

Østrigsk tema på Nouveau

Den gode gourmetrestaurant Nouveau i København sætter i den kommende måned fokus på vin fra Østrig, som har mange spændende, til tider helt un-

derkendte vine at byde på. I den stadig mere internationaliserede vinverden er det en fornøjelse at møde denne slags originale og regionstypiske vine, som har både



kompleksitet og styrke. Her tænkes på en buket, udvalgt af den danske importør Österreich Vin, lavet på de lokale druer Blaufränkisch, Sankt Laurent og Grüner Veltliner. Om end der også laves fin pinot noir, chardonnay og ik-

ke mindst riesling i Østrig. Køkkenchef Kasper Rune byder bl.a. på terrin af foie gras og røget ål til en 2006 Grüner Veltliner fra Rainer Wess Kremstal. Stegt Slethvar med gulerødder til 2006 Riesling Seeburg fra Fred Loimer

Spændende vin fra

Italiens naboland Slovenien har en lang vintradition og en håndfuld topproducenter.

En af dem er Marjan Simcic, som netop har præsenteret sin vin i Danmark



AF OLETROELSØ

Marjan Simcics far, bedstefar og oldefar var alle vinbønder. Oldefar lavede vin i Østrig, bedstefar i kongeriget Jugoslavien og hans far i Den socialistiske Republik Jugoslavien. Selv laver Marjan Simcic vin i Slovenien, og alligevel har hele familien arbejdet med den samme jord siden 1860. Det er blot landegrænser og statsdannelse, der har forandret sig.

Simcics vingård i Ceglo, som den slovenske landsby hedder, ligger blot et stenkast fra grænsen mellem Slovenien og Italien.

Det er forklaringen på, at en del af Simcics vinmarker er italienske og en del slovenske.

Men vinkælderen ligger på slovensk jord, derfor betragtes den færdige vin som slovensk, uagtet at der er italienske druer i den.

Nationaliteten er da også ligegyldig, for geografisk set er der ikke stor forskel på vinmarkerne på den ene

og den anden side af grænsen. Kvalitetsmæssigt kan de slovenske vine da også snildt leve op til mange italienske vine, hvilket kun få vinfbrugere er klar over.

Ødelagt af Sovjet

De har forståeligt nok et vist forbehold, når det gælder østeuropæisk vin. For selv om Slovenien og andre lande har en gammel og fin vintradition, så blev den ødelagt i sovjetæraen, hvor kvantitet var langt vigtigere end kvalitet.

Således var det slut med familien Simcics vingård efter 2. Verdenskrig, da den socialistiske republik Jugoslavien opslugte Slovenien og det meste af Simcics ejendom. Familien fik kun lov at beholde en lille stump jord, i alt to hektar, resten snupede staten. Området blev af staten dedikeret til rødvinsovmåde, på trods af at det egentlig er mere oplagt til hvidvin, som Marjan Simcics far da også fortsatte med at lave til eget forbrug.

I 1988 overtog Marjan gården fra sin far, og da Ju-

goslavien i de følgende år blev løst fra sine lænker til Sovjet, voksede hans muligheder for at fremstille vin i topkvalitet.

I 1997 byggede han en moderne vinkælder med tidssvarende produktionsudstyr, og han blev kendt for at lave såvel rød- som hvidvin af høj kvalitet. En anelse som siden hen er vokset år for år.

Sloveniens vine er først i de senere år begyndt at flyde ud over grænserne, for sloverne selv er gode kunder, og produktionen har passet fint

og en spændende kombination af coquelet med pocheret æg og spidskål til 2005 Blaufränkisch Lutzmannsburger. I alt seks retter med tilhørende vine for 1380 kr. www.restaurantnouveau.dk. OT



Vinfestival i Cinemateket

Slow Food Danmark og Cinemateket i København afvikler i morgen en minifestival, som fejrer de ædle druer. Kl. 15.00 vises den kontroversielle film om internationaliseringens onder i vinverdenen, Mondovino. Derefter er der vinsmagning og mulighed for deltagelse i en særlig vinmiddag, mens aftenen rundes af med den lystige vinfilm Sideways. www.cinemateket.dk. OT

Slovenien



Marjan Simcic er fjerde generation vinbonde på den slovenske vingård Simcic.



til landets størrelse. Et par glas vin til frokost og aften er lige så almindeligt som i Frankrig – måske endda mere, nu hvor franskmændene er begyndt at skære ned på forbruget.

Eftertragtet vin

I Hugh Johnson og Jancis Robinsons »Den store Vinbøger« anføres slovenerne som »nummer fire på listen over verdens største vindrikere«.

Ud over den hjemlige efterspørgsel har en stigen-

de interesse fra det vestlige Europa gjort Simcics vine meget eftertragtede. Ikke mindst efter at flere af vine-erne fik medaljer i den internationale konkurrence »World Wine Competition«, som var arrangeret af det britiske vinmagasin »Decanter«. For at opnå denne kvalitet anvender Marjan Simcic bl.a. nogle arbejdsmetoder, som adskiller sig markant fra den gængse norm såvel i Slovenien som i andre vinlande.

Hvor det efter høsten for eksempel er almindeligt at

lade druerne trække med skallerne på (macerere) fra nogle få timer og op til nogle få dage, der lader Marjan Simcic skallerne ligge i vin- en i op til et helt år.

Skaller og kerner

Hans filosofi er, at der findes mange delikate aromaer i skallen og til dels kernerne, og hvis disse er fuldt modne, er de et stort aktiv for smagen. Til gengæld er det en risikabel metode, som let kan tippe over og ende med en vin, der ikke smager godt.



Ribolla laves på 50 år gamle hvidvinsdruer, som trækker med skallerne i hele seks måneder, hvilket medvirker til at give en enorm fylde.

Vine med personligt præg

Simcics sortiment byder på vine med et yderst personligt og særegent præg såvel som på mere ligefremme typer. En af de mest spændende er hvidvinen Ribolla (150 kr.), som laves på den italienske drue af samme navn, i Slovenien kendt som rebula.

Vinstokkene er 50 år gamle, og rødderne går seks meter ned i jorden, hvor de henter mange smagsfacetter op. Disse fornemmes i den komplekse smag, for druerne er behandlet så nænsomt som muligt. De høstes ved håndkraft og sorteres før gæringen, som foregår naturligt på basis af druens egen gær i 3000 liters egetræsfade. Drueskallerne fjernes først efter seks måneder, hvorefter vinen lagres i to år på store, gamle egetræsfade.

Godt moden

I årgangen 2005 er resultatet en vin, som virker langt ældre, og nogle vil mene, at den er overmoden. Men sådan er stilen, og man skal kunne værdsætte moden vin for at forstå denne. Der er ikke meget primær frugt tilbage, men en afdæmpet, fyldig duft, som når en tulipan synger på allersidste vers, og

bladene er lige ved at drysse af. Men smagen har stor styrke og mange facetter, her er en tilbageholdt sødme, men også sprød mineralitet og syre.

Det fulde udbytte af vinens bouquet fås ved at nyde den af forholdsvis små glas, eksempelvis Spiegelau Authentis multipurpose. Vinen kan med fordel dekanteres et par timer inden, man drikker den.

En helt anden ligefrem vin er 2005 Sauvignon Blanc Reserve. Den er sprælfuld af liv og med et forfriskende syreindhold, der virker naturligt og i perfekt balance med frugten. Den har en frisk og tiltalende duft, hvor fedme, syre og tropiske frugter er i flot samspil. I munden fornemmes vinen lækende, fyldig og med strejf af grønne æbler, karamel og en smule lakrids – altsammen pepet godt op af syren.

2005 Pinot Noir Reserve (205 kr.) synes at placere sig et sted mellem klassisk pinot noir fra Bourgogne og de moderne oversøiske typer. En fin duft med kirsebær, peber og appelsinskrål samt en smag, der byder på såvel moden frugt som syrlighed og strejf af peber. En lækker og ren smag der udvikler sig i munden og hænger ved længe. OT

I så fald er der kun én vej; af sted til det nærmeste destilleri, hvor vinen bliver til grappa, og så er det jo rart, at Italien er nærmeste nabo.

I Simcics sortiment findes både lette vine, der laves på rustfrit stål og sættes på markedet hurtigt, og de førnævnte lagrede, der efter den lange periode med skallerne lagres videre på store egetræsfade.

Der anvendes en blanding af små nye fade fra Frankrig og Slovenien. Sidstnævnte laves af egetræ, som Simcic lagrer 10 år i det fri, så træet

kan blive påvirket af det lokale terroir. De vine, som ikke skal have yderligere fadpræg, lagres på store, gamle tøndes, der rummer op til 500 og 3000 liter.

Sidst, men ikke mindst, dyrkes druerne med udgangspunkt i økologiske og biodynamiske principper uden brug af kemikalier, om end ejendommen ikke er officielt certificeret som nogen af delene.

Vinstokkene har en alder på 10-50 år, og der er såvel lokale slovenske som internationale druesorter. Det

afspejler sig i vinsortimentet, hvor man kan finde en tilnærmelsesvist moderne, international stil såvel som en særegen stil, der udtrykker Marjan Simcics opfattelse af, hvordan man skal lave vin.

I alle tilfælde er der tale om vine af høj kvalitet, som beviser, at Slovenien kan gøre sig gældende i »det gode selskab«.

ole.troelso@borsen.dk

Mere om vinene på www.simcic.si.