



SLOVENIJA

VINSKA

DEŽELA

Robert Goljak

naštel kar 41 poimenovanj, ki so jih vinarji nadedli tej priljubljeni sorti. Malce preveč za utrjevanje priljubljenosti, se vam ne zdi?

Modri pinot lahko v Brdih ponudi izvrstna vina, čeprav jih na visokem nivoju uspe pridelati le peščici vinarjem, kot sta Aleš Kristančič in Marjan Simčič, v zadnjem času pa se tema pridružuje tudi Jakončič. Velik vpliv na podnebje v Brdih ima toplo Sredozemlje, zato je kar presenetljivo, da na tem koncu najdemo največ vrhunskih peničarjev v Sloveniji. Med najboljše v Sloveniji tako sodijo Bjana, Medot, Silveri in gotovo še kdo.

Čeprav je tradicija pridelave sladkih predikatnih vin močno na strani vinorodnih okolišev na vzhodu države, so nekatera sladka briška vina enostavno izjemna. Največkrat so pridelana iz sušenih grozdnih jagod in za pridelavo tovrstnega sloga je s svojimi debelimi jagodnimi kožicami ena izmed najbolj hvaležnih sort prav rebula.

Kdo je kdo

Klet Brda je največja vinska klet v Sloveniji in ena izmed redkih preostalih vinarških zadrug pri nas. Mirno lahko zapišemo, da predstavlja svetel zgled tega, kako bi moralo delovati združništvo, hkrati pa tudi kronski dokaz, da je mogoče tudi v velikih kletih pridelovati vina visoke kakovosti, ki so poleg vsega konkurenčna tudi na zahtevnih mednarodnih trgih.

Zadruga je bila ustanovljena leta 1955, a »leto nič« v Kleti Brda označuje letnica 1957, ko je bila zgrajena vinska klet in opravljena prva trgatve. Vse do prvega vala zasebnih vinarjev v 80. letih je bila desetletja edina klet v Brdih, ki je vina stekleničila.

Z današnje perspektive je bila kakovost vin v tistih časih precej skromna, zato se je v začetku 90. let izgubi trgov na ozemlju bivše Jugoslavije pojavilo zavedanje, da je letvico potrebno postaviti na višji nivo. Ukrepí, kot je na primer nižanje hektarskih pridelkov, med združniki niso vedno naleteli na odobravanje, a vodstvo je bilo neomajno. Proces dviganja kakovosti in približevanja mednarodnemu slogu je doživel vrhunec takoj po prelomu tisočletja. Spremembe so bile še posebej opazne v liniji Quercus. Za kakovostni preskok je bila v veliki meri zaslužna angleška svetovalka Angele Muir, MW. Pod njenim okriljem se je mladi Darinko Ribolica razvil v enega najbolj večjih in sposobnih enologov pri nas. Njegove veččine so izjemne in to ne glede na sorto ali slog vina, ki se jima posveti. Ne preseneča torej, da so bila vina kmalu primerna za prodajo na svetovnih trgih. Danes zgodba o uspehu združuje 400 vinogradniških družin, saj je Klet Brda naš največji izvoznik. S prodajo svojih vin je še posebej uspešna v ZDA, na Kitajskem, v Angliji in v državah Beneluksa.

V kleti pridelujejo več linij. Osnovna nosi ime Villa brici, sledi pa ji Quercus, ki predstavlja najboljše razmerje med ceno in kakovostjo. V tej liniji se posebej izkažeta rebula in sivi pinot. Vina Bagueri so polnjena v elegantne temne steklenice s črno etiketo, med vsemi pa najbolj stopata v ospredje merlot in chardonnay. Pri zbiranju medalj na ocenjevanjih se vedno odrežejo najboljše, njihova kakovost pa lahko zadovolji tudi zelo zahtevne vinoljube. Blagovna znamka Bagueri je bila svoje dni tako popularna, da so dovolj tudi zelo zahtevne vinoljube. Blagovna znamka Bagueri je bila svoje dni tako popularna, da so dovolj tudi zelo zahtevne vinoljube. Blagovna znamka Bagueri je bila svoje dni tako popularna, da so dovolj tudi zelo zahtevne vinoljube. Blagovna znamka Bagueri je bila svoje dni tako popularna, da so dovolj tudi zelo zahtevne vinoljube.

Če bi vinskega poznavalca ali strokovnjaka iz Slovenije ali tujine vprašali, katera osebnost je najbolj vplivala na sodobno slovensko vinsko sceno, bi bil odgovor vedno enak – Aleš Kristančič s posestva Movia.

Nekateri ga opisujejo kot genija in marketinškega guruja, drugi kot deloholika, tretji celo kot malce noro drznega – verjetno v sebi združuje vse te lastnosti. A če za hip pustimo te pretirane oznake ob strani, bi lahko rekli, da je predvsem izjemno strasten – do vina in življenja nasploh. Karizmatični Kristančič je nedvomno ena najbolj osupljivih osebnosti vinskega sveta v zadnjih nekaj desetletjih. Ne boji se poti v neznano, v vinskem svetu pa v vseh pogledih nenehno dviguje merila. Ko sem prvič obiskal Hong Kong in tam prisotnim someljejem povedal, da sem iz Slovenije, so odvrnili: »Aha, Movia!«

Leta 2008 so se v španskem mestu Ronda zbrala največja vinska peresa pod vodstvom Jancis Robinson, ki so Aleša Kristančiča uvrstili med najbolj vplivne svetovne vinske ustvarjalce. Polega Kristančiča so na spisek uvrstili vinske eminence, kot so Paul Drapper, Michel Rolland, žal že pokojni Denis Dubordieu, Alvaro Palacios in drugi. Kristančič se je kot prvi slovenski vinar pojavil v najboljših svetovnih restavracijah, o njem pa so pisali v skoraj vseh najbolj pomembnih vinskih revijah, kot sta na primer tudi Wine Spectator in Wine & Spirits. Kadar »Movia« vodi degustacijo ali nastopa v javnosti, smo priča dogodku, ki je poln zanosa, začinjen z dobro mero humorja in Aleševo značilno frazo »cak, cak«.

S svojima stvaritvama Veliko rdeče in Veliko belo je na slovensko vinsko sceno pripeljal vina visokega cenovnega razreda, ostalim vinarjem iz okoliša in širše regije pa dal novega zagona in vlil samozavest. Ko se odpira peneče vino Puro, ki se prodaja skupaj z drožmi, nastane pravi mali šov. Kristančič priporoča, da steklenico vsaj dan pred odpiranjem obrnemo z vratom navzdol, tega pa med procesom odpiranja potopimo v vodo, v katero bo po odprtju brizgnila usedlina. Za pomoč pri odpiranju je razvil celo svojo napravo, ki jo je poimenoval *purista*. Naslednja v vrsti njegovih kreacij je vino Lunar. Cele jagode rebule, ki jih ločijo od pecljev, nasujejo v posebne lesene sode. Po osmih mesecih, na dan polne lune, nastalo vino enostavno odcedijo iz sode – brez prešanja, brez dodatka žvepla in nefiltrirano. Vino vsebuje veliko usedline in izobilje okusov. S svojim modrim pinotom je pogosto prepričal

Rebula lahko daje vina, ki svoje mesto najdejo tudi v najboljših restavracijah sveta.

Rahlo motri Lunar, ki več tednov sedi v stiku z jagodnimi koščki, je bil popularen veliko prej, preden se je za tovrstna vina uveljavil izraz »oranžno vino«.

Klet Brda je zadruga, ki več kot uspešno povezuje preko 400 zadržnikov, obenem pa je tudi naš največji izvoznik.



Miran Sirk
Bjana
Stojan Ščurek

tudi mednarodne kritike. Vsa vina iz hiše Movia so pridelana z najmanjšim možnim dodatkom žvepla ali popolnoma brez njega.

Še en briški superzvezdnik, ki nosi pričesko rockovskega zvezdnika Nicka Caveja in ima brezhiben slog oblačenja, je že skoraj vsem poznani **Marjan Simčič**. Skupaj z ženo Valerijo veliko potujeta po svetu. Njihova družinska klet se nahaja v Ceglem, dobesedno nekaj metrov stran od italijanske meje. Tako kot

še mnogo drugih briških družin, so tudi Simčičevi pridelovali grozdje in ga prodajali zadrugi, dokler v osemdesetih letih ni prišlo do zasuka. Simčič si je ugled pridobil najprej na slovenskem trgu, nato pa je počasi in vztrajno osvojil še Italijo, ZDA in Veliko Britanijo, ki so danes zanj najpomembnejši trgi. Njegova vina nenehno prejemajo visoke ocene in bleščeče kritike vodilnih vinskih revij, kot sta *Decanter* in *Wine Spectator*, ter kritikov, kot so Jancis Robinson, Steven Spurrier, James Suckling in drugi.

Vina pridelujejo v treh linijah. V liniji Brda classic najdemo bela sortna vina, pridelana v cisternah iz nerjavnega jekla, ki pa kljub temu zmorejo zorenje na srednji rok. Najbolj priljubljeni vini iz te linije sta običajno sivi pinot in rebula. Kakovostno stopnjo višje je linija Cru Selections (z oznako Selekcija). Ta vina zorijo v hrastu, so krepka, značajna in imajo širok krog ljubiteljev po celem svetu. Vini Teodor belo in Teodor rdeče sta stalno med najboljšimi zvrstmi v Sloveniji. Njegov krepak, strukturiran in še vedno eleganten modri pinot, h kateremu lahko mirno dodamo še tistega iz Movie, pa kaže pravi domet briških modrih pinotov. Osebnost me iz te linije vedno navdušita sauvignon in rebula. Najboljša vina iz hiše nosijo oznako opoka – lokalni izraz za lapor – s tem pa nakažejo, da grozdje za njih dozori na skromnih lapornatih tleh. Da ji dodeli status »opoka«, mora Simčičeva sorta dovolj vznemiriti. V tem trenutku so to sauvignon, rebula in chardonnay. Med rdečimi svojo veličino izkazuje merlot, nedavno pa se je družini Opoka pridružil še modri pinot. Vsa vina iz linij Cru Selections in Opoka so bogata, strukturirana, okusna in imajo odličen potencial zorenja. Omeniti moramo še visoko cenjeno in večkrat nagrajeno sladko vino iz sušene rebule Leonardo. Simčičeva vina niso prav poceni, a odkrivanje okusov najboljših vin iz Brd ima seveda svojo ceno.

Aleks Simčič, ki sedi za krmilom hiše **Edi Simčič**, z Marjanom ni v sorodu. Oba pa si delita isto strast in čeprav sta si po slogu dokaj različna, pridelujeta vina, ki so v Brdih med najboljšimi. Aleks je kreativen svetovljan, znan po svojem nalezljivem nasmešku, zato sploh ne čudi, da se na etiketah njegovih steklenic nahajajo motivi igrivih psov.

Aleksov oče **Edi Simčič**, po katerem nosi ime blagovna znamka, se je kmalu po letu 1990 odločil, da prekine sodelovanje z zadrugo in gre na svoje. Verjame v moč narave zato se njegov moto glasi: »Narava sama govori tistemu, ki jo zna slišati.« V vinski vsakdanjik je vključen tudi Jure Simčič, ki pripada že tretji generaciji.

V hiši **Edi Simčič** so sprejeli za naše kraje dokaj redko odločitev, in sicer da bodo pridelovali le vina višjega in visokega cenovnega razreda. Njihovi ključni prijemi za doseganje zelene kakovosti so vinogradi na najboljših legah in njihovo intimno razumevanje, majhni pridelki, striktna selekcija grozdja in zorenje, ki ga opravljajo izključno v lesenih sodih. Vina pridelujejo v dveh linijah, in sicer v osnovni in donegovani. V osnovnejši najdemo beli pinot, rose, belo zvrst Triton in rdečo zvrst Duet. Zanimivo je, da imajo v tej liniji manj vin kot v donegovani. Posebej okusna sta malvazija (istrska) in sivi pinot. Chardonnayji znajo biti najboljši v deželi, še posebno tisti, za katere grozdje dozori v vinogradu Kozana. Odlikuje ga plitka prst, vina od tam pa so intenzivna in hkrati elegantna. Med vinskimi gurmani sta zelo priljubljeni zvrsti Duet lex in Triton lex. Prva je rdeča bordojska zvrst, slednja pa je sestavljena iz chardonnayja, sauvignona in rebule. Najdražje vino v hiši je Kolos, ki je zvrst t. i. »srečnih sodov«, kot jih Aleks imenuje, v katerih