



# Claude Gros

Enolog iz Narbonna (Languedoc, Francija): po sedmih letih lahko z gotovostjo trdimo, da je imel Ludvik Glavina, lastnik kleti Santomas, svetovljan in poslovnež, dober nos, ko ga je najel za svetovaleca v svoji kleti; o njem je pred leti dejal: »Znova nas uči stvari, ki smo jih počeli kot otroci, a smo jih skozi eno generacijo pozabili. Njegov laboratorij so njegova usta.«

**K**ako dolgo si že s Santomasom?

»Prišel sem februarja 2000. Letnik 1999 sem le spremljal, 2000 pa je prvi, pri katerem sem sodeloval ves čas, od vinograda naprej.«  
Kakšne so bili tvoje ideje o tem, kaj pridelati, leta 2000, ko si prišel v Istro?

»Pokušati tukajšnja rdeča vina, še posebno refoški, je bil zame šok. Krepka in kisla. Spominjala so me na sorto tannat iz Madirana izpred dvajsetih let. Prišel sem tudi v drugačno kulturno okolje, z drugačnim jezikom, zato je bilo težko takoj določiti, kakšen refoški pridelati. A kmalu smo ga našli. Ko poslušam okolišnje ljudi, ki zagovarjajo sajene cabernet sauvignona in merlota ter krčenje refoška ... Zame je to nesmisel. Refoški je

bil napačno pridelovan, še zlasti v vinogradu. Pergola (vzgojna oblika, kjer se vinska trta vzpenja po ogradi) je povsem neprimerna. Sam sem si rekel, da ima ta sorta potencial, biti na trgu s tako drugačnim vinom je prednost. A o tem je bilo težko prepričati ljudi. Ludvik mi je zaupal in skupaj sva dobro opravila delo. Danes je vinograd že lepo izoblikovan, tle nam je že uspelo znižati, v njem je mogoče pridelati vino največje kakovosti. Vinograd je kot velika ladja. Ne moreš mu na hitro spremeniti smeri, kot na primer pri avtomobilu. Ponosen sem na idejo, da je mogoče iz refoška pridelati top vino. Gre tudi za upoštevanje tradicije in kulture, za spoštovanje. Sem le svetovalec in ne župnik, ki bi prišel in pričigal, da refoški ni

dober, da je treba posaditi syrah ali pa cabernet sauvignon. Sam se moram naučiti več od vas kot vi od mene.«  
Kako sodelujete s Tamaro? Prej sta njen posel opravljala Marino in Ludvik.

»Marino je eden najboljših maître de chai (glavni kletar), a nima predznanja, ki ga ima Tamara Glavina, ki ima diplomo iz kemije. Razume ogromno reči, je senzibilna in dobro okuša. Veliko delava skupaj, prišla je tudi na moje posestvo v chateau La Negly v Languedoc. Zelo dobro razume zorenje vin, še posebno rdečih. Ko pride v Francijo, se uči, recimo, kako se pridelava rosé. Zame je najzabavnejše pridelati ravno rosé. Tamari je rosé CasneRe 2006 zelo dobro uspel.«

Kje si danes, po sedmih letih? Na polovici poti, morda praktično pri koncu? Imaš še vedno pogodbo? (Smeh) »Tamari sem danes povedal, da sem tukaj, da jo naučim ribariti, ne pa ji dajati rib. Zame ni zanimivo, da je

odvisna od mene. Mnogo sva poskušala skupaj in pomembno je, da si zgradi lastno osebnost kot enolog. Ponovno gre za medsebojno spoštovanje.«  
Kakšen je letnik 2006?

»Letnik 2006 je res čudovit, v primerjavi s Francijo, kjer je bilo razmeroma vlažno. Zelo uravnotežen letnik, krasen za refoški. Ima zelo veliko sadnost, mehke tanine, nizko kislino v primerjavi s običajnimi letniki. Mislim, da gre za najboljši vino, ki sem ga poskusil v tej kleti.«

Mislili, da so tudi drugi refoški letnika 2006 dokaj prijetni za pitje, kar ni prav pogosto. Si poskušeli kaj v okolici?

»V 2006 so tudi običajni sveži refoški bolj elegantni, pitni. Polem si lahko predstavljajš, kakšni so top refoški. Polnega telesa, zelo zrel brez zeliščnih not.«  
Kateri so tvoji drugi projekti? »V La Negly (na posestvu v Languedocu, kjer je partner) želimo letos napolniti 500.000 steklenic, mogoče celo 700.000 in v dveh letih milijon. Gre za vina različnih

cenovnih razredov; od 2 evrov do tistih za 70 ali 90. Delam tudi v Bordeauxu na različnih koncih. Zares dobre rezultate dosegam v Saint-Emilionu, Puisseguin-St. Emilionu, Fronsacu. Julija letos nameravam potovati v Indijo.«  
Bodo Indijci začeli piti vino?

»Bodo, bodo. Indija je velik trg v vzponu, gre za 200 milijonov potencialnih pivcev vina. Gre za moj prvi obisk te dežele. Želim razumeti ljudi, kulturo, njihove navade. Prihajam kot svetovalec. V največji regiji, Nasik, bom govoril o ščlanju vina, srečal bom mnogo ljudi.«  
Kaj je najboljšje pri tvojem delu enologa svetovalca?

»Najboljše je srečevati ljudi in sklepati prijateljstva. Vinsko svetovanje je samo po sebi dolgočasno. Vedno gre za enako obliko, a na srečo vedno z drugimi ljudmi. Kot svetovalec si ne morem privoščiti, da bi prideloval vino po svojem okusu, spoštovali moram naročnika in njegova vina. Svoje vino pridelujem v svoji kleti.«

So kakšni enologi svetovalci, ki delajo svoja vina po svojih strankah?

»Kaj pa vem. V eni od kletih sodelujem z Michèlom Rollandom (najslavnejši enolog svetovalec na svetu) in gre za podoben pristop. Veliko posluša.«  
Torej Mondovino ...

»Mondovino (dokumentarec) ga ni predstavil v pravi luči. Ne gre za arogantnega človeka s cigaro. Rad uživa v življenju, a kadar dela, dela trdo in zelo resno. Tako kot vsa njegova ekipa. Mondovino je karikatura. Enološko svetovanje predstavlja v napačni luči.«  
Kateri so tvoji hobiji?

»Zelo uživam v hribih, trekingu in smučanju. Pred štirimi meseci sem namočil prste v golf. Uživam v naravi. Težava je v tem, ker si moraš vzeti čas, ki ga pa nimam.«  
Tvoj največji uspeh?

»Uspehi ni v vinu, je v ljudeh, ki z mano delijo užitek, ko pokažajo vino. Vino je čredje za vzpostavljanje dobrih medsebojnih odnosov.«

**Robert Gorjak**