odnosu na 2002. na individualnosti, izgubivši predvidljivu vanilijsko-karamelastu ispoliranost i žestinu. Putrasto je medena s mirisnošću hrasta, smole i dima. Iznimno je elegantna i postojana *bouqueta*. U ustima sočna mesnata slanost trijumfira dugim začinskim završetkom. Simčič je - paralelno rastući u stilu i statusu i afirmirajući se kao *boutique* vinarija - priskrbio sebi slobodu vinskog izražavanja. Gesta i vino vrijedni su divljenja.

Proizvođač: Salko & Marjan Simčič

Vino: Teodor belo 2003 Selekcija

Porijeklo: Goriška brda, Slovenija

Sorta: 60%rebula, 20%furlanski tokaj, 20% sivi pinot

Temperatura serviranja: 14°C, čak i nešto viša

Čaša: veće zapremnine

Dekantirati: neposredno prije konzumacije

Trajnost: piti ili čuvati

Odnos cijene i kvalitete: vrlo dobar (4)

Cijena: 210 kn

Ocjena:



Uvoznik: A.M.E.C. Rijeka

