

Družinsko vinarstvo Simčič – Karol&Igor&Marijan

"Simčičevi nikoli ne počivamo, vedno delamo kaj novega v vinogradih in v kleti"

Da so vina Simčič Karol&Igor&Marijan zares vrhunska, govoriijo še čisto sveže novice iz Londona, kjer so Simčičevi na najpomembnejšem vinskem ocenjevanju na svetu Decanter osvojili dve veliki priznanji za svoja vina. Sivi pinot Selection vineyards 2020 je dobil zlato medaljo in kar 95 točk, Merlot Selection vineyards 2019 pa bronasto medaljo in 87 točk.



A za vsemi vrhunskimi vini in peninami, za vsemi nagradami in pohvalami sta predanost in trdo delo vsakega člana družine Simčič. Iz vsake besede, vsakega vdiha in izdiha članov družinskega vinarstva Simčič Karol&Igor&Marijan je čutiti, kako ponosni so na svojo tradicijo, na svoje vino in dediščino, ki jo je že v Avstro-Ogrski začel graditi Anton Simčič. Med vinograde in v vinsko klet sta nas z besedami popeljali Vesna in Metka Simčič.

»Simčičevi nikoli ne počivamo, vedno so

izzivi, vedno delamo kaj novega v vinogradih in v kleti. Zdaj v vinogradih potekajo zelena dela. Maja in junija je rast trt zelo intenzivna, zato je veliko ročnega dela, treba je privezati mladike, očistiti trte, da imajo več prostora. Tako da so te dni moški večinoma na terenu. Živahno je tudi v vinski kleti, kjer stekleničimo. Nov letnik polnimo že od marca, treba je paziti, da je vse pravilno shranjeno, ohlajeno, skratka, trenutno smo vsi polno zaposleni,« pravita Vesna in Metka, ki med razmišljanjem skupaj skleneta, da je najbolj mirno pri njih januarja in februarja, pa še takrat se kar krešejo ideje,

kaj bi lahko novega naredili: »Najlepše pa je takrat, ko je tudi najbolj naporno – med trgatvijo. Takrat smo vsi zbrani, vsi v vinogradih, seveda veliko delamo, a se imamo tudi lepo.« Vrnimo se k Antonu Simčiču, ki je svojim potomcem zapustil čudovito posestvo na Humu v Goriških brdih. Vino in sadje so sprva prodajali bližnjim gostincem in trgovcem. Ko je Gorico dosegla železnica, pa so šli pridelki v še bolj oddaljene kraje, vse do Dunaja in Trsta. Seveda so posestvo pretresale vojne in krize, na primer tista huda leta 1929, ko je v Brdih propadlo veliko kmetij. A stari Simčič je bil kultur-



no dejaven možak, tudi v gledališču, zato je znal ohraniti trezno glavo in tudi kmetijo.

»Leta 1958 je oče Karol prevzel kmetijo. Pred tem je po končani kmetijski šoli še eno leto delal kot kletar v edini vinski kleti v Brdih, ki je takrat odkupila večino grozda z okoliških kmetij. V samostojni Sloveniji pa sta se mu že pridružila moja brata Igor in Marijan, v zadnjem letu po zaključenem študiju še Igorjev sin Kristijan in Marijanova hčerka Metka, ki sta že peta generacija na kmetiji Simčič. Brata Igor in Marijan sta se specializirala samo za vinarstvo, kar se je

izkazalo za odlično potezo,« je na hitro povedala zgodbo Vesna Simčič, po izobrazbi ekonomistka, a seveda po duši vinarka tako kot drugi člani družine.

Igor, ki ima agronomsko izobrazbo, in Marijan, ki ima tehnično, sta se odločila, da bosta na kmetiji pridelovala vino pod lastno blagovno znamko Simčič Karol&Igor&Marijan. Prva vina so bila pridelana leta 1996. Simčičevi so pridobili nove površine v Kromberku, ki je s Humom prek Gorice zgodovinsko povezan. Sledila je širitve v Renče in nazadnje na Vrtojbenko-Biljenske griče. Med letoma 2000 in 2014



Vinska klet Simčič Karol&Igor&Marijan ima v svoji ponudbi pet linij vin. Linija Vina Simčič, kjer se predstavijo sortna letna vina in so primerna ob vsaki priložnosti, linija sladkih vin, peneča vina se tako po metodi charmat kot po klasični metodi ter linija Selection vineyards, kjer ponujajo vina iz izbranih vinogradov s poudarkom na mikrolokaciji, zorjena v barikih.

so na Humu zaokrožili veliko vinsko klet, ki lahko sprejme milijon litrov vina, tega pa lahko kupite skoraj v vseh trgovinah po Sloveniji, veliko prodajajo tudi v tujino ter gostincem, vina Simčič Karol&Igor&Marijan boste na primer našli v nekaterih priznanih restavracijah.

»Najbolj smo prepoznavni po rdečih vinih, še zlasti po cabernet sauvignonu in refošku. Pri belih pa imamo široko paleto izvrstnih sortnih vin, ki z leta v leto ohranja-

jo najboljšo kakovost. Vse bolj prepoznavne so tudi naše penine. To potrjujejo nagrade, saj smo na Salonu penečih vin v kategoriji charmat metoda dosegli 1. mesto s penino brut. Penina brut nature, pridelana po klasični metodi, pa je na ocenjevanju Decanter 2022 dosegla srebrno medaljo in kar 92 točk,« pravi Metka Simčič, ki je skupaj z bratrancom Kristijanom predstavnica že pete generacije, ki aktivno sodeluje v družinskem vinarstvu.

Na letošnjem ocenjevanju Sommelier selection 2023, ki se ukvarja s spajanjem hrane in vina, je bila naša malvazija izbrana kot idealno vino k ribjim jedem, drugo leto zapored pa je naš Prestige cuvee dobil nagrado za najboljše vino k sladcam.

In prav z nagrajenimi vini Simčičevi največkrat nazdravijo ob različnih družinskih slavjih in prelomnicah: »Na družinski mizi se največkrat znajde briška frtalja, pa seveda pršut, h kateremu po tradiciji ponudimo refošk, radi imamo veliko zelenjave in testenine, h katerim ponudimo belo vino, sivi pinot, chardonnay, sauvignon in rebulo, k ribam pa obvezno malvazijo,« pravi Vesna Simčič in dodaja, da v družinskem krogu največkrat pijejo penino: »Penina se je včasih pila bolj decembra, za novo leto, zdaj pa z njo nazdravljamo vse leto. Posebno je priljubljena za poletno osvežitev, tako kot rose.«

Neki italijanski sommelier je za vina Simčič Igor&Karol&Marijan rekel, da so zmogovita kombinacija kakovosti in cene, saj gre za vrhunska vina po dostopni ceni. »Na eni strani smo moderni, naša vina so na visoki ravni in imamo tradicijo, saj se že peta generacija ukvarja z vinarstvom,« pravi Vesna Simčič.



Kako se spopadajo z izzivi, ki jih prinašajo podnebne spremembe, pojasni Metka Simčič: »Predvsem mi, vinogradniki, moramo delovati in razmišljati v dobro okolja. Tako že nekaj časa uvajamo integrirano pridelavo ter delujemo po priporočilih kmetijske in gozdarske zbornice. Tudi ko smo se širili, smo vedno ohranili oziroma obnovili stare vinograde.«

Ekstremni pogoji, kot so strmi tereni, v poletnih mesecih malo padavin, mikroklima in sestava zemlje, dajejo grozdu posebno kakovost. Vino je zaradi tega bogato z minerali, kar mu daje edinstven okus.