

Santomasov prerez vin je pokazal, da istrskim vinom ne manjka značajnosti

Refošk po 80\$

ŠMARJE - V kleti Santomas v Šmarjah pri Kopru so prejšnji petek priredili tradicionalni prerez vin, ki so ga, kot običajno, obogatili z degustacijo tujih, predvsem francoskih vin, tudi najbolj prestižnih znamk.

Ludvik Glavina, lastnik kleti Santomas, ima zelo jasno postavljen cilj: pridelovati tako kakovost, s katero se lahko uvrsti na zahtevne trge in v višje cenovne razrede, kjer so doma pomembna ali velika vina. Pri rdečih vinih že poznamo nekaj Santomasovih letnikov in tipov, ki bi jih lahko

Od leta 1998 nadzira kletarjenje enolog iz Francije **Claude Gross**, ki je prepričan v potencial sorte refošk. Zadnji trije letniki, izmed katerih posebej izstopa letnik 2000, še vedno nabirajo energijo za dolgo življenje v barikah.

uvrstili v to kategorijo: cabernet, ki se začneja z letnikom '98, cuvee iz refoška, caberneta in merlota ter refošk Antonius, ki se pojavlja z letnikom '99.

Blagovna znamka Santomas si je odprla že več poti na tuje trge. Prisotna je v vinotekah in restavracijah v Londonu in Muenchnu, prek tržaške verige Tombaco v

delati le na trtah z nizko vzgojo in s skromnimi pridelki, ki dozorevajo daleč v oktober, da vino izgubi os-

vin in žganih pijač v sitemu Mercator, **Urošem Bočkom**, direktorjem Provina, **Dragom Bulcem**, urednikom televizijske oddaje Homo Turisticus, in znanim slovenskim vinopiscem **Robertom Gorjakom**. Okuševalci so se najprej ogrevali ob lažjih (tudi cenejših) rdečih vinih in se nato osredotočili na vsestransko zahtevnejša vina, ki prepričujejo z intenzivnostjo zaznav - in s cenami, ki jih dosegajo.

Najuglednejši predstavnik te kategorije je bil Mouton Rotschild '91 iz "še dostopnega" cenovnega razreda 150 evrov. No, neposredna primerjava med vini iz Bordeauxa, južne Francije in Istre skoraj ni mogoča, saj gre za različne letnike in predvsem različne značaje, ki jih vinom dajeta poreklo in vse, kar se z njimi dogaja. Velike osebnosti, tako kot velika vina, prepoznaš po njihovih značajih. In treba je povedati, da korenjakom iz koprškega vinorodnega okoliša (slišati je, da se bodo nekateri na sceni pojavili proti koncu tega leta), med njimi pa refošk nikakor ne zaostaja, značajnosti res ne manjka.

ZDENKO FERLETIČ

Foto: Zdenko Ferletič



Študijski pristop: Majda Debevec, Dušan Brejc in Claude Gross v svojem elementu

Italiji, prek Koroške pa si odpira pot v Avstrijo. Vina dobavljajo tudi znani verigi restavracij Alain Ducasse v New Yorku, kjer se klasični refošk prodaja po 80 dolarjev! Gross, ki sicer kot enolog nadzira pridelavo tudi v kletih južne Francije, Španije in Argentine, bogokletno trdi, da ima refošk celo večji potencial zorenja v bariku kot najbolj klasična rdeča svetovna sorta cabernet. Tak potencial pa je možno pri-

trino, ki je pri refošku značilna zaradi visokih kislin.

Primerjalno degustacije so lahko zelo vznemirljiv dogodek, od katerega veliko pričakujejo tako ljubitelji kot profesionalci, zato na Santomasovih večerih srečujemo znane osebnosti iz sveta vina. Tokrat smo mnenja izmenjavali z enologom **Dušanom Brejcem**, snovalcem jugoslovanske blagovne znamke Avia, **Majdo Debevec**, odgovorno za področje