

Znova so bile podeljene prestižne Decanterjeve vinske nagrade, tokrat z občutnejšo slovensko udeležbo.

## Mnogoboj velikih

ROBERT GORJAK

Poznano je, da klasificirani bordojski châteaux ne pošiljajo vin na ocenjevanja. Le zakaj bi tvegali svoj ugled. Oceniti se »pustijo« le vinskim kritikom. Publiciteta se vedno prileže.

Londonsko ocenjevanje revije Decanter - Decanter World Wine Awards (DWWA), je očitno drugačno. Na njem se pojavljajo zveneča imena, kot sta Cos d'Estournel (super druga lega, St. Estephe) in Rauzan Segla (druga lega, Margaux).

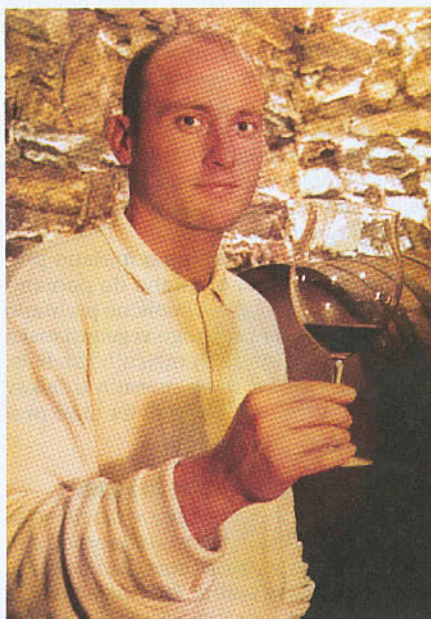
Pojavil se je tudi del smetane slovenske vinske scene. Movia, Čurin, Marjan Simčič, Edi Simčič ... Ljubljanskega ocenjevanja razen Čurina niso niti povohali.

### Kaj ima Decanter, česar drugi nimajo?

Najprej sistem ocenjevanja. Vina razdelijo po regijah. Vino naj bi izražalo svoje poreklo. V globalizaciji, ko so si vina vse bolj podobna, je to prava smer. Pokušajo se enaka med enakimi.

Potem so tu ocenjevalci. Ne ocenjujejo vsi vsega. Vsaka regija ima svojega predsednika, odličnega poznavalca regije. Imena? Odličen kritik in pisec Tim Atkin (MW - Master of Wine), izjemen filozofsko navdihnjeni kolumnist Andrew Jefford, največji poznavalec penin in šampanjcev na svetu Tom Stevenson, v Bordeauxu živeči Decanterjev kolumnist James Lawther (MW), svetovno priznani pisec vinskih knjig Michael Schuster, če naštejemo le nekatere. Resnici na ljubo, na slikah so videti izdatno mlajši. Ocenjevanje vodi oče in predsednik ocenjevanja Steven Spurrier, znameniti pisec o vinu in Decanterjev kolumnist.

Tudi drugi pokušalci so poznavalci za določeno regijo. Res se mi je dvignil utrip, ko sem prejel vabilo Stevena Spurrierja. Želel sem ocenjevati vina vzhodne Evrope, kjer so se ocenjevala tudi slovenska vina. Ocenjeval sem italijanska.



### Nagrade

»Priznanje,« je ob začetku vsakega dneva degustacij članom žirije pojasnil predsednik ocenjevanja Steven Spurrier, »pomeni, da vino lahko priporočite. Bron pomeni dobro vino, srebrno zelo dobro do odlično vino, zlato pa izjemno vino.«

Pri čemer ni vseeno, koliko vino stane. Odlično vino, ki stane pet funtov, bo prejelo zlato medaljo. Če bi isto vino stalo na primer 15 funtov, bi morda prejelo bron, največ srebro. Tudi cena vpliva na medaljo. Ljudje namreč kupujejo znotraj cenovnega razreda. Enostavno je vedeti, kaj je najboljše na svetu, kaj pa je dobro in vredno premisleka znotraj posameznih cenovnih in regijskih razredov? DWWA o tem mnogo pove. DWWA je nakupovalni vodič.

Naj namignem: srebrna medalja na DWWA je veliko priznanje. Vino mora pokazati marsikaj. Še vedno ne verjamete? Tudi prav. Naj le namignem, da je znameniti Cos d'Estournel prejel srebrno meda-



Foto Igor Mali

ljo in da je cel Bordeaux prejel vsega dve zlati in deset srebrnih medalj.

### Slovenska zmagovalca

Na vprašanje, zakaj Decanter, Marjan Simčič odgovarja: »To je absolutna referenca. Decanter je institucija, ki pri prodaji nekaj pomeni. Če imaš medaljo v Decanterju, lahko prodajaš kjer koli, po vsem svetu. Podobno kot če imaš točke Roberta Parkerja ali Wine Spectatorja.«

Slovenski vinarji so na letošnje ocenjevanje poslali precej več vzorcev kot lani. Tudi medalj je bilo več. Lani vsega tri: Marjan Simčič bron in srebro, Edi Simčič bron.

Kdo so letošnje slovenske zvezde? Več jih je. Izstopata Marjan Simčič in Aljoša Jakončič. Prejela sta srebrni medalji. Marjan za svoj prvenec modrega pinota 2002, Aljoša za rdečo carolino 2001.

Jakončič pravi: »Zadovoljen sem z medaljo. Zdaj vem, da ne prodajam megle.« Na namig, da je »premagal« znamenite



Pokrovitelj Kulinarične akademije Dela je 607 V6 HDi

www.peugeot.si





slovenske zvrsti, kot so Veliko rdeče 1998, Movia (bron), Duet riserva 2000, Edi Simčič (bron), Teodor rdeče reserva 2000, Marjan Simčič (bron), Terra rossa 1999, Čotar (priznanje), pravi, da na to ne gleda tako. Lahko je naključje. Vsa naštetá vina so velika. Vsako, ki je dobilo priporočilo, je vredno svojega denarja. Carolina je bliže angleški šoli, ki bolj zagovarja klasiko. Morda ji je tudi zato uspelo.

Vrtam naprej, da ga je medalja umestila med velike v Sloveniji. Aljoša nadaljuje, da ima rdeča Carolina stil, kot so si ga zamislili. Začeli so z letnikom 1995, zdaj so pri letniku 2002. Precej letnikov je že šlo skozi, vsakič so naredili stopničko navzgor. Vsaka naslednja bo še zahtevnejša. V bran preostalom pravi, da je bil letnik 2001 razmeroma dober, 1998 recimo ni bil tako dober.

In nadaljuje: »Morda bodo drugo leto medalje drugače podeljene, ampak v tem je igra. No, čisto naključje ta srebrna medalja vseeno ni. Čar Caroline je, da ni tako potencirana na lesu, ampak da je zgolj zorela v lesu. Mislim, da bo naš koncept še naprej v tej smeri. Morda bomo iskali še nekaj več intenzivnosti, več terciarnih arom.«

Če imaš na degustaciji 15 ljudi, bo vsak izbral svoj stil. In v tem je čar. Odvisno je tudi od letnega časa. Carolina je univerzalna. Koncentrirana vina so bolj zimska oziroma večerna. Ni nega vina, ki bi zapolnilo vse vrzeli.

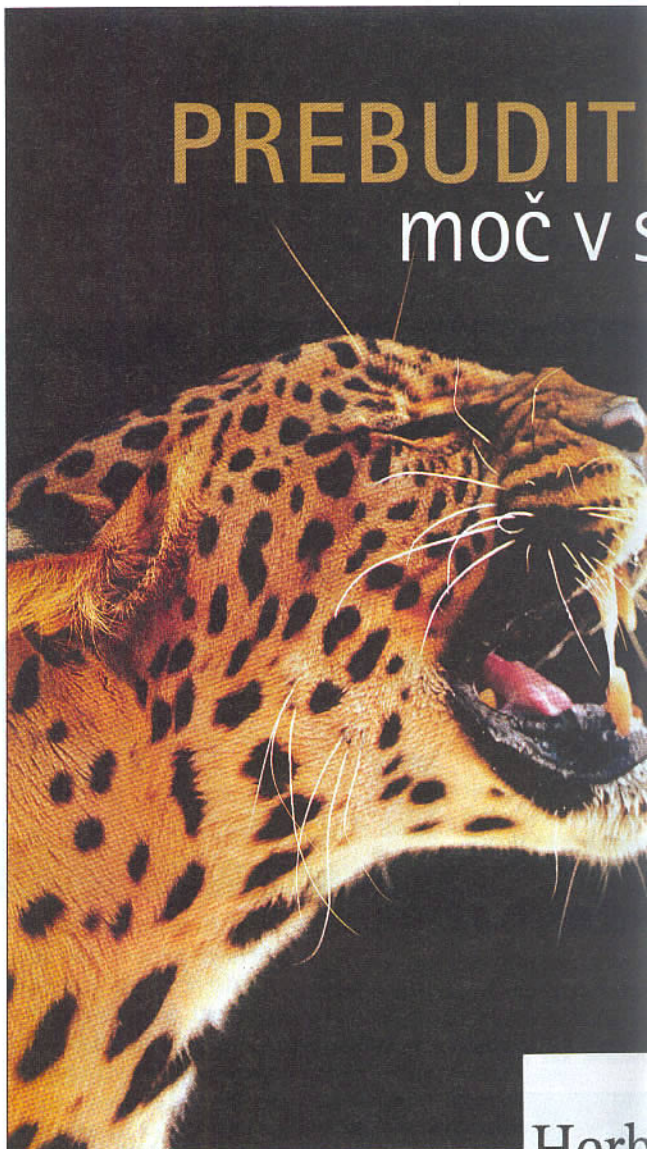
Cena za Carolino 2001 je bila 3000 tolarjev (dobrih osem funtov) brez davka. Na trgu je bilo 9500 steklenic. Za prodajo ga ni več, morda ga še najdete pri kakšnem prodajalcu.

Tudi Marjan Simčič, sicer vaje uspehov na mednarodni sceni, ni skrival navdušenja. Hkrati namigne, da so njegov modri pinot 2002 povsod dobro sprejeli, da je kot vinar zelo dobro zapisan tudi v vodiču Wine Report 2006 Toma Stevenso- na in da bo njegov rdeči Teodor postrežen japonski cesarici. Kot pravi, je navdušen, da so bila v Londonu tako dobro sprejeta naša rdeča vina. Da ne bomo govorili zgolj o belih vinih, doda. Priznam, razmerje občutno v korist rdečim vinom je presenetilo tudi mene.

Tudi Marjanov (pri nas razvpiti) modri pinot 2002 je bolj ali manj že pošel. Na voljo je le še v kakšni restavraciji (pri Danilu, Zemono, As). Večina od 2600 steklenic je bila prodana v Francijo in Kalifornijo. Zato pa prihaja na trg njegov modri pinot 2003. Marjan pravi, da je še boljši. Veleprodajna cena (z DDV) ostaja 3600 tolarjev. Hvalabogu, letnika 2004 bo dvakrat več.

Za podrobnosti prebrskajte [www.decanter.com](http://www.decanter.com) ali kupite tiskan izvod Decanterja.

Zanimivo branje. ●



# PREBUDITI moč v s

Herbion Ginseng je odlična naravna vzpodbuda vaši vitalnosti in veselju do življenja. Ker poveča vašo telesno vzdržljivost ter psihične in umske sposobnosti, lahko bistveno pripomore k večjemu izkoristku vaših potencialov.

Vsebuje izvleček korenine ginsenga.

**KRKA**  
[www.krka.si](http://www.krka.si)

Dodatne informacije: [www.krka.si/Herb](http://www.krka.si/Herb)

**Herb**  
Ginseng kapsule  
za življenje

Ginseng radicis ext.  
Izvleček ginsenga



24 trdih kapsul

Pred uporabo natančno preberite navodila. O tveganju in neželenih učinkih se posvetujte z zdravnikom.