

Refoški in terani v srcu Krasa

Člani neuklonljive vinskopokuševalske zasedbe, bolj znane kot skupina X, so tudi ta mesec pridno delali. Na ponedeljkovem delovnem srečanju v srcu Krasa, v prijetnem ozračju gostinskega objekta družine Čotar na Gorjanskem, so izbirali najbolj všečne refoške in terane.

Tematika je bila prava, saj je znano, da gre pri teh dveh vinih za enako trto, le da refošk raste ob slovenskem morju, teran pa na Krasu. Zaradi različnega terroirja dobimo dve sorodni vini s precej različnimi lastnostmi. Za obe trdimo, da sta tipični slovenski avtohtoni sorti, drži pa tudi, da obe 100-odstotno popijemo sami. Tujci so nad

njima, ko ju pokušajo pri nas, navdušeni, vendar kakšnih večjih prodorov na tuje trge še ni bilo. Kislinška specifična pač. In refošk je celo najbolj priljubljeno slovensko vino, ki se za precej visoko ceno tudi izjemno dobro prodaja.

Vina so ocenjevali v štirih kategorijah – sveži in starani refošk ter sveži in starani teran.

Pri **refoških** je bila absolutni zmagovalc v obeh kategorijah **klet Santomas**. Tako pri svežih, pri katerih je navdušil njihov **refošk 2000** (1100 tolarjev), kot pri staranih – **refošk Antonius 1997** (1800 tolarjev). S staranjem refoškov v francoskih hrastovih sodih si je ta klet pridobila večji izvozni potencial, saj bolj močna in okrogla vina tega tipa že uspešno prodajajo na tuje trge.

Pri teranih, pri katerih so poznavalci, enologi, sommelierji in pisci o vinih prav tako okušali enajst vzorcev kot pri refoških, je bil boj hud in razlike majhne. Pri svežih je zmagal gostitelj, **Bran-**

ko Čotar, z letnikom 2000 (1100 tolarjev), pri staranih pa kraški posebnež **Joško Renčel s Kraško črnino 1996** (3000 tolarjev). Prav tu se je razvila živahna debata o vinskih posebnostih, saj je to vino (čeprav teran) tako posebno, da pri uradnih analizah ni doseglo meril za teran, zato ga je avtor poimenoval za Kraško črnino. **T. S.**

AGS
GASTRO SISTEMI D.O.O.
Skupina AI
STEGNE 31, 1000 LJUBLJANA, SLOVENIJA
TELEFON + 386 (0)1 500 48 80
FAXI + 386 (0)1 500 48 90
E-MAIL: AGS@A-1.SI