

JANCIS ROBINSON

O nas

Je *grande dame* svetovne vinske scene. Pozorna, predana svojemu delu, neposredna, odkrita, avtoritativna. »She is also very funny,« pravi o njej legendarni vinski pisec Steven Spurrier. »Hladen obraz,« jo na kratko opiše Primož Lavrenčič - Sutor, potem ko se je pri njem v kleti zadržala dobre pol ure, poskusila vina, si sproti pisala vtise v beležko in nič komentirala. Samo strogo beležila. Je MW (*Master of Wine*), uvrščajo jo med vodilne in najbolj vplivne vinske pisce in kritike na svetu, je avtorica enciklopedije *The Oxford Companion to Wine*, ki je lani doživela tretjo izdajo in velja za vinsko biblijo, ob Hughu Johnsonu soavtorica *The World Atlas of Wine*, ki se od lanskega oktobra ponaša s šesto izdajo, da o njenih rednih kolumnah v *Financial Times* in pisanju drugje ne izgubljam besed. Lanskega novembra je na povabilo in v organizaciji vinske šole Belvin poleg Sutorja obiskala še Edija Simčiča, Movio in Marjana Simčiča, se ob kosilih in večerjah seznanila tudi z nekaj drugimi vinarji iz vseh treh vinorodnih dežel in poskusila približno 160 vin, da bi dvodneveni obisk sklenila s predavanjem v ljubljanskem hotelu Domina pred več kot stoglavim občinstvom z naslovom Kam sodijo slovenska vina v svetu, s katerega navajamo njene glavne ugotovitve.

Prvič je bila pri nas leta 1978 s skupino novinarjev, tokrat pa je prišla tudi zato, »da se nekaj novega naučim o vinski Sloveniji, in ker je še ne poznam dobro, vzemite moja opažanja in mnenja z nekaj zadržka, saj se lahko o čem tudi motim,« nas je opozorila na začetku in nato dodala, da nam želi predvsem povedati, kako bi tuji kupec gledal na slovenska vina. Njene poglede smo združili v prednosti in pomankljivosti, strnili splošne vtise o nekaj sortah in dodali končni nauk.



Degustacija • Predavanje se je končalo z degustacijo šestih vzorcev, ki jih je Jancis Robinson jedrnatokomentirala. • **Grad železne dveri 2006, Dveri-Pax**, štajerska Slovenija: zaradi 70 odstotkov sivega pinota in 30 odstotkov šipona ni nikjer na svetu temu podobnega vina. • **Sivi pinot 2006, Marjan Simčič**, Brda: fantastičen in s 7,20 evra cenovno dostopen. • **Sauvignon 2006, Valdhuber**, štajerska Slovenija: značilen sauvignon, lepo aperitivno vino. • **Burja 2005, Sutor**, Vipavska dolina: zaupljivo in samozavestno vino, že zdaj pitno, za k hrani. • **Grand cuvée Certeze 2004, Santomas**, slovenska Istra: prvo od dvojice najboljših rdečih vin, ki sem jih v dveh dneh poskusila v Sloveniji, sveže in polno. • **Duet Lex 2003, Edi Simčič**, Brda: drugo od dvojice najboljših rdečih vin, lepo uravnoteženo.

Prednosti

- Slovenska vina so posebna, značilna, individualna, imajo razmeroma nizko stopnjo alkohola, kar je v današnjem času pomembna prednost pred vse več visokoalkoholnimi vini, ki so težka, naporna in zato utrudljiva.
- Povprečen slovenski vinar je moški, ki sam obdeluje vinograd in sam tudi kletari, vse odločitve so v njegovih rokah, zato imajo vina noto individualnosti, so obrtna, rokodelska in zato posebna, v primerjavi z enoličnimi, unificiranimi in industrijskimi vini.
- Ekološko, organsko, biodinamično vinogradništvo, ki se ga gredo nekateri, je lahko po eni strani prednost in tržna niša v današnji vinski globalizaciji, po drugi strani pa lahko povzroča tudi težave, saj je vse to težko razumeti in sprejeti že pri enem samem vinarju.
- Opazila je veliko pestrost tehnologij in različnih pristopov, kar spet povečuje individualno noto, saj je vsak vinar zgodba zase, kar pa je ob večjem in združenem nastopu lahko tudi ovira.
- Maceracija belih sort je zanimiva popestritev; lepo je, da to obstaja, a ne več kot to.
- Vinogradniška dediščina in številčnost vinskih sort, med katerimi je precej lokalnih, udomačenih in nekaj avtohtonih, vzbujata zanimanje v vsesplošni poplavi svetovnih sort.
- Naša sladka vina so zanimiva, so nišna vina in delujejo kot posebnost, a so brez večjih možnosti za uspeh na svetovnem trgu sladkih vin, ki je zelo dinamičen in ga krojijo priljubljena in prestižna iz Francije (Sauternes), Madžarske (tokaj) in še od kje.

Pomanjkljivosti

- Vinska Slovenija v svetu nima niti imena niti ugleda, ni prepoznavna, mnogi sploh ne vedo, kje je.
- Veliko vinskih etiket je staromodnih in preživelih, nekatere so vendarle sodobne, modne in izvozno naravnane.
- Starejši angleški pivci se še spominjajo vina Ljutomer Laški Riesling, ki je bil grozen, težek in močno žveplan glavobolec.
- Rdeča vina so sicer lepih barv, toda trda in ostra, tanična, z visokimi kislinami in s premalo sadnosti. Vse lepo in prav, če lokalni trg zahteva taka, toda za kaj več se bo treba resno in dosledno lotiti malolaktične fermentacije.

Sorte in vina

- Cabernet sauvignon in refošk: za mazohiste.
- Rebula: zunaj Slovenije in Furlanije nima posebnega ugleda, prav tako tokaj (sauvignonasse).
- Malvazija: lepo, polno in bogato vino s karakterjem, ima potencial.
- Sivi pinot: zelo dober, svež, s prijetnimi kislinami, kupci ga poznajo in povpraševanje po njem zna biti prav zanimivo.
- Sauvignoni: lepi, sadni, sveži, navdajajo s samozavestjo.
- Chardonnayji: presenečajo z dolgoživostjo, starejši letniki se dobro držijo.
- Beli pinot: spodobno vino, a nima niti ugleda niti imena.
- Renski rizlingi: nič slabega o njih.
- Laški rizlingi: lepa in zanimiva vina z osebnostjo.
- Šipon: popolnoma drugačen od drugih, ima potencial.
- Traminec: močna osebnost s premalo kislin.

Sklepna sodba

Slovenska vina so za poznavalce in ljubitelje, ne za množice pivcev. Bela vina so slastna, prijetna, okusna, primerna za sodoben način življenja, ki k lažji hrani prideva predvsem lažja bela suha vina. »V celoti vzeto ste kot vinska dežela tam, kjer je bila Avstrija pred 15 do 20 leti. Ker si ne morete privoščiti drage in obsežne reklamne akcije v tujini, se osredotočite na gostince, someljeje, vinske pisce, trgovce, vinotekarje. Pripeljite jih v Slovenijo in jih tu navdušite za svojo deželo in vina, kar ne bo težko.«

JOŽE ROZMAN
foto: MARIJAN MOČIVNIK