

Tamara Glavina

Ljubljanka, ki opravlja naloge enologa v družinski kleti Santomas v slovenski Istri

Zenske niste prav pogoste med enologi.

»Nisem enologinja, sem biologinja. Drži pa, da opravljam naloge enologa. V klet sem prišla decembra 2005, prej sem živila v Ljubljani. Takrat sem večkrat prišla na posestvo, zlasti ki je posestvo obiskal Claude Gros, naš enolog svetovalec iz Languedoca v Franciji. Tako sem se počasi vključevala. Videla sem, da pristop pri pridelavi vina ni tako analitičen, kot sem pričakovala. Zato sem si kupila knjigi Handbook of Enology I. in II. avtorja Pascale Ribèreau-Gayona. Vse leto sem vstajala ob petih zjutraj in do sedmih študirala. Samo takrat sem imela mir. Potem sem začela prakso. Oče se na začetku ni strinjal z nekaterimi mojimi prijemi. Od letnika 2006, ki je popolnoma moj, tega ni več. Oče mi popolnoma zaupa; zdaj se že počutim suvereno, posebno dokler je vino v mojih rokah. Ko gre iz hiše, še vedno čutim veliko odgovornost do njega in včasih nekaj dni po stekleničenju slabo spim.«

Kako si se sploh znašla v vlogi enologa v družinski kleti?

»Sama ne izhajam iz tradicionalnega vinogradniškega oko-

lja. Sem Ljubljanka. Za diplomu sem delala nekaj povsem drugega. Potem mi je oče ponudil to vlogo. Zaznala sem, da mu lahko pri tem pomagam in da bom tako preživela več časa z njim. Hkrati sem poskrbela za vodo na svoj mlin, saj sem po duši raziskovalka. Laboratorij mi to omogoča. Videla sem, da je očetu zelo odleglo, ko sem prišla. Škoda bi bilo, če nihče iz družine ne bi nadaljeval njegovga dela in dela štirih generacij prednikov pred njim.«

Kako namerava nadgrajevati svoje znanje?

»Spremljam literaturo in ogromno sprašujem. Vinskih regij ne obiskujem v skupinah. Ko pridem na posestvo, hočem enologa samo zase. Znanje pomeni veliko, a izkušnje so neprecenljive. Poskusila si bom organizirati še kakšno trgatvijo v tujini. Teden dni je dovolj. Lani sem bila v Franciji, prilepila sem se na enologa in ga spraševala in spraševala ter odkrivala sistem dela. Če ni bilo dela, sem šla obirati grozde. Letos si želim iti v Španijo.«

Kako poteka sodelovanje s Claudom?

»Njegova vloga v naši kleti je od mojega prihoda enaka.

Vsakih 14 dni si piševa po e-pošti. Če pa imam problem, ga pokličem. Zelo dober je občutek, če imaš nekoga zadaj. S Claudom se odlično razumeva, saj sva oba nagnjena k perfekcionizmu. Z nama je sicer težko delati, a končni rezultat je vedno super (smeh).«

Je Claude pustil svoj pečat pri refošku v Istri?

»Mislim, da je. A marsikdo se s tem ne bo strinjal.«

Katere sorte po tvojem v Istri največ obrodijo?

»Refošk in malvazija. Treba se je specializirati, tako kot pri vseh rečeh v življenju. Ni mogoče dobro početi petdesetih stvari. Tudi stare istrske sorte, kot so cipro, maločrn, pinjola in kanarjola, se mi zdijo zanimive. A bolje je, da ostane tako, kot je. Posajenih imam 75 odstotkov refoška in 15 odstotkov malvazije. Smo pravi refoškarij, kot se reče na Obali.

Rad bi tudi preverila, ali je tu prostor za syrah. Naravnost obožujem syrah iz Languedoca in mislim, da bi se mu s pravim pristopom lahko v Istri približali.

Glede refoška – naša ekonomika s kilogramom po trti ni tako zelo ekonomična, kot je sprva videti (smeh). Marsikdo



ima tudi tri kilograme po trti in takšne cene kakor mi. Vseeno se nam splača. Z refoškom se drugače kakor z nizkimi donosi ne da delati. Mislim, da je to edino pošteno do naših kupcev. V to verjamemo in tega se držimo. Nismo polni zgodovinskih fantazij, hočemo le dobro delati. Želimo, da bo tisti, ki bo kupil našo buteljko, rekel: To pa sem dobro kupil.«

Zdi se mi, da je malvazija na oni strani Dragonje boljše kot pri nas.

»Strinjam se. Malvazija je zelo zahtevna sorta. Pri predelavi in negi vina je treba biti še posebno previden. Ni za začetnike. Mislim, da ima malvazija iz slovenske Istre še precej skritega potenciala. Všeč mi je kratko in hladno macerirana. Manjši del naj zori v bariku, treba je zelo dobro oceniti, koliko, da dobi polnost, večji del pa v jeklenih cisternah. Malvazija je nagnjena k oksidaciji. Umna raba žvepla je tukaj ključna, brez njega pa ne gre. Tako bi nastala polna zrela

malvazija, ki bi še vedno ohranila sortnost.«

Kaj pa cabernet sauvignon, dozori?

»Mislim, da je lani prvič (smeh). Potrebuje zelo sončno lego in dozori pozneje kot refošk. Če ne dozori do 15. oktobra, je konec. Povsem prav je, da ga imamo toliko. Sama ne bi preveč gradila prihodnosti na cabernet sauvignonu v Istri.«

Kaj menite o refošku, ki jih ponujajo po restavracijah?

»Mislim, da je večina tistih iz buteljk povsem v redu. Pri odprtju refoška pa lahko naletiš na marsikaj, kar ti lahko pokvari dan.«

Katere tri ljudi bi povabila na večerjo?

»(Po daljšem premisleku). Evo. Svojo mamo, ki je zaradi obilice dela nisem že dolgo videla. Očeta, ki je že teden dni v Romuniji in mu še nisem mogla voščiti za rojstni dan. In svojega bodočega moža. Pa še steklenico clos de truffiersa.«

Največji osebni dosežek?

»Morda se sliši zlahkano ... to, da sem diplomirala. Na to sem res ponosna.«

Hobiji?

»Vino. Z njim se ukvarjam. Če imam čas, rada kuham. Imam najboljšega psa na svetu. Rada imam računalniške igrice, strategije, kot sta SimCity in Civilisation, včasih »streljačnice«. Spanje (smeh). Glede na to, da dve uri na dan opravljam naloge direktorja podjetja Monteko, da sem vsak dan odgovorna za ekipo šestih ljudi v kleti in da sem si nakopala še podiplomca, je spanje res postalo hobi.«

Robert Gorjak