



MARJAN SIMCIC LÅTER VINET TALA

Före detta fotomodellen Valerija Simcic-Kalan tar emot oss på terrassen med ett glas Sauvignonasse medan vi väntar på hennes man Marjan. Vi är på besök mitt under skördetiden och när han kommer avslöjar en svettig panna att han arbetat hårt.

MARJAN TILLHÖR FEMTE GENERATIONEN vinodlare i familjen och hans far Salko är ännu aktiv i produktionen. De har 16 hektar vinodlingar varav knappt hälften ligger på andra sidan italienska gränsen.

– Politiken kunde inte dela regionen, så har man vingårdar på italienska sidan men tillverkningen på den slovenska så blir vinet slovenskt, säger Marjan när vi ser ut över ägorna.

På samma sätt gäller det om en italiensk producent råkar ha vingårdar på den slovenska sidan. Den politiska delningen av Goriske Brda skedde 1947 där gränsen drogs rakt genom vingårdarna. Den italienska delen kallas idag Collio.

MARJAN SIMCICS VINGÅRDAR LIGGER RUNT vineriet och är indelade i sex lägen där varje läge behandlas olika. Simcic jobbar ekologiskt och till viss del biodynamiskt.

– Jag brinner för arbetet och älskar vin, däremot tycker jag att teorin är ointressant – den kan snart komma att ta över vinet. Jag vill hitta den mest naturliga vägen att göra vin och vi arbetar fullt ekologiskt. Vad det gäller den biodynamiska filosofin får det inte gå så långt att vinet är i fara.

Han har svårt att förstå slaviskt biodynamiska odlare.

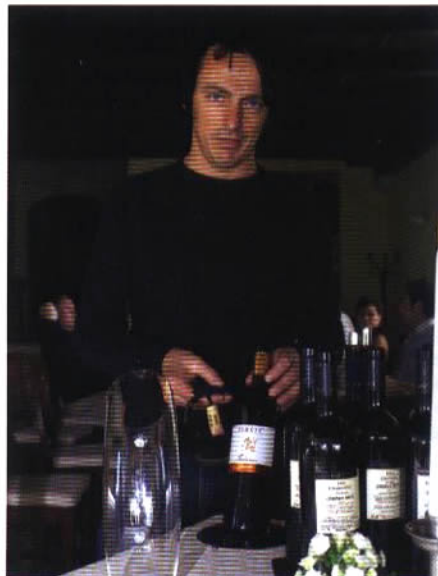
– De blundar för problem och skyller bristerna på naturen – det blir ett alibi för att göra dåliga viner. Jag har kanske 70 årgångar vin jag får chansen att göra och varje årgång kräver massor av beslut. Då måste jag fatta dem utifrån det bästa möjliga resultatet, säger 39-årige Marjan Simcic.

FRAMFÖRALLT ÄR JORDMÅNEN I SIMCICS VINGÅRDAR rik på mäger och en del är gammal havsbotten. Klimatet är varmt på dagarna och svalt på nätterna.

– Det finns en närhet till både havet och alperna som ger bra sockerhalt, bra syra och koncentration. Därmed blir det också bra lagringspotential.

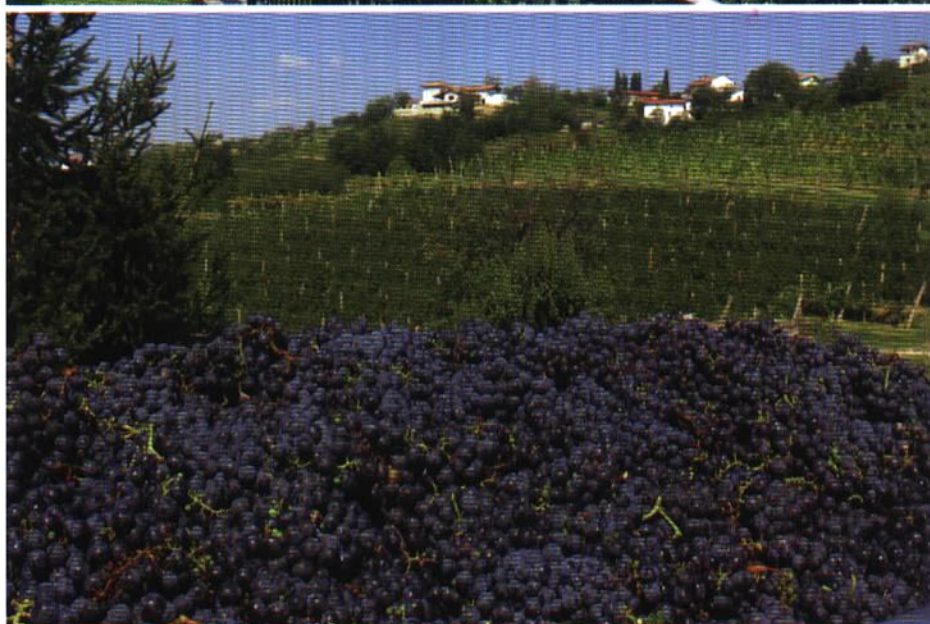
Om Marjan Simcic var stressad när vi först träf-

fades blir han desto lugnare när vi börjar prova vin. Den ursprungliga provningslistan utökas snart och det märks att Marjan Simcic inte är en teoretiker. Det är resultatet – vinerna – som är det viktiga. Och är folk intresserade så låter han vinerna tala för sig själva.



Marjan Simcic tillhör femte generationen vinodlare i familjen.

Marjan Simcic, Brda, Primorje



2005 Sauvignon Reserve

84 LGP Druvorna kommer delvis från den italienska sidan och delvis från den slovenska. En del av vinet har macererat med skalen under tolv dagar. Efter jäsningsen har en 18 månader lång fatlagring tagit vid. Doften är stor och komplex med nöthet och mineralsalta. Smaken är rejält fruktig med fina ek- och mineraltoner i elegant men mustig stil.

2005 Chardonnay Reserve

88 LGP Druvorna har behandlats ungefär som för Sauvignon. Doften i detta nybuteljerade vin är ännu slutet men med blommighet och fina äppeltoner. Smaken är friskt fruktig med riktigt snyggt inbakade ektoner och begynnande rökighet. En mycket lovande årgång i stram, mineralisk stil.

2003 Teodor Belo Reserve

88 LGP Gjord av 60 procent Rebula, 20 procent Pinot Gris och 20 procent Sauvignonasse som har vinifierats och lagrats var för sig. Efter 27 månader blandades vinet som sedan fick vila i en månad innan buteljering. Doften är stor med inslag av nötter, honung och apelsinblomma. Smaken är ännu ung och stram i exotiskt fruktig stil med begynnande mineralton. Teodor är namnet på Marjans farfar.

2005 Rebula

89 LGP Gjord på druvor som planterades av Marjans farfar för 53 år sedan. Druvorna macererar och jäser på 3 000 liters ektankar under 6 månader. Därefter avskiljs vinet och en fortsatt lagring sker på barrique under 2 år. I doften finns citrusfrukter och honung. Smaken är häftig med inslag av körsbär, vinbär och apelsin i lång, tanninstrukturerad smak.

2003 Pinot Noir Reserve

92 LGP En lysande Pinot Noir med stor, lækker doft med sötfuktiga inslag och toner av pomerans. Smaken är stram och välstrukturerad med snygg plommonton och kryddighet. Lång, fin eftersmak. Har lagrats 22 månader på barrique.

2003 Teodor Rdece Reserve

93 LGP Gjord av 85 procent Merlot och 15 procent Cabernet Sauvignon som vinifierats separat. Innan blandning har vinerna legat 40 månader på barrique. Denna årgång buteljerades alltså 2007. Doften är stor och utvecklad av tobak, ceder, plommon och läder med fin mineralton. Smaken är kraftfull men samtidigt sammetslen med inslag av plommon, korinter och madurotobak i lång, lyxig stil. Vi får även prova årgång 1997 av samma vin vilket blir en bekräftelse på härlig struktur och lagringspotential.

2003 Leonardo

90 LGP Gjord av torkade rebuladruvor. Stor doft av knäck, sultanrussin, dadlar och nougat. Smaken är fyllig och söt med inslag av dadlar och aprikoser, mandel och hasselnötter. Lång eftersmak med befriande syra.

UPPIFRÅN:

Marjan Simcics vingårdar ligger runt vineriet och är indelade i sex lägen.

Precis skördade druvor.

Före detta fotomodellen Valerija Simcic-Kalan tar emot oss på terrassen med ett glas Sauvignonasse.