

# Refošk za bogove

Okus po začimbah, jagodičevju, razkošni sadni paleti, prepletanje zeliščnih vonjav, okusa tartufov, oljk, paprike, pražene kave, čokolade, vonj po cigarah, lesu, senu, posušeni stelji in celo bližini konjušnice. To in še marsikatero posebnost iskreni vinoljubi najdejo med zakladi iz šmarske vinske kleti Santomas.

V bogastvo okusov in vonjav so se lahko v torek prepričali okuševalci na degustaciji, ki so jo v prestižni šmarski kleti pripravili pred bližnjo licitacijo Santomasovih vin. To bodo pripravili 5. novembra, ko bodo na posestvu Gla-

proizvodnje pristane v kozarcih v Angliji, Avstriji, Belgiji, Rusiji, Hrvaški, Romuniji, Italiji, ZDA ... Slavo refoška tudi pri prestižnih odjemalcih zadnje desetletje utrjuje refošk antonius, pa tudi grande couvee, ki mu od letnika 2003



Z leve: kletar Marino Morgan, enologinja Tamara Glavina in somelje Igor Jakomin, ki je vodil degustacijo izbranih Santomasovih vin

vinovih praznovali deseti jubilej blagovne znamke Santomas.

Ludvik Nazarij Glavina, njen oče, je že dolgo prepričan v potenciale, ki jih ponuja refošk, somišljenika pa je našel v francoskem enologu Claudeu Grosu. Santomasov refošk tako že desetletje donegujejo v originalnih francoskih hrastovih 225- in 325-litrskih sodih, o njegovih rezultatih pa največ povedo prodajni dosežki. Polovica Santomasove buteljčne

dajejo dušo in telo zgolj najboljše jagode refoška - brez okusov cabernet sauvignona in merlota torej.

Santomasova vina (ne le refošk) skrivajo razne posebnosti, v kleti pa so še posebej ponosni na polnitve grand couveeja v rehaboam steklenice (4,5 litra), ki so jih po 144 napolnili z letnikoma 2000 in 2004. Prve primerke so podarili pokojnemu papežu, ruskemu patriarhu in ameriškemu predsedniku.