



SANTOMASOV REFOŠK NAVDUŠIL AMERIKO

Z enega največjih in vplivnih mednarodnih ocenjevanj v Ameriki, ki se imenuje »San Francisco International Wine Competition«, je prišla razveseljiva novica, da je bilo med več kot 4240 vzorci iz 46 držav uspešno tudi slovensko vino - srebrno medaljo je prejel sveži Refošk 2006 iz vinske kleti Santomas iz Slovenske Istre! To je znova dokaz, da si lahko Slovenija utre pot na mednarodni trg tudi s sorto, ki ji nekateri dvomljivci ne pripisujejo svetovljanske dopadljivosti.

»Vinska klet Santomas je na tekmovanju prvič sodelovala leta 2002, ko je za Refošk Antonius letnika 1999 prejela srebrno medaljo. To je bil za nas prvi znak, da smo na pravi poti,« je povedal prodajni zastopnik kleti Filip Krtelj. Vino bo na trg prišlo prihodnje leto, torej staro deset let, in ga bo seveda na etiketi krasila tudi srebrna medalja iz San Francisca. Klet je na ocenjevanju spet sodelovala

lani, ko je za Rose 2006 in Refošk Antonius 2004 prejela bronasti medalji, ki ju je letos dopolnila še srebrna. Sicer je bilo v San Franciscu tokrat podeljenih 125 dvojnih zlatih, 180 zlatih, 941 srebrnih in 1593 bronastih medalj.

Na ameriški trg vinska klet Santomas po Krteljevih besedah izvozi med 6 in 8 tisoč steklenic letno. Med njimi seveda največ prav refoška, ki ga v Ameriki prodajajo pod imenom Big Red (sveži refošk), Big Red Reserve (barikiran refošk Antonius) in Big Red Wintners Choice (zvrst Grand Cuvee).

Kot zanimivost nam je Krtelj za konec zaupal: »Pravkar nagrajeni sveži refošk letnika 2006 se v prestižni restavraciji Alaina Ducasa prodaja po 85 dolarjev, refošk Antonius ali Big Red Reserve pa v restavraciji dosega ceno 138 dolarjev.«

• Urša Cvilak

In kaj so pri Santomasu zapisali o Refošku Santomas 2006 v kombinaciji s hrano?

«Nepogrešljiv spremljevalec dobrega pršuta in drugih suhomesnatih izdelkov. S svojo nevsiljivo svežino se odlično poda k jedem z žara (ražnjiči, čevapčiči), pečenkam, plavim ribam (tuna, skuša, ocvrte sardele), testeninam z rdečimi omakami (bolognese, omaka iz treviškega radiča, tunina omaka s paradižnikom), mesnim in drugim lazanjam, mesni ali zelenjavni musaki ter jedem iz temnega perutninskega mesa. Priporočljivo za uporabo pri kuhi (klobase v refošku, "pijani istrijan", testenine in mesnine v refoškovi omaki, pisan kruh z refoškom), kjer se držimo pravila, da isto vino, kot ga uporabljamo pri kuhi, pri obedu tudi pijemo.»



SANTOMAS®

Srebrna medalja
»San Francisco International Wine Competition«



Monteko d.o.o. Šmarje, Šmarje 10, 6274 Šmarje
tel.: +386 (0)5 639 26 51, faks: +386 (0)5 639 26 53,
GSM: +386 41/728 724
www.santomas.si, e-mail: santomas@monteko.si

**MINISTER ZA ZDRAVJE OPOZARJA: PREKOMERNO
PITJE ALKOHOLA ŠKODUJE ZDRAVJU!**