

DER ZÄHE COLLIO MARJAN SIMČIČ

SEINE BEHARRLICHE QUALITÄTSSUCHE
HAT SEINEN WEINEN WELTWEIT ERFOLG BESCHERT

REVUJA VINO
PHOTO MARJAN MOČIVNIK

Er ist vor zwanzig Jahren seinen eigenen Weg gegangen. Und es ist genau zwanzig Jahre her, seit ihm auf dem Weinfestival von Laibach seine erste Goldmedaille für den Weißburgunder 1988 zugesprochen wurde. Es handelte sich um den ersten in seiner Kellerei abgefüllten Wein. Heute lebt er in Ceglo einem Dorf in der Goriška Brda (dem slowenischen Collio), wo sich auch seine Kellerei mit dem Verkosterraum befindet. Im Jahr werden hier an die 80.000 Flaschen Wein erzeugt. Achtung! - die Produktion ist begrenzt, denn Marjan kann nicht mehr erzeugen. Vor allem, seit er den Kritikern bekannter Gastrozeitschriften (Decanter, Wine Spectator) aufgefallen ist, die ihm Auszeichnungen und Ehrungen zuteil werden ließen. Dies hat dazu geführt, dass er der Nachfrage noch weniger entsprechen kann. Weinbereitung, das ist für Marjan ein Beruf aber auch seine große Liebe: wenn er vom Rebsaft spricht, dann immer mit Gefühl. „Ich habe mich schon immer für Weine eingesetzt, die ein Ausdruck des Terroirs sind. Körper, Aroma und Geschmack müssen dem Collio entsprechen. Die Keltermethoden müssen die besonderen Bodeneigenschaften bewahren. Während der Lese versuche ich nie die Temperatur der Trauben zu verringern, sondern folge dem natürlichen Verarbeitungsprozess. Ich bin davon überzeugt, dass aus hochwertigen Trauben ein reiner Wein, der gut alterungsfähig ist, gewonnen wird. Jeder Winzer muss die Eigenschaften seiner Reben, das Potential der Trauben bedenken und anschließend die beste Keltermethode wählen.“ „Wer in seinen Wein so viel Gefühl einsetzt, wie ich, der sucht dann auch Kunden, die diesen zu schätzen wissen. Das ist nicht leicht. Es ist eine Sache, den See von Bled zu durchschwimmen, als den Ozean zu durchschwimmen. Für mich stellt gerade der Ozean eine Herausforderung dar. Meine Eltern erzählen, dass ich schon als Kind keine mittelmäßigen Dinge mochte. So bin ich noch heute und so sind meine Weine. Weltweit gibt es ein Meer von Weinen und nur wer im Ausland Erfolg hat, weiß mit Sicherheit, dass seine Arbeitsweise die richtige ist.“ „Es hat mehrere Jahre gedauert, bis ich für den Sprung

IL COLLIO TENACE DI MARJAN SIMČIČ

LA "SFIDA" APPASSIONATA ALLA QUALITÀ
MERITA AI SUOI VINI SUCCESSI IN TUTTO IL MONDO

Ha intrapreso la propria strada indipendente vent'anni fa. Sono trascorsi proprio vent'anni da quando, per la prima volta ha ricevuto la medaglia d'oro per il pinot bianco 1988 al festival di vini di Lubiana. Era il primo imbottigliamento nella sua cantina. Ora vive a Ceglo, piccolo paese di Goriška Brda (Collio Goriziano Sloveno) dove ha sede anche la sua cantina e la sala degustazioni. Producono abitualmente fino a 80.000 bottiglie di vino. Però attenzione! - le serie sono limitate e Marjan più di tanto non riesce a produrre. Specialmente da quando lo hanno notato i critici delle note riviste enogastronomiche mondiali (Decanter, Wine Spectator) e gli hanno conferito un bel po' di premi e riconoscimenti. Cosa che ha reso ancora più difficile soddisfare le richieste del mercato. Il vino per Marjan è una professione ma anche il suo amore: quando parla di vino, ne parla sempre con passione. "Sono da sempre sostenitore di vini che rispecchiano il terroir. Il corpo, l'aroma e il sapore devono essere tipicamente del Collio. I metodi di vinificazione devono essere tali da conservare le caratteristiche particolari della terra. In vendemmia non cerco mai di abbassare la temperatura dell'uva ma seguo il processo naturale di lavorazione. Sono sicuro che un'uva di qualità abbia in sé le potenzialità per regalare un vino puro e che duri nel tempo. Ogni vignaiolo deve però prendere in considerazione le specifiche dei suoi vigneti, il potenziale dell'uva e poi scegliere il metodo di lavorazione più appropriato" "Se fai il vino con tanto entusiasmo e tanta passione come lo faccio io, poi cerchi anche gente che lo sappia apprezzare. È proprio una sfida trovare gente così. Una cosa è cercare di attraversare a nuoto il lago Bled, un'altra cosa invece attraversare l'oceano. Per me la sfida è proprio l'oceano. I miei genitori dicono che sin da bambino non amavo le cose mediocri. E tutt'oggi sono rimasto così, e così sono anche i miei vini. Nel mondo c'è un mare di vini e solo quando ti accettano nei mercati esteri hai la certezza di lavorare come si deve". "Mi ci sono voluti un bel paio d'anni prima di sentirmi abbastanza preparato per il

in den italienischen Markt bereit war. Es ist einer der schwierigsten Märkte - man kann Riesenerfolge erzielen, aber auch einem Desaster entgegen gehen. Ich glaube, dass gerade die Italiener die größten Weinexperten sind. Ihre Weinkultur ist immens, in Italien spricht und schreibt man viel über Wein. Die Italiener sind sehr stolz auf ihre Weine und zugleich in der Lage die Qualität der anderen zu erkennen. Nur nachdem ich völlig sicher war, dass ich den strengen Kriterien dieses Marktes entsprach, habe ich den Sprung gewagt und glücklicherweise Erfolg gehabt. Die Neuigkeit von der Qualität meiner Weine hat sich schnell im Markt verbreitet und uns zur bekannten Vertriebsgesellschaft Classica geführt. Heute findet man unsere Weine in den besten Restaurants und Vinotheken in 18 verschiedenen Ländern." „Weine mit der Kennzeichnung reserve, heute selekcija, gibt es nur in begrenzter Menge. Ich muss sagen, dass jeder Wein zu seiner Zeit eine bedeutende Rolle gespielt hat. Zunächst der Sauvignon, einer der wenigen Sauvignons auf der Welt, der in Holzfässern gärt und doch den typischen Geschmack und das Aroma bewahrt. Der Chardonnay ist ein Klassiker, durch die phenolische Reifung ist es leicht, einen großen Wein zu keltern. Dann die weiße Cuvée aus

mercato italiano. E' uno dei mercati più difficili - puoi avere un gran successo oppure subire un disastro. Credo che siano proprio gli Italiani ad essere i più grandi esperti nell'ambito dei vini. Hanno una cultura enologa immensa, in Italia si parla e si scrive tantissimo sui vini. Gli Italiani sono molto orgogliosi dei loro vini e allo stesso tempo in grado di riconoscere la qualità degli altri. Solo quando ero sicurissimo di poter soddisfare i severi criteri di questo mercato mi sono lanciato e grazie a Dio sono riuscito a sfondare. La voce sulla qualità dei miei vini si è sparsa velocemente facendosi strada sul mercato e portandoci fino alla famosa casa distributrice Classica. Oggi i nostri vini si trovano nei migliori ristoranti ed enoteche in ben 18 paesi esteri." "I vini con il marchio reserve, oggi selekcija, sono vini che si vendono sul mercato solo in numero ridotto. Posso dire che ogni vino ha fatto la sua parte a suo tempo. Per primo il Sauvignon, uno dei pochi Sauvignon nel mondo fatto in legno con macerazione ma allo stesso tempo con quel gusto e quell'aroma tipico. Lo Chardonnay È un classico, grazie alla maturità fenolica permette di fare un grande vino senza difficoltà. Poi c'è l'uvaggio bianco chiamato Teodor che unisce la Ribolla, il Tocai friulano e il





Ribolla, friaulischem Tocai und Grauburgunder. Den Ribolla, der wie alle meine Weine den Collio - Goriška Brda widerspiegelt, habe ich erst vor ein paar Jahren als selekcija gekennzeichnet. Im Vergleich zu den anderen Weinen erinnert das Aroma des Ribolla an den typischen Geruch der von uns opoka genannten Erde dieses Gebiets nach einem sommerlichen Schauer. Die Liste der Rotweine ist kürzer: Cabernet Sauvignon, Cuvée Teodor rdeDe und Blauburgunder. Letzterer stellte die größte Herausforderung dar. Zehn Jahre lang habe ich den Rebstock, seine Entwicklung auf unseren Böden und die geeignete Keltermethode studiert. Ich hatte keine Ruhe, bis ich auch den Blauburgunder zu „meinen“ Weinen zählen konnte. Erwähnenswert ist auch Leonardo, der Süßwein aus rosiniertem Ribolla. Die Jahrgänge 2002 und 2003 wurden mit der Goldmedaille von Decanter ausgezeichnet. Kenner wissen die Mühe, die ein solcher Wein bereitet, zu schätzen, deshalb war die hohe Punktezahl für mich nicht weiter überraschend. Ich habe diesen Wein meinem Sohn Leonardo gewidmet. Als er geboren wurde, wollte ich einen Wein keltern, der zu seinem 18. Geburtstag seine höchste Entfaltung erreicht hätte. Die ersten Flaschen habe ich vor elf Jahren abgefüllt, dem Alter meines Sohnes. Seine Zeit muss noch kommen.“

Pinot grigio. Solo da un paio d'anni ho dato il marchio "selekcija" anche alla Ribolla che come tutti i miei vini rispecchia il Collio - Goriška Brda. La Ribolla più di tutti gli altri vini emana l'aroma e il profumo della terra dopo una pioggia estiva, la terra tipica del territorio, chiamata da noi opoka. La lista dei vini rossi e più corta: c'è il Cabernet Sauvignon, l'uvaggio Teodor rdeče e il Pinot nero. Proprio quest'ultimo rappresentava la sfida più grande. Mi ci sono voluti dieci anni di studi del vitigno, del suo comportamento nelle nostre terre e del tipo di vinificazione più adatto. Non mi sono dato pace fino a quando ho potuto proclamare anche il Pinot nero come uno dei miei vini d'autore. Devo menzionare anche Leonardo, il vino dolce ottenuto da ribolla passita. Le annate 2002 e 2003 sono state premiate con la medaglia d'oro Decanter. Gli intenditori sanno valorizzare lo sforzo che ci vuole per creare un vino così, perciò i punteggi alti conferiti non mi hanno stupito tanto. Personalmente ho dedicato questo vino a mio figlio Leonardo. Quando È nato volevo fare un vino che sarebbe stato al suo massimo quando avrebbe compiuto 18 anni. Il primo imbottigliamento del vino risale a undici anni fa, gli anni di mio figlio. Il suo momento deve ancora arrivare.“