

cy. Dziesięć lat temu dzieliła ich przepaść. Jednak po 1990 roku chyba żaden region winiarski „nowej” Europy poza Tokajem nie zmienił się tak bardzo i dzisiejsza Brda coraz bardziej przypomina Collio. Tutejsi producenci skwapliwie korzystają z sąsiedztwa regionu, który już trzydzieści lat temu odniósł międzynarodowy sukces. Podpatrują co się da i bardzo szybko się uczą, a przy okazji wyzbywają się zaściankowych kompleksów, śmiało celują w zagraniczne rynki i medale na międzynarodowych konkursach.

Nowi, prywatni producenci z Brdy jak Movia (M. i A. Kristančič), Marjan Simčič czy Edvin Simčič (nie spokrewniony z Marjanem) symbolizują dzisiaj sukces całego słoweńskiego winiarstwa. Stosunkowo drobna ska-

ła prowadzonych przez nich gospodarstw (to wciąż odczuwalny spadek po epoce Tity, kiedy przepisy ograniczały prywatną własność ziemi) nie przeszkadza im działać na bardzo wysokim poziomie. Wszędzie dostrzegamy starannie prowadzone winnice, nowe piwnice lśniące nierdzewną stalą i nowiutkimi beczkami, porządek w obejściu, znakomicie zaprojektowane etykiety. Są w każdym calu profesjonalni. A teraz inny przykład – wielka spółdzielnia Goriška Brda skupiająca około 700 drobnych winogrodników.

Niby to relikw z poprzedniej epoki (wytwórnia powstała w okresie przymusowej kolektywizacji), ale daj Boże więcej takich spółdzielni na całym świecie! Odnowiony „molech” zaskakuje nie tylko nowoczesnym wyposażeniem, ale też wyrównanym, bardzo przyzwoitym poziomem jakościowym i dobrym stylem uczciwie zrobionych win, do tego oferowanych za bardzo rozsądną cenę.

Współczesne wina z Brdy są bardzo podobne do tych z pobliskiej granicy. Najlepiej udają się białe ze szczepów lokalnych

rebula (ribolla gialla) i friulanski tokaj (tocai friulano) oraz sivi pinot (pinot gris), chardonnay i sauvignon. Niemal zawsze całkowicie wytrawne i przeważnie starzone w drewnie, ekstraktywne, pełne i aromatyczne. Oprócz win odmianowych coraz częściej pojawiają się autorskie cuvées.

Wina czerwone grają wyraźnie drugie skrzypce, pomimo tego że winiarze nie szczędzą wysiłków, aby ten stan rzeczy zmienić. Dzieje się tak z powodu specyfiki lokalnego siedliska. Jak twierdzi Marjan Simčič preferowany przez



Fot. Wiktor Bruszewski



Fot. Wiktor Bruszewski

Oceny:

Białe:

| | |
|---|--------------------|
| 90 Malvazija 2000, kras, Čotar; | cena – ok. 16 euro |
| 89 Teodor Belo Reserva 2001, brda, Marian Simčič (ribolla, sivi pinot, tocai friulano); | cena – ok. 15 euro |
| 88 Sivi Pinot 1997, brda, Edi Simčič; | cena – ok. 12 euro |
| 87 Chardonnay 1999, kras, Čotar; | cena – ok. 20 euro |
| 87 Sauvignon Blanc 2001, brda, Marian Simčič; | cena – ok. 16 euro |
| 87 Trojka 2001, brda, Edi Simčič (chardonnay, beli pinot, sauvignon blanc); | cena – ok. 15 euro |
| 87 Malvazija 2002, koper, Santomas; | cena – ok. 9 euro |
| 87 Sauvignon Blanc 2000, kras, Čotar; | cena – ok. 7 euro |
| 86 Chardonnay 2001, vipava, Sutor; | cena – ok. 16 euro |
| 86 Malvazija 2002, koper, Santomas; | cena – ok. 12 euro |

Czerwone:

| | |
|---|--------------------|
| 89 Terra Rossa 1999, kras, Čotar (teran, merlot, cabernet sauvignon); | cena – ok. 20 euro |
| 88 Grande Cuvée 1999, koper, Santomas (refošk, cabernet sauvignon, merlot); | cena – ok. 20 euro |
| 87 Teodor Rdeče Reserva 1999, brda, Marian Simčič (merlot, cabernet sauvignon); | cena – ok. 20 euro |
| 87 Teran 1999, kras, Čotar; | cena – ok. 20 euro |
| 87 Antonius Refošk 2000, koper, Santomas; | cena – ok. 13 euro |



Wiktor Bruszewski

Włoskie Friuli i słoweńska Primorska – dwa sąsiednie regiony, rozdzielone nitką dzisiaj już tylko symbolicznej granicy. Po obydwu jej stronach znajdujemy podobne krajobrazy i podobne wina, a to zawsze skłania do porównań. Przyjrzyjmy się najpierw Słowenii, której Marek Bieńczyk i Wojciech Bońkowski w swoim przewodniku Wina Europy 2003/2004 przyznali nagrodę specjalną w kategorii „młody, zdolny, obiecujący”, deklarując zarazem, iż „nie mogą się doczekać kolejnej degustacji...”

Za Postojną lokalna droga biegnie przez ozdobne drewnianymi balkonami wioski i wspina się łagodnymi zakosami na wzgórze porośnięte świerkowym lasem. Do Kopru zostało

ledwie trzydzieści kilometrów, ale po kilku godzinach za kierownicą trudno sobie odmówić jeszcze jednej kawy. Sałę przydrożnego zajazdu zdobią drewniane lby jeleni z prawdziwym porożem i dziewiętnastowieczne sztychy opowiadające historię lokalnego zbója Erazma Luegera, a zza baru sączy się zapach gulaszu i jodlerska muzyka. Mam wrażenie, że nic się nie zmieniło od ostatniego postoju gdzieś koło Grazu. Ruszamy w dalszą drogę – jeszcze kilka zakrętów pod górę, a potem długi zjazd w dół. Po paru minutach otaczają nas cyprysy i oliwki, a wjazd do skupionych, kamiennych osad na wzgórzach znaczą dwujęzyczne napisy. Bez wątpienia jesteśmy w Primorskiej.

Rozległe pogranicza

Primorska znaczy tyle, co nasze Pomorze, ale wbrew nazwie region ten obejmuje zarówno 47 kilometrów adriatyckiego wybrzeża, jak też spory kawałek zachodniej Słowenii, sięgając aż po grań Alp Julijskich. Tak kapryśnie wytyczone granice tłumaczą się zawiłościami historii. Przed ostatnią wojną cały ten obszar należał do Włoch, a do Jugosławii został ostatecznie przyłączony dopiero w 1954 roku. Wtedy granica podzieliła dość jednolity, chociaż etnicznie mieszany obszar. Dla Słoweńców są to więc swego rodzaju „ziemie odzyskane”, różniące się od reszty kraju typowo śródziemnomorskim krajobrazem, architekturą i częściowo językiem mieszkańców.

Dla całego obszaru Primorskiej – poza wyższymi górami – wspólny jest łagodny, śródziemnomorski klimat, wyraźnie odmienny od raczej środkowoeuropejskiej aury pozostałych regionów Słowenii. Masy ciepłego, morskiego powietrza docierają aż do doliny górnej Soczy i spr-

wiają, że lata są ciepłe i słoneczne, jesień długa i pogodna, a zimy są na ogół łagodne. Ale wiejący zimą z północnego zachodu suchy i lodowaty wiatr burja potrafi czasem dokuczyć tutejszym winnicom.

Cztery apelacje tworzące region winiarski Primorska rządkiem przytuliły się do granicy z włoskim Friuli. Okręg Brda płynnie przechodzi w winnice Collio, Vipava zmienia się w Isonzo del Friuli, zaś Koper i Kras ładnie zaokrąglają niewielkie, nadmorskie Carso.

Brda

Po degustacji Marjan Simčič prowadzi nas na wieżę widowiskową. Bezlístne o tej porze roku winnice Collio i Brdy zlewają się w jednolity, szarobrazowy dywan. – O, tam jest Gravner, na prawo od słupa moja działka, a dalej Villa Russiz – z wystudiowaną nonszalancją Marjan wskazuje miejsca na horyzoncie. Ta duma z nobliwego sąsiedztwa jest nieco nuworyszowska, ale przecież uzasadniona i nasz gospodarz niewiele przesadza stawiając się na równi ze sławami z tamtej strony grani-



Fot. Wiktor Bruszewski

Klasyfikacja i oznaczenie win słoweńskich

Winnice Słowenii dzielą się na regiony winiarskie („vinnorodna dežela”), w ramach których wyróżnia się mniejsze okręgi – apelacje („vinnorodni okoliš”). Region winiarski Podravje tworzą apelacje: Halože, Ljutomer-Ormoš, Maribor, Predmurske, Prekmurske Gorice, Radgona-Kapela i Srednjeslovenske Gorice. Region winiarski Posavje tworzą apelacje: Bela Krajina, Bizeljsko, Dolenjsko o Šmarje-Virštajn. Region winiarski Primorska tworzą apelacje: Brda, Vipava, Kras i Koper.

Wśród win stołowych („namizno vino”) wyróżnia się wina regionalne, czyli „deželno vino s priznano geografsko oznako” („deželno vino PGO”), oznaczone nazwą regionu winiarskiego. Wina jakościowe, czyli „kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom” („kakovostno vino ZGP”), wśród których wyróżnia się wyższą kategorię: „vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom” („vrhunsko vino ZGP”), oznacza się nazwą apelacji.