



# Rebula traži razumijevanje i kupce koji vole istraživati

Opisana kao "sommeliersko vino", ova vinska sorta koja se uzgaja u slovenskim Brdima pravi je biser u listama dobrih restorana i kolekcijama ljubitelja vina

**R**ebula je sommeliersko vino" sazeo je suštinu te vinske sorte u samo četiri riječi Gašper Čarman, sommelierski prvak Slovenije 2013. i 2015. godine, zatim proizvođač nekih visoko nagrađivanih vina iz tog vinogorja i, u konačnici, jedan od najuspješnijih vinskih trgovaca Slovenije. Izjavio je to na međunarodnoj vinskoj konferenciji pod nazivom Brda - Home of Rebula, održanoj 27. rujna 2023. u Vili Vipolže u Dobrovi u Sloveniji, na samoj granici s Italijom i s talijanskim vinogorjem Collio, slavnom po izvršnim bijelim vinima. Brda i Collio zapravo znače istu stvar, na dva različita jezika, a osim naziva vinogorja dijele i baš sve druge stvari vezane uz vino, a to su ključne sorte, tlo, podneblje i tradiciju. U Italiji se ista sorta zove ribolla gialla, a u Sloveniji se osim rebula naziva još i rumena rebula, također istog značenja kao i talijanska verzija, dakle žuta rebula. Kada je Gašper Čarman izrekao svoju misao pred sudionicima konferencije iz cijelog svijeta, među kojima su se našli jedna Master of Wine Caroline Gilby, zatim novinar nominiran za Pulitzerera Noah Charney i Giovanni Bigot, vinski konzultant i izvanredni profesor na Sveučilištu u Udinama, htio je zapravo reći da rebula nikada neće biti masovno popularna, nego da je to vino koje traži razumijevanje i kvalitetnu preporuku.

Napravio je to zbog cijelog konteksta vinogorja Brda/Collio, gdje su najpopularnije sorte pinot sivi i sauvignon bijeli, zatim su značajno zastupljeni merlot i chardonnay, a ni tu lista ne staje jer se u Brdima uzgajaju gotovo sve popularne internacionalne sorte. To su sorte koje se prodaju same od sebe, a rebula



traži angažman i kupce koji vole istraživati i znati više. Rebula je jedina istinski značajna lokalna sorta u tom vinogorju, iako ima i drugih poput friulana ili schioppettina. Sudbina rebule u posljednjih stotinu godina je slična onoj pušpela u Međimurju. Radi se o vinu koje je lokalno stanovništvo najradije konzumiralo, bilo vrlo ponosno na njega i poistovjećivalo se s njim, ali je na širem tržištu bilo niskog statusa. Osobito u razdoblju socijalizma, kada ga se pretežno kupo-

valo kao masovno vino za gemište i špricere. Međutim, rebula je zapravo sorta koja jedina posjeduje unikatni genetski kod briškog terroira i ništa ga drugo tako dobro ne interpretira kao ona. Povijesno gledano rebula je drevna sorta, koja se prvi put spominje u dvanaestom stoljeću u jednoj crkvenoj raspravi. Zatim srednjovjekovni porezni podaci pokazuju da je bilo jedno od najskupljih vina u regiji, dakle tada vrlo cijenjeno, a pronađena je i povijesna klasifikacija vinograda s čak devet razina kvalitete. U srednjem vijeku i najveći dio svoje povijesti rebula je davala slatka vina, a danas je gotovo uvijek suha.

Kada je Gašper Čarman rekao da je rebula sommeliersko vino, mislio je i da je to vino koje piju oni ljubitelji vina koji pi-

ju dobru burgundiju, dobar riesling ili dobar furmint/pušipel. Dakle, sorte koje nemaju neki tipičan sortni miris, već vjerno prenose specifične arome pojedinih podneblja. Sauvignon ili pinot crni uvijek mirišu i teka su po sorti, to jest prvo dolaze sortna obilježja, a tek zatim arome koje bi mogle ukazati na porijeklo, to jest podneblje. S rebulom (kao i s rieslingom, pušipelom) je obrnuto.

Koliko je rebula važna briškim vinarima najbolje se vidi po vinogradima u kojima je zasađena. Ona obično zauzima najviše pozicije na strmijim kosinama dobro izloženima suncu. Jedna je od najkasnijih u vinogorju, pa je to i logično, jer treba što zdravije uvjete u doba rane jeseni kad znaju padati kiše. Zatim, šećer prikuplja umjereno, a

kiseline čuva dobro, što je drugi razlog za visoke položaje gdje je tlo ocjeditije i gdje je manji udio gline. Dakle, posljedično su alkoholi umjereni, a balans dobar. Sretna je okolnost što spada u sorte kojoj klimatske promjene gode ili barem koja manje pati od njih. Ključna stvar, kada se uzgaja u najboljim vinogradima na flišnim tlima (lokalni izraz je opoka), postiže dubinu i dugovječnost dostojnu najboljih bijelih vina svijeta. Kako svoju ljepotu otkriva na drugu, to jest s razvojem u čaši i s odmakom vremena i kako je aromatski na prvi dojam suzdržana, nikad neće biti masovno popularna, ali će uvijek moći biti vino s dodatnom vrijednosti, smislom za terroir i biser u listama dobrih restorana i kolekcijama strastvenih ljubitelja vina. ✓

**Rebula jedina posjeduje unikatni genetski kod briškog terroira i ništa ga drugo tako dobro ne interpretira kao ona**

## PREPORUKE

### Medot Brut (pjenušac)

n/v  
Kvaliteta: 94/100

Vinarija Simona Simčiča, koja je pionir pjenušaca u Goriškim brdima i dalje radi neke od najboljih pjenušaca tog kraja. Ovdje se radi o blendu rebule (60%), chardonnaya (20%) i pinota crnog (20%). Vino je dobiveno vrlo kompleksnim putem. Dvadeset posto mirnog vina prije druge fermentacije je dobiveno solera metodom, miješanjem čak osam berbi, a ostatak je iz berbe 2018. Po drugoj fermentaciji stajalo je četiri godine na kvascima u boci prije degoržiranja. Iznimno je kompleksnog i razvijenog nosa. Mirisom podsjeća na sherry amontillado, potom dolaze



pečeni citrusi, usoljeni bademi, tost. Izvršnih je kiselina, živih, a ne odveć oštrih. Jako dugačak na nepcu, suh, kremozan na sredini, orašasti bademast na finišu, s primjesom korice limete i dugačkim slaninim retrookusom. Izvanserijski dobro vino. 12,5% alk.

### Edi Simčič, Rebula 2021

Kvaliteta: 93/100

Iz berbe koja je ostavila posebno dobar dojam na degustaciji. Grožđe dolazi s tri položaja, svaki je zasebno vinificiran, fermentiran u drvenoj bačvi, i tek po dozrijevanju pomiješan. Radi se o prekrasnom vinu koje ističe najljepša svojstva rebule. Naglašene je strukture i dubine u ustima,



istovremeno elegantno, zatim izražene slanosti i mineralnosti na nepcu, ujedno je i blago kremasto. Vrlo slojevito i postojano, a opet nenametljivo. Na nosu dolaze obilne dunje i marelice, a potom i nešto kreme od limuna i prženih badem na retrookusu. Jako lijepo vino koje krasi elegancija, slojevitost i nerazmetljivost.

### Marjan Simčič Domaine, Rebula Opoka, Medana Jama Cru 2020

Kvaliteta: 94/100

Marjan Simčič se vjerojatno prvi odmaknuo od očuvanja primarnih aroma i sortnosti i posvetio se potrazi za terroir i interpretaciji rebule s opoke (naziv za lokalno



flišno tlo). Njegov je internacionalni uspjeh (a radi se o najvećoj enološkoj zvijezdi s prostora bivše države) potaknuo i druge da slijede njegov put, zbog čega danas većina rebula s Brda i Collia njeguje eleganciju, mineralnost i bilježi otklon od drva. Ovo bi se vino moglo i nazvati rebula sljedeće generacije. Macerirana, od čega dolazi jantarna boja i nešto zamjetnih tanina. Vrlo elegantna u ustima, što joj je možda i najveća kvaliteta, na početku suzdržana na nosu, koji se poslije otvara prema mineralnosti, žutom voću (dunjama) i karameliziranim citrusima. Vrlo je slana na finišu s ugodno pikantnim retrookusom. Idealno je trošiti od osam do 10 godina od berbe, a poživjet će u dobroj formi do 15 godina od berbe.

### Ščurek, Rebula UP 2020

Kvaliteta: 92+/100

Dijelom macerirana rebula (30% količina u trajanju od pet do šest dana), lijepe i žive zlatne boje.

Fermentirala je u velikim drvenim bačvama, a nakon toga odležavala još dvije godine u tim istim bačvama. Jako je atraktivna na nosu, sa zrelim žutim voćem i kandiranim agrumima, zatim s obilnim začinskih nota i s primjesama drva. U ustima je kremasta, zrela i zaobljena. Vino je to sa solidnom kiselinom i dobrim balansom, na kraju i s ugodno stežućim dodirima tanina. Još je rano za konzumaciju, jer joj tek predstoji period dozrijevanja prilikom kojeg bi se trebala dodatno profiniti i steći notu elegancije. Treba ga trošiti uz jela poput hobotnice pod peknom ili teletine u kremastim umacima. Idealno za potrošnju od pet do osam godina od berbe.

