

I confini, le guerre e i territori: Marjan Simcic, dal 1860 il vino legato alla storia

22 Febbraio 2025

di **Alfonso Mollo**



MILANO – La storia dell'azienda Simcic ha radici profonde, risalendo al lontano 1860, quando **Jožef Simcic** acquistò una fattoria a Medana, una piccola località nel cuore del Collio, e iniziò a coltivare la vite e a vinificare. Da quel momento, di generazione in generazione, la passione per il vino è cresciuta, affiancata da una dedizione assoluta al lavoro e alla qualità. Dopo Jožef, la gestione della cantina passò a suo figlio **Anton**, poi a **Teodor**, a **Salko**, fino a giungere nel 1988 a **Marjan**, che, insieme a **Valerija**, sua compagna di vita e di lavoro, trasformò l'azienda in una realtà vinicola di eccellenza riconosciuta a livello internazionale.

Simcic si trova in una regione particolare, quella di confine tra la Slovenia e l'Italia, nella Goriška Brda, una zona collinare che si estende tra il fiume Isonzo e lo Judrio. Qui, le persone non sempre sono in grado di distinguere tra l'italiano e lo sloveno, e talvolta i confini

sembrano sparire, resi invisibili dalle tradizioni condivise. È proprio attraverso il vino che questo legame tra due mondi si è rafforzato nel corso dei secoli.

Un territorio unico

Pochissime zone vinicole nel mondo si trovano a cavallo di due stati, e il Collio (o Brda, come lo chiamano in sloveno) è una di queste rare eccezioni. Le origini della viticoltura in quest'area risalgono all'antica Roma, quando le prime viti vennero piantate sui soleggiati pendii di queste terre, ricche di un sottosuolo unico. Da allora la zona ha continuato a produrre vini pregiati, alimentando la storia della viticoltura.

Ma la sua posizione strategica è stata anche causa di conflitti nel corso dei secoli. Fin dal Medioevo, infatti, i signori locali si contendevano il controllo di questa terra, e i secoli successivi non sono stati da meno.

Con l'arrivo della monarchia asburgica nel 1918, e la successiva annessione al Regno d'Italia nel 1921, la zona fu coinvolta in numerose trasformazioni politiche e culturali, inclusi gli anni difficili sotto il regime fascista, quando l'uso della lingua slovena fu proibito. Dopo la Seconda Guerra Mondiale, parte del Collio finì sotto il controllo della Jugoslavia di Tito, un periodo che segnò profondamente la viticoltura, con la priorità data all'espansione dei vigneti a discapito della qualità.

Simcic e la rinascita della qualità



Nel 1988, Marjan Simcic, figlio di Salko, prese le redini dell'azienda e iniziò a lavorare per riportarla ai suoi antichi splendori. Con lui arrivò una nuova cantina, inaugurata nel 1997, che combinava innovazione tecnologica e tradizione. Marjan introdusse anche un nuovo logo e rinnovò le etichette, donando all'azienda un'immagine più moderna, pur mantenendo il legame con il passato.

Il vero punto di svolta, però, si ebbe nel 2008, con la creazione della linea Opoka Cru, un progetto che Marjan portò avanti dopo anni di ricerche approfondite sui vigneti e sul territorio. L'obiettivo era identificare le zone migliori per la produzione di vini di alta qualità, basandosi non solo sul terreno, ma anche sulle caratteristiche microclimatiche uniche della zona.

La linea Opoka: un viaggio nel territorio



Marjan dedicò anni a studiare la geologia dei terreni, scavando in profondità per capire la composizione del suolo e le sue caratteristiche. Le terre di Medana, in particolare quelle con le “argille portate dal vento”, si rivelarono ideali per coltivare vitigni d’eccellenza.

La linea Opoka è il risultato di questo impegno, un omaggio alla tradizione vinicola della famiglia Simcic e al rispetto per la natura e i suoi cicli. I vini ottenuti provengono da vigneti singoli, con viti che arrivano anche a cent’anni di età, situati ad altitudini elevate e con rese molto basse. Questo consente di ottenere vini eleganti, vivaci e longevi, che continuano a sorprendere nel tempo.

Oggi l’azienda Simcic produce circa 100mila bottiglie all’anno, grazie a 14 ettari di vigneti in Slovenia (Brda) e 10 in Italia (Collio), il cui segreto risiede nei vitigni autoctoni, che sono più resistenti agli sbalzi climatici e si adattano perfettamente al territorio. Un altro fattore cruciale è l’esposizione dei vigneti, che deve essere corretta per garantire una maturazione ottimale delle uve.

Le linee di vino Simcic



La produzione si suddivide in cinque linee di etichette, ciascuna rappresentativa di un aspetto unico del territorio e della tradizione vinicola della famiglia.

Brda Classic: una linea che rappresenta l'essenza del Collio, creata con uve provenienti dai vigneti più giovani e a bassa altitudine. Tra le varietà più comuni ci sono la ribolla, il sauvignon vert, il pinot grigio, lo chardonnay e il cabernet sauvignon.

Cru Selection (Selekcija): viti di età compresa tra i 20 e i 60 anni, raccolte a mano con rese molto basse. Tra i vitigni troviamo ribolla, sauvignon blanc, pinot grigio ramato e chardonnay.

Opoka Cru: i vini più pregiati della cantina, da vigneti situati ad altitudini elevate, con rese basse e una grande complessità. Si producono solo nelle annate migliori e comprendono

varietà come ribolla, sauvignon blanc, sauvignon vert e chardonnay.

Leonardo Passito: un vino dolce, prodotto da uve ribolla autoctone, lasciate appassire per sette mesi.

Numerals: un progetto innovativo portato avanti da Marjan insieme a suo figlio Leonardo, sesta generazione della famiglia. La linea comprende un bianco di ribolla e sauvignon vert, e un rosso da cabernet franc, cabernet sauvignon e merlot, entrambi in edizione limitata e numerata.

Un bicchiere di storia

“Crediamo che la nostra storia sia racchiusa in ogni bicchiere del nostro vino, che è fedele alle tradizioni e identico a come veniva prodotto da mio padre e mio nonno”, dice Marjan Simcic. In ogni suo calice, in ogni sua bottiglia si ritrova un viaggio nel tempo, un omaggio alla passione, alla dedizione e alla storicità di questa terra di confine.

