

Moj laboratorij so moja usta

Tako pravi francoski enolog Claude Gros, ki se je pred nedavnim na povabilo butične istrske vinske kleti Santomas mudil v Sloveniji. Tema obiska in pogovora je bil refošk.

Besedilo in fotografiji **Tomaž Sršen**

»Ztrajajte pri svojih avtohtonih injskih sortah in jih razvijajte.« Pravi francoski enolog Claude Gros. »Merlot, cabernet sauvignon, chardonnay in podobno so sorte, ki rastejo povsod po svetu. Prepoznavni ostje postali po svojih vinih, ne pa po globalnih sortah. Če boste si po poti globalizacije, se boste prili z vsem svetom! Bodite posebni, bodite samosvoji! Veliko, da je pot, ki jo je ubral gospod Glavina, pravilna.«



Refoš lahko postane veliko vino evropskega formata, je prepričan francoski enolog Claude Gros.

Glavni »krivec« za prihod Claude Grosa, odličnega francoskega enologa, v Slovenijo je bil Ludvik Glavina, eden od najprodornejših in najbolj zanimivih vinarjev iz slovenske Istre. Moram vam njegovo ime ni znano, če pa, da gre za možakarja, ki svoja vina prodaja pod blagovno znamko Santomas, verjetno ljubitelji vrhunskih vin že strizžete z ušesi.

Glavina je s svojimi posebnimi, nandardnimi refoški za to sorto naredil pliko kot Cotar, Renčel in Lisjak za tega. Je prvi vinar pri nas, ki je sicer lahko tipično enoletno vinksko sorto spravil francoske hrastove sode (barrique), rezultati so izredni: vino je izgubilo sicer značilne kisline in je postalo nekaj pa poti do velikih vin, katerih okus in rednost se z zorenjem v kleteh le še izboljšujeta, tako da so zanimivi še kasnih deset let. Tega pa refošk do zdaj še dosegl.

Ludvik Glavina je perfekcionista. Če mu zmanjka znanja in izkušenj, jih gre kat tja, ker je tega dovolj. Francozi so zaradi tradicije in nekaterih železnih injskih pravil prvi. In zato je popolnoma genio, da je poiskal pomoč francoskega enologa, ki mu svetuje, kako naj dela bolje.

Ko je Glavina v Franciji izbiral pravega enologa za svojo »refoškovo pot«, je iskal nekoga, ki ima veliko izkušenj s posebnim terroirjem (zemljo, lego, soncem, bližino mornja), kot je na vinskih letih nad Koprom. Jug Francije, okrog Savignona in Montpellierja, kjer se za znanje Pirenejski polotok, je nekaj podobnega. Tipične sorte na tistem območju.

Čju so sicer modri pinot, cabernet sauvignon, grenache in syrah, vse to pa bi lepo uspevalo tudi v naši Istri. Tam deluje družina enologov, ki sliši na dolgo ime: Societe d'exploitation des etablissements Dejean. Za delo v Sloveniji, popolnoma novi, tako rekoč beli lisi v vinskem poznavanju Francozov, se je prijavil Claude Gros, ki je bil letos že drugič pri nas.

S pravilnim delom in pristopom bi lahko refošk postal veliko vino evropskega formata, pravi živahni Francoz in si popravi očala. »Potencial tega vina je po mojem mnenju vsekakor večji od potenciala syraha in tamata.« Hej, to so velike besede! Syrah (po angleško shiraz) je veliko svetovno vino, ki je z »izvozom« iz Francije v vinske dežele novega sveta (Kalifornija, Avstralija, Čile, Južna Afrika) postalo bestseller! »Ker pa v Sloveniji nimate velikih vinskih serij, lahko refošk zasede nišo v kategoriji butičnih, dodelanih vin, po katerih segajo poznavalci.«

Mladí refošk je prijetno, lahkotno in pitno rdeče vino, ki pa ima za tužce, ki ga prvič poskusijo, malo preizrazito kislino. Mi, ki sorto poznamo, smo navajeni tega okusa, na svetovnem trgu pa vsi težijo k veliki usklajenosti v in tolerirajo le neželne kisline, ki spodbujajo tek. In kako nameravata Glavina in Gros rešiti ta problem? Pred tremi leti je Ludvik že

začel uporabljati francoske hrastove sode in vanje za 18 mesecev shranil najboljše, kar je pridelal v vinogradih. Vino je bilo več kot izvrstno. Deloma se je kislin znebil s t. i. mlečnim razkisolom (spreminjanje jabolčne kisline v mlečno, ki ni tako ostra). »Zdaj pa je treba še decalati v vinogradih, treba je vpljati tako imenovano zeleno trgatve, pojasnjuje Gros.

Ker sem prvič slišal ta pojem, mi je iz zadrege pomagal Ludvik s pojasnilom: »Zelena trgatve pomeni odstranjevanje grozdja s trte, ko je še zeleno. Temu lahko tudi rečemo čiščenje trte. Odstranimo vse glave, ki niso rodovitne in ne obetajo veliko. Tako na eni rastlini ostanejo največ trije kilogrami grozdja, ki pa zaradi manjše obremenjenosti lažje in lepše dozori. Sladkorji so potem ob normalni, jesenski trgatvi višji, kisline manjše. To je izvrstna osnova za staranje vina v hrastovih sodih, seveda pa tudi stane, saj ob takšnem načinu dela vinarogradnik pridelava manjše količine. Pravilno je tako, da na kvadratni meter površine v vinogradu zraste kilogram grozda.« Tako se vidi, kaj refošk sploh je.◀

Gros je po diplomu na pariški univerziteti vstopil v svet poklicnih enologov leta 1987. V glavnem je deloval kot enolog na jugu Francije. Izkušnje z vinom ogledan, ki je v tistem predelu veljala slabše vino, je uporabil pri refošku. »Rignana niče ni hotel piti. Potem smo se ga lotili tako, kot zdaj delamo refoškom, in vino je zdaj izredno ušeno.« Na provokativno vprašanje, za s nekatera francoska vina tako drugače odgovoril: »Seveda so predraga, posebno če gledamo njihovo kakovost glede na ceno. S kakšno ničlo manj ko dobimo že ustrezne vinske partije povsod po svetu. Ampak ime, tradicija, prestiž in seveda denar vinskih sodov so elementi, ki cene teh steklenic dvignejo višave.«

In najboljšo vino, ki ste ga kdaj koli pili?

»Uh, to je težko vprašanje. Pravi mora biti ob pravem vinu pri hrana, da dosežeta harmonijo. Rec Chateau Fitous iz leta 1947 ob pedesetih mladi svinjci je bil trenutek okusa ga ne bom pozabil. Ali pa Chateau Pin s prepelco.«



Ludvik Glavina in Claude Gros, ustvarjalca »novega« refoška.

Claude Gros je med obiskom v slovenski Istri analiziral vzorce tal in posklesnava vina iz vseh sodov v Santomasovi kleti. Že ob prvem kozarčku obletnika 2000 so se mu zavsetile oči: To je prava stvar. Bil sem podobnega mnenja in omenil sem, da bi bilo to vino verjetno že zrelo za prodajo. Oh, ne boljše bo. V sodih ga nameravamo pustiti še dobro leto dni. Po mojem mnenju je dvajset do dvaandvajset mesecev v sodu tista prava doba, da bo refošk postal nova evropska zvezda med rdečimi vini.