

REFOŠK, LETNIK 2006



Nepogrešljiv spremljevalec dobrega pršuta in drugih suhomesnatih izdelkov.

Prevladujejo vonjave gozdnih sadežev; predvsem borovnica, črna jagodičevje in robidnice. V ozadju zaznamo malino in pridih breskve.

V ustih je predvsem zelo eleganten; nežen, tanini so izredno mehki in nežni, skorajda žametni. Prevladuje okus po malini in marmeladi iz rdečih sadežev.

Monteko, d. o. o., Šmarje
Tel. 05 639 26 51
www.santomas.si

Minister za zdravje opozarja:
Prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju.

ali drugače, zame bosta refošk in teran kot brata in predvsem kot sveta vinska dvojica, sicer podobna, a nikoli enaka! In če se zraven še zavemo, da pogosto pijemo eno ali drugo vino od pridelovalcev, ki ne premorejo več kot nekaj sto litrov letno, takšne razlike in podobnosti postanejo še manj usodne. Za nacionalno vinarsko ekonomijo je vendarle najpomembnejše, kaj se dogaja, kot rečejo angleški tržniki, z »mainstream«, glavnimi dobavitelji.

Tudi refosco na italijanski strani izkaže zanimive značilnosti, ne manjka mu telesa in pogosto je vino bolj dozorelo, kot smo vajeni pri nas. V mednarod-

Refošk 2006 Santomas je na mednarodnem ocenjevanju v San Franciscu prejel srebrno medaljo, kar je le dokaz več, česa je sposobna istrska sorta, ki ji Ludvik Nazarij Glavina že dolga leta namenja neskončno pozornost večnega zaljubljenca. Brez odrekovanja, trdne volje in poslanstva se takšna priznanja nikoli ne dobijo.

nih vodičih pa avtorji le težko odmerijo pomembnejši del refoscu. Še barbera, čeprav bolj znana, se zdi na meji zanimanja novinarjev, refošk pa je še kakšno svetlobno leto bolj oddaljen. Mednarodni trg, predvsem zaradi mode, ki ni naklonjena kislosti rdečega vina, v refošk še ni zares zagrizel. Na Hrvaškem se večji del zgodbe vrti okoli terana, ki na trgovinskih policah ponudi pitno rdeče vina brez koncentracije, ki je značilna za naš refošk ali teran. Ker pa se vinarsko znanje hitro širi in ker vsak želi izkazati lastno identiteto, bo konkurenca vedno ostrejša in vino vedno boljše. V Franciji podobno vino najdemo v Savojih, kjer se pozimi smuča, sorti pa se reče mondeuse. Vino je podobno refošku in teranu, vendar ima manj kisline in bolj modi naklonjen okus. A tudi za Francoze je mondeuse skoraj neznana sorta in ji prizanesljivo priporočajo porabo v domačem okolju, češ, naj gostilničarji poskrbijo za turiste, ki naj se raje seznanijo z lokalnimi vini, kot pa da iščejo avstralske primerke. Tudi pri nas bi se dalo v tem smislu naredi kaj več.

Vino v knjigi

V Hiši refoška je Iztok Klenar pripravil vse podobe refoška: od mladega do klasičnega, od mirnega do penečega se ter sladkega in še žganje mu ni ušlo. Letos pa je dodal še lično knjižico, ki ima žametaste platnice v barvi refoška. Kot poklon vinu, ki ga je skupaj s sodelavci ustvaril in za katero je pesnik Pavček v letniku 2002 rekel, da je bil tako dober, da so ga jedli in pili hkrati. Ambrozija in nektar v enem samem vinu! Brokatna oprava se knjigi poda in priča o zvestobi trsju, ki ni bilo vedno pod srečno zvezdo. Istrani pa so že v davni preteklosti dokazali, da so vinogradniško delavni in

zvesti svojemu vinu. Darko Darovec, ki je podrobno raziskal vinogradniško-vinarski ustroj severne Istre v času Beneške republike, omenja listino iz leta 1186. Ta izkaže, da je vino pomagalo znova oživiti koprsko škofijo tako, da ji je koprski komun podaril štiri kopske vasi in tisoč teras trt, kar priča o izrednem gospodarskem pomenu vina, ki bi se ga morali bolje zavedati tudi današnji oblastniki.

Novejše raziskave Kmetijskega inštituta Slovenije pa pokažejo, da ima mladi refošk izjemno veliko antocianov (barvil) ter da vsebuje tudi mednarodno opevani resveratrol, ki mu sploh pripisujejo za zdravje pozitivne učinke, seveda ob zmernem uživanju vina. Če še dodamo, da ima refošk zmerno vsebnost etanola in ima rad, da ga ponudimo rahlo ohlajenega, se zdi, da smo bližju poletne rdečine, ki, kot napiše Valvasor za črnokalca, »... prodajalcem preskrbi namesto svoje drugo rdečico, namreč žolto rdečico dukatov in cekinov ...« Naj je bil to refošk ali ne – vino je bilo prav gotovo dobro!

Dušan Brejc