

Zelo odprto državno prvenstvo

ROBERT GORJAK

Dober znanec je želel poskusiti nekaj vin visokega razreda, da bi ugotovil, ali so vredna svojih 50, 100 evrov ali celo več in ali sploh zazna razliko med njimi in vini za 10 evrov.

Slovenija je tradicionalen, zaprt trg, v vsej EU najslabše pokrit z dobrimi tujimi vini. Zbrati družino visokoletečih rdečin je bil vse prej kot lahek posel: Provin ima nekaj špancev, predvsem iz Ribere del Duero, Pernod Ricard čilski cabernet sauvignon Don Melchor (Maximarket, Leclerc). Kostja Klabjan je v hotelu Vodišek v Kopru odprl vinski bar. Stane Terlep, poznan po vinih iz Čila in Španije, je pred kratkim dopolnil ponudbo z nekaj uglednimi evropskimi imeni.

Prejšnji teden je šestnajst ljubiteljev rdečin prišlo na svoj račun. Prostor za pokušino je bil napolnjen s plemenitimi vonjavami. Pred vsakim izmed nas je dišalo iz trinajstih kozarcev – 9 tujih, 4 slovenska vina – in nihče razen mene ni vedel, kaj je v njih. Že vonjanje je povedalo, da bomo leteli visoko. Tudi vse komentarije berite v tem smislu. Manj od odličnega vina med njimi ni bilo!

Slovenci so se držali odlično. Aleša Kristančiča tokrat ni bilo zraven, a njegovo Veliko rdeče je vseeno prejelo največ glasov. Ker je bilo drugačno, ker je izstopalo po dimu, čokoladi, ker je elegantno, so argumentirali njegovi zagovorniki. Zdi se mi zanimivo, da štirje od petih (pol)profesionalcev Movie nismo uvrstili med najboljših pet. Heretiki smo mu očitali preveč vonjev iz soda, da je presladek, da igra na prvo žogo, da je »šminkerski« ...

Izjemno dobro sta se odrezala oba Simčiča. Marjanov rdeči Teodor si je na glasovanju delil drugo mesto z Ornellaio in Slovence utrdil pri vrhu. Najdražje med vsemi in mednarodno tudi najbolje ocenjeno vino, Léoville-Las-Cases 2000, je bilo šele četrto. Ne ponuja nobenih hitrih užitkov. A je bil z veliko prednostjo pred drugimi najbolj resno in zame tudi najboljše vino tega večera.

Pobudnik je na koncu komentiral, da čeprav je bila večina vin res zelo dobra, ga le niso tako očarala, da bi bil za njih pripravljen dati veliko več kot 20 do 30 evrov. Tudi prav.

Rezultati

Grand Cuvée 2003, Santomas; 20 evrov

Vijoličen rob izdaja mladost. Neprosojen, praktično črn rob. Še vedno veliko novega lesa prek karakterja zrelega refoška, dopolnjen s svežimi poprastimi začimbami. Želel bi si več sadnega značaja in manj začimb iz lesa. Še trpkast in mlad. –4 *

Cabernet Sauvignon Don Melchor 2003, Concha y Toro, Čile; 40 evrov

Globoko rubinasto rdeče barve. Vino ponuja natančno to, kar se pričakuje od rasnega caberneta iz novega sveta, ki ga je Wine Spectator razglasil za cabernet sauvignon leta. Najprej razveseli natančen sortni in poudarjen vonj po črnem ribezu. Izrazita sadnost se ponovi tudi v ustih. Poln, še mlad. Karakteren, dolg, čist, moderen cabernet sauvignon. V veselje. 4

Duet lex 2002, Edi Simčič; 25 evrov

Globoke češnjevo rdeče barve. Na nosu resna bordojska zvrst s finimi začimbami caberneta, za hip zmoči animalična nota. Razkošen. V ustih poln, čvrst, taničen, še mlad. Umirjen, fin, Prihaja Edi Simčič po divjaških v zrele leta? 4

Château L'Eglise-Clinet 2000, Pomerol; 240 evrov

L'Eglise-Clinet sodi med najbolj fine, klasične pomerole, ki vsako leto ponujajo visok nivo. Letnik 2000 pa sodi v sam vrh Pomerola. Takoj za 1998. Takoj za letnikom 2005. Težko je opisati lepoto cvetice tega vina, ki je med vsemi dajala največ užitka. Večplastna in fina, cvetna, z začimbami cabernet franka. Diskretnejša, zato je marsikdo ni takoj opazil. Lepe kisline pa svežina in obilica zrelih taninov so sporočali, da smo ga odprli še prezgodaj. V tipični bordojski maniri se je odpiral ves večer. Do vrhunca potrebuje vsaj še deset let. Prvovrstno vino. 5

Allón 2001, Ribera del Duero; 32 evrov

Vonj pove, da se selimo v toplejše kraje. Sladkasti rdeči sadeži, dim, nekoliko po lesu. V ustih presenetljivo svež in z lepimi kislinami. Krepko, čvrsto, odlično vino, konsistentno skozi vse stopnje. 4+

Unico 1994, Vega Sicilia, Ribera del Duero; 200 evrov

Tokrat smo imeli smolo s steklenico. Pred dobrima dvema tednoma smo v manjši družbi odprli dobro steklenico. Može intenziven, potenten, razkošen. Terclarne note prevladujejo. Sladek v ustih, srednje krepke, omeščane, s čvrstimi kislinami, sočen, napolni usta. Dolg odhod. Odlični. 5

Barolo Runcoc 2001, Ellio Grasso, Piemonte; 40 evrov

Takoj za velikim rdečim najbolj kontroverzno vino večera. Že precej opečnate barve, tipično za zorjen nebbiolo (piemontska sorta, poleg Barola tudi Barbaresco). Na nosu je deloval alkoholno, po viskiju, griotkah. V ustih zaznamo zelo krepko, strukturirano vino, ki deluje toplo. Pivci, ki jim je bil še posebej všeč, so poudarili njegovo konsistentnost skozi vse stopnje okušanja, rdečo nit, harmoničnost. 4–

Barbaresco 1999, Gaja, Piemonte; 106 evrov

Mnogi so menili, da gre za modri pinot, in potrdili, da so piemontska vina po stilu pogosto podobna burgundcem. Eno redkih vin tega večera, ki je že popolnoma dozorelo. Opečnate barve, prevladujejo terclarne arome, usnje. V ustih enostavno čudovit, eleganten. Tanini omeščani, vino zaokroženo. Zdržal bo še nekaj let. Čeprav je bilo že precej blizu vrhunca, se je izboljševalo od začetka do konca. 4+

Château Léoville-Las-Cases 2000, Saint-Julien; 330 evrov

Še vedno rubinaste barve. Razkošen, fin, kompleksen vonj po črnem ribezu, finem lesu, začimbah. V ustih izjemno eleganten, z obilico taninov in čudovitim, intenzivnim karakterjem. Na vseh stopnjah ponuja veliko, konsistenten. Klasika. 5

Teodor rdeče 2002, Marjan Simčič; 22 evrov

Močnejše granatno rdeče barve. Lepa odprta cvetica, spominja na dobre bordojce, usnje, tobak. Lep stil. V ustih resen, strukturiran, srednjega telesa, eleganten. Še raste. Do najboljših bordojev mu manjka še nekaj natančnosti, finese. 4+

Ornellaia 1998, Bolgheri, Toskana; 220 evrov

Močne granatno rdeče. Na nosu svež, poudarjen, izjemno prijeten, zelo intenziven, po črnem ribezu. Mnogi bi prisegli, da je bordojec. Super. V ustih toplejši kot bordojci, krepkejši in slajši. 5–

Veliko rdeče 2000, Movia; 37 evrov

Vonj po začimbah, mesu, mašnih kadih, dimu, moderen tip. V ustih slajši, z obilico lesnih tonov. Srednjega telesa. Želi, da je sam. S hirano se bo težko ujel. Zelo dober. Na vrhuncu. 4–

Brunello di Montalcino Poggio all'Oro 1999, Banfi, Toskana; 54 evrov

Klasičen, čvrst, krepak brunello, ki je šele prišel v dobro formo. Še bo rasel. 4+

Ocene niso z glasovanja, temveč jih je dal osebno avtor Robert Gorjak.