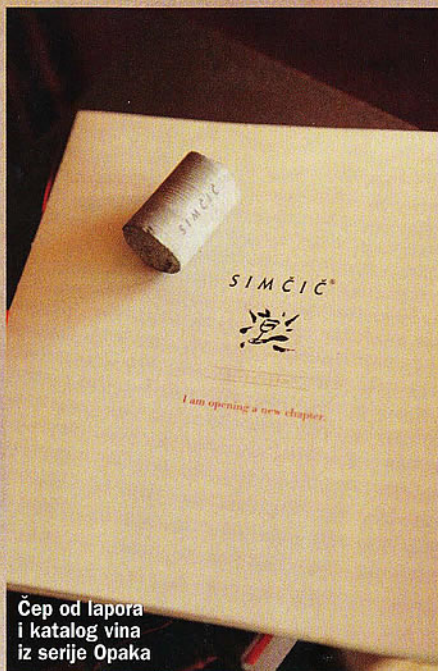




Najbolje iz Simčičeva podruma: serija Opoka



Čep od lapora i katalog vina iz serije Opoka



Vino dozrijeva u bačvama od francuskog hrasta

MARJAN SIMČIČ

Vino s okusom soli

Slovenski vinar koji svoje trsove obrađuje bez insekticida i pesticida, pa godišnje proizvede samo 80 tisuća butelja, pripremio je ekskluzivnu seriju Opoka, oplemenjenu mineralnim solima što ih njegova pet desetljeća stara loza crpi s naslaga lapora iz dubine Goričkih brda

Napisala **Tanja Vučićević**
Snimio **Mario Kučera**

Slovenski vinar Marjan Simčič (41) iz malog mjesta Ceglo u vinorodnim Goričkim brdima nedavno je "prošao" jedan od najstrožih ispita u karijeri. A priznanje koje je dobio znači mu više od svih nagrada što ih je primio od 1988., kad je preuzeo obiteljske vinograde i vinski podrum, do danas. Simčič je, naime, vina iz svoje nove, ekskluzivne, serije *Opoka* (lapor), koja će se u proljeće pojaviti na tržištu, ponudio na kušanje devedesetogodišnjem sumještaninu - iako je bilo za očekivati da će tu čast ponuditi nekom poznatom vinskom kritičaru.

- Kad je Toni rekao - mali, imaš dobra vina - bio sam prezadovoljan jer je on veoma strog "sudac" kad je riječ o finoj kapljici i pamti okuse i mirise vina svoje mladosti. Kad kaže da je nešto dobro, to znači da ga okus i miris vina podsjećaju na mladost, kad su vina bila prirodna, ekološka. "neiskvarena" tehnologijom... Dok je otpijao gutljaje *rebule*, smiješio se poput mladića. Prepoznao je ono što sam htio postići: da sorta iz našeg kraja, *rebula*, dobije status velikog vina - priča Marjan Simčič, čiji je prapradjed Jože započeo vinarsku tradiciju u mješavcu nadomak slovensko-talijanske granice. ▶



Naziv serije, *Opoka*, za najbolje od najboljih iz njegova podruma, nije odabran slučajno. *Opoka* je, naime, lapor skriven u dubini Goričkih brda, s kojim su se stopile mineralne soli iz mora što se tu nekad davno nalazilo. Danas su, pak, baš te soli tajna posebnog, enolozii bi rekli elegantnog, okusa njegovih vina.

- Loza u mojim vinogradima stara je više od pet desetljeća i zato korijen ide do 12 metara u zemlju, gdje se nalaze blokovi lapora. Ondje se, pak, nakon kiše zadržava nešto vode pa korijen, crpeći vodu s kamenih blokova, "pokupi" i otopljene mineralne soli. Na kraju dugog procesa uzgoja loze, berbe grožđa i proizvodnje vina, soli iz lapora oplemenjene vinom, ispijamo iz čaše - govori vinar koji svoje

butelje izvozi u 22 zemlje. Marjan Simčič poznat je i po tome što ima za svoju branšu neobičan, pomalo rokerski imidž. U svojem podrumu nikad ne nosi modru kutu, što mnogi vinari čine, a umjesto nje drže su mu crne traperice i majica iste boje. Kad brdskim motorom *hondom* obilazi vinograde, koji se prostiru na 18 hektara, odijeva kožnate hlače i jaknu.

- Moja obitelj, naši radnici i ja obrađujemo vinograde bez insekticida i herbicida. Zahvaljujući dvjema selektivnim berbama, na tržište dolazi samo 80.000 butelja i nijedna više. Mogli bismo povećati proizvodnju, ali to bi značilo pad kvalitete, što ne dolazi u obzir - govori Marjan Simčič, čija je desna ruka njegova supruga Valerija (38), modna dizajnerica s kojom ima 11-godišnjeg sina Leonarda. Otakako su se prije dvanaest godina vjenčali, ta je rođena Mariborčanka završila tečaj za *sommeliere* a i vrsna je kuharica. Svoji je kulinarskim umijećem zadivila nogometaše talijanskog kluba Milan - Filippa Inzaghija i Massima Odda - koji su im lani bili u posjetu. Inače, svi nogometaši tog kluba obožavaju vina Marjana Simčiča.

- Leonardo, po kojem sam prozvao desertno vino, nagrađeno 2006. zlatom na međunarodnom natjecanju Decanter World Wine Competition, bio je ushićen dolaskom slavni nogometaša. Kako i ne bi kad i on gotovo pet godina trenira nogomet u klubu Brda. I ja sam svojedobno trenirao nogomet, obožavam taj sport - veli vinar. ■



1. Marjan Simčič sa suprugom Valerijom. 2. Salko Simčič pomaže sinu u vinskom podrumu. 3. Vinima *Opoka* vinar okreće novu stranicu u karijeri 4. Svako vino ima svoju rukom pisanu 'legitimaciju' 5. Arhivsko vino iz 1988., kad je Marjan Simčič preuzeo obiteljsko imanje



Rebulu iz serije *Opoka* prvi je kušao 90-godišnji sumještatin, kojeg su okus i miris vratili u mladost

