

Glavina

Ludvik Glavina je poslovnež s strastjo do refoška. Njegova prva vina, ki so prišla na trg, nosijo letnico 1997 in jih najdemo pod blagovno znamko Santomas. Med njimi refošk antonius, s katerim je opozoril, da je refošk lahko vse kaj drugega kot pri nas splošno sprejet okus refoška – nedozoren in kisel. Antonius, zrel in šolan v barikah, je bil vide-ti; kot bi bil iz nekega drugega sveta. Da bi refošk povzdignil še više, je pred tremi leti najel svetovalca Clauda Grosa, francoskega enologa iz Languedoca. Claude je izziv, iz refoška pridelati veliko vino, takoj sprejel. Pravi, da ima nezrel refošk v okusu zeleno papriko, solidno zrel ponuja brinovje jagode, refošk s pravo zrelostjo pa sadje: robide, črni ribez. Skupina je očitno na dobri poti. Z letnikom 2000, ko jim je pomagala še narava, so naredili korak naprej v svojem izzivu. Refošk antonius da že z vonjem vedeti, da gre za odlično vino. "Grande cuvée (refošk 75 odstotkov; merlot in cabernet sauvignon 25 odstotkov) pa je prodan v ZDA za, zajemite sapo, 15 ameriških dolarjev na steklenico. Z njim, pravi Gros, so se dotaknili vrt velikih vin.

Je vino za vas hobi, strast, posel?

Pravzaprav je zame vse troje. Je hobi, je strast, je posel, je način življenja. Tako kot nekdo organizira vrhunski življenja, da

Prepričan sem, da je iz refoška mogoče pridelati veliko vino. Samo pri nas te tradicije ni.

se redno ukvarja s športom, tenisom, golfom, tako se tudi jaz redno ukvarjam z vinarstvom, to me veseli in to rad delam.

Je vinski posel drugačen od drugih vrst posla?

Ni drugačen. V »običajnem« postopku, če mu lahko tako rečem, je zelo pomembna dolgoročnost. Pomembno je, da imate dolgoročno vizijo in temu ustrezno že dane ravnate. Pridelava vrhunskih vin je nekaj podobnega. Ne moreš se jih lotiti

tako, da bi imel rezultate v enem letu. Računati moraš, da boš delal 10 let.

Od kod ime Santomas?

Sem zbiratelj starih knjig. Pri tem zbiranju sem si še posebno ogledoval stare vinske knjige. Ob tem ogledovanju sem prišel do knjige iz leta 1830, ki je pravzaprav potopis vseh takratnih vinskih značilnosti po vsej Evropi. Potopisec, ki ga je pisal, je bil v tistem času tudi na našem koncu. Govori o dobrih vinih z imenom Santomas v bližini Kopra. Ker sem tudi jaz iz bližine Kopra, sem si rekel: to ime bi bilo primerno.

Zakaj prav refošk?

Prepričan sem, da je iz refoška mogoče pridelati veliko vino. Pri nas te tradicije ni. O refošku obstaja neko splošno mnenje, ki se naslanja na mlade refoške. Je tržno najbolj v veljavi. Ko refošk polno dozori, ima več sladkorja, nižje kisline, ima zrelost peške, ki je potrebna, da med fermentacijo nastaja veliko vino. Takrat nastane neka nova podlaga, nekaj drugega. Novi okusi, nov svet.

Pogosto pripravljate degustacije vaših refoškov v družini znanih in dragih evropskih rdečih vin. Kako to?

Želim, da je nov okus refoška sprejet, da ga degustatorji prepoznajo. Za to prepoznavanje prirejamo tovrstne degustacije.

Kje ste dobili idejo o refošku kot velikem rdečem vinu?

Tako kot zbiram stare knjige, zbiram tudi dražja vina. Zmeraj sem se spraševal, zakaj lahko oni pridelajo veliko vino, ali se ne bi mogel tudi jaz preskusiti v tem? Šel sem na pot, da se preskusim, ali zmoremo pridelati velika rdeča vina.

Katera velika vina so vam še posebno všeč?

Gre za bordeaux, konkretno petrus. Dobro, to so ideali, ki daleč presegajo moje realne možnosti, so pa vina, ki me



zelo veselijo in jih z veseljem poskušam ter ob kakšni dobri hrani tudi naročim in spijem.

So vam všeč vina katerega od slovenskih vinarjev?

V Sloveniji je veliko dobrih vinarjev in prihajajo novi. Izpostavil bi Aleša Kristančiča. Kar je dosegel, ni naključje. Je plod njegovega sistematičnega dela in osebnega daru. V njem vidim pravega uspešnega slovenskega vinarja. Ni gre pa zanemariti, da mu je blizu veliko število slovenskih vinarjev.

Kaj menite, kakšno vino pridelujete?

Pridelujem dobro vino. Rad ga pijem in mi je prijetno. Moja filozofija je vzpostaviti pošten odnos do kupca. Zanj naj velja, da je nakup steklenice mojega vina dober nakup.

Robert Gorjak