

DOMOVANJE REFOŠKA Z VELIKO ZAČETNICO

Novembra je vinska klet Santomas v Šmarju nad Koprom v dobrodelnem duhu skupaj z deseto obletnico blagovne znamke praznovala tudi otvoritev svojih novih prostorov. V veliki in moderni kleti, ki jo vodita Ludvik Nazarij Glavina in od nedavnega še njegova hči Tamara, se med drugim rojeva zgodba refoška kot dlje zorjenega in velikega vina. Takšnega, ki je pod imenom Antonius in Grand Cuvée našel ljubitelje tudi čez lužo.

Potem, ko ga je kot ekonomista v osemdesetih letih poslovna pot zanesla v Bukarešto, kjer je uspel na področju farmacije, je Ludvik Nazarij Glavina s svojo ženo Andrejo v devetdesetih letih na posestvu svojih prednikov njim in njihovu kmečkemu življenju v spomin osnoval vinsko blagovno znamko Santomas. Ta je razpoznavna po imenu, ki ga je Ludvik zasledil v francoski knjigi „Topographie de toutes les vinobes“ iz leta 1832, ki govori o izjemnem vinogradniškem območju nad Koprom. Pa tudi po grafičnem odtisu trzaneze (srednjeveška kamnita plošča), vzdane v zvonik šmarske cerkve, ter posebni obliki steklenic. Seveda svojo razpoznavnost znamka gradi predvsem na kakovosti vina, za katerega je grozdje po integriranem načelu pridelano na 20 hektarjih fišce, pečene in ilovnate istrske zemlje. Največji delež predstavlja avtohtona istrska sorta refošk, ki ji

sledi ravno tako istrska malvazija, ostali delež pa predstavljata sorti cabernet sauvignon in merlot. Ludvik je vse od začetka verjel, da je iz sicer tradicionalno mladostnega in igričnega refoška mogoče pridelati tudi veliko in bogato vino. Takšno, ki bi bilo primerljivo s sortami, kot sta cabernet sauvignon in merlot, in ki bi imelo daljšo prihodnost, a bi hkrati ohranilo svojo karakterno razpoznavnost. Ob pomoči francoskega enologa Clauda Grosa, ki je idejo vzel za prav poseben izziv, je skozi leta dela in poizkusov kleti Santomas to tudi uspelo. Tako danes ob svežem refošku v njej pridelujejo in polnijo tudi zorjeni refošk pod imenom Antonius (zdaj v prodaji letnika 2000 in 2002) in Grand Cuvée. Slednji je od letnika 2003, ki je trenutno v prodaji, prav tako izključno iz refoška.

Po besedah Tamare Glavina, ki je pred dvema letoma začela očetu pomagati v kleti, je osno-

va za vsa njihova velika vina pod imenom Antonius (ob refoška še cabernet sauvignon) in Grand Cuvée optimalna zrelost grozdja, majhna obremenitev po trti (v povprečju zgolj 1,5 kg), sodobna predelava in zorenje v novih hrastovih barik sodčkah. Kako pomembne so lege in posamezni letniki, pa smo se prepricali na degustaciji pred licitacijo izbranih vinskih kolekcij in sodčkov, katere izkupičko (21 tisoč evrov) je šel v dobrodelne namene Skladu Silva (Društvo za ljudi s posebnimi potrebami). Barik sodčka z Grand Cuvéejem, torej refoškom, letnika 2005 in 2006 ter z lege Certeze, obljubljata zelo veliko. Na trg bosta prišla predvidoma junija 2008.

Ob praznovanju desete obletnice blagovne znamke Santomas, ki je sopoladala s končano gradnjo in slavnostno otvoritvijo velike moderne kleti, smo najprej nazdravili z očarljivo, polno in uglajeno malvazijo letnika 2005. Kasneje pa tudi s svežim rosojem Casmere letnika 2006, pridelanim iz sort refošk, merlot in cabernet sauvignon, po začotnih zlogih katerih je tudi dobil ime. Uspeha prvega rosoja hiše Santomas, ki je že razprodan, se je najbolj veselila njegova ustvarjalca, mlada enologinja



Ludvik Nazarij Glavina se je s posebnim obelježjem zahvalil Emilii Gaspariju, ki je glas slovenskih vin, tudi iz kleti Santomas, poneseš na ameriški trg.

Tamara Glavina. Zaupala nam je, da je z izgradnjo velike nove kleti, v kateri sta tudi lep degustacijski prostor in oljarna (tor- kla), dobila možnost, da v prihodnosti uresniči še nekatere druge svoje vinske ideje... Skoraj polovica buteljčnih vin Santomas, ki so svojo kakovost potrdila že tudi z mednarodnimi priznanji, je prodanih na tujih trgih, kot so angleški, avstrijski, belgijski, ruski, hrvaški, romunski, italijanski, ameriški. Med drugim se nahajajo celo na vinskem listu Essex house, prestižne restavracije Alaina Ducassa v New Yorku!

•• • Uroš Crivak



Nova, sodobno zasnovana vinska klet se razprostira na 2400 m² v treh etažah. V drugi je prostor za zorenje vina v barik sodčkah.



Ludvik Nazarij in Tamara Glavina ter Claude Gros ob delu kronoloških vinskih zbirk, ki so bile prodane na dobrodelni licitaciji.