

Antonius vštric z velikani

Vsakoletni decembrski obisk njihovega enologa Clauda Grosa na posestvu Santomas izkoristijo za primerjavo njihovih vin in soočenje z nekaj vzorci, ki sodijo v svetovni vrh.

Ludvik N. Glavina in njegova hčerka Tamara sta se skupaj s Claudom Grosom iz mesta Narbonne v francoski pokrajini Languedoc-Roussilon za začetek odločila za prerez njihovih grand cuvéejev štirih letnikov, 2003-2006. Gre za vino iz sorte refošk z lege Certeze na obronkih doline med Šmarjami in Padno, ki jo Glavina ocenjuje za zelo pomembno in perspektivno, vina z nje pa kot velik potencial za staranje. Vsa štiri vina odlikuje krepkost in sadnost. Somelje Igor Jakomin med njimi najmlajše, letnik 2006, izpostavlja kot najbolj perspektivno, čeprav je vino še premlado za dokončne sodbe.

Drugi del degustacije je bil francoski. Gros, tudi sam pridelovalec vin, je iz Francije prinesel nekaj steklenic, dve sta bili z njegovega posestva. Družbo v salonu kleti Santomas je soočil s tremi vini iz njegove regije, ki slovi po rdečih vinih, v katerih prevladuje syrah. Polna vina bogatih mediteranskih vonjav, zelo topla (14,5 % - 15 % vol. alk.), v ustih ne nudijo tolikšne sadnosti kot naši refoški, so komentirali udeleženci degustacije.



Foto: Janka Jerniš

Degustacija pri Santomasu. Na vrhu mize so Ludvik Glavina, Claude Gros in Tamara Glavina (z leve)

Zadnji, tretji del izvrstno pripravljene in vodene pokušine, je bila slepa degustacija štirih vzorcev letnika 1999.

"Gre za velika vina," je uvodoma opomnil Glavina. V kozarcih so bila štiri različna, a zelo karakternna vina. Tretji vzorec, so bili enotni okuševalci v svojih komentarjih, ni bil dorasel ostalim trem. Prvi je bil diskreten na nosu in poln v ustih. Drugi je deloval sveže, sadno, imel je močnejšo barvo. Četrti je bil uglajen, harmoničen, fin, z dolgim pookusom.

Ko se je razprava polegla, so k mizi prinesli prazne steklenice. Prvi vzorec je bilo vino conteisa iz sorte nebbiolo

mojstra Angela Gaje iz Barbaresca v Piemontu, drugo refošk antonius iz domače kleti, tretje brunello s posestva Col d'Orcia v toskanskem Montalcinu, četrto pa Chateau Petrus, eden najbolj slovečih bordojev, ki je svojski po tem, da je pridelan zgolj iz merlota na posestvu, ki meri približno 11 hektarjev, pa tudi po ceni, ki praviloma presega 1000 evrov za steklenico.

Ludvik N. Glavina je bil zadovoljen, ker se je njihovo vino dobro kosalo z slavnimi velikani. Antoniusu je pohvaloval izrekel tudi Igor Jakomin, še posebej zato, ker pred desetimi leti refoškov niso za staranje pripravljali tako kot danes.