

Collio/Brda

Grensoverschrijdende witte wijn

TEKST & FOTOGRAFIE: RONALD DE GROOT

Over ‘Europa’ wordt heel wat afgediscussieerd. En over het verdrag van Schengen, onderdeel van het verenigde Europa, wordt bepaald niet altijd in positieve termen gesproken. Meerdere landen lappen de afspraken van Schengen openlijk aan hun laars. Maar het kan ook anders. Geen regio is zo blij met Schengen als het grensgebied tussen Italië en Slovenië. En wij zijn blij met de witte wijnen die ze er maken – misschien wel de interessantste van Europa.

Het grensgebied tussen Italië en Slovenië maakte als één geheel bijna duizend jaar deel uit van het Habsburgse rijk, als onderdeel van de Oostenrijks-Hongaarse monarchie. Na de Eerste Wereldoorlog kwam het – zeer tegen de zin van de bewoners – bij Italië. In 1947 werd het gebied bij de vorming van Joegoslavië van de ene op de andere dag opgesplitst. De grens werd schijnbaar lukraak getrokken, over bestaande wegen en dwars door wijngaarden. Wat destijds gewoon Collio heette, werd verdeeld in het Italiaanse Collio en het Sloveens-Joegoslavische Brda. De toetreding van Slovenië tot het verdrag van Schengen, in 2007, herstelde in feite de oude situatie van voor 1947. De talloze grensovergangen – die je nu moeiteloos passeert, langs zo’n mooi blauw bord met gele sterren – zijn de laatste stille getuigen van wat ooit was. Ze kwamen er door een grens die eigenlijk gewoon nergens op sloeg.

REBULA

De achtergrond voor de reis naar Collio/Brda was een symposium dat werd georganiseerd rond de witte rebula. De heuvels van Collio/Brda zijn beplant met allerlei druivenrassen, waarvan rebula (aan de Italiaanse kant ribolla gialla genoemd) met 23% een van de bekendste en meest aangeplante is, al blijft pinot grigio natuurlijk de allerbekendste. Maar rebula is een iconische streekdruif van dit grensgebied. Het is een druif met een lange geschiedenis hier. Zo tot 1830 werden er zoete wijnen mee gemaakt, maar tegenwoordig is Rebula eigenlijk altijd droog. Inmiddels zie je ook steeds meer mousserende versies; belletjeswijnen liggen immers goed in de markt. Het feit dat het symposium ‘over de grens’ werd georganiseerd, was natuurlijk uniek. Maar het accent lag wel sterk op Brda. In totaal deden dertien producenten mee, waarvan slechts twee uit Italië: Gravner en Jermann. Wel hebben meerdere deelnemende Sloveense

huizen een (flink) deel van hun wijngaarden in Italië liggen. De verbondenheid is dan ook groot, niet alleen vanwege de wijngaarden over en weer over de grens – de Italianen hebben weer wijngaarden in Slovenië – maar ook omdat de aangeplante druiven en het terroir praktisch hetzelfde zijn. Verschil bij de rebula is wel dat hij in Italië meer in blends wordt gebruikt en in Slovenië vaker in pure vorm verschijnt.

‘KLEIN PIEMONTE’

Dat houdt waarschijnlijk ook verband met het verschil in terroir tussen de twee kanten van de grens. Dat is zeker niet hetzelfde, en daarom is het karakter van de wijn ook verschillend. Dat verschil is te verklaren door het sterk heuvelachtige karakter van dit gebied. De naam Collio/Brda, in het Nederlands ‘heuvels’, komt niet uit de lucht vallen. Het gaat om vrij steile heuvels (twee derde van de wijngaarden ligt op een helling van meer dan 15%), die allemaal los van elkaar lijken te staan, dus niet gegroepeerd zijn als heuvelrug of plateau. Overall word je getraakteerd op heerlijke uitzichten op heuvels, wijngaarden en bossen. De benaming ‘klein Piemonte’, zoals de streek wel wordt genoemd, is zeker niet overdreven. De ligging van dit transnationale wijngebied is ook al uniek, ingeklemd tussen de Alpen en de Adriatische Zee. De zuidelijke zon geeft de druiven kracht en de wind van de Alpen zorgt voor zuren en frisheid. Dat hier, afhankelijk van de hoogte en expositie, zo’n 1000 tot 1200 millimeter regen per jaar valt, moet voor lief worden genomen. Dat komt door de Alpen, waar de vochtige lucht van de nabije zee tegenaan botst. Dat verklaart mede de dominantie van witte druiven, die eerder kunnen worden geoogst.

BRDA: BETER TERROIR

Sinds de toetreding tot Schengen hebben de producenten van Brda veel meer zelfvertrouwen gekregen. De wijnen verkopen beter en worden bekender. Ze hebben in het verleden stevast in de schaduw gestaan van Collio, dat door de Italiaanse wijnmachine uiteraard veel beter kon worden verkocht. Nu ‘mogen’ de Italianen meedoen met ‘hun’ event. Ze durven tegenwoordig ook te zeggen dat hun terroir voor rebula beter is dan dat aan de andere kant van de grens. Dat is nogal wat.

Maar waarom zou het terroir in Brda dan beter zijn? Dat is een conclusie die pas in de loop der jaren is getrokken, zo vertelt Tomas Ščurek, een van de wijnproducenten van de nieuwe generatie. “Bij de *boom* na de val van de muur werd van alles aangeplant, ook op

Ongekende gastvrijheid

Overall waar je komt, verschijnt er een plateau worsten, kazen, ham en olijfolie op tafel. En niet zomaar worst of ham, maar zonder uitzondering zelf gemaakt. Iedereen kent wel iemand met een varken, koe of buffel. Zo’n beest wordt geslacht, en de familie gaat aan het werk met het vlees. Dit is een streek die niet alleen vermaard is om de wijn, maar ook om kersen, vijgen en olijfolie, hoewel er veel verdwenen is in de communistische tijd. Alles hier heeft smaak. Hier aanschuiven voor een proeverij, een lunch of diner is een groot plezier.

verkeerde plekken. Zoals pinot grigio op de hogere hellingen. Domweg omdat het goed verkocht. Chardonnay en pinot grigio moeten in het vlakke deel staan, die hebben meer klei nodig. Wij hebben in onze wijngaarden de op hoogte aangeplante pinot grigio inmiddels vervangen door rebula. Rebula gedijt het beste op de hogere hellingen en op de toppen van de heuvels. Tokaj friulano – officiële naam: sauvignonasse – juist ertussenin, op de lichtere glooiingen. Sauvignon blanc en pinot noir moeten aan de noordkant. Cabernet sauvignon wordt hier moeilijk rijp, door de herfstregens. Cabernet franc gaat beter en merlot werkt hier goed.” Conclusie: rebula doet het het best op de hogere, steilere en armere hellingen. En de hoogste en steilste heuvels vind je in Brda.

Niet voor niets is het Italiaanse Jermann inmiddels de tweede producent van rebula in Brda. Die heeft dit blijkbaar ook onderkend. De kwaliteit wordt bepaald door de hoogte, de expositie en natuurlijk de ondergrond. De ambitieuze Andrej Erzetič, van het gelijknamige wijnbedrijf, legt het uit: “De ondergrond bij ons is steniger van karakter, met veel verweerd marmer en zandsteen, en weinig organisch materiaal. De bodem bevat ook een specifieke steensoort, *opoka* genoemd. Dat alles geeft de wijnen een meer mineralig karakter, betere zuren, gewoon meer kwaliteit. De alluviale (rivier)-gronden beneden zijn heel anders. Die bevatten meer water, zijn vruchtbaarder en geven rebula met minder diepgang en structuur.”

WIJNMAKERSDRUIF

De historische band met Collio, de andere kant van de grens, is van groot belang gebleken voor de ontwikkeling van Brda na het



Trossen rebula



Uitzicht over Brda en Collio



Vrolijke vaten bij Ščurek



In de kelder van Keber

wegvallen van het IJzeren Gordijn. Deze band is altijd blijven bestaan. Dorpen als Plešivo, waar Ščurek zit, werden in 1947 weliswaar plotsklaps gespleten, maar in feite ook weer niet. “Van de ene dag op de andere hadden de dorpelingen 80 hectare wijngaarden aan de andere kant van de grens. Maar die zijn we blijven bewerken, hoe lastig het ook was, met de grens ertussen.” Zo is er dus altijd contact geweest met de Italiaanse kant, en had Brda een voorsprong op andere wijnstreken achter het IJzeren Gordijn.

In 1989 is hier alles dan ook snel veranderd. Direct aan het begin van de negentiger jaren ontstonden er naar Italiaans voorbeeld allemaal privébedrijven. Er vond een zoektocht plaats naar wat de stijl van de wijnen zou moeten zijn. Een zoektocht die overigens in heel verschillende richtingen is verlopen. Rebula is geen erg aromatische druif, wat betekent dat het werk in de kelder een duidelijke invloed heeft op het karakter van de wijnen. In dat opzicht zou je hem goed kunnen vergelijken met chardonnay.

Mooie voorbeelden van uiteenlopende stijlen zijn de wijnen van Kristian Keber en die van Edi Simčič. Keber zweert bij lokale druiven en gisting op de schillen. Bij Simčič wordt gisting op de schillen juist (vrijwel) vermeden. Zoon Aleks werkt graag met internationale druivenrassen, zelfs voor zijn rode wijnen. Beiden hebben hun argumenten. Kristian: “Mijn vader, Edi Keber, heeft 25 jaar geleden de internationale rassen allemaal gerooid en vervangen door streekdruiven. Daarin ben ik opgevoed. En ik doe het niet anders. Ik was een keer op stage in Sicilië, begin augustus. Op dat moment werd de chardonnay binnengehaald. Complete waanzin. Ik zie niets in de aanplant van druiven als sauvignon blanc hier in Brda. Wijn kun je niet los zien van de streek en de smaak van de streek. Hier in Brda houden we van volle, afgeronde witte wijnen. De mensen hier hebben veel kennis van hun product, ze waarderen het ook. Jongeren van 25, 30 jaar zie je al dat soort wijnen drinken. Dus heb ik besloten wijnen te maken naar mijn smaak, en dat is de smaak van de streek. Daarmee zijn ze ook deel van onze identiteit. Als ik met mijn druiven en wijnen de mode ga volgen, dan ben ik gewoon verkeerd bezig, want die verandert voortdurend. Ik maak wijnen waar ik zelf van hou en zoek er dan kopers bij. Dat is voor mij de goede volgorde.”

‘REBULA IS ONZE NEBBIOLO’

Het mooie van rebula is dat deze druif heel geschikt is voor vinificatie op de schillen, een manier van wijnmaken die tegenwoordig voor wit steeds populairder wordt. De druif heeft dat volgens velen in de streek zelfs nodig voor een zekere expressie, vanwege zijn vrij neutrale karakter. En volgens veel producenten is het ook de meest geschikte druif voor het maken van wit met schilcontact. Kristian Keber: “Rebula is eigenlijk onze nebbiolo. Het is een witte druif, maar wel met tannine. Je laat hem gisten op de schillen en zoekt de zachte tannine – net als bij het maken van een rode wijn. Ik doe een gisting op de schillen van tien tot twaalf dagen, afhankelijk van het jaar en de kwaliteit van de druiven. Je moet goed proeven en niet te ver gaan, anders krijg je droge tannine, net als bij rood. Om de tannine af te ronden is er, net als bij rood, tijd nodig voor rijping. Ook hout helpt bij het afronden van de wijn. Alles wat je doet in de kelder is in feite hetzelfde als bij rode wijn.”

Kristian produceert 3000 flessen van 1,7 hectare, de wijngaard van zijn Sloveense moeder. 2012 was zijn eerste jaargang. 2013 zijn mooiste wijn. Een soort hobbyisme, want het geld wordt verdiend in Italië, in het bedrijf van zijn vader, Edi Keber.

EDI SIMČIČ: LIEVER ELEGANTIE

Hoewel hij heel andere wijnen maakt, doet Aleks Simčič van Winery Edi Simčič (zijn vader) eigenlijk hetzelfde als Kristian Keber: wijnen

maken naar zijn eigen smaak. Aleks: “Voorheen zocht ik naar kracht, nu wil ik meer frisheid en elegantie. En dat laatste is geen excuus om hogere rendementen te realiseren. We hebben 12 hectare, daarop staan 65.000 stokken. We maken 50.000 flessen, dus minder dan een fles per stok. Rijkdom is in de recente, warme jaren makkelijk te bereiken, wijnen met elegantie en frisheid maken is veel moeilijker. Ik laat de druiven niet meer op de schillen gisten. Met de lage rendementen heb ik al genoeg smaak in de druiven; ik heb de schillen daarvoor niet nodig. Met schilcontact krijg je meer extractie, een bredere wijn, met volle en gerijpte aroma’s. Technisch gezien gemakkelijk om te maken. Mijn werkwijze vraag meer precisie: alle details tellen, met name de plukdatum. Vijftien jaar geleden konden onze wijnen door hun rijkdom en kracht niet jong worden gedronken. Ze waren te overweldigend en te hard door hun tannine. Dat ging wat mij betreft ten koste van het drinkplezier.”

KWALITEITSVERSCHILLEN

Marjan Simčič is een grote naam, maar het valt me op dat bijvoorbeeld Movia, een andere grote naam, niet aan het symposium meedoet. Waarom eigenlijk niet? Aleks Simčič weet het: “Iedereen is hier gelijk, maar sommigen zijn gelijkler dan anderen. Deze streek telt drie echte ‘sterren’: Marjan Simčič, Movia en Jakončič. En sterren kunnen elkaars nabijheid maar moeilijk verdragen, bang als ze zijn dat een ander nét even meer schittert. Aangezien Marjan Simčič meedoet, hebben de andere twee voor de eer bedankt.”

Marjan Simčič – die 20 hectare wijngaarden bezit, waarvan 6 in Italië – is niet alleen een ster, hij gedraagt zich ook zo. Als hij binnenkomt, trekt hij automatisch de aandacht naar zich toe. Zijn vrouw Valerija haalt haar schouders op. “Zo is Marjan. Ik weet niet beter.” Maar, eerlijk is eerlijk, hij maakt heel fraaie wijnen, en ook nog eens veel verschillende. Waarom zoveel? “Onze wijngaard ligt rondom de heuvel en dat zorgt voor sterk uiteenlopende omstandigheden, zowel in de hoogte als in windrichting en ondergrond. Als je consequent overal de juiste druif plant, móet je hier wel veel verschillende druiven planten. Anders doe je iets fout. En behalve dat is er ook nog een kwaliteitsverschil tussen de wijngaarden onderling. Hoe hoger je komt, hoe beter ze zijn. Sinds een paar jaar maak ik daarom wijnen op drie niveaus: Classic, de basis, van beneden, Selekcija, de wijnen van midden op de helling en Opoka, de cru’s, de wijnen van de hogere hellingen met een ondergrond van opoka.”

ERZETIČ: AMFOREN ALS BARRIQUES

De wijnmakers in dit deel van Italië en Slovenië behoren tot de pioniers van op de schillen gemaakt wit en van *orange wines*. Wat opvalt, is de doordachte manier waarop ze met dit fenomeen omgaan. Marjan Simčič stemt bijvoorbeeld de tijd van het schilcontact, zo tussen de vier en twaalf dagen, af op het oogstjaar en daarmee op de kwaliteit van de druiven. En, wat nog meer opvalt, vrijwel geen enkele wijn is oxidatief gemaakt, zelfs de amforawijnen van Erzetič niet. (Vanwege het imago dat sommige producenten hebben met hun oranje wijnen in allerlei varianten zou je trouwens misschien denken dat iedereen hier met amforen werkt, maar niets is minder waar.) Andrej Erzetič maakt zijn amforawijnen met een groot gevoel voor perfectie. De amforen zijn ingegraven in zijn nieuwe kelder. Hij laat een deel van de wijnen hierin zes maanden rijpen op de schillen, zowel rood als wit. “Dat de amforen zijn ingegraven, maakt een enorm verschil, omdat de temperatuur onder de grond veel lager en constanter is. Op deze manier krijg je een heel langzame en geleidelijke vorm van micro-oxygenatie. Het is te vergelijken met een barrique, maar dan zonder dat je de wijn extra houttannine geeft. Voor sommige wijnen gebruik ik overigens wel hout; het hangt van

de wijn af. Directe oxidatie in de amforen vermijd ik door de wijn te bedekken met een laag bijenwas, een heel oude methode.” Daarmee zijn de wijnen veel minder extreem dan die van bijvoorbeeld Gravner, die ook met ingegraven amforen werkt. Erzetičmaakt 70.000 flessen van 16 hectare wijngaarden.

VINSKA KLET: WEG OMHOOG

De coöperatie van Brda, Vinska Klet, bezocht ik vier jaar geleden ook aleens. Niet heel lang geleden dus, maar ook hier voel je veranderingen en het toegenomen zelfvertrouwen. Het bedrijf is goed voor zo ongeveer de helft van de wijnproductie van Brda, en heeft dus een grote invloed op de economie van het gebied. “We hebben besloten onze instapwijn, de Villa Barici, uit de markt te halen. We willen ons richten op wijnen van een hoger en duurder niveau.” Om die reden betaalt Vinska Klet de aangesloten boeren meer voor hun druiven, met een premie voor exclusiviteit. Daarmee wordt het minder interessant voor boeren om hun beste druiven naar Italië te verkopen en kunnen in het Sloveense deel wijnen worden gemaakt die van een hoger niveau zijn. Dé manier om ze op te stuwen in de vaart der volkeren.

JERMANN: PERFECTIE ALS NORM

Aan de Italiaanse kant van de grens bezocht ik Jermann. Een van die iconische bedrijven, waar ik tot op heden nog nooit was geweest. Eigenlijk kon ik dus pas achteraf constateren hoe groot het verschil met de Sloveense kant toch nog is. Michele Jermann, die ons ontvangt, vertelt dat zijn vader in 1974 zijn eerste wijn op de markt bracht. Vanaf dat moment heeft hij het bedrijf geleidelijk verder kunnen opbouwen. 1975 was de eerste jaargang van zijn beroemdste wijn, de Vintage Tunina. Tot op de dag van vandaag een bijzondere wijn, omdat het een blend is van sauvignon, chardonnay, ribolla gialla, malvasia en picolit. Michele Jermann spreekt van een *field blend*, maar anderen betwijfelen of de druiven echt door elkaar staan aangeplant. Wel worden ze voor een deel samen geoogst. Inmiddels beschikt Jermann over twee wijnfaciliteiten, één in Collio en één in Cormons. De totale productie ligt op 900.000 flessen, van een wijngaardbezit van liefst 180 hectare. Je komt hier binnen in een soort wijnmaakpaleis, waar alles luxe uitstraalt. Maar als ik wat foto's maak van druiven die klaarliggen voor analyse, wordt Michele Jermann plotseling heel nerveus. “Je mag hier niet zomaar foto's maken voor publicatie. Niemand mag weten wat voor klonen wij gebruiken, dus zorg dat dat nooit zichtbaar

is.” De kloon staat vermeld op een briefje dat bij de betreffende druiven ligt. Later, bij onze rondleiding door de kelders, zie ik ook bordjes staan dat er geen foto's gemaakt mogen worden. Ik word nog eens vermanend toegesproken als ik weer afdruk. Een vreemde gewaarwording. Ik heb heel wat wijnbedrijven gezien, maar dit heb ik nog nooit meegemaakt.

Jermann zit in Collio, maar de DOC zul je op de flessen vergeefs zoeken. Alleen de Picolit schijnt de DOC te hebben. “Mijn vader heeft nooit voor Collio willen kiezen, maar heeft altijd de IGP op het label vermeld, Venezia Giulia. Hij vond het merk Jermann belangrijker dan de DOC, die eigenlijk amper bekend is.” Het oude Italiaanse tafelwijnverhaal, eigenlijk. Het zegt ook iets over de Italiaanse mentaliteit: de gemeenschapszin is hier veel kleiner dan in Slovenië.

GRAVNER: GEVANGEN IN EEN STIJL

Ook bij het beroemde Gravner is gekozen voor Venezia Giulia en niet voor Collio. Overigens zijn de wijnen van Jermann en Gravner volstrekte tegenpolen. Die van Jermann zijn strak en droog, puur en op fruit gemaakt. Die van Gravner zijn gemaakt met een zeer lange rijping op amforen en zeer lang schilcontact. Tijdens de proeverij hier werd de Rebula 2009 – een bijzondere wijn, maar wel iets voor echte liefhebbers – gepresenteerd als de nieuwe jaargang. Alles is hier extreem en bijzonder. Ik heb persoonlijk het gevoel dat Gravner zo'n icoon is in deze stijl dat hij er een beetje in 'gevangen' zit. Terug naar een wijn met meer nuance is geen optie, lijkt het wel. Net als een popster die gedwongen wordt steeds weer zijn oude hits ten gehore te brengen.

SMAAK!

De enorme diversiteit in stijlen maken de witte wijnen uit Collio/Brda heel bijzondere en zeer avontuurlijke. In veel wijngebieden is wijn tegenwoordig een soort koekoek één zang. Hier absoluut niet. Je hebt echt wat te kiezen, en dat kan helemaal naar je eigen smaak. De wijnen zijn echte persoonlijkheden, een reflectie van het karakter van de maker(s). In combinatie met de hoge kwaliteit zorgt dat ervoor dat dit een van Europa's meest interessante gebieden is voor witte wijn en met name voor Rebula. Bekijk dus vooral ook het kader met per bedrijf de drie mooiste of interessantste wijnen. Naar mijn smaak dan.

Favoriete wijnen

Erzetič

Amfora Belo 2011	16,5 pnt
80% rebula/20% pinot blanc; walnoten en citrus, bloemen, kamille, mooi gerijpt, droog, thee, lengte.	
Sivi Pinot (Pinot Gris) Amfora 2011	16 pnt
Kort schilcontact, een jaar op amfora gerijpt; lichtroze kleur; kruidig, weelderig en breed, complex, rijp, sappig, goede zuren.	
Sention Sparkling Wine	15,5 pnt
Drie jaar op de lie; 80% rebula/20% chardonnay; patisserie, geroosterd brood, amandelen, honing, sappig, fijne mousse, goede zuren.	

(Wijn van Cairanne)

Gravner

Ribolla Riserva 2003, Venezia Giulia	16,5 pnt
Abrikozen en rozijnen, walnoten, krachtig, mooie zuren, diepgang, tikje droge finale.	
Ribolla Gialla 2008, Venezia Giulia	16,5 pnt
Oranje kleur; rozijnen, walnoten, licht oxidatief, iets droge tannine, intens, veel wijn; mooi, maar wel een acquired taste.	
Ribolla Gialla 2009, Venezia Giulia	15,5 pnt
Bruinoranje kleur; noten en gedroogde pruimen, bitters, tannine, droge finale; bijzonder, maar voor mij geen groot drinkplezier.	

(Anfors)

Jermann

Vintage Tunina 2015, Venezia Giulia	17 pnt
Kruiden, vanille, romig en sappig, vol, weelderig, dik, goede zuren, prachtig.	
Where Dreams have no end 2015, Venezia Giulia	16 pnt
Chardonnay; peer, brioche, honing en vanille, intens, breed, weelderig, goede zuren.	
Vecchia Contea 2016, Ribolla Gialla, Venezia Giulia	16 pnt
Licht schilcontact; krachtig, peer, kweeper, kruidig, zuren en bitters.	

(Okhuysen)

Kristian Keber

Rebula 2013	17 pnt
Abrikozen en hazelnoten, boenwas, kamille, sappig, droog, weelderig.	
Rebula 2014	16,5 pnt
Boter, citrus, noten, droog, mooie zuren, bitters, fijn, iets slankere jaargang.	
Rebula 2012	16 pnt
Hazelnoten, honing, peer en boenwas, mooie zuren en bitters, balans, rijp.	

(Edi Keber: Enoteca Sprezzatura)

Vinska Klet

Motnik Rebula 2011	16 pnt
Kweeper en gele pruimen, boenwas, mango, vanille, fijne zuren, weelderig.	
Bagueri Rebula 2013	16 pnt
Vanille, brioche, toast, breed, kweeper, rijp, dik, banaan, hout, diepgang.	
Pikolit 2014	16 pnt
Honing, abrikozen, sinaasappelschil; krachtig, elegant zoet, mooie zuren.	

(LFE)

Radikon

Ribolla Gialla 2004	15,5 pnt
Een van de pioniers in oranje wijnen; bruinoranje kleur; koffie, licht oxidatief, walnoten, sherryachtig, droog en streng.	

Ščurek

Kontra 2015	16,5 pnt
70% rebula/30% chardonnay, geen toegevoegd sulfiet; abrikozen, honing, perzik, kweeper, sappig, iets tannine van de rebula, mooie zuren.	
Stara Brajda 2013	16 pnt
Field blend van oude stokken met ± 50-60% rebula, verder tokaj, pikolit, glera en malvasia; honing, abrikozen, boenwas en kweeper, rijk, wat restzoet, goede zuren.	
Kontra 2006	16,5 pnt
Weelderig, breed, noten, amandelen, abrikozen, honing, krachtig, blijft goed.	

Edi Simčič

Rebula 2012	16,5 pnt
Krachtig en intens, kamille, kweeper en amandelen, mooie zuren, fijn en opwekkend.	
Malvazija 2014	16,5 pnt
Amandelen en rozijnen, walnoten, krachtig en smaakvol, weelderig en elegant, fijn sap.	
Triton Lex 2013	16 pnt
Elk 1/3 chardonnay, rebula en sauvignon blanc; noten en gele pruimen, honing, abrikozen, rijp, goede zuren, elegantie, balans.	

(Dukes of Wine)

Marjan Simčič

Rebula Opoka 2014	16,5 pnt
Boter, hazelnoten, breed, boenwas, abrikozen, bitters, lengte, mooie zuren.	
Pinot Noir Opoka 2013, Breg	16,5 pnt
Tabak, kruiden, kersen, pruimen, intens, krentjes, tannine, heeft tijd nodig.	
Chardonnay Opoka 2014	16 pnt
Toast en vanille, citrus, rijpe peer, sappig, mooie zuren en bitters, lengte, heel mooi.	

(Eck en Maurick)

De wijnen hier zijn echte
persoonlijkheden, een reflectie
van het karakter van de maker



De amforen van Erzetič



Rijpingsvaten bij Edi Simčič