

Vrbunska vina Santomas

Ne odličja, temveč prodano vino in stalni kupci pričajo o kakovosti, so prepričani v Šmarju pri Kopru, kjer so avgusta trgu ponudili vrbunska vina blagovne znamke Santomas

V tisočletjih je slano morje izoblikovalo svojstven polotok sredi Mediterana. Ljudje so ga poimenovali Istra, mu vdihili dušo in se poistovetili z naravo, naklonjeno tudi pridelavi vina. Siromašna prst je bila vsekoli dragoceno, boj z burjo težaven, a vina posebnost. Ograde za prst so varovale žlante trse, kjer je konec poletja zarezale grozde. S posebno spoštljivostjo so Istrani pridelovali ta sad narave ter ljubezen do trte in vina prenašali iz rod v rod.

Konec avgusta lani je z novim letnikom istrskih vin v Šmarju pri Kopru dozorela tudi nova blagovna znamka vrbunskih vin Santomas iz kleti Ludvika N. Glavina. Prvi polnitvi sta bili chardonnay in sivi pinot, danes se jima pridružujeta tudi refošk in borganja, iz grozdnih jagod refoška pa so pridelali tudi žganje.



Vinogradnik Ludvik N. Glavina (levo) s Petrom Klenovškom, ki v kleti skrbi za trženje vina

Ludvik N. Glavina predstavlja četrto generacijo vinogradnikov v tej istrski

družini, ki je že nekoč slovela tudi po pridelavi oljčnega olja. Začetki vinske kleti, kot jo poznamo danes, segajo v leto 1983, ko je Ludvik le streljaj od domačije zgradil novo klet in si nad njo ustvaril dom. Z navdušenjem pove, kako vesel je, da se je kmetija obdržala, in to po zaslugi očeta in njega.

Grozje za vrbunska istrska vina Santomas uspeva na 10 hektarjih vinogradov, na znamenitih legah Izola, Sergaši in Certež. Največ imajo zasajenega refoška, malvazije, cabernetta sauvignona in chardonnayja. Kletarjenje v kleti, kjer se bohotijo velikanski sodi, poimenovani po Ludvikovih prednikih, ter francoski barrique sodčki, so zaupali priznanemu furlanskem enologu iz Kmina Calzavari. podobno kot to počno tudi nekatere uspešne evropske kleti. Trženje sloni na

mladem in ambicioznem Petru Klenovšku, ki je novembra lani vina Santomas že predstavljal v Londonu, v enem tamkajšnjih hotelov, kjer so bili nad kakovostjo slovenskih vin zelo navdušeni. Sicer pa so v kleti Santomas ponosni tudi na več kot 150 let stare zapise o odličnih koprskih vinih. Izbrskali so jih v Topographie tous les Vignobles connus, ki je izšla leta 1832 v Parizu. Delo je bilo napisano v času Napoleonovih osvajanj Evrope. Nekoč naj bi iz teh krajev izviral tudi vinar z imenom Santomas, od tod pa tudi ime blagovne znamke vin. Svojevstno so tudi etikete vin blagovne znamke Santomas. Na njih je upodobljena staro kamnito okno šmarske cerkve iz 9. stoletja.

Ludvik N. Glavina poudarja, da je osnova za kakovostno vino predvsem kakovostno grozje. Kmetje na Koprskem že stoletja pridelujejo odlično grozje, saj so na trto zelo navezani. Trdo delo in navezanost na trto sta zaznamovala istrskega človeka. Pomembna pa je seveda tudi tehnologija; Ludvik N. Glavina prisega na novo, ki zagotavlja predvsem higiensko neoporečno predelavo, in skrbi, da se kvaliteta iz vinograda skozi predelavo ne izgubi. Poudarek dajejo predvsem maceraciji refoška, kjer so pomembne dolžina, intenzivnost in kvaliteta, postopoma pa se v kleti želijo usmeriti v bio predelavo grozja. Že zdaj so prepričani, da izpolnjujejo večino od postavljenih normativov tvorstne pridelave.

Letos bodo pripravili posebno polnitev staranega refoška, ki je zorel v barrique sodčkih. Ob arhivski malvaziji letnika 1986 bo to največja posebnost in ponos hiše.

Refošk in borganja

Refošk in borganja sta paradna konja kleti. Refošk je suho vino temno rubinsko rdeče barve, ki se preliva v vijolično. Je tradicionalna sorta in posebnost slovenske Istre. Refošk Santomas iz kleti Ludvika N. Glavina odlikujejo izredna svežina in pol-

nost okusa ter uglasjena kislina. Postrežen pri temperaturi 14 - 16 stopinj C v kozarcu z dovolj velikim volumnom nam odkrije vso svojo osebnost. Harmonično se poda ob hrani bogatega okusa. Cenjen je posebno zaradi zdravilnih lastnosti, saj mlečna kislina, ki jo vsebuje, ugodno vpliva na prebavo in krvni obtok.

Borganja nosi ime, ki pripada tradiciji slovenske Istre. Je vino svetlo zlatno rumene barve, nežne cvetice in skrilih čarov. Prijetno preseneča s simfonijo okusov, ki

harmonično izvenijo ob hrani preproste okusa. V primernem kozarcu in postrežena pri temperaturi 10 - 12 stopinj C se nam razkrije v svoji preprosti lepoti. Borganja se poda k jedem mediteranske kuhinje, lepo pa tudi k belim vrstam mesa.

Besedilo in fotografije: Anemari KEREC

Londonška božična večerja ob slovenskih vinih



Ni vsakoletni božični večerji londonskega hotela Portman v strogem središču britanske prestolnice so leto prvič točili slovenska vina, in sicer iz kleti Santomas iz Šmarja pri Kopru in Jakončič iz Goriških brd. Slovesne večerje sta se udeležila tudi predstavnik kleti Santomas Peter Klenovšek in vinar Aljoša Jakončič. Gala večerja ob refošku in furlanskem tokaju, ki sta se gostom menda še posebej vstnila v spomin, je navdušila tudi poročevalca londonskega BBC Draga Lavrenčiča, ki je o dogodku med drugim poročal: "Ko so se dame v dekoltejih in moški v smokingih udeleževali božičnega banketa s plesom, ki ga je piredilo njihove združenje hotelskih oskrbovalcev, so hrano zalivali izključno s slovenskim vinom. Pobjudo je treba pripisati dvema mladima vinogradnikoma Petru Klenovšku iz kleti Santomas v Kopru in Aljosi Jakončič iz Goriških brd ter angleškemu podjetniku Barriju Kincaidu. Vino se zlasti prilže ob bogati hrani. Vino sodi k ribi, perutinini in lahkemuru sju. Gostje, približno 300, so bili navdušeni, kot sem mogoče zvedeti, in bodo, upajamo, žlahtno slovensko pijačo priporočali svojim hotelskim klientom." Ob kleti se po predstavitvi v Londonu nadejata, da bodo prve pošiljke za London krenile še kmalu na pot.



Sodčki, kjer dozorevajo vina Santomas, so iz francoskega hrastu