

Njegovo vrijeme tek dolazi

TONI GOMIŠČEK

FOTOGRAFIJA: DAMIR FABIJANIĆ

Marjan Simčič na vinskog je sceni toliko da ga je teško nazvati mladim vinarom. Pa ipak...

Prošla su dva desetljeća otkad je prvi put zasjao na slovenskoj vinskog sceni, kad je na ljubljanskom vinskog sajmu primio zlatnu medalju za bijeli pinot punjenja 1988. To je bilo i prvo punjenje u njihovu podrumu, jer su prije toga – kao i mnogi drugi Brici – prodavali otvorena vina. Sljedeće godine zlatnoj je medalji dodao i *cordon d'excellence*, koji su dobila najbolje ocijenjena vina u vrhunskom ruhu. Potom je bio među osnivačima medanskoga *kruga* Brajda, skupine vinara koji su, nadahnuti stihovima Gradnikove poezije, ponijeli ime toga seoceta u široki svijet. Sukreirao je drukčiji pristup predstavljanju vina, završio je tečaj za somelijera, bio među suosnivačima prvoga slovenskoga okruglog stola Slow Food (na prvoj večeri pili smo upravo njegova vina!), bio u elitnoj skupini slovenskih vinara Ars vini, oženio se, dobio sina Leonarda, postao predsjednik Nogometnoga kluba Brda... No recimo da je malo manje mlad nego što je bio kad je dao tiskati prve etikete za prvo punjenje i da je u tim godinama stekao toliko iskustava da je dozrio u jednoga od najistaknutijih protagonista slovenskoga vinarstva. Vino je njegov posao, to je činjenica, ali i njegova opsesija. O vinu govori zanosom mladića koji tek otkriva prvu ljubav. I tada shvatiš da njegovog vrijeme tek dolazi...

Opoka-nova zvijezda

Razgovor o budućnosti vrti se oko Opoke, nove linije vina, koju je, s uzorcima iz bačvi, pretpremijerno predstavio u ljeto prošle godine u gostionici Pri Lojzetu na Zemonu, a tročtvrtnsku ove godine, na sajmu Vinitaly u Veroni. Sastoji se od rebule, *chardonnaya* i *sauvignona* bijelog, godišta 2006, a posljednja četvrtina, merlot, još zrije u bačvama. *To su vina s dugom trajnošću. Stručnjaci, među njima i Jancis Robinson, prognoziraju im barem desetogodišnje dobivanje na kvaliteti, a vrhunac morala bi potom držati dugo, dugo vremena*, oduševljeno priča Marjan, ohrabren prvim reakcijama. Premda nitko ne želi prebrzo ostarjeti, ponekad zaista poželim da sam zajedno s uzorcima svih triju vina barem na trenutak deset godina stariji, da mogu kušati kakvi će se nektari razviti. Teško si predočavam kakvo će nam bogatstvo otkriti vina koja mi se već danas čine savršenima. Dovršena u njihovoj primarnog funkciji, da izražavaju sortnost i *terroir*, s izrazito osobnom notom vinara koji je osjetio potrebu da se pod Opoku potpiše imenom i prezimenom.

Izlazak iz anonimnosti

Želja da se izvuče iz anonimnosti u Marjana je prisutna od sama početka. Dok su prodavali otvorena vina, kupci su najčešće hvalili gostioničara da ima dobru kapljicu, a kad je on stavio na stol bocu s etiketom proizvođača, počeli su upoznavati i Simčiča iz Medane. *Zlatna medalja na ljubljanskom vinskog sajmu bila je prva zlatna medalja uopće koju je kao privatni slovenski vinar dobio za suho vino, što je preko noći pokrenulo zanimanje za naša vina*, i danas se Marjan rado sjeća početaka. Za prva punjenja odredio je vina koja naziva ljetnima. *Kad smo vina iz mladih vinograda prodali u zimskim mjesecima, vina iz starijih još su počivala na talogu i već*



smo ih u proljeće počeli pripremati za flaširanje. Kod njih su me, više nego svježina i voćni okus, zanimala punoća i savršenost. Povremeno otvorimo koju bocu iz domačeg arhiva i uvijek nas iznova iznenadi kako su se ta, inače jednostavna vina, lijepo održala, priča Marjan. Put do Opoke bio je dug i želimo li ga prohodati u njegovu društvu, moramo kušati vina koja su ga dovela do tog vrha.

Ljetna vina, čije je osnovno obilježje bijela etiketa sa sada već svima poznatom nagnutom čašom i suncem, ostaju i danas osnova ponude podruma Šulinovih, kako se domaćim jezikom naziva gospodarstvo koje je Marjanu prepustio na vođenje i upravljanje otac Salko. U toj ponudi ističu se bijela vina (sivi pinot, *sauvignonasse* – nekada poznat kao furlanski tokajac i *chardonnay*), a jedino crno je *cabernet sauvignon*. *Poljoprivrednici iz naših krajeva uvijek su se iznova morali suočavati s drastičnim promjenama na tržištu. Prvu veliku obnovu vinograda započeli smo potkraj devetnaestog stoljeća, kad smo bili dio Austro-Ugarske i trgovali vinom gore do Beča. Nakon Prvoga svjetskog rata počeli smo upoznavati zakonitosti talijanskog tržišta, a nakon Drugoga – jugoslavenskoga. Mi, pri čemu mislim na širu skupinu briških i osobito medanskih vinara, to smo tržište uhvatili samo za rep, iako smo svježinom našeg pristupa i kvalitetom vinske ponude bili dovoljno prepoznatljivi da smo se prilično brzo dokazali. Što je značilo da smo utoliko jače osjetili raspad države. Preko noći morali smo u svijet, upozoriti naše ljubitelje vina u Njemačkoj, Italiji, Engleskoj, SAD-u... Ako smo htjeli uspjeti, morali smo biti bolji od neposredne konkurencije, odnosno usporedivih vinara. Referencija nam je bio Collio, kako se kaže za talijanski dio Brda. Pozorno smo pratili što rade preko granice i vrlo brzo spoznali da se znanje ne može kupiti, nego da mora svatko za sebe utvrditi posebnosti svojih vinograda, potencijale grožđa s pojedinih položaja, najprimjereniji način prerade, najbolji oblik vinifikacije... Bez vlastitih pokušaja, bez vlastitoga istraživanja nikad nećeš napraviti autorsko vino, koje te jedino može stvarno uzdići na međunarodnom tržištu.*

Vinarstvo Simčič

Ceglo 3b
5212 Dobrovo
tel: 386 (05) 39 59 200



Posljednja vijest

Leonardo, vino od sušenoga grožđa rebule, koje nadopunjuje ponudu vina Marjana Simčiča na ocjenjivanju revije *Decanter* primilo je (ponovno) zlatno odličje. Čestitamo!



Barik, da ili ne

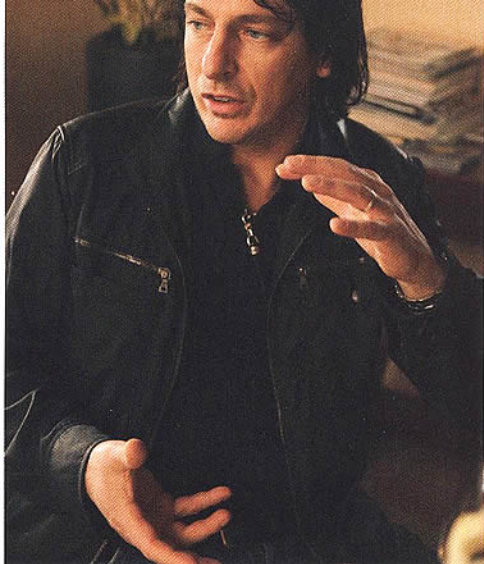
U to vrijeme, u devedesetim godinama, Marjan je kupio prve barike i rodile su se selekcije: rebula, *sauvignon*, *chardonnay*, vrsta Teodor bijelo, *cabernet sauvignon* i vrsta Teodor crveno, poslije još plavi pinot. *S tim smo vinima privukli pozornost somelijera, posjetitelja sajmova, gostioničara i širega kruga kupaca. Opojne note paljenog drva, koje su hoćeš-nećeš prisutne pri zorenju vina u baricima, osobito ako uvijek iznova ili barem pretežno upotrebljavaš nove bačve, bile su isprva poželjne, a kasnije su mi počele smetati. Mikrooksidacija, koju omogućuje zorenje u baricima, zasigurno je korisna i tanini kao prirodni konzervansi dobro su došli, ali jake arome paljena drva koje prekriju prvotne arome vina ne odgovaraju mojem pogledu na to kakvo treba biti vino*, rekao je Marjan, koji se sada radije koristi velikim stožastim drvenim posudama, 20 do 30 hl. *U njima vino zori na potpuno drukčiji način, kvasovke se lijepo raspodijele po dnu, zorenje u velikom volumenu daje vinu drukčiju pozadinu, kondiciju, bolje ga priprema na dugu trajnost u boci, uvjeren je danas.*

Do tih spoznaja nije došao čitanjem prospekata, nego iskustvanjem i uspoređivanjem, danonoćnim praćenjem rasta loze, dozrijevanja grožđa i zorenja vina.

Pokrenut strašću

Vino moraš raditi s veseljem i ljubavlju. Nikad me nije vodila misao da moram proizvod samo prodati; veći mi je izazov traženje istomišljenika, ljudi koji znaju cijeniti ono što radim. Danas bih vjerojatno sve što sam proizveo (kojih 80.000 boca godišnje) mogao prodati u Sloveniji, no tjera me želja da me upoznaju po cijelom svijetu. Roditelji kažu da sam još kao dijete bio vrlo ambiciozan, da sam se htio isticati. Takav sam ostao, takva su moja vina. U svijetu je poplava vina i tek kada te prihvate i na najzahtjevnijim tržištima, dobiješ potvrdu da radiš dobro. Zadovoljstvo je to veće uz činjenicu da ne dolazim iz neke međunarodno poznate vinorodne države, zato je uspjeh to više osoban i poticajan. Da je Jugoslavija ostala jedinstvena država, ili jedinstveno tržište, taj odlazak u svijet možda bi bio sporiji, ali svejedno bi do njega došlo. Ta misao pratila me sve od prvih posjeta francuskim podrumima, chateauxima. Tada sam zurio u zemljovide na kojima su vinari zastavicama označivali mjesta gdje se prodaje njihovo vino. S čuđenjem sam zaključivao da i mali vinar može uspjeti u nekom Los Angelesu ili New Yorku, da količina nije važna, da je mjerodavno isključivo kvaliteta. Znao sam da se to ne može postići preko noći, da je možda potreban rad više naraštaja, ali postalo mi je jasno da je to jedini put kojim vrijedi ići, mudruje Marjan.

Zanimljivo ga je slušati. Ponekad brunda kao da govori sam za sebe, drugi put se razgali i podigne glas kao da je pred auditorijem od tisuća ljudi. Opisuje nam značenje koje su pojedina vina iz ruda selekcija odigrala prilikom priznavanja u određenom vremenu i na pojedinom tržištu. *Isprvo je bio možda ključan sauvignon, jer je na svjetskom tržištu vrlo malo u drvu njegovanih i maceriranih sauvignona kojima uspije očuvati sortnu specifičnost. Chardonnay je klasika; zbog fenolne zrelosti koju postiže u našim vinogradima od njega možemo bez teškoća napraviti veliko vino, usporedivo s najboljim svjetskim chardonnayima. Tu je i Teodor, koji je*



isprva bio vrsta rebule, chardonnaya i sivoga pinota, a nakon toga sam chardonnay zamijenio sauvignonassom; u takvoj mješavini pozitivne note svih triju vina ravnomjerno dolaze do izražaja. Prije nekoliko godina izbor je dopunila rebula, kojoj sam sve vrijeme posvećivao toliku pozornost da nisam htio s njom na tržište dok nisam bio potpuno zadovoljan. Štošta sam morao raščistiti i kad sam s godištem 2002. prvi put došao na tržište, zasigurno sam postavio nove standarde poimanja rebule. To je vino za one koji ga razumiju, koji imaju sličan pogled na vino kao ja. Zato je nikad nisam gurao naprijed, ali sam čekao da se kupci sami počnu raspitivati o njoj. U mojoj rebuli još ćete jače nego u drugim mojim vinima otkriti Brda, osjetiti lapor, miris zemlje koji se osjeti u isparavanju za vrijeme ljetne oluje...

Pečat zemlje

I premda bismo morali barem nešto pozornosti posvetiti crnim selekcijama, ipak nas uvijek iznova naglašeno značenje lapora dovodi do posljednjega vinskoga djeteta Marjana Simčiča. Lapor je, jednostavno rečeno, ime koje su Brici dali svojoj zemlji, mješavini pješčenjaka i gline, nastaloj u doba eocena. Odlukuje je mineralnija, a organskih tvari ima razmjerno malo. Zato su loze prisiljene razviti dubok i razgranat korijenski sustav. Zapis o tome što su iscrpile ostavljaju u tvrdim dijelovima grožđa, u ljusci i košticama. Ako dakle preradimo tako zdravo grožđe da nam dopušta maceraciju, time ćemo dati vinu najjasniji pečat zemlje na kojoj je loza rasla, osnovna je Marjanova spoznaja. Kombinacija maceracija i zorenja u pojedinim tipovima posuda nisu konstanta, mijenjat će ih po nadahnuću godišta. Također svako godište nije dovoljno dobro za pripremu vina serije Opoka (Lapor). Dosad se takvim iskazala berba 2006. Naravno, vjeruje u briški lapor, u dodatnu kvalitetu koju može dati vinu. Napokon, na sličnoj je zemlji, samo bitno starijoj, i najčuvaniji francuski *grand cru*, Montrachet u Burgundiji.

Kad Marjan uzme u ruke komad lapora, toga lažnog kame-na, oči mu sjaje kao da drži dragulj. Njegovo je oduševljenje zarazno. Još više kad kušamo sva tri vina. I još više kada si u mašti pokušamo predočiti u kakve će se moguće ljepote razviti. Ali i već danas nas oduševljavaju. Bravo, Marjan! **17**