

Domov ▶ Dogajamo ▶ Nepozabni večeri ▶ **Marjan Simčič, Ceglo, Brda**

Zadnja številka

Naročilnica na revijo

Vpis v bazo prejemnikov
e-objavil

Nepozabni večeri

Stiki

Išči po portalu

Marjan Simčič, Ceglo, Brda

Besedilo: Toni Gomišček
torek, 14 avgust 2007

Poletni dnevi so dolgi in večer se začne, ko je sonce še visoko na nebu. Uvodne ure našega nepozabnega druženja pri vinarju Marjanu Simčiču smo zato doživljali kar na planem, na razgledni terasi njegove domačije v Ceglem (Medana), kjer smo se ob srebanju svežih vin in grizljanju prvih pozornosti kuhinje počasi tudi mi navzeli miline nežnih briških gričev.

Uvertura

Pokušino smo začeli z "belimi etiketami", torej z vini, ki zorijo v cisternah iz nerjavečega jekla, vendar jim Marjan vseeno zna dati močne značajske poteze. Te prihajajo že iz dela v vinogradu, iz same nravi briške zemlje, opoke, vendar jim podoba na koncu koncev vendarle izkleše vinar z dolgim zorenjem na drožeh. V kozarce so nam najprej nalili tokajca, kot poljudno še vedno pravimo sauvignonassu, čeprav se očitno nihče več ne razburja zaradi menjave imena in vsi skupaj lepo sprejemamo to trto, ki daje polna in lepo aromatična vina. V kleti Salkota in Marjana Simčiča enako pripravljajo še chardonnay in sivi pinot, ki skupaj sestavljajo uigran tercet svežih belih vin s poudarjeno cvetno in mineralno noto. Marjan je na široko mahal z rokami in nam kazal, kako državna meja reže briško zemljo na Collio in Brda, usmerjal naš pogled v smeri, kjer so njihovi družinski vinogradi, nas navduševal nad posameznimi legami, ki bi si zaslužile status cru-jev, razlagal pomen bolj ali manj sončnih in senčnih leg za pravilno uspevanje posameznih sort. Da bi te prve študijske ure minevale lažje, so nas iz kuhinje zalagali z okusnimi drobnimi grizljaji: paradiznikom češnjevcem s sirom asino (v sirotki dozorel trdi sir iz sosednje Furlanije) in svežo baziliko, kroglicami slane bovške ovčje skute z jedrom mlade koruze in lupinico praženega sezama, sladkimi briškimi figami z roquefortom in hrustljivimi kruhki s sirovo kremo, kanadskim lososom in črnimi olivami.

Premiera

S tako privezано dušo smo se odpravili v klet, kjer smo en primeur, torej pionirsko, lahko poskusili nekaj izmed belih selekcij, pripravljenih za stekleničenje. Marjan nas je opozoril, da gre za redke privilegije, mi pa smo naše zadovoljstvo izrazili s tem, da smo molče in spoštljivo poslušali razlago o posameznih vinih in se brez oklevanja prepustili pokušini. Vrčku, namenjenemu odlivanju pokuševalskih viškov, smo komajda omočili dno, ostalo smo z vsem spoštovanjem popili. Začeli smo z belim teodorjem 2005, zvrstjo rebule, sauvignonassa in sivoga pinota, ki so najprej hodili vsak v svojo šolo, sedaj pa združeni sestavljajo ekipo, pripravljeno na zmagovanje v moštvenih disciplinah. Sledilo je prvo srečanje z rebulo naslednje generacije, vinom z močno osebnostjo, ki bolj kot katerikoli drugo izraža posebnosti Brd in samega Marjana, zaključili pa smo s chardonnayem in zanimivim razmišljanjem o tem, kakšna je vsebinska razlika med zelo avtohtono sorto, kot je na primer rebula, in svetovljskimi sortami, kot je na primer chardonnay. Poenostavljeno povedano: velikim svetovnim sortam so ogromno pozornosti posvetili že v vseh mogočih vinogradniško-vinarskih institutih po svetu, tako da imamo opraviti s trtami, ki so do potankosti dognane in ki vinarju prepuščajo sorazmerno malo manevrskega prostora. Malim in zgolj krajevno zanimivim sortam, med katere nedvomno sodi tudi rebula, pa mora vso pozornost posvečati posamezni vinar, kar ga postavlja v mnogo bolj zahteven, toda tudi hvaležen položaj. S tako sorto bo mnogo lažje predstavil svoj značaj, svojo vinski filozofijo, svojo pripadnost prav določenemu teritoriju, medtem ko bo moral zelo argumentirano razlagati krajevno posebnosti, ki jim ima kaka svetovljska sorta iz njegovega vinograda. Marjan se je razgovoril tudi o težki poti do preboja na svetovni trg: nikomur ni do tega, da bo imel na vinski karti vino iz Slovenije, marsikdo pa je pripravljen umestiti na svojo vinsko karto eno novo izjemno vino, pa čeprav je iz Slovenije! Odgovornost vinarja iz malo znane vinske dežele je izjemna: če zgreši le eno polnitev enega letnika, potem je odpisan! Marjan je sploh bil pripravljen veliko povedati, med drugim tudi to, da nima nobenih skrivnosti. Brez strahu deli svoje znanje z vsemi, ki ga kaj vprašajo, toda vsakdo se mora zavedati, da je za besedami ogromno izkušenj in znanja, ki si jih je potrebno prigrati. V življenju se bo nekaj naučil le tisti, ki je pripravljen tvegati, je osnovno Marjanovo spoznanje in učenje. Vinar lahko v svojem življenju tvega (največ) kakih petdeset trgatev: njegov uspeh je odvisen od tega, kako hitro se uči na napakah.

Vertikala

Dobri dve uri po prihodu, razgovoru na terasi in pokušinah v kleti, smo sedli k mizi, kjer se je scenosled jedi začel z melono in slano bovško ovčjo skuto, poškopljeno z briškim oljčnim oljem in poprom. Jedi, za katere je skrbela uigrana ekipa Marjetka, Valerija, Tjaša, Andreja in Jure, so bile naravnane tako, da so dajale oporo močno mineralnim in strukturiranim Marjanovim vinom. V kozarcih se je najprej zaiskril Sauvignon selekcija 2004, h kateremu smo dobili še kanelone iz jajčevcev z zelenjavnim nadevom in gorgonzolo na paradiznikovi omaki, potem pa smo se spustili po vertikali belih Teodorjev. Izzivi so se kar vrstili. Najprej 2004, ki ga z dobro voljo še najdete v kaki vinoteki, potem pa vse večje redkosti. Letnik 2003 je bil ponujen celo iz jeroabohmskih (3 litrskih) steklenic, navdušenju nad tem vinom pa je sledilo še bližnje srečanje z letnikoma 2001 in 1999. Marjan se je spominjal nove in nove igre: isti letnik iz dveh steklenic različnih formatov, isto vino v dveh različno oblikovanih kozarcih ipd., mi pa smo se mu veselo prepuščali. Špinačni žličniki z žajbljevimi cvrtki, palačinke s postvrjim namazom na kremni grahovi omaki in telečji file s korijandrom in bučkami so se uspešno družili z vinom, omamni figov sladoled na breskovi kremi pa je najavil, da se bliža veliki finale.

Nektar

Iz kuhinje so bili to štruklji s sladko ovčjo skuto, iz kleti pa prvi (1.) izmed štiriindvajsetih magnumov opojno sladkega Leonarda letnika 2004. Manjkal je samo še ognjemet, toda tega smo si znali pričarati sami. Če je komu zmanjkalo domišljije, jo je Marjan za vse potegnil iz rokava: Leonardo letnik 1997.

Nov dan

Urni kazalci so začeli kazati nov dan. V Medani je praznik, roženca, Marijino vnebovzetje. Po malem smo se v nebo vzeli, ali vsaj v višave dvignjeni, počutili tudi mi vsi, ko smo počasi, ampak zares počasi, zapuščali prijazno domačijo Simčičevih iz Cegla pri Medani. Počasi, ker je v kozarce vztrajnih pritekla še rdečina: modri pinot 2003. Najtrpežnejši pa so bili potem v druženju z ekipo iz kuhinje osveženi še z mehurčki. Duval Leroy 1996 in Duval Leroy Femme 1996. Prvi razmerom a širok, skletarjen iz treh sort, drugi, chardonnayev, natančen kot britvica. Parker mu je pripisal čistih 100 točk. Vse skupaj: Nepozabno.

Opomba: Vtisi udeležencev in fotografa v prihodnjih dneh.

< Nazaj

Naprej >

[Nazaj]

**Prihodnjič bomo pod lupo
vzeli malvazije in šipone****Želite sodelovati ali
pokušati z nami?**Več informacij dobite
TUKAJ