

Marjan Simčič Leonardo 2004.

TONI GOMIŠČEK

Prvi od dvadeset četiri magnuma, opojno slatki Leonardo iz 2004, popijen je 15. kolovoza 2006. (poslije ponoći), na večeri kod vinara Marjana Simčiča iz Cegla u Goriškim Brdima, gdje je bila i ekipa Iča & pica. Marjan je prvi put proizveo to vino 1997, kada je dobio sina Leonarda.

Riječ je o tzv. slamatom vinu (*vin de paille*), koje je u posljednjim punjenjima izrađeno isključivo od sušenoga grožđa rebule, dok su se prvih godina u drvenim sanducima sušile i bobice drugih sorti. Marjan priprema to vino samo onih godina kada je grožđe posve zdravo, jer grozdovi čak šest mjeseci počivaju na prozračnom tavanu gdje polako gube vodu, a šećer i kiselina polako se koncentriraju. Grožđe, zapravo groždice, obično preša negdje oko Uskrsa. Za malu, 0,375-litarsku, bočicu Leonarda potrebno je najmanje 5 kg grožđa. Slatki nektar fermentira veoma polako, ako se sve odvija prema planu čak dvije godine, ali je zato životna dob vina gotovo neograničena. Okusi su puni, voćni, ali slatkoća ne prevladava. Vino je iznimno skladno, njegove kapljice prizivaju raj, obdareno je toplim mirisom voća i cvijeća, čini nam se da nas grije toplo tropsko sunce, užitek se uvlači u svaku našu poru.

Nešto takvo vjerojatno su pili bogovi na Olimpu... **!**

