

Refošk je veliko vino

V Santomasovih antoniusih se da uživati – Joško Renčel, pesnik terana, je vino staral šest let – Bo teran res le enoletno vino?

Današnji pridelovalci refoška so v raju in med pridelovalce refoška štejem tudi tiste, ki pridelujejo kraški teran. Kar koli pridobijo pod tema imenoma, se proda za med. Še posebno zvesti odjemalci so Ljubljančani. Vsako leto okrog Martina med kupci refoška zavlada preplah in kdor ima doma sodček s pipico, si bo skušal zagotoviti svoj ducat litrov ali morda dva.

Vedno znova se čudim temu preplahu – refošk namreč ni poceni. V njegovi prestolnici Marzagah so ceno za liter odprtega postavili na 500 tolarjev, tisti v buteljki lahko stane tudi tisoč. Povpraševanje presega ponudbo in ljubitelji refoška so zadovoljni že, če dobijo svoj delež. Donos pet kilogramov na trto ni nikakršna ovira in pridelovalci nimajo prav nobenega interesa, da bi to kakor koli spreminjali. Proda se namreč vse.

Ne do refoška ne do terana nisem imel nikoli posebnega nagnjenja, dokler nisem spoznala dveh vinarjev. Pokazala sta mi, da je refošk lahko tudi kaj več kot to, kar danes dobimo pod tem imenom. Prvi je **Ludvik Glavina**, čigar vina polnijo

pod blagovno znamko Santomas. Izhaja iz Šmarj pri Kopru in o sebi pravi, da je iz Istre. Njegov refošk '97 antonius že na prvi vdih obljublja odmik od klasičnosti. Je 18 mesecev šolan v francoskih barikah in nefiltriran. To je za refošk, ki ni nikoli užival slovesa velikega vina, zelo drugače. Glavina želi refošk, ki mu je zelo ljub, povzdigniti na višjo raven. V ta namen se je povezal s **Claudom Grosom**, francoskim enologom iz Languedoca. Pred dnevi sta pripravila degustacijo, na kateri sta želela prikazati, kaj zmore refošk. Navzočih je bilo tudi nekaj pridelovalcev tega vina.

Med štirimi mladimi refoški letnika 2000 smo tistega **Bruna Rojaca** razglasili za šolski pri-

mer, kaj je danes dober refošk. Tipično sortni intenzivni mlad vonj, rdeče sadje, izrazite kisline. Saj ga poznate. Santomasov je bil drugačen, bolj širok v vseh pogledih. V vonju manj intenziven in z nekaj začimbami. Telo je imel polnejše in bolj uravno teženo, odhod prijeten in precej dolg. Všečen. **Dušan Brejč** je ob tem vinu zastavil vprašanje s težo: ali je to še refošk in ali je to sploh pomembno.

Sledila je vertikalna refoška antonius. Notorični '97 ima še vedno zelo mlado intenzivno rdečo barvo, dobil je že nekaj arome po usnju, animalični toni, tudi dimne note. V ozadju se skriva črni ribez. Letnik '98 je imel podoben senzoričen profil, kar je zelo pomembno za kupce. Konsistentnost je namreč pomembna. Bil je precej bolj začinjen, saj se vpliv barikov še ni vklopil v sicer nekaj manj bogato telo. Nageljnovc žbice, vanilja, slajši in malce bolj taničen kot '97. Iz '99 je še bolj štrlel vpliv barika, predvsem kot balzamične note. Dosti alkohola in zmernih kislin. Ko smo pokusili letnik 2000, je bilo vsem jasno, zakaj smo šli od starejših l

Problem refoška je po mnenju enologa Clauda Grosa prevelika obremenjenost, nezrelost, ki mu daje med drugim zelene tone, o katerih celo pravimo, da so značilni. Še posebno problematična je vzgojna oblika pergola, ki nikoli ne more dati takšne kakovosti kot enojni ali dvojni guyot. Refošk pri Santomasu rodi med 1,2 in 1,5 kilograma na trto. Če je zrel in koncentriran, bo prenesel tudi šolanje v bariku. Ludvik Glavina je še pristavil: »Refošk smo začeli pridelovati v podnebju, ki ga zagovarja kot enoletno vino. A verjel sem, da je lahko veliko vino.«