
ViniPlus

DI LOMBARDIA

Marjan Simčič e i suoi vini del Collio tra Slovenia e Italia



Degustando

di Paolo Valente - 06 febbraio 2025

Sei vini per conoscere da vicino filosofia e approccio del vigneron di Medana.

È stato Jožef Simčič che, nel 1860, con l'acquisto di una fattoria a Medana, ha iniziato la coltivazione della vite e la produzione del vino. Siamo, con la geografia di oggi, in Slovenia, nella parte di quel territorio che confina con l'italiano Collio friulano e che, oltre frontiera, prende il nome di Brda.

Una regione tra le Alpi Giulie e il mare Adriatico che è da sempre dedita alla viticoltura, documenti storici ne attestano l'esistenza già nel 1157, e alla vinificazione; la Classificazione dei Vini del 1786 già li definiva "vini di prima categoria".

Nel 1988 Marjan, quinta generazione della famiglia Simčič, subentra nella gestione dell'azienda agricola. Una decina di anni dopo, nel 1997, la costruzione della nuova cantina nel villaggio di Ceglo, sempre nei pressi di Medana. Il 2008 è stato un anno fondamentale per la cantina con l'uscita della linea Opoka.

Opoka, Ponca e Flysch sono sinonimi che identificano il terreno tradizionale di questo territorio: un impasto di marna e arenaria stratificatesi nel corso dei millenni; sotto l'azione degli agenti atmosferici si sgretola e forma scaglie grigiastre che a loro volta si frantumano fino a fondersi nelle argille.

I vigneti di Marjan Simčič si estendono per 9 ettari in territorio italiano e per 16 in territorio sloveno e sono condotti in regime biologico e biodinamico, all'interno di un ambiente dalla grande biodiversità: ulivi, frutteti e boschi intercalano i vigneti e contribuiscono all'unicità e alla bellezza della regione.

Data la conformazione fisica delle vigne, terrazzate e dalle grandi pendenze, la maggior parte dei lavori sono svolti manualmente; un costante monitoraggio del territorio supporta nelle scelte agronomiche e consente una agricoltura di precisione nel rispetto dei cicli naturali della vite.

L'occasione per degustare i suoi vini è stata la presentazione agli operatori del portafoglio di Cuzziol Grandi Vini che distribuisce in Italia i suoi vini.



La degustazione

Rebula Opoka 2021, Medana Jama Cru

Da vecchia vigna impiantata nel 1950 su suolo marnoso calcareo (ponca). Fermentazione spontanea e macerazione di otto giorni in contenitori di cemento da dieci ettolitri.

Dal colore giallo paglierino con leggeri guizzi dorati, si mostra all'olfatto con i sentori classici che rimandano al metodo di produzione, una nota floreale e di frutta a polpa bianca matura accompagnano delicate speziature. Un vino diretto, dinamico e agile con una leggera trama tannica che conferisce un finale asciutto e vagamente astringente, buona la persistenza. Grande potenziale di permanenza in bottiglia.

Sauvignon Blanc Opoka 2022, Jordano Cru

Età delle viti tra i 33 e i 54 anni, esposizione Nord e suolo marnoso calcareo (ponca).

Fermentazione spontanea e contatto con le bucce per due giorni in tini di rovere da quaranta ettolitri.

Nel calice è giallo paglierino intenso con riflessi dorati, al naso fanno capolino i sentori tipici varietali con note fruttate, agrumate ed erbacee in evidenza. Buona la freschezza e la sapidità minerale che guidano la persistenza. Un vino elegante, sottile e scorrevole

Sauvignon Vert Opoka 2021, Ronc Zegla Cru

Da una vigna del 1929 posta a 80 metri s.l.m. in territorio italiano su terreni di marna, ardesia e arenaria. Fermentazione spontanea e contatto con le bucce per due giorni in tini di rovere da venticinque ettolitri, maturazione per ventitré mesi in tini di rovere. Il sauvignon vert è il nome recentemente adottato dalla Slovenia del vitigno di origine francese sauvignonasse, varietà che in Italia è conosciuta come Friulano, Tai o Tuchi.

Colore giallo paglierino intenso nel calice; all'olfatto emergono le note erbacee, di fiori secchi e di frutta a pasta bianca quasi acerba. Un vino pieno, dall'ottima acidità e dalla buona persistenza guidata da una nota minerale che conclude con un finale vagamente amaricante.

Chardonnay Opoka 2022, Jordano Cru

Vigneto del 1971, esposizione Nord-Est, altitudine tra i 150 e i 250 metri s.l.m. Fermentazione spontanea, macerazione sulle bucce per un giorno, maturazione per ventitré mesi in tini di rovere. Intenso nel suo colore giallo paglierino con sfumature dorate, esprime un naso elegante che spazia tra i fiori e la frutta matura con accenni di erbe aromatiche. Pieno e concentrato al palato con una nota di freschezza che accompagna la buona persistenza. Un vino verticale che non lascia trasparire la lunga sosta in legno.

Pinot Noir Opoka 2020, Medana Breg Cru

Appezzamento a 150 metri di altitudine con esposizione Est. Fermentazione spontanea, macerazione di quattordici giorni in tino di rovere, maturazione per trenta mesi in barrique di rovere francese (30% nuove).

Rosso rubino brillante con accenni granati per questo vino le cui vigne sono state piantate oltre quarantacinque anni fa. Sentori floreali e fruttati anticipano le spezie e i sentori di sottobosco; al palato freschezza e sapidità accompagnano la discreta persistenza. Tannino fine e integrato.

Merlot Opoka 2019, Trobno Cru

Le uve provengono da un vigneto impiantato nel 1987 con esposizione Sud-Est. Fermentazione spontanea, 20% grappolo intero, ventuno giorni di macerazione in acciaio, quarantotto mesi di maturazione in barrique di rovere di cui il 30% nuove.

Intenso nel calice color rubino, al naso emergono note mentolate seguite da quelle della frutta rossa e nera matura e da accenni vegetali. Importante al sorso la componente tannica che si dipana, morbida, in succosi sentori fruttati; fresco e vivace.