

Primorska vina je spoznaval someljejski podprvak Paolo Basso iz Švice

Refošk bo ostal naš

PRIMORSKA - Na dvodnevem obisku v primorskem vinorodnem rajonu se je konec prejšnjega tedna mudil svetovni someljejski podprvak iz leta 2000, Švicar Paolo Basso. Primorska vina so ga očarala.

"Imate vrhunske pridelovalce in vina, ki sodijo v sam svetovni vrh," je kratko, vendar s programom izjemno nabito spoznavno turnejo po primorskem vinorodnem rajonu ocenil Paolo Basso, 36-letni švicarski somelje, drugouvrščen na svetovnem prvenstvu someljejev v Kanadi leta 2000. V Slovenijo je prišel na povabilo našega someljejskega prvaka Igorja Jakomina iz Kopra, seveda pa ga je k nam pritegnila poklicna radovednost, tako someljeja kot trgovca z vini.

Basso nam je povedal, da je že veliko slišal o slovenskih vinih, nekaj jih je tudi že poskušal, za obisk pa se je odločil zato, da se na lastne oči prepriča, kaj drži od tistega, kar je slišal in prebral, ter da spozna naravne in klimatske pogoje, v katerih raste trta. V dveh dneh je obiskal vse štiri okoliše primorskega vinorodnega rajona, Vipavsko dolino, Brda, Kras in Slovensko Istro.

"Zares sem presenečen nad izjemno visoko kakovostjo vaših vin: Navdušen sem zlasti nad belimi vini, kjer izstopajo skorajda vse sorte, od chardonnaya do rebule, belega in sivega pinota ter sauvignona. Še najgloblji vtis so name naredili chardonnay 1999 Valterja Mlečnika, sauvignon reserve 1999 Marjana Simčiča, sivi pinot in



Na obisku pri Ludviku Glavini v Šmarjah je bil najbolj navdušen nad Santomasovim chardonnayem 2000. Na fotografiji (z leve) Ludvik Glavina, njegova žena Andreja, Bassova žena Elena, Paolo Basso in somelje Filip Krtelj.

Foto: R. K.

sladko vino valentino Ivana Batiča, zanimiv je tudi chardonnay 2000 kleti Santomas Ludvika Glavine. Seveda sem poskusil tudi refošk. Moram priznati, da zaradi njegovega specifičnega kiselkastega okusa in trpkosti tega vina zunaj ne razumejo; refošku ne bo uspelo prodreti na mednarodni trg. To je vino za lokalni trg, kjer ste ga tudi najbolj vajeni," meni švicarski somelje.

Ena od njegovih postaj je bila tudi klet Vinakopra. *"Klet sem si najprej ogledal in glede na njeno velikost sem bil prepričan, da v njej pridelujejo povprečna vina. Močno sem se užtel. Med vini, ki sem jih tu poskusil, sta me navdušila merlot prestige 1999 in cabernet syrah 1999. Koprška klet ima odličnega enologa, ki ga, žal, nisem uspel osebno spoznati,"* je povedal Basso in dodal, da je med njegovo dvodnevno turnejo poskusil 42 različnih vin. V Slovenijo se bo še vrnil, saj želi поблиže spoznati še posavski in podravski vinorodni rajon.

Ob koncu obiska je Paolo Basso izrekel še pohvalo Igorju Jakominu, ki je pripravil celoten program obiska. Za someljejskega kolega je povedal, da je *"grande studioso"*, ki se spoznavanja vin loteva strokovno in z veliko natančnostjo, o čemer med drugim zgovorno priča Jakominova zajetna in skrbno urejena knjižnica z najboljšimi strokovnimi knjigami in revijami o vinu.

(rk)