

## **Toni Gomišček, o vinih Reia**

### **TOLOVAJ**

Malo je hoje po utečenih tirnicah sauvignonassa in zato je fantazijsko ime TOLOVAJ kar pravšnje poimenovanje vina, nekoč poznanega kot furlanski tokaj. Slamnata barva z zelenkastimi odtenki je mogoče še najbližja predstavi o vinu iz te sorte grozdja, ki so mu Brda postala drugi dom. Na nosu razkriva bogastvo žlahtnih arom, ki se niso pustili ukalupiti selekcioniranim kvasovkam. So sadne in cvetne, brez solističnih izpadov. V ustih deluje toplo, strukturno, mehko, harmonično. Spominja na zrelo sadje, na njegovo esenco; za seboj pušča prijeten in dolg pookus, med katerim začno izstopati balzamične note. Vino iz ekološko pridelanega optimalno zrelega grozdja sodi po tehnologiji med sveža bela vina, po okusu pa nakazuje zrelost, ki ji zlepa ni para. Med sekundarnimi aromami se že pojavljajo zaznave karamela in mlečnih bonbonov (mou), ker pa mu lahko pripišemo vsaj eno petletko življenja, bo vsekakor zanimivo spremljati njegov nadaljnji razvoj.

Bogato in le navidez preprosto vino se odlično ujema s prav takimi jedmi.

Priporočam ga k izzivalnim zelenjavnim jedem (mineštram, frtaljam), pršutu, rižoti z grahom ali bučkami, pa tudi k školjkam v buzari ali piščancu v pikantni omaki in sardelam na žaru.

### **MALVAZIJA**

Živahna, nemirna, žlahtna, iskriva, so prve asociacije, ki nam ji da v kozarec natočena malvazija Reia. Letnik 2015 ji je bil pisan na kožo: razvila je krepko telo in ohranila svežino, ki je njena značilnost od prvega požirka do dolgega pookusa. Mediteransko začinjena nas s cvetico popelje na od sonca ožgane obmorske travnike, kjer vetrič meša vonjave žepka in materine dušice, žajblja in mirte. Njena barva je prav takšna: sončna, zlato-rumena. V ustih nas razveseli s harmonijo, ki igra na močne registre. To ni nokturno, je budnica, resda uglajena, toda odločnih ritmov in glasnih tonov, ki zlepa ne izginejo iz ustne votline. Biodinamična pridelava in predelava predstavljata nadgradnjo vina, ki je dve leti po trgatvi dozorelo v krepkega mladeniča. To je vino, ki razkazuje mišice, toda brez napadalnih namenov. Njegova moč bo kvečjemu pomagala izbrani hrani, da se bo pokazala v najlepši luči. Zaradi miselne asociacije malvazije in morja jo vidim kot odlično spremljevalko ribjih brodetov, hobotnic v solati in rižot s školjkami, celo polnjenih kalamarov, toda tudi z jurčki in večino gob bi hitro ujela korak, celo gomoljik (tartufov) se ne bi ustrašila. Njena prvobitnost pride nasploh bolj do izraza ob druženju z jedmi, pripravljenimi na osnovi lova in nabiralništva kot pri spajanju s tistim, kar redimo in gojimo. Torej tudi z divjačino, (divjimi) šparglji in drugimi samoniklimi rastlinami, ki občasno popestrijo naš jedilnik.

## REBULA

Najbolj prepoznavna sorta Goriških Brd omogoča vinogradniku in vinarju, da hodi po utečenih tirnicah, da pridela lahkotno sveže mlado vino ali da se spusti v odkrivanje njenih potencialov, ki so toliko večji, koliko bolj skrbno delo je opravil v vinogradu. Rebula Reia 2015 sodi v skupino vin, ki premikajo meje, za njeno polno doživetje pa je potrebo dati vinu čas, da se odpre in pokaže vse svoje izjemne vrline. V prvem trenutku še bogata z mehurčki, ki spominjajo na čase, ko se je rebula pila kot mlado vino, se čez nekaj časa umiri in pokaže svojo zrelo plat, na katero nas ves čas opozarjajo zlato-jantarni odtenki v barvi vina. Počasi polzeče srage po robu kozarce napovedujejo polno telo, ki ga je rebula sposobna razviti kljub umirjeni alkoholni stopnji. Na nosu bogato, kompleksno, z zaznavo kuhanega sadja in balzamičnimi notami. Okus je bogat, prepričljiv, za trenutek robot, vendar harmoničen in z dolgim prijetnim pookusom.

Rebula Reia je odlična spremljava za domiselne kanapeje z na suho marinirano postrvjo, slanino z zelišči, namazu s polenovko, surovimi škampi, polži in žabjimi kraki, kakor tudi morskim sadežem v buzari, kalamarom na žaru, perutnini v začinenih omakah, kunčji obari, mastnim rečnim in morskim ribam (krap, jegulja, skuša...), »toču« s cvrto salamo ali pršutom in polento ter podobnim jedem, ki jim ublaži mastno komponento.

## SAUVIGNON

Prvi preblisk: to vino je utelešenje sonca. Vidimo ga v barvi, zaslutimo na vonju, zaznamo v mogočnem telesu, podprtim z visoko alkoholno stopnjo. Božansko vino za čaščenje prvobitnega božanstva, staroegipčanskega Ra-ja. Utekočinjena moč narave ne pusti nikogar ravnodušnega. Barvo čistega zlata podpre vonj po kandiranem sadju, po grenivki, zreli hruški, vinogradniški breskvi, praženih mandljih in lešnikih, kresilnem kamnu... Tako dišijo sama Brda, ožgana od poletnega sonca. V ustih se razkrije njegovo bogato telo, ojačano z začimbami, karamelom, zrelim sadjem, eksotiko... Kdor išče bezgov cvet in list paprike ali paradižnika, ju tu ne bo našel. Tukaj niso uporabljene selekcionirane kvasovke iz trgovine, le avtohtone iz vinograda. To je sauvignon, ki ne igra na božajoče akorde, bližje so mu sinkope in nižji toni so zanj primernejši od visokih. V zboru bi sodil k tenorjem, kjer sicer domujejo rdeča vina.

Sauvignon Reia je vino, ki si zlahka najde prijatelje med različnimi jedmi, če so le dovolj krepkega okusa, da jih ne povozi. Šparglji in tartufi so njegova prva izbira, toda tudi jurčki na žaru, rižote ali rezanci Alpe-Jadran (mare-monti) z gobami in morskimi sadeži, rečne ali morske ribe v pečici, jagenjčkova rebrca z maslenim krompirjem, svinjske krače, pernata divjačina... vsemu je lahko kos, kakor tudi sirom s plemenito plesnijo in celo nekaterim sladlicam.

## **REBULA macerirana**

Je rebula rumena? Mogoče kot grozdje, zato pa ima rebula **m**, torej macerirana rebula, barve starega zlata, pravzaprav utekočinjenega jantarja. Njene kapljice počasi polzijo po steni kozarca in napovedujejo vino bogatega telesa. Cvetica je presenetljivo sveža, pomladansko cvetje, sadje in agrume dopolnjujejo balzamične note z zaznavami vanilje, oreščkov, cimeta. V ustih se pričakovanja po bogatem vinu s sadno-balzamičnem značajem povsem izpolnijo, dopolnijo pa jih zaznave nemotečih taninov in prijetna mineralnost. Kislina in čreslovine napovedujejo vinu dolgoživost, umirjena alkoholna stopnja mu povečuje pitnost. Pookus je dolg in slojevit, v njem zasledimo tako note briških češenj hrustavk kot na soncu sušenih fig, za nagrado pa se iz ozadja prikraše še dopadljiv spomin na rahlo dimljeno sadje.

Rebula **m** je lahko izjemno aperitivno vino, primerno za spremljanje predjedi s pršutom, slanino, marinirano postrvjo z zelišči, dimljenim lososom, polnomastnih sirov, zelenjavo v tempuri in drugo slano cvrtje, vključno s kalamari, kozicami in giricami. V nadaljevanju obeda se lepo ujema z mastnimi sladkovodnimi in morskimi ribami, odojkom in jagenjčkom z ražnja, perutnino na razne načine, še zlasti z nekoliko bolj izpostavljenimi dišavnicami in začimbami.