

VINO GODINE U LONDONU LEONARDO 2005 SIMČIČ



PERFEKTNO SLATKO VINO MARJANA SIMČIČA IZ GORIŠKIH BRDA – LEONARDO 2005, PROGLAŠENO JE ZA VINO GODINE NA NAJVAŽNIJEM TAKMIČENJU U VELIKOJ BRITANIJI „SOMMELIER WINE AWARDS“, KOJE SE BAVI TZV. „HORECA“ SCENOM, DAKLE NAJBOLJIM VINIMA SA VINSKIH KARTI RESTORANA, HOTELA I BAROVA, A NA KOJEM VINA OCENJUJU NAJBOLJI BRITANSKI SOMELIJERI.

SAMO TAKMIČENJE U BRITANSKOJ ŠTAMPI SE OPISUJE KAO „WINE COMPETITION WITH A DIFFERENCE“, JER JE PAŽNJA SOMELIJERA USMERENA KA SLEDEĆIM KARAKTERISTIKAMA VINA: BALANS, PERSONALNI KARAKTER, ŠIRINA, DIJAPAZON SLAGANJA SA HRANOM I ODNOS CENE I KVALITETA. SIMČIČEVO VINO LEONARDO 2005 JE U KATEGORIJI 19.000 UZORAKA PROGLAŠENO ZA „VINO GODINE“ U SVOJOJ KATEGORIJI, ALI I ZA APSOLUTNOG POBEDNIKA, SA TITULOM - „BEST IN SHOW“.

Članovi žirija su vino opisivali na sledeći način:

„Bogati tonovi suvog grožđa, karamelizovane jabuke, džema od kajsija. Fantastične kiseline i duga završnica“ (**Serdar Balkaya, Hakkasan**)

„Suvo grožđe, med, kajsije i sjajne kiseline. Neverovatno“ (**Mariana Radulova, Royal Thames Yacht Club**)

„Predivni ukusi suvog grožđa, sultane i cimeta“ (**Louann Care, Nightjar**)

„Kompleksno, izbalansirano sa fantastičnim kiselinama. Esencija vina!“ (**James Hocking, The Vinayard Group**)

„Kada su sva vina dobro, teško je odabrati najbolje, ali Leonardo me je naprosto 'oduvao!'“ (**Ram Chettri, Galvin Bistrot de Luxe**).

U zvaničnoj prezentaciji pobjedničkog vina piše: „Kompleksan buke karamele, kafe, pečenih badema i marmelade, sa odličnom strukturom kiselina i nepcima

ispunjenim tonovima karamela, smokvi, narandžine kore i voćnog kolača. Idealno uz čizkejk sa karamelama i plave sireve“.

Inače, vino je posvećeno sinu Marjana Simčiča – Leonardu. Nastaje od sorte rebula. O načinu proizvodnje, Marjan kaže: „To vino je unikat našeg podru-ma. Proizvedeno je od 5.000 kilograma probranog grožđa, koje je ručno brano, a zatim sedam meseci sušeno u drvenim gajbicama. Tokom sušenja, ono izgubi više od 90% svoje prvobitne težine, a nivo šećera i kiselina raste. Ta koncentracija šećera i ostalih tvari vinu daje neverovatno telo, složenost i koncentraciju aroma. To vino je stvarno teško opisati rečima“.

Vino odležava čak 65 meseci pre izlaska na tržište (najmanje 48 meseci u maloj hrastovoj buradi od 130 litara). Iz berbe 2005. je proizvedeno samo 800 boca, ali ga možete pronaći u Beogradu, u Srpskoj kući vina (cena: 3.800 din, 0.375 l), a moći ćete da ga probate i na predstojećem IX Beogradskom salonu vina.