

POPOTNA SREČANJA:

V ŠMARJAH NAD KOPROM JE ZRASLA VINSKA KLET, KJER LUDVIK NAZARIJ GLAVINA OB POMOČI FRANCOŠKEGA VINOLOGA »DELA« I MENITNI REFOŠK »ANTONIUS«

Santomasov refošk s šavriških gričev

Bo že res, da je to vino vražje dobro, če se zaradi njega svetloji oči celo francoskemu enologu – Veselje in nadaljevanje tradicije – Naše vino zori v francoskih sodih – Kdo spije butične primerke antoniusa – Ugajal je Clintonu, za darilo ga je dobil papež, radi ga imamo tudi Slovenci – Steklenica za 18 mark, v gostilni po 3500 tolarjev in več

Ime **Ludvika Nazarija Glavine** je tesno povezano z vinsko znamko **Santomas**, torej s toplim primorskim soncem, trto, hrastovimi sodi in imenitno vonsko kapljico. Doma je v Šmarjah nad Koprom, s ponosom poudarja, da je Istran in da je tisti mož, ki »dela« tako vino, da se zaradi njega oči zaškrlijo celo francoskemu enologu. In to je v »deželi refoškov«, kot radi rečejo temu koncu Primorske, velika reč. Napovedujo, da bo Glavinov refošk, ki se stara v hordoljših hrastovih sodih, prav kmalu »veliko vino«, ki ga že in ga bodo v prihodnje še z večjim užitek pili vinski poznavalci in imenitneži po Evropi. Privoščil si ga je bivši ameriški predsednik Clinton, ko je bil na obisku v Sloveniji, v »primorski kočarici« je bil tudi kot eno od izvirnih daril za papeža ob njegovem zadnjem obisku v Mariboru. A po njem radi sežemo tudi Slovenci.

Poznavalci zatrjujejo, da je Glavinov barikarni refošk nekaj posebnega, poudarjajo preproste, je da je vražje dobro in da bo čez nekaj let in z nekaj generacijami vedno novih lesenih sodov najbrž in ponosen hkrati: delo, trud, sanje, ne nazadnje precej vloženega denarja, vse to vendarle ni bilo zaman.

Ljubene je bila že v genih

Veseljje do trte in refoška je podedoval. Njegov daljni prednik, nekli Glavina, trgovec iz Dalmanje, je po nekaterih pripovedih prvi prišel na šmarski hrib, kupil zemljo in najbrž posadil prve trse, za njim so prišli še drugi. Glavinov oče Nazarij je bil že uveljavljen vinogradnik, s sinom sta prve buteljke refoška napolnila leta 1986. Četudi se je **Ludvik Glavina** kot ekonomist ukvarjal z mednarodno trgovino, dolgolet že namreč trguje v Romuni, zadnja leta s farmaceutskimi proizvodi, je bilo vi-

stovih sodih. Svoje rdeče vino namreč barikara, pusti v sodu vsaj osemnajst mesecev, raje pa še dlje. Tako se je spocel prvi »santomus«, za letnik 1997 so primorski novinarški kolegi po degustaciji zapisali, »da je bilo vino več kot izvirno«.

Še Francozu se svetijo oči

Več kot zadovoljen je tudi vinskolog z Juiga Francije (kjer je podobno podnebje kot v Slovenščini Primorju) **Claude Gros**, ki izredno uspešno, predvsem pa z veseljem in strokovnostjo pomaga Glavini z navseti in prijemi »delati« vino. Z njegovo pomočjo postaja Santomasov refošk

priznano oziroma »veliko vino«. Ob zadnjem obisku je Francoz pokusil letnik 2000 in menda so se mu oči počeno zasvetile. Mož je bil s kakovostjo odkrito zadovoljen, zatrnil je, da bo refošk »nova evropska zvezda med rdečimi vini«.

V zadnjih petih letih je Glavinovo vinogradništvo doživelo velike spremembe. Nad očetovo kmetijo v Šmarjah je Ludvik Nazarij razsiral klet, tam pa v novih hrastovih sodih, ki jih kupuje v Franciji zori refošk, posodobil pa je tudi celotno tehnologijo pridelave in zorenja. Ime kakih 20 hektarjev vinogradov in okoli 80 tisoč trsov, in to na samih sončnih legah: od domačega Hriba do Čerčeta in Dobrave, pa do Ser-



Filip Krtelj pri hrastovih sodih: »Večino butičnega refoška še vedno spijemo kar doma.«



lavinova
nska klet v
marjah nad
oprom

ašev in izolške
Fivoča, precej
rživnih površin
vzel tudi v nam.
Zato pravilo za šalvo in
lato zares, da je
interesan za
tablino državo.
Iajbrž tudi ona
a čim uspešneje
šmarskega
vinogradnika.



Ludvik Glavina je zanimiv, zelo načitan mož. Kot ljubitelj in zbiratelj starih knjig je naletel tudi na francosko z letnico 1832 in je imel istrškega vina santomas. Od tod ime njegove firme.

kakovost

»V tem času sem stare trte ponovilo, od njih pride resnično dorado, nekaj sem jih pa obnovil. V načrtu nimam velikih, amak mājme, a kakovostne doseže se tudi niman namena še bogve kaj širiti. To, kar imam sedaj, je avno toliko, kolikor je mogoče najbolj obdelati.« Zdrži protorske stiske za sedaj še nima rešnih degustacij, turistično dejavnost kljub bližini turističnih krajev in zanimanju še pušča malo ob strani. Sprejme pa in t tam kakšno najavljeno skupino ljudi, tudi mladino, to pa z namenom, da prispeva k večji kulturi pitja.

»V njegovih kleti se ta časa stara kakih 60 dvestoletskih sodov imenitne letine 2000, v prodaji je letnik 1998, za njim pride letnik 99. Ko namreč vino dozori, ga delavci usteklenijo, potem se lahko še naprej stara. Glavina nima velikih količin vina, zanima ga predvsem kakovost njegovega vina je zato butično, tako bo tudi v prihodnje. Finančno, poudarja vinogradnik iz Šmarje, pomeni tako vinogradništvo velik zaloz, še posebno barikarnije, ker je denar vrača silno počasi. Obenem je

precejšnje tveganje. Tudi ko je vino že v steklenici, še ni prodano – torej tudi ni plačano. In kdo naposled pojko Santomasove količine butičnega refoška? Po besedah Santomasovega zastopnika za prodajo Filipa Krtelja ga največ prodajo kar doma, v vintokah in boljših gostilnah po vsej Sloveniji, vino z bledo etiketo, ki ni barik, gre pa najbolje v prodajo v Ljubljani in na Gorenjskem. Steklenica vrhunskega refoška je po 18 mark. »To je primerna cena za takšno kakovost«, pravi Glavina, v gostinah je steklenica po 3500 tolarjev in več.

Sveda misli Santomas z refoškom tudi na tuje. Dogovarjajo se za prodajo v Münchnu, nekaj ga bo šlo v Romunijo, tudi Francozi bodo menda lahko poskusili naš refošk, ko gre pa za italijanski vinski trg. Je resnica ta čes ta, da ga lahko sosedje pijejo zgolj v naših gostilnah. V Trstu še ne, četudi si Glavina želi, da bi ga vinski sladokusi čez leto, dve lahko kupili tudi vsaj v kakšni tržaski vintoki. Šavriški Časi se torej nazadnje državo vračajo, četudi malce drugače.

**NADA MAVRIČ
FOTO: MATJAŽ KAČIČNIK**