

Žametni refošk

ŠMARJE - Ob nesporni priljubljenosti in posledično tudi dobri prodaji te avtohtone vinske sorte med slovenskimi pivci so si bolj ambiciozni vinogradniki in kletarji iz Istre in s Krasa vedno zastavljali vprašanje, ali ima refošk kot sorta v sebi tak potencial, da bi iz njega lahko pridelali vino, ki sodi v kategorijo posebnih, velikih vin. Kaže, da je odgovor: da.

Govorimo seveda o vinih, ki so sposobna živeti več let in z odležavanjem pridobivati na žlahtnosti, vin, ki pivca dražijo z intenzivnostjo in kompleksnostjo vonjav in okusov, vin, ki ti najprej zavežejo jezik z grenkobo taninov, v naslednjem trenutku pa sprostijo dolgotrajno žametno sladkost, ki ne prihaja od ostankov sladkorja, temveč od bogastva eteričnih in mineralnih komponent, raztopljenih v alkoholu. Takih vinskih simfonij ni mogoče komponirati kjerkoli in kadarkoli. Samo v kombinaciji pravega vinorodnega okoliša, na legi z ustreznimi pedoklimatskimi razmerami lahko nekatere sorte v boljših letnikih, s pomočjo blagodejnega sonca, izčrpajo iz zemlje vso njeno slast. Potem pa lahko kletar z bogatim znanjem in izkušnjami sok teh trt doneguje v veliko vino. In še (ne)pomembna podrobnost: takih vin v tujini ni mogoče kupiti za manj kot 100 do 150 (nekdanjih) DEM, najboljših letnikov iz najbolj znanih kleti pa tudi za desetkrat višjo ceno ne.

Mnogi s(m)o dvomili, da bi refošk lahko posegel v to konkurenco, bolj pogumni so poskušali sami ali s pomočjo bolj izkušenih. Rezultatov, ki obetajo, je že kar nekaj, tako na Koprskem kot na Krasu, njihovo pravo vrednost pa bo pokazal čas. Prejšnjo soboto je



Zastopnik Santomasa v Ljubljani Borut Žerjal (Provin) in ljubitelj vina Bert Pribac

več takih primerkov ponudila v pokušino klet Santomas iz Šmarij pri Kopru. **Ludvik Glavina**, lastnik posestva, ki obsega okrog 25 hektarjev novih in starih vinogradov, prepričan v možnosti, ki jih daje to vinorodno območje Slovenske Istre, je znanje uvozil. Za šolanje njegovih vin skrbi **Claude Gros**, 'leteči enolog' iz Narbonna v Franciji, ki na podoben način skrbi tudi za kleti v Španiji, na Portugalskem in celo v Argentini.

V Šmarjah je začel z letnikom 99. Iz vertikalne pokušine letnikov je najbolj izstopal njegov refošk 2000, zagotovo eden takih, ki se ga da opisati tako, kot smo to naredili v uvodu. Samo eno vprašanje ostane po taki pokušini odprto: je to sploh še refošk? Odgovor je znan: taka vina ne opredeljujejo sorte značilnosti,



Glavina je za svojo mizo zbral vinogradnike, poslovne partnerje in ljubitelje vina. V sredini Claude Gros.

temveč druge kakovosti, zato jih pridelovalci tudi ne poimenujejo po sortah. Refošk 2000 iz kleti Santomas bo v tem smislu zagotovo zaznamoval zgodovino refoška. Poskusili smo še nekaj cuvejev iz refoška, caberneta in merlota iz kleti Santomas, ki bodo čez kakšno leto še kaj povedali o sebi. Za primerjavo smo dobili v pokušino še tri vzorce vin iz Italije in Francije, ki po poreklu in ceni (okrog 150 DEM za steklenico) sodijo v kategorijo, o kateri teče danes beseda, ki pa niso navdušili tako, kot bi pričakovali. Predvsem pa so potrdili, da ima koprski okoliš, tako kot tudi sorta refošk, potencial za pridelavo tovrstnih posebnosti.

ZDENKO FERLETIČ

Foto: Zdenko Ferletič