

ŽLAHTNA KAPLJICA



Marjan Simčič,

Opoka

UROŠ MENCINGER
FOTO: DEAN DUBKOVIČ







MARJAN SIMČIČ je dvajset let iskal, da je našel. "Nočem kompromisov," je rekel: "Želim se meriti z najboljšimi na svetu." In je pri le 40 letih ustvaril vrhunec. Opoko!

Ko pijemo šele prvi letnik belih in še čakamo na istega rdečih, že vemo, da smo privilegirani. Ne bo ga za vse.

Ko Marjan Simčič v kleti že okuša drugi letnik, sicer ve, da se bo zgodba nadaljevala. Toda, kako dolgo?

"Saj vem, da opoka ne bo vsako leto," mu je sicer že jasno na začetku, ko je uspeh velik in iz današnje perspektive sploh še ne dojemljiv. Ni enostavno, ko razvadiš svoje navijače. Potem hočejo vedno le največ in najboljše. Toda, korenine lahko prevrtajo kamen dvajset metrov globoko, da pridejo do hrane, ne morejo pa se listi podnevi le sončiti in ponoči tresti.

"Glavni kritiki so mi že dali prav. Toda to je šele prvi letnik, vina so še mlada, potrebujejo še čas. Čez leta ..."

Opoka je vino, ki ga ne bo vsako leto. Zato, ker je vino, ki ni le za eno leto!

Brdca, vinski griči na tej in oni strani meje, ki je na srečo ni več. Vse je na dlani, toda vse se razlikuje. Zgornji, spodnji del, vzhodna, zahodna lega, lapor, ilovica, pesek, fliš ... Spodaj je sadnost, zgoraj mineralnost, zato nižino hočeta tokaj (Marjan Simčič: "Ne morem se privaditi imenu sauvignonasse, zeleni sovinjon mi je pa še manj všeč.") in sivi pinot, višino chardonnay; rebula, modri pinot, sauvignon in cabernet pa nočejo ilovice in fliša, le lapor. Na valovitih in zaobljenih gričih, ki se prelivajo drug čez drugega, se te želje ne izpolnjujejo po legah in vinogradih, temveč se prepletajo in na različnih lokacijah istega griča ponujajo dinamiko in raznolikost.

Potem pa začne sredi te prepletenosti in karakternosti terroirjev Marjan Simčič vrtati 12 metrov globoko ... "Brdca niso Burgundija, tudi ne Wachau. Zato moraš šokirati, če želiš, da te opazijo. Standardno je premalo, biti mora nadstandardno!" razmišlja vinar, ki noče vin le pridelovati, temveč se nanje tudi podpisovati. In, če je katero slovensko vino res avtorsko, potem je to vsekakor opoka.

Vinske zgodbe so v Brdih povsod. Vsaka je zanimiva, predvsem pa samosvoja in drugačna. Čez cesto je Movia, prvi sosed je Dolfo, na nohtu kazalca je Klinec, malo dalje Ščurek, pri rdeči zgradbi je Keber, za njim Prinčič ... Si lahko v takšni družini, ko bi naštevanje sosedov seglo do zadnje strani, navaden, običajen, klasičen? Morda, če trgaš sredi avgusta. Če grozdje meriš količinsko. In če ga popiješ največ sam. Toda, kdo v Brdih to sploh še počne?

Čeprav ima vsak svojo zgodbo, pa ena vseeno najbolj odmeva. Vrhunski svetovni vinski strokovnjaki se vozijo v Ceglo in se skozi beli grajski stolp, ki je pravzaprav dimnik vinske kleti, torej tam ni (le) zaradi razgleda in terase z ležalniki, spuščajo po stopnicah do majhnih in večjih lesenih sodov, iz katerih Marjan Simčič skrbno, kapljico za kapljico, dozira pokušine v kozarce. Izrazi pokuševalcev so osupljivi, usta pa polna še dneve zatem.

Marjan Simčič, 42, v Franciji izšolani vinar, je dolgo iskal svoj terroir. Šest let je brskal po tleh, med mrtvo iskal živo zemljo sredi več kot petdeset let starih vinogradov, stiskal grozdje iz metrskih leg in vrtal globoko. "Dvajset metrov! Tako globoko gredo korenine iskat vlago, skozi skladove s solmi prepojenega eolskega laporja, siromašnega z organskimi snovmi, vse do vodnih zalog, v katerih se nabirajo bogati minerali."

Opoka pomeni drugačnost. Ob avtorskem, ki ga rišejo dvajsetletne izkušnje, stopetdesetletna tradicija in vinarjev tekmovalni značaj, ima še pečat terroirja, ki nadvlada sorto. "To je ekstrem, največ, kar lahko naredim, cilj, ki sem mu vedno sledil."

Grozdje je zato lahko le brezhibno. Dve zeleni trgatvi in še tretja ob pravi zreščijo donos, da iz 1,8 hektarja (modrega pinota za selekcijo) ostane le 12 barikov. Zato tudi sodi niso običajni. Les je bil zoren dvajset let pod vedrim nebom, štirikrat se je po dva tedna kopal in na njem je pečat, ki ga ne more kupiti denar. "Naše sode imajo Yquem, Vega Sicilia in Marjan Simčič," pravijo v Taransaudu, ki so v Ceglo poslali kar dve izvidnici, preden so se odločili, da jih prodajo po štirikrat višji ceni od navadnih.

Marjan Simčič, ki je bil v pionirskih letih barikiranih vin njihov največji zagovornik, se je z letnikom 2002 dokončno poslovil od 225-litrskih sodčkov. Razen pri chardonnayu opoka. "Zaradi visokega ekstrakta potrebuje več mikrooksidacije, ker je močan in širok, pa se lahko kosa z manjšim sodom." Pri 15 % ne čutiš moči alkohola, temveč le močan značaj opoke. Zelo polno, zelo kompleksno vino, ki ne prenese posamezne jedi, temveč zgolj kompletan obrok.

Toda še boljši bo čez leta, zato je zdaj kralj opoke sauvignon. Princ pravzaprav, kajti kralj sauvignonov je Didier Dagueneau, dolgoletni Francoz iz doline Loire, ki si je v Pouilly-Fumé ustvaril kulturni status, a se je pred dobrim letom dni v Cognacu smrtno ponesrečil z motornim zmadjem. Nekaj mesecev zatem je Marjan Simčič, dolgoletec iz Brd, ki pa ne leta z zmaji, temveč raje brca nogomet, ustekleničil prvi letnik sauvignona opoka.





Jagode morajo imeti enakomerno fenolno zrelost. Brez gnilobe. Brez razpok. Brez zelenih grozdov. Ne iz celotnega vinograda, temveč iz posameznih pasov, kjer je spodaj lapor, zgoraj sonce. "Pri opoki je še manjša rodnost kot drugje, čeprav je že selekcija zastavljena izredno visoko."

Rebulo trgajo vsaj trikrat. "Če hočeš kakovost, odločajo podrobnosti ..." Potem nastopijo kvasovke, vse lastne, nič laboratorijskih. Saj so tudi škropiva zgolj naravna, ne umetna in brez insekticidov. Bio, organska vina? "Takšen je naš odnos do vina, čeprav tega nočemo napisati na etiketo. Naj se okuša, ne pa bere. Sem vinar, ki dela klasična vina. Nisem biodinamik."

Stiskalnica je nežna, maceracija je kratka. "Nočem uniforme ..." Tanini zato niso agresivni, divji, moteči. Pri merlotu, ki je še v sodu, so tako drobni kot mehurčki pri najboljšem šampanjcu.

Žveplo? Kaj je to? Le pri stekleničenju in le ob zadnjem krajcu lune. Sicer pa do junija na drožeh, ker je to najboljša zaščita. Brez filtracije, zgolj dekantacija, nežno ločevanje usedline. "Takšno vino se počasneje odpira, toda zato traja!" Ne, opoka ni sveže vino. Je vino, ki je še tako mlado (letnih 2006), da ga pravzaprav še sploh ne bi smeli piti. Kajti čez leta bo še boljše! Vino za restavracije, torej. In za domačo klet, ki je dovolj velika, da se nekaj steklenic skrije. Ko pa jih najdeš ...

"Izvažamo v 23 držav. V izvoz gre 70 odstotkov proizvodnje, od najdražjih vin, selekcije in opoke, pa kar 95 %," je Valerija Simčič ponosna na dosežke 18 hektarjev velikega družinskega posestva, ki ga je 1860. leta začel stari nono Jožef, 1988. leta pa ga je Marjan, peta generacija Simčičev v Brdih, prevzel od očeta Salka. "Posebej smo veseli, ker kontinuirano raste najbolj zahteven trg, angleški." Nič čudnega, saj samo v vinoteki Negozio Classica na Notting Hillu v Londonu, kjer se ne začudite, če bo pri sosednji mizi Opoko naročil Hugh Grant, popijejo letno 1.600 steklenic. Še daljši od spiska držav pa je spisek vrhunskih svetovnih gostiln. Vina s podpisom Marjana Simčiča so tam, kjer niti zanj ni prostora ... "Ko sem bila pred dnevi pri našem uvozniku na Danskem, sem zaman poskušala dobiti prosto mizo v restavraciji Noma. Razprodano mesece vnaprej!" Kaj pa so pili? "Zvečer, po koncu delovnega časa, sem se dobila s somelijerjem. Dobro pozna naša in tudi druga slovenska vina, saj je bil

glavni kuhar René Redzepi že večkrat v Sloveniji."

Marjan Simčič je izbral očitno pravi timing za spopad z najboljšimi. Če sta bila včasih z Alešem Kristančičem prva, ki sta orala ledino, so zdaj slovenski vinarji stalni gostje na največjih vinskih sejmih, srečanjih, predstavitev, podelitvah. Svet je končno začel odkrivati slovenska vina. Pa ne zaradi cene, temveč kakovosti! James Suckling, urednik Wine Spectatorja, sicer strokovnjak za Bordeaux, ki pa živi v Toskani, je pred kratkim zapisal: "Vrhunska vina so postala v Italiji in drugod po svetu zelo draga, posebej v restavracijah. Zaradi tega na vinskem listu izbiram vina iz Furlanije ali Slovenije. Zato, ker predstavljajo odlično razmerje kakovosti in cene." Dan pred našim obiskom je bil Suckling pri Marjanu Simčiču. Iz soda je poskusil celoten letnik 2009 in naslednji dan na svojem plačljivem blogu zapisal: "Simčičeva bela vina so očarljiva, z močnim karakterjem mineralne zemlje in intenzivno strastjo njihovega stvaritelja."

Marjan Simčič, Sauvignon Blanc, Opoka, Brda – Slovenija. Vinogradi: Zegla, Podgredic, Jordano. Starost vinogradov 12– 33 let. Sestava tal: lapor (opoka). Mineralni odtenki v zlato-rumeni barvi. Vonj po breskvi, grenivki, bezgu, papriki, baziliki. Intenziven, mineralen, poln in bogat okus, ki se še krepi in ostaja.

Marjan Simčič, Rebula, Opoka, Brda – Slovenija. Vinogradi: Medana Jama (0,2 ha), Jordano (0,3 ha), Breg (0,1 ha). Starost vinogradov 35– 55 let. Sestava tal: lapor (opoka). Mineralni odsevi v starem zlatu. Kompleksen vonj briške prsti in pomarančne lupine. Mineralna, skoraj kremasta, že elegantna, čeprav še sveža v ustih. Čez leta bo povedala še več.

Marjan Simčič, chardonnay, Opoka, Brda – Slovenija. Vinogradi: Jordano (0,2 ha), Plešivo (0,3 ha), Ceglo (0,1 ha). Starost vinogradov 35– 40 let. Sestava tal: lapor (opoka). Globoka rumena barva. Vonj vanilije in tropskih sadežev. Še vedno nekaj lesa, ki pa se že umika začimbam. Izklesano telo, čeprav okroglo. Lepa harmonija moči, alkohola, svežine. Še speči velikan.

Marjan Simčič, merlot, Opoka, Brda – Slovenija. Vinogradi: Rusic, Plešivo. Starost vinogradov: 20– 42 let. Sestava tal: lapor (opoka). Rubini in žamet. Od sliv in jagodičevja do najboljših marmelad in celo tobaka. Nežno, mehko, toda bogato in polno. Še zdaj je v ustih, čeprav je še v sodu.