

# Prvih deset let

Santomas

naslednja številka:  
22. februar 2008

»Med najbolj znana vina iz okolice Kopra sodijo tista z imenom Santomas. So prijetnega okusa in zelo pitna,« je zapisal Alain Julien, ki je popotoval tudi po naših krajih in svoje vtise izdal v knjigi *Topographie des tous vignobles*, ki je izšla v Parizu leta 1832. Ko je mnogo pozneje Ludvik Nazarij Glavina iz Šmarij pri Kopru v omenjeni knjigi zasledil to ime, se je odločil, da bo svoja vina med pivce doma in po svetu pospremil z blagovno znamko Santomas.

Spoštljiv odnos do tradicije se kaže tudi v tem, da je na etiketi upodobljeno starodavno kamnito okno (tranzena), ki krasi severno steno zvonika šmarske cerkve, spoštljiv odnos do prednikov pa v zavzetem in preudarnem nadaljevanju njihovega dela. Tako pove Ludvik, ki je četrta generacija, odkar se je njegov praded Ivan Glavina (rojen leta 1856) kot prvi začel ukvarjati z vinogradništvom. Vinogradniško in vinarsko pot štirih generacij, na katero je zadnja leta stopila Ludvikova hči Tamara, po svoje označuje tudi družinska zastava z rumeno, belo in rdečo barvo, ki simbolizirajo razsvetljenost, spokojnost in razumnost ter upornost. Odslej vihra na stolpu nove pridobitve, velike vinske kleti, ki so jo ob prisotnosti številnih prijateljev, poslovnih partnerjev, kupcev, vinoljubcev in novinarjev odprli 5. novembra, kar je sovpadlo z deseto obletnico blagovne znamke Santomas.

**Domest refoška** ■ Glavno besedo, čeprav jih ni izrekel prav veliko, kot smo pri njem že vajeni (dovolj pomenljivo so govorila njegova vina), je imel tega dne seveda Ludvik Glavina, ki je vinogradniško posestvo podedoval po očetu Nazariju, tudi oljkarju, kar je še zdaj hišna tradicija. Oče mu je položil na srce, da so knjige sicer potrebne, a da se dobro vino naredi samo iz dobrega grozdja. Ko je potem vjeto v roke Ludvik, da nadaljuje delo prednikov, si je zadal zahtevno nalogo: iz refoška narediti veliko evropsko vino. Leta 2000 je k sodelovanju povabil francoskega enologa Clauda Grosa, ki se je dela lotil z vsem spoštovanjem do refoška in malvazije kot lokalnih sort, v vinogradih in kleti pa uvedel tiste potrebne novosti, ki naj dajo kar najboljše vino. Po toliko letih skupnega dela in iskanja je Ludvik prepričan, da je bila odločitev prava, saj je zastavljeni cilj vse bližje. V to smo se lahko podrobneje prepričali na dobrodelni dražbi, ki je bila osrednji del praznovanja in hkrati užitekarsko-degustatorski sprehod skozi zadnjih deset letnikov, saj smo vsa dražbena vina tudi poskusili.

**Po svetu** ■ Skoraj polovico buteljčnega vina prodajo na tujem: na Hrvaškem, v Angliji, Avstriji, Belgiji, Rusiji, Romuniji, Italiji, ZDA ... Izbrana vina iz kleti Santomas so tudi na vinski karti prestižne restavracije Essex House Alaina Ducassa v New Yorku in v drugih uglednih restavracijah od vzhodne do zahodne obale ZDA. Ne v rubriki Ostali svet, ampak pod Slovenija. Med ljubitelji Santomasovih vin je tudi nekdanji ameriški predsednik Bill Clinton, točili so jih na lanskoletni podelitvi oskarjev, če ostanemo samo pri tem. Poglavitne zasluge za vse to ima, poleg dobrih vin seveda, Emil Gaspari, že desetletja trgovec s pohištvom v ZDA, zadnja leta pa s svojim podjetjem Tri-Wines, Inc. skrbi za dober glas in prodajo slovenskih vin tam čez. Zato mu je Ludvik Nazarij Glavina kot častnemu gostu na praznovanju desetletnice podelil priznanje v obliki zlate tranzene.



Igor Jakomin, Mitja Meršol, Ludvik N. Glavina, Claude Gros in Tamara Glavina

**Pred dražbo** ■ Uvertura v dražbo se je zgodila dva tedna poprej na vodeni degustaciji someljeja Igorja Jakomina za posebej povabljene. Najprej vertikalna refoškov Antonius (po Ludvikovem dedu) od 1997, ki je bil prelomen zaradi 45-dnevne maceracije, kar je bila takrat popolna novost, do 2006, potem cabernet sauvignoni Antonius od 1999 do 2006 in še Grande cuvéeji od 1999 do 2006; pri vseh treh vertikalah zadnja dva letnika še iz sodov, pri zadnjih dveh samo v najboljših letnikih in pri Grande cuvéejih do letnika 2004 s prevladujočim deležem refoška ob cabernet sauvignonu in merlotu, potem pa samo iz refoška, ker je po mnenju Grosa dovolj bogat, da ne potrebuje spremljave. Za finale pa Grande cuvée 2000 in 2004, oba kot reboam, torej v 4,5-litrski steklenici in za pri-

**Poldrugi kilogram na trti** ■ Grozdje za vina Santomas prihaja z leg Certeže, Dobrave, Sergaši, Izola, Poljane in Hrib, kjer je skupaj dvajset hektarjev vinogradov, posajenih z refoškom in istrsko malvazijo, pa še s cabernet sauvignonom in merlotom. Trte so različne starosti, od nekaj let do trideset in več. Vinograde obdelujejo po načelih integrirane pridelave grozdja, pridelek po trti ne presega kilograma in pol.

**Rehaboam** ■ Z Grande cuvéejem izjemnega letnika 2000 so napolnili tudi 144 reboam steklenic (4,5 litra; po Rehaboamu, Salomonovemu sinu in judovskemu kralju od leta 922 do 908 p. n. št.) in jih oštevilčili. Steklenico s št. 1 so poklonili pokojnemu papežu Janezu Pavlu II.

merjavo z istima vinoma v buteljkah. Pri starejšem je bila opazna razlika predvsem v vonju, mlajša se nista toliko razlikovala, saj sta bila napolnjena komaj maja letos.

**Z 12 na 56** ■ Vsa ta arhivska vina so bila slavnostnega dne na dobrodelni dražbi, prav tako kot deset steklenic sicer razprodane roseja CasmeRe 2006 na začetku, ob koncu pa še štirje sodčki barik s cabernet sauvignonom Antonius 2005 in 2006 (po Grosu se lahko kosa z najboljšimi cabernet sauvignoni iz Bordoja) ter Grande cuvéejem 2005 (prvič s prebiranjem jagod na prebiralni mizi) in Grande cuvéejem Certeze 2006. Približno trideset dražiteljev je vneto dvigovalo cene, najvišje pri Grande cuvée reboam 2004, od izklicne 300 evrov do končne 2500 evrov, da bi se vsi pošteno ogreli za zadnji sodček barik z Grande cuvéejem Certeze 2006, kjer je izklicna cena 12 evrov za buteljko skočila do končnih 56 evrov. Pomnoženo z 270 buteljki, kolikor jih bo dobil zadnji dražitelj po končanem šolanju vina predvidoma junija 2009, navrže kar lep znesek, nekaj več kot 15 tisoč evrov. Ampak to polno, gosto in ekstraktno vino naj bi živelo in raslo še trideset let, saj je bil letnik 2006 po Grosovem mnenju eden najboljših doslej, če ne stoji že kar sam na vrhu. ■ Po dražbi, ki jo je vodil Mitja Meršol, so bili zadovoljni vsi: Glavinovi, ker so naredili dobro delo, dražitelji, ki so bogatejši za dražestna vina, in tisti iz društva za kakovostno življenje ljudi s posebnimi potrebami iz Fjeroge, katerim je šel izkupiček od dražbe. Pred odhodom, ki se je za večino zavlekel v večer, pa še pogostitev in praznični ognjemet. Za prvih deset let.

JOŽE ROZMAN, ANDREJA SAKSIDA  
foto: PRIMOŽIČ FPA

**Spomenik slovenski Istri** ■ Nova klet po zamisli arhitekta Marka Lavrenčiča ima 2400 kvadratnih metrov površin v treh nivojih: v prvem je prostor za predelavo grozdja, laboratorij in degustacijski prostor, v drugem je skladišče in klet za zorjenje v sodih barik, v tretjem je še eno skladišče in vinska banka, v kateri lahko kupci v idealnih razmerah hranijo vina Santomas do prevzema. V klet so poleg drugih materialov vgradili okrog dva tisoč kubičnih metrov ročno klesanega istrskega kamna, gradnja je trajala tri leta. Naložba je stala poldrugi milijon evrov, od tega je Evropska unija prispevala 400 tisoč evrov nevratičnih sredstev.

Največje  
domovanje  
Cvička



NAJVEČJA CVIČKOVA KLET.  
VSAKO LETO NJEGOVIM  
LJUBITELJEM PONUDIMO MILIJON  
LITROV TEGA TRADICIONALNEGA  
SLOVENSKEGA VINSKEGA  
POSEBNEŽA.

OB TEM V LASTNIH VINOGRADIH  
PRIDELUJEMO VRHUNSKA VINA  
REDNIH TRGATEV IN VIŠJIH  
PREDIKATNIH STOPENJ. POSEBEJ  
SMO PONOSNI NA NAŠO MODRO  
FRANKINJO, ZELENIL SILVANEC,  
CHARDONNAY, SAUVIGNON IN  
LAŠKI RIZLING.



VINSKA KLET  
KRŠKO

KMEČKA ZADRUGA KRŠKO, Z.O.O.  
ROSTOHARJEVA 88, 8270 KRŠKO  
TEL.: +386 (0)7 48 82 500  
FAX: +386 (0)7 48 82 515  
E-MAIL: INFO@KZ-KRŠKO.SI  
WWW.KZ-KRŠKO.SI