

SANTOMAS®

V KS Šmarje smo lahko ponosni na vinske kleti, ki smo jih v letošnjih številkah Murve že objavili: vinska klet SIMEON - Silva in Edmonda Glavine iz Šmarji, družinske kleti ROJAC iz Gažona in posestva BRIC - v lasti Eneverja Moralitca. V kratki Murvi pa predstavljamo vinsko klet SANTOMAS Ludvika Nazarija Glavine iz Šmarji.

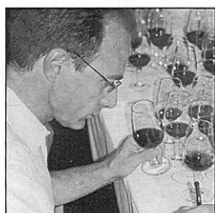


tradicionalnih razlikujejo po nižjih stopnjah vsebnosti kisline, kar je plod trdega dela v vinogradih, nizke vzreje ter, nizkih donosov ter



Anglijski kupec vin Santomas - P. Tatton, L. N. Glavina in "siva eminenca", vinopisec Steven Supurief v Londonu leta 2002

po potrebi tudi ti. zelene trgatve, pred glavno trgatvijo. Poleg sistemske obdelave domačega tržišča je klet Santomas uspela v zadnjih letih prodreti tudi na tuja tržišča: Nemčijo, Avstrijo, Italijo, Anglijo in ZDA. Pred letošnjim



V vinogradih in kleti Santomas spremlja in vodi delo francoski enolog Claude Gros

poletem pa so prvič svoja vina izvozili tudi v sosednjo Hrvaško in sicer na željo Ninoslava Dusperja, ki je predsednik sommelierjev Hrvaške in uspešen podjetnik, za vina iz kleti Santomas pa je prvič izvedel - v New Yorku, kjer jih je tudi prvič okušal ter se nad njihovi navdušil. V Zagreb je povabil Glavino, nekatere izjemne poznavalce vina med katerimi je bil tudi namestnik urednika zagrebškega Jutrarnjega lista in vinopisec Davor Butković Ob tej priložnosti nastal članek v nedeljski izdaji Jutrarnjega lista, ki ga deloma povzemamo. Original je na voljo v turedništvu.

NOVI ISTRAN NA SVETOVNI VINSKI KARTI - Ludvik Nazarij Glavina iz Šmarji pri Kopru

Na vinski listi Alain Ducassea v New Yorku, v enem najboljših in najdražjih restavracij sveta, se nahaja tudi vino iz Koprata Alain Ducasse je verjetno eden največjih kuharjev na svetu. Njegovih lokali imajo skupaj kar osem Michelinovih zvezdic (po tri restavracije v Parizu in Monte Carlu in dve za restavracijo v New Yorku), s čimer se ne more pohvaliti nihče drugi v svetovnem gastronomskem vodstvu. "Običajni" večerja v newyorškem Ducasseu stane med 145 in 175 dolarjev in je v New Yorku najvišji primer luksusa, ekcentrični cen in virtuzno visokega načina postrežbe in kuhanja. In prav na vinski listi tega, enega najdražjih svetovnih restavracij se nahaja tudi vino - refošk iz kleti Santomas, vinarja Ludvika Nazarija Glavine. Sveže refošk v butelki se prodaja po ceni 80 dolarjev, zvrst (Grande Cuvee 2000) za ameriški trg Big red Vintners choice pa po ceni 138 dolarjev.

Vinopisec Davor Butković meni, da se Ludvik Glavina ne vključuje v moderno

slovensko vinski sceno, kjer izstopata Aleš Kristančič (Moval) katerega buteljke se tudi prodajajo v New Yorku in Londonu ter Marjan Simčič, ki se je uspešno promoviral preko italijanskih restavracij in vinskih katalogov. Tako Kristančič, kot Simčič sta sijajna v predstavitvi svojih vin: njuna vina bi morala predstavljati njujo življenjsko filozofijo. Poleg tega oba spominjata na rock zvezde, ter s svojimi nastopi v javnosti pritegnejo pozornost tudi tistih, ki se na vina sploh ne spoznajo (kljub temu moramo priznati, da proizvajata vina svetovnega kova). Pravo nasprotje prej omenjenima je Ludvik Glavina, medijsko povsem nezanimiv. V svojih



Glavina izročila nunchu apostolskega sedeža v Sloveniji posebno polnitev Grande cuvee 2000 za papeža Janeza Pavla II. ob stotem obisku slednjega na Hrvaškem

nastopih ni atraktiven, govori premišljeno in počasi. svoje delo v vinogradu in kleti pa ne želi predstavljati, kot edino pravilno. Vendar Glavina govori "skozi vino" in tu je njegov govor impresiven.

Pri refošku letnik 2000, ki se v ZDA prodaja kot Big red (Veliko rdeče) je Butković opisal vino, kot veselo, zaokroženo, intenzivno z izjemno temno rdečo barvo, sadno ter z bistveno nižjo kislino (6 gramov po litru), medtem ko imajo tradicionalni refoški od 8 do 9 gramov po litru. Vrhunec pokušine je bil za Butkovića refošk Antonius 1999, ki se v ZDA prodaja, kot Big red reserve. Govora je o izjemno intenzivnem vinu, s široko in močno paletto vonjav - od sadja in začimb, do tropskega cvetja, ki spominjata velika rdeča vina iz Burgundije, Antonius je zanj vino, ki je lahko deležno najvišjih ocen stepega testiranja vina.



Vinska klet Santomas in Ludvik N. Glavina je v lanskem letu na svetovno znanem vinskem ocenjevanju v San Francisco, ZDA, med 5.000 vinarji, ki prihajajo iz celega sveta za Refošk Antonius barrique 1999 prejel izjemno srebrno medaljo. Isto vino je bilo na letošnjem vinskem ocenjevanju v Gornji Radgani nagrajeno z zlato medaljo, ki jo je prejel tudi Santomasov refošk letnik 2001.

Lahko bi govorili o them perfekcionizmu, saj Glavina na enem hektaru vinograda pridelala samo tri tisoč litrov vina, kar je ekcentrično



Emil Gaspari je storil ogromno za prepoznavnost slovenskih vin na trgu v ZDA

malo celo po svetovnih standardih, da ne govorimo o domačih, kjer so običajne količine vsaj dvakratne. Izhajajoč iz tega, čim manjši donos po trti, toliko večji je potencial vina, pridemo do zaključka, da gre za resnično izjemna ročca vina. Naslednji razlog bič v tem, da Glavina svoja vina, ki jih donoguje v originalnih francoskih sodih (uporablja jih samo enkratki do 27 mesecev, sploh ne filtrira, minimalno pa so podvržena tudi žveplanju - do 30 miligramov po litru.

Vino, navdih in zavrnilo
Sencelger