

PREDSTAVLJENA VINA IZ GORIŠKIH BRDA

Urestoranu Trilogija - Vino & Kuhinja na zagrebačkom Gornjem gradu su tijekom svibnja i lipnja predstavljene tri poznate slovenske vinske kuće - **Simčič**, **Movia** i **Ščurek**.

Tako je **Marjan Simčič** predstavio svoja vina iz nove, najprestižnije linije **Opoka**. Vina iz linije Opoka svojom naglašenom mineralnom strukturom izražavaju iznimno stapanje najboljih odlika najstarijih vinograda koji se više od pedeset godina rasprostiru na višemetarskim naslagama solima prožetog eolskog lapora, te vinareva karaktera i izražajne snage terroira.

Aleš Kristančič iz vinske kuće Movia predstavio je svoj pjenušac **Puro** koji nastaje bez dodatka šećera i sumpora. Pri proizvodnji ovog pjenušaca talog ostaje u boci nakon druge fermentacije, čime se pojačava aroma vina, a uklanja se tek prilikom posluživanja.

Stojan Ščurek naglasak je stavio na vino **Kontra** kojeg još nema na hrvatskom tržištu. Riječ je o vinu koje na-

staje tako da se samo najzdravije, ručno sortirane bobice grožđa stave u drvene bačve, a preko njih se prelije samotok rebule i chardonnaya. Kad bobice potonu na dno, vino se prelije u boce bez filtriranja i bez sumpora.

Od predstavljenih vina svakako treba spomenuti i Teodor Belo i Teodor Rdeče Marjana Simčiča, Ščurkovu Staru Brajdu Belu i Staru Brajdu Rdeču te Veliko Belo i Veliko Rdeče od Movie.

Predstavljanje je organizirala tvrtka A.M.E.C. – Distribucija iz Zagreba koja je ujedno i uvoznik predstavljenih vina za hrvatsko tržište.



Marijan Simčič predstavio je vina iz linije Opoka