

Refošk dostojan Ducassea

*SanTomas Grande
Cuvee, 2000.,
Glavina, Slovenija*



Kao što sam napisao u recenziji Coronicina Gran Terana, nikada nisam vjerovao u istarska, ali ni u slovenska crna vina, i nikada nisam vjerovao da se od grožđa kao što je teran može proizvesti ozbiljno vino. Coronica me tek donekle razuvjerio, da bi mi desetak dana kasnije Kopranin Ludvig Glavina svojim refoškima otvorio čitav jedan novi svijet crnih vina.

I u hrvatskoj i u slovenskoj Istri smatraju da su teran i refošk jedna te ista vrsta grožđa, iako međunarodni stručnjaci za lozu te dvije sorte razlikuju.

I jednom su i drugom grožđu karakteristične ekscitrično visoke kiseline, koje ih, načelno, čini inferiornim u svijetu velikih crnih vina.

Pa, ipak, taj neugledni refošk sa slovenskog Krasa završio je na vinskoj listi njujorškog restorana Francuza Alaina Ducassea, najnagrađenijeg živućeg kuhara, koji ukupno ima osam Michelinovih zvjezdica.

Ludvig Glavina počeo je proizvoditi vina tek prije sedam godina. Danas puni oko četrdeset tisuća buteljki, pretežno crnih vina (iako mu je malvazija iz 2002. upravo izvanredna, i također podsjeća na viognier, kao i prestižna Kozlovićeva Santa Lucia), od

kojih oko osam tisuća izvozi u Sjedinjene Države.

Glavina svoja vina proizvodi krajnje beskompromisno: priноси po hektaru upravo su minimalni, a skuplje linije refoška odleže 27 mjeseci u francuskom barriqueu, te se pune bez filtriranja.

Posebno je zanimljivo da se na Ducasseovoj listi nalazi najjeftinije Glavinino vino, temeljni, nebarikirani refošk, koji se u Americi prodaje pod imenom Big Red, dok je na mene mnogo bolji dojam ostavio Grande Cuvee, mješavina refoška, cabernet sauvignona i merlota, koja je triput skuplja od bazičnog Glavinina vina, ali i neusporedivo intrigantnija.

SanTomas Grande Cuvee iznimno je elegantno, školovano, suzdržano vino, kojem treba vremena da se otvori u dekanteru ili u čaši, ali koje nakon nekoliko sati pruža golemo zadovoljstvo. Ono na mirisu posjeduje elemente crnog voća, cigara, kože, kave i čokolade, dok na okusu dominiraju potpuna zaokruženost, velika težina i integrirani tanini.

Riječ je, uz Movijine buteljke, o jednom od dva najbolja slovenska crna vina. Drugo je Glavinin Antonius, još jedan koparski refošk, puno divljijeg karaktera, iako proizveden gotovo istim postupcima. ■



OSOBNA ISKAZNICA

- **Vino:** SanTomas Grande Cuvee, 2000. godina
- **Proizvođač:** Ludvig Glavina, Kopar, Slovenija
- **Grožđe:** refošk, cabernet sauvignon, merlot
- **Alkohol:** 13,5 posto
- **Uvoznik:** Vinotrada, Zagreb
- **Gastronomska preporuka:** Grande Cuvee sjajno se složilo s biftekom na roštilju, prelivnim blasamicom. Ja bih ga rado probao uz srneće medaljone, ili uz janjeće kotlete ili janjeće pljeskavice. Riječ je o debelom i sofisticiranom vinu, koje traži crvena, ali vrlo fina jela.
- **Ocjena:** 8,5/10