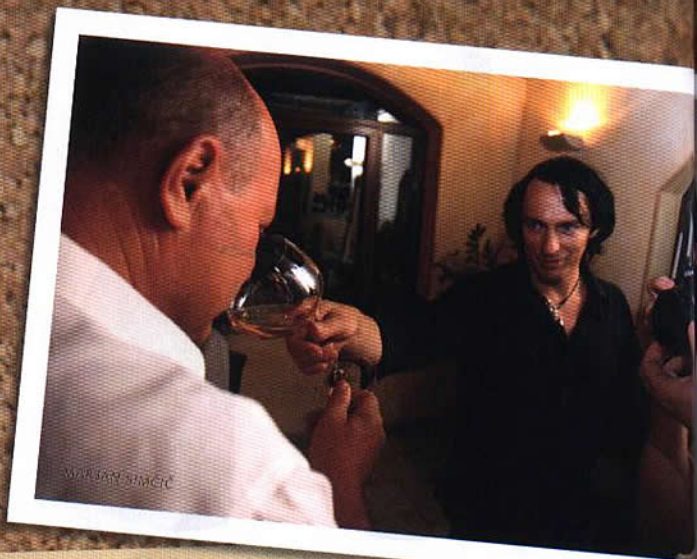


kapi iz podruma

FOTOGRAFIJA: I&P



Kod vinara Simičiča

Slovenska revija *Vino*, koja izlazi svaka tri mjeseca, objavljuje u svakom broju dva velika intervjua, jedan s iznimnim ugoštiteljem, a drugi s vrhunskim vinarom. Nakon izlaska Marjana Slijeđe 'nezaboravne kulinarne', odnosno 'nezaboravne vinske' večeri, na kojima mogu sudjelovati samo oni sretni pretplatnici koji su pravovremeno rezervirali mjesto pa mogu uživo provjeriti istinitost onoga što su pročitali. Sredinom kolovoza na večeri je kod vinara Marjana Simičiča iz Cegla u Goriškim Brdima bila i ekipa Ica & pića. Uvjerili smo se da je Marjan postao jedan od vodećih slovenskih vinara, i to ne samo zahvaljujući vinima koja proizvodi nego i zbog sposobnosti da ih predstavi. Na gospodarstvu Simičičevih zadržali smo se više od šest sati. Na početku smo se upoznali s njegovim punjenjem svježih vina (*sauvignonasse*, *chardonnay* i sivi *pinot* iz 2006), koja sazrijevaju isključivo u posudama od nehrđajućeg čelika. Usput smo slušali zanimljive priče o vinogradarskoj tradiciji Brda i obitelji Simičič, pažljivo pratili objašnjenja kako proizvesti kvalitetno grožđe koje je temelj za stvarno dobra vina, doznali kako se mlada generacija briških vinara probijala na svjetsko tržište vina. Iz kuhinje, gdje je Marjanovoj ženi Valeriji u pomoć priskočila ekipa Vinoteke Brda, pristizali su prvi sitni zalogačići: sitne rajčice sa sirom *asio*-no (tvrdi sir iz susjedne Furlanije dozrio u

sirutki) i svježi bosiljak, kuglice od slane ovčje skute iz Bovca s jezgrom mladog kukuruza i ljuskom prženog sezama, slatke briške smokve s *rocquefortom* i hrskavim kruščićima s kremom od sira, kanadskim lososom i crnim maslinama. Zatim smo bili pozvani u podrum gdje smo *en primeur*, neposredno prije punjenja u boce, kušali selekcije iz 2005, rebulu, *chardonnay* i Teodor, bijelo. Sva ta vina kod Marjana sazrijevaju u velikim čunjastim hrastovim bačvama, kod svih primjenjuje tehniku maceracije koja je najdulja kod rebule (čak pola godine), a sva vina su mjesecima na droždini, što im daje specifičnu punoću i mineralnost. Razgovaramo o prednostima lokalnih sorti u odnosu na sorte potvrđene u svjetskim razmjerima: *chardonnay* je do te mjere dotjerana sorta da vinaru daje malo slobode, dok je rebula kao stvorena za izražavanje vlastitog shvaćanja kakvo bi vino (briško) trebalo biti. Polako smo se preselili za stol i prepustili se novim delicijama i vinima. Nastavili smo sa *sauvignonom*, selekcija 2004, iznimnim voćno-mineralnim vinom, te usput uživali u kombinaciji dinje i slane ovčje skute iz Bovca, pošćkropljene briškim maslinovim uljem i paprom, te kanelonima od patlidžana s nadjevom od povrća i gorgonzolom u umaku od rajčice. Zatim smo se spustili po vertikali bijelih Teodora. Izazovi su se samo nizali.

Prvo 2004, koju uz nešto truda još možete naći u nekim vinotekama, a nakon toga sve rjeđa vina. Godina 2003. bila je ponuđena iz trolitrenih boca, a nakon oduševljenja tim vinom slijedio je još bliskiji susret s godinama 2001. i 1999. Marjan je neprekidno smišljao nove igre: isto godište iz dviju boca različitih formata, isto vino u dvije različito oblikovane čaše i sl., a mi smo mu se radosno prepustili. Žličnjaci od špinata s uštipcima od kadulje, palačinke s namazom od pasturve na krem-umaku od graha i teleći filet s korijandrom i tikvicama uspješno su se sljubili s vinom, a zamamni sladoled od smokava na kremi od bresaka najavio je da se približava veliki finale. Iz kuhinje su stigle štrukle sa slatkom ovčjom skutom, a iz podruma ih je veličanstveno popratilo prvi od dvadeset četiri magnuma opojno slatka Leonarda iz 2004. (vidi: *Popijena boca vina*, str....) Oprostili smo se od Marjana, zahvalni što je bio pripravan s nama podijeliti tako iznimne doživljaje, i nadajući se da ćemo uskoro opet doživjeti takvu nezaboravnu večer. (T. Gomišček)

Pošto Petrus 2006?

Boca Chateau Petrusa 2006, redovito najskupljega bordoškog vina, u maloprodaji će stajati 1500 eura, tvrde britanski trgovci vinima nakon što je glasovita vinska kuća iz Pomerola objavila kako će podrumsku cijena biti oko 500 eura. Lani je proizvedeno oko 30.000 boca Petrusa, koji je *Decanter* ocijenio s najviše, pet zvijezda.