

SANTOMAS

deset let obujanja tisočletnih korenin



Oktobra praznuje vinska klet Santomas desetletnico, ki jo bodo proslavili z dnem odprtih vrat in svečanostjo ob končani gradnji dva tisoč kvadratnih metrov velike vinske kleti v treh etažah. V kleti so prostori za predelavo in zorenje vina v posodah iz nerjavečega jekla in malih lesenih sodčkih barrique, kjer vina zorijo več let. Del kleti je namenjen jesenski predelavi grozdja in vrenju. Vrenje vrhunskih rdečih vin poteka v velikih lesenih vrelnih posodah, kjer ročno potaplajo klobuk rdeče drozge. Les omogoča večjo vlogo kisiku, ki prodira skozi pore lesa pri poznejšem zorenju vina, kot jo ima pri zaprtih posodah iz nerjaveče pločevine.

Del kleti je zasnovan kot vinska banka, kjer bodo kupci v primernih in naravno klimatiziranih prostorih lahko hranili vina več let ali celo desetletij. Z izvrom vode v kleti, kar je v teh krajih redkost, naravno hladijo prostor in vzdržujejo primerno vlažnost. Klet je vkopana v hrib ali pa zasuta, le razgledni stolp, ki je z mostičcem povezan s teraso »vile rustice«, od koder se ponuja razgled na morje, nakazuje, da je v notranjosti še nekaj več.

Vinska klet ima tudi degustacijski prostor, kjer bodo po vnaprejšnji najavi pripravljali kulinarčne dogodke in degustacije vin predvsem iz lastne pridelave.

V izvorniku drugega ponatisa prvega vinogradniško-vinarskega leksikona Topographie iz leta 1852, ki je zajel evropsko pridelavo vina vse tja do Urala, avtor Julien opisuje tudi Istro. Navaja, da so v bližini Capo d'Istria (Koper) doma zelo znana vina santomas. Seveda sega zgodovina pridelave vin na Koprskem še veliko dlje v preteklost, tja v čase Rimljanov, saj je o predhodniku refoška poročal že Plinij in pozneje tudi drugi avtorji.

Ludvik Nazarij Glavina se je pred dobrih desetimi leti odločil, da začne na novo, a na starem. Torej v krajih, kjer je preživel otroštvo, na kmetiji, kjer je živel. Življenje ga je sicer vodilo po drugih poteh, a vse so vodile nazaj v Šmarje pri Kopru, na rodno kmetijo. Na kmetijo, kjer zdaj živi že šesti rod Glavinovih. Njihove korenine segajo v čas nastanka vasi Šmarje, nekeje v 9. stoletje. Trgovca Glavino, po rodu Dalmatinca, je zaneslo v grčevje nad Koprom zaradi lova. Kraji

so se mu priljubili in sklenil je kupiti celotno območje. Postavil je samostan (ki ga danes ni več), ostali pa sta vas in cerkev Sv. Marija na hribu.

Že predniki Ludvika Nazarija Glavina so se ukvarjali s pridelavo vin in vinsko trgovino. Tri hektarje vinogradov, ki jih je podedoval po očetu, je z odkupom od sorodnikov povečal na približno dvajset hektarjev, predvsem vinogradov, nekaj je tudi nasadov oljk. Teh je kakih petsto, predvsem sorte istrska belica, ki se odlikuje po svežini in pikantnosti, kar je tudi sicer značilnost olj, pridelanih na severu Mediterana. Vsa olja so seveda stiskana po hladnem postopku in imajo oznako ekstra deviško olje.

Namen Ludvika Nazarija Glavina ni bil preživeti drugega dela življenja na deželi, namen je bil ukvarjati se z vinogradništvom, vrniti zemlji naloge, ki jih ima, iztrgati iz njenih neder tisto najboljšo, kar se čez čas pokaže v kozarcu, vzbudi naša čutila in nas razveseli.

Ker je koprski vinorodni okoliš dežela refoška, je z refoškom zasadil 70 odstotkov vinogradov, na preostanku rastejo malvazija (15 odstotkov), kabernet in merlot. Refošk ima perspektivo in je posebej med vini in prav to je njegova prednost, saj so pridelane količine premajhne, da bi omogočale preboj na police svetovnih trgovin,

