

# REFOŠK I TERAN ODVOJENA SU DVA IDENTITETA, A NE JEDAN U DVIJE VARIJACIJE!

Predio ŽELJKO SUHADOLNIK

DO PRIJE KRATKOG VREMENA DRŽALO SE ČVRSTO DA JE RIJEČ O ISTOM KULTIVARU VINOVE LOZE S VIŠE SINONIMA I S RAZLIČITIM EKSPRESIJAMA. TEK NEKI SU UPORNO MISLILI DRUKČIJE..., I OTUD JE KRENULO. ISTRANIMA U HRVATSKOJ IZ GOSPODARSKIH RAZLOGA POSEBNO JE BILO STALO DA SE RAZRIJEŠI STVAR

U riča o Teranu i Refošku, odnosno o Teranu ili Refošku, vrlo je dugačka, a rasprave je li riječ o jednoj sorti vinove loze ili o dvjema zasebnim sortama napokon bi sada trebale biti dovršene. **Teran i Refošk odvojena su dva identiteta**, a ne jedan u dvjema varijantama, odnosno jedan kultivar u dvjema ekspresijama i s više sinonima, kako se do prije kratkog vremena uvelike i čvrsto držalo, a još i sada se ponegdje, primjerice u Sloveniji, tako misli. O tome da se pri istodobnom spomenu dvaju naziva treba rabiti veznik **ILI** a ne **I** dobili smo potvrdu od prof. dr. **Edija Maletića** sa Zavoda za vinogradarstvo i vinarstvo zagrebačkog Agronomskog fakulteta, vrhunskog našeg stručnjaka koji se s kolegom i suradnikom dr. **Ivanom Pejićem** sa Zavoda za genetiku i oplemenjivanje bilja istog fakulteta već dugo i tjesno bavi i znanstvenim istraživanjima glede porijekla kultivara vinove loze te se, eto, specijalizirao i u dijagnosticiranju sorata, njihova nastanka i njihove moguće rodbinske povezanosti.

Prof. dr. Edi Maletić, prof. dr. Ivan Pejić, dr. **Mario Staver**, dipl. ing. **Darko Preiner**, dipl. ing. **Silvio Šimon**, i enolog **Elvis Visintin** te student



Prof. dr. Edi Maletić, specijaliziran u dijagnosticiranju sorata vinove loze, bio je u znanstvenoj ekipi koja je trebala pronaći odgovor jesu li Teran i Refošk jedna ili ipak dvije zasebne sorte.



Dr. Mario Staver iz Poreča također je bio član strukovnog tima za razjašnjenje dilema oko Terana i Refoška. Istrani su posebno senzibilizirani na Teran smatrajući da je to njihova domaća sorta, i na određeni način nezadovoljni su što, kažu, na slovenskome Krasu proizvode vino što ga nazivaju Teran a od sorte je Refošk



Na Vinistri 2010 iz ruku istarskog župana Ivana Jakovčića šampionsko odličje za zreli teran primio je Franc Arman iz Nardučija kod Vižinade, a za zreli refošk (linije Capo d'Istria) enolog i član uprave koparskog Vinakopera Iztok Klentar



Projektom Ampelografska i genetička evaluacija sorata vinove loze Teran i Refošk htjelo se definirati ampelografski i genetički profil sorata Teran i Refošk, na temelju toga znanstveno potvrditi ili odbaciti hipotezu da se radi o različitim kultivarima ali i, ako se pokaže da je riječ o dvama različitim kultivarima, definirati moguće srodstvo među njima. Iako između Terana i Refoška postoji doista neupitna i velika morfološka sličnost i iako prof. dr. **Nikola Mirošević** u svom Ampelografskom atlasu izdanome 2003. godine donosi prilog samo o Teranu i tu spominje da je *Teran sa zelenom peteljkovinom stara crna sorta koja se i pod nazivom Refošk (Refosco) od davnih vremena uzgaja u Istri i u susjednim područjima...*, pošlo se od intrigirajuće pretpostavke da se ipak radi o dvjema različitim sortama. Ekipa znanstvenih istraživača u tijeku 2008. je iz 14 vinograda Terana-Refoška na 12 različitim lokacija u Istri – u sjevero-zapadnome, istočnom i središnjem dijelu našeg najvećeg poluotoka i u trsju **Ranka Anđelinija, Ivana Jurade, Rina Prelca, Marija Brgdunca, Livija Benvenutija, Marina Rossija, Franca Armana i Morena Coronike**, uzela po tri trsa za analizu DNA, kao i za genetičku identifikaciju i ampelografsku evaluaciju i identifikaciju Terana i Refoška, obradi su podvrgnuta ukupno 42 uzorka.

### Neprijemljeno korištenje naziva kao sinonima

Teran, koji je raširen u hrvatskoj Istri, i Refošk, kojega je u nas dosta manje a spomen kojega nailazimo na etiketama vina Koparštine u Slovenskoj Istri gdje se **ne viđaju** etikete s nazivom Teran, definitivno su dvije odvojene sorte vinove loze, zaključili su nakon obrade rezultata naši istraživači. Inače, tvrde to i Talijani, osobito ugledni profesor Antonio Calò, koji u svojoj 2001. godine izdanoj knjizi, gdje je obradio više od 200 sorata, Teran kao sortu odvaja od Refoška. On objašnjava i zašto je toliko rašireno i duboko bilo uvjerenje da je riječ o jednoj sorti u više varijacija: **zabunu je uvelo neprijemljeno korištenje nekih naziva kao sinonima obaju sorata! Konkretno kamen smutnje posijali su, kao sinonim i za Teran, krivo rabljeni nazivi Refosco dal peduncolo rosso (Refošk s crvenom peteljčicom), te Refosco d'Istria...**

I znana vinska spisateljica **Jancis Robinson** u svojoj knjizi *Vodič vinskim sortama svijeta*

**Vedran Gršković** sudjelovali su nedavno na prijedlog udruge istarskih proizvođača vina Vinistra u projektu *Ampelografska i genetička evaluacija sorata vinove loze Teran i Refošk*. Stanovnici našeg najvećeg poluotoka osobito su senzibilizirani na sortu Teran, jer je smatraju starom svojom domaćom, ona je do prije

stotinjak godina tu bila i glavna, vodeća, a kako u susjednoj Sloveniji proizvođači s Krasa, tvrde u hrvatskoj Istri, proizvode vino teran zapravo od sorte Refošk, našim Istranima je ne samo iz zavičajnih nego i iz gospodarskih razloga i te kako bilo stalo da se stvar izvede na čistac.



Jedan od najboljih terana dosad u hrvatskome dijelu Istre – Gran Teran, proizveo je Moreno Coronica iz Korenikija kod Umaga, na slici sa suprugom Suzanom. Moreno je upravo izašao s Gran Teranom 2007.



Mladen Rožanić (desno), vlasnik kuće Roxanich vina iz Kosinožiča kod Poreča i na slici sa svojim podrumarom, pokazao je s Teranom Rê koliko se ozbiljno i kompleksno vino može dobiti uz drukčiji rad u vinogradu te pristup u podrumu, uključujući tu dugo dozrijevanje vina u velikim hrastovim bačvama i potom ležanjem kapljice prije izlaska van još neko vrijeme u boci u podrumu. Rožanić je sada na tržištu s Teranom Rê 2006.

izdanoj još 1996. kaže da se od *podvrste Refoška zvane na Krasu Teran tamo, dakle na Krasu, proizvodi vino nazvano Teran*. Da ima i logike u tome da je vino Kraški teran doista od kultivara Refošk govori podatak da se upravo Refošk veže tijesno baš uz pokrajine Furlanija (Friuli) Venecija Julija i Veneto, a Slovenija sa svojim Krasom i s Koparštinom upravo i graniči s talijanskom Furlanijom Venecijom Julijom. Uostalom, postoji i naziv **Refosco del Carso (Refošk s Krasa)**! Za nj također stručnjaci vele da je **krivo rabljeni sinonim** za Teran, jednako kao i Raboso, naime Raboso je naziv jedne crne sorte Veneta u oblastima bliže granici

s regijom Furlanija (Friuli) Venecija Julija....

Evo što je o Teranu i Refošku u literaturi pronašao porečki enolog i znanstveni i prosvjetni radnik dr. **Mario Staver**:

Kroz povijest Teranom i Refoškom bavili su se mnogi stručnjaci, koji su se glede njihove različitosti odnosno sličnosti i identičnosti i bitno razilazili. Po nekim izvorima, Teran se spominje još davne 1390. godine, zabilježeno je da su njime darivani carski ambasadori, kojima je poklonjeno 20 ingastariisa, odnosno keramičnih posuda s tim vinom. Isti izvor navodi da se Refošk po prvi put spominje u

talijanskoj regiji Furlaniji (Friuli) 1767. godine.

Prvi opis Terana iz Istre, pod nazivom Il Terrano di Barbana, datira iz 1825. godine, a 1876. godine pojavljuju se tri opisa za Refošk – Refošk s crvenom peteljkom, Refošk s bijelom peteljkom, te Refošk slatki. Autor Del Bello tvrdi da su Teran i Refošk kao nazivi sinonimi za istu sortu. Međutim 1887. izlaze odvojeni opisi za Teran i za Refošk, a Refošk je tu podijeljen u dvije varijante – Refošk s crvenom i Refošk sa zelenom peteljkom. Autor Hugues 1889. godine spominje Teran iz Kringe, Teran iz Kanfanara, te Refošk pasozobac i Refošk iz Izole. A Vivoda 1996., dakle relativno recentno, stotinjak godina nakon Huguesa i, u odnosu na danas, prije jedva desetljeće i pol, izlazi žustro s tvrdnjom da su **Teran i Refošk dvije različite sorte**, i



Odličan i vrlo zanimljiv je Teran 2007 od obitelji Benvenuti iz Kaldira.

to podupire jednom od glavnih morfoloških razlika između Terana i Refoška a riječ je o tome da je unutarinja strana lista Terana dlakava, dok je list Refoška gladak. Isti autor utvrdio je i dva tipa Terana - jedan s crvenim

# Raskoš crvene kolijevke

Istra je zemlja dobrog vina, a teran je pravo istarsko vino. Nekoć najrasprostranjenije i najvažnije crno grožđe u Istri smatra se i istarskom autohtonom sortom. Teran Dajla se proizvodi od grožđa iz vlastitih vinograda s položaja Vele Brajde uz more, pored mjestašca Dajla, a dio berbe iz 2007. klasificiran je u vrhunsku kategoriju vina što su uspjeli samo rijetki vinari. Ovaj istarski starosjedilac osvaja rubinsko crvenom bojom, mirisom na crno bobičasto voće s naglaskom na kupinu, a odležavanjem godinu dana u drvenim bačvama poprima i istančanu začinsku notu. Dajla Teran je vrhunsko vino koje će svakom nepcu podariti jedinstven doživljaj Istre.

● | PODRUM *brtonigla*

 **ISTRAVINO**



peteljčicama bobica a drugi sa zelenim peteljčicama bobica.

## Rasprostranjenost i svojstva

Kao **SINONIMI** Terana crnoga u literaturi se spominju Istarski Teran, Istrijanac (sa zelenom ogrozdinom), Terrano d'Istria, Kraški teran, Terrano del Carso, Refosco del Carso, Refosco d'Istria, Cagnina, Crodarina, Teran noir, Teran blauer, Teran black.... Kao krivo rabljeni sinonimi za Teran, uz već malo prije spomenute Refošk s crvenom peteljkom ili Refosco dal peduncolo rosso, Refosco del Carso te Raboso, navode se Refosco d'Istria, Refosco nostrano, Refoscone, Refosco di Faedis, Dolcetto.

**PORIJEKLO i RASPROSTRANJENOST:** Teran crni najvjerojatnije potječe iz Istre, gdje se i sada dosta uzgaja. Naziv mu, pretpostavka je, dolazi od njemačkoga Ter, što znači katran i vezuje se uz crnu boju, a upravo jedno od svojstava terana je neprovidna rubinska boja s ljubičastom nijansom i toliko tamna da se doimlje gotovo crnom.

**SVOJSTVA:** Sorta **Teran crni** voli bolje vinogradske pozicije - odgovaraju joj manje plodni, kraški tereni i izrazito južne ekspozicije. Dospijeva za berbu obično potkraj rujna - početkom listopada, puna tehnološka zrelost nastupa najčešće u prvoj dekadi listopada, prinos je solidan. Miris mu je dosta izražen, bude naglašeno voćni i *daje* na tamno šumsko bobičasto i jagodičasto voće, poput borovnice, crnog ribiza, kupine. Vino općenito gledano ne karakterizira visoki alkohol, on bude uglavnom do 11,5 ili 12 vol %, rjeđe, tj. kad je s najboljih pozicija i uz jako nizak prinos a i iz jako dobrog godišta, dosegne i 13 vol%, eventualno 13,5 vol %. U ustima vino pokazuje lijepu punoću. Odlikuju ga visoki stupanj ukupne kiselosti i prilično ekstrakta. Vino je tek blago tanično. Može djelovati donekle agresivno - posebice u slabijim godištim a i ako se neprikladno radi u vinogradu, kao i ako se ne provede malolaktična fermentacija - jer mu se kiselost iskazuje dosta jače nego kod drugih vina, bude od nekih 6 g/lit pa i do 10 g/lit, pH je vrlo dobar, obično je od 2,6 do 3,5. Zbog jače kiselosti a i s obzirom na u pravilu ne visoki alkohol, teran se nerijetko preporučuje kao sredstvo za otvaranje apetita. Teran se obično troši dok je još mlad, može biti vrlo prikladan kao *ljetno crno vino*. U novije vrijeme od njega se s boljih vinogradskih položaja, s ambicioznijim pristupom u vinogradu i u podrumu, s dužim

**CLAIJEV BROMBONERO** – Giorgio Clai iz Krasice kod Buja, vrlo osebujan vinogradar i vinar, koji inzistira na lokalnim kultivarima te na maksimalno mogućem prirodni prijateljskom uzgoju grožđa kao i na eko-pristupu u podrumu, bavi se i Teranom i Refoškom, sadnice kojega je nabavio u Italiji. Iz berbe 2007. proizveo je upečatljiv Refošk Brombonero. Tamne neprobodne rubinske boje s ljubičastim odsjajem, složeno, s puno voćnosti na nosu, gusto, dobro zaobljeno, vrlo toplo, ipak za pilca *koji traži više* to je vino **još** za čuvanje. Što je to uopće brombonero? Clai objašnjava da je riječ o čaju koji se nekad, kad se nije tako često kao danas mijenjalo staro drveno suđe za novo, kuhao od raznog aromatičnog bilja kao metvice, koromača, pa lišća od refoška, dunje, breskve, i taj se čaj, nakon osnovnog pranja bačve, vruć stavljao na jedan sat u rabljenu bačvu, da joj unutrašnjost učini ljepšom na mirisu. Clai dakako (još) ne kuha taj čaj, nije mu potrebno jer bačve su mu nove i od visokokvalitetnog proizvođača Garbelotta.

Refošk Brombonero postoji samo iz najboljih berbi. Kad iz vinograda ne može izvući ono doista naj... naj za kreiranje dojmljivog vina od jedne sorte, odlično rješenje Clai nalazi u kombinacijama sorata, pa tako na tržište izlazi s Ottocentom crnime, te s Ottocentom bijelime, vina raznih sorata se u tim mješavinama u prikladnim omjerima odlično dopunjuju. Kako je Clai mali proizvođač, ukupno ima tek 20.000 butelja, odlučio se za manji broj etiketa na tržištu, konkretno s jednosortnim vinima izlazio bi samo s kapljicom dobivenom od domaćih kultivara tj. Refoška (Brombonero) odnosno Malvazije istarske (Sveti Jakov), a mješavine Ottocento zamislio je da budu sastavljene od vina međunarodnih sorata – Pinota sivog, Sauvignona bijeloga i malo Chardonnaya za bijelo, te Merlota i Cabernet sauvignona za crno, uz manji dodatak kapljice domaćih kultivara – Malvazije istarske dakako za Ottocento bijeli, te Terana i Refoška za Ottocento crni. Da zaokruži ponudu, ima Clai radi i jedno slatko desertno vino od prosušivanog grožđa Muškata bijeloga. Navodi da je od ove godine u svojoj vinogradarskoj produkciji smanjio udio Pinota sivog i Muškata bijeloga, naime u jednom vinogradu koji mu se pokazao odličnim za Merlot spomenute dvije bijele sorte precijepio na Merlot, da bi ga imao više.

Clai je ove godine ozbiljno povećao kapacitet drvenog posuđa u svom podrumu, nabavio je od Garbelotta više konusnih 1000-litrenih bačava s poklopcem i vratima od inoksa tako da u njima može (s otvorenim poklopcem) i macerirati grožđe i poslije (sa zatvorenim poklopcem) čuvati vino na dozrijevanju. Od ove berbe sve su bijele sorte u njegovu podrumu na maceraciji u drvenom posuđu, koliko će ih vremena držati vidjet će. Iz berbe 2009. Malvaziju je macerirao 40 dana, a Pinot sivi i Sauvignon 10 dana.... ■



Giorgio Clai iz Krasice kod Buja bavi se i Teranom i Refoškom, sadnice kojega je nabavio u Italiji, zasad je vrlo upečatljiv rezultat postigao s refoškom Brombonero 2007, koji osim uz pečenja nevjerojatno prija i uz fritaju sa šparogama što je majstorski prigotovio njegova supruga Vesna i složi na blago prepečeni kruh te pokaplje njihovim maslinovim uljem doista iz prve lige



Teran crni

maceracijama i dužim dozrijevanjem u bačvi, pokušavaju (i to uspješno!) proizvesti i vrlo ozbiljni eno-uradci spremni i na duže čuvanje. Od prosušivanoga grožđa Terana moguće je dobiti odlično desertno vino.

Što se tiče pak **Refoška**, evo o **PORIJEKLU** i **RASPROSTRANJENOSTI**: prof. Calò navodi da je riječ o kultivaru Furlanije Venecije Julije, dok u knjizi *Vino è ...* koja je u Italiji, pod pokroviteljstvom i sponzorstvom EU, prvi put objavljena 2003. a novo izdanje bilo je 2006., urednici **Mario Busso, Carlo Macchi, Carlo Vischi** i **Paolo d'Abramo** potpisuju da je Refošk naziv sorte obitelji raširene u Furlaniji i Venetu, ali nazočne u malom opsegu i na Sardiniji i u Apuliji. Refošk je, po njima, rođen u Furlaniji i tu je bio najznačajnija sorta dok tamo, u 19. stoljeću, nisu prodrli Merlot i Cabernet sauvignon. Najcjenjenija podvrsta Refoška bila bi Refosco dal peduncolo rosso, Refošk s crvenim peteljkovinom. Knjiga *Vino è ...* ne obrađuje posebno Teran.

**SVOJSTVA**: Grožđe Refoška za berbu dospijeva u listopadu, a prednost sorte je

što grožđe dobro odolijeva jesenskim kiši i vlazi, te truleži. S obzirom da sorta dobro nakuplja slador, vino i postiže veći alkohol, ima dosta primjera sa 13 pa, na Koparštini, ali i sa 13,5 a i osobito u vinogorju Colli orientali del Friuli (Udine i okolica) gdje vino od Refoška rado stavljaju na dozrijevanje i u barrique, i 14 vol % (**Dorigo, Moschioni...**), **Giorgio Clai** iz okolice Buja ima Refošk Brombonero iz 2007. s gotovo 15 vol %. Izgledom, te na nosu s izraženom voćnošću kao i jačom kiselosti u ustima vino od Refoška slično je teranu, ali kako je vino od Refoška s izraženijima alkoholom i taninom, strukturom je ono ponešto drukčije od terana, snažnije, robusnije. Boja



Refošk



Jako dobro vino Refosco dal peduncolo rosso proizvodi jedan od najcjenjenijih furlanskih vinogradara/vinara **Girolamo Dorigo** iz Buttrija kod Udina, a taj refošk, uz ostale etikete kuće Dorigo, na Vinistri 2010 prezentirala je Girolamova kćerka **Allessia**. Dorigo odlično interpretira vinom i sjajnu furlansku crnu sortu Pignolo!

mu je tamno-ljubičasta, neprobojna, miris je u pravcu sitnog šumskog voća kao borovnice, kupine ali i plave šljive, retronazalno se zna javiti i dojam po svježem bademu, moguće je da se pokaže i metvica. Okus slan, kiselkast, ugodno gorkast i donekle taničan pa vinu valja ostaviti više vremena, završetak može biti u znaku gorke tamne čokolade. Vrijednost pH je obično u rasponu između 3,1 do 3,3, kiselost se kreće uglavnom između 7 i 9 g/lit.

**Gostilna Franci SINE Šekoranja**

**Sutla-Sotla: DOMAĆE je DOMAĆE!**  
8259 BIZELJSKO, Bizeljska cesta 72  
Tel. 00386 7 495 1310



Na imanju Brič ponad Kopa koje pripada Enveru Moraliću Refošk uzgajaju u vinogradu na posebno dobroj poziciji nazvanoj Vinagra, pa pod tim nazivom postoji i vino.

**JELO i SERVIS:** i teran i, pogotovu, refošk traže jača i krepka jela, npr. pršut, suhe kobasice i salame, divljač, pirjane juneće odreske, masnija topla pečenja, tvrđi (ovčji) sir. Poslužite na 14 (teran) do 16 – 17 stupnjeva (refošk) iz čaše za crno vino tulipanova oblika na stalku, veće zapremnine ako je vino dozrijevano u bačvi, te starije. 🍷



Teran, refošk - mlađi



Teran, refošk - duže odležani

**ROJAC i RENERO** – Priča za sebe na Koparštini, uz granicu s Hrvatskom, je i obitelj Rojac. **Uroš Rojac** ima *svoj put*, u proizvodnji okrenut je uvelike tradiciji. Njegovo razmišljanje je: s najboljih pozicija i iz starih vinograda dobiti najbolje, ekskluzivno vino, a u produkciji se držati maksimalno postulata prirodnosti, ne forsiranja. Rojac brine od 14,5 hektara, 75 posto nasada je pod crnim sortama, uglavnom je to Refošk, ali ima i Cabernet sauvignona, Merlota, Syraha, te nešto Pinota crnoga za pjenušac. Od bijelih kultivara tu su Malvazija istarska, Chardonnay, Pinot sivi, te tri muškata. Bijela vina Rojac macerira i po pola godine, uz alkoholnu fermentaciju, i dugo ih dozrijeva u drvu (rabljeni barrique). Kod crnih vina adut mu je upravo refošk, od grožđa iz starog vinograda na položaju Renero, pa se tako to vino i naziva. ■

**SANTOMAS** – Ludvig Nazarij Glavina iz sela Sveta Marija na Hribu uz Šmarje ponad Kopra, inače poslovni čovjek duboko uključen u biznis na području farmaceutike, zaljubljenik u vino i u svoj kraj, sagradio je uz postojeću raskošnu obiteljsku kuću u ruralnome prostoru na brdu golemi objekt koji iz daljine izgleda kao srednjovjekovni dvorac a kad mu priđete i obidete ga ostavlja vam utisak obiteljskog mauzoleja. U toj građevini uz vinograde, sazidanoj od autohtonog plavog kamena (ugrađeno ga je oko 2000 kubičnih metara) i realiziranoj uz financijsku pomoć Republike Slovenije i Europske Unije, te otvorenoj najesen 2007. na 10. godišnjicu robne marke Santomas, nalaze se veliki vinski podrum i prostrana lijepo uređena kušaonica.

Ludvig Nazarij Glavina, **čiji su preci ovamo stigli iz Zadra** (prvi je došao Ivan Glavina Petrušić, koji je imao sina Antona – otud Santomasovo vino Antonius, a Anton je imao sina Nazarija a Nazarij pak Ludviga (sadašnjeg), opredijelio se maksimalno za lokalne sorte Malvaziju istarsku od bijelih te Refošk od crnih, ali, dok je u bijelome vinogradu prije postojeći Chardonnay dao precijepiti na Malvaziju, dotle je ipak u crnome trsju posadio nešto Merlota i Cabernet sauvignona, tako da sebi otvori veći prostor i za crne cuvée s međunarodnim predznakom. Njegovo proizvodno opredjeljenje: ozbiljna, u drvu (barrique, ali i velike bačve) dugo dozrijevana vina, za dugo trajanje. Da sve i bude na visokoj razini angažirao je kao enologa Francuza, **Claudea Grosa** iz drevnog gradića Narbonne na jugu Francuske, na čvorištu prometnica prema Bordeauxu i prema Španjolskoj. Ludvig Nazarij nasljednicu u kontekstu vina i vinske filozofije našao je u svojoj kćerki **Tamari**, koja je diplomirala mikrobiologiju.



Ludvig Nazarij Glavina, rodom iz okolice Kopra, inače poslovni čovjek vezan uz farmaceutsku industriju, za proizvodnju svojih vina angažirao je francuskog enologa Claudea Grosa iz Narbonne. Uz Ludviga, na slici su kćerka mu Tamara i enolog Gros

– Posjedujemo oko 35 hektara vinograda, a želja mi je da dođemo do 40 ha. Vinogradi su na bijeloj zemlji, flišu, na 130 do 280 metara nadmorske visine. Postoji zapis iz 1832. godine u kojemu jedan francuski enolog na obilasku ovih terena iznad Kopra navodi da su pozicije Santomas jedne od najboljih u cijelome kraju. Novi naš podrum je s 2400 četvornih metara uporabne površine. Ono što imamo kao preduvjet omogućuje nam proizvodnju doista posebnih, vrhunskih vina a mi nastojimo pokazati i dokazati visoki potencijal upravo Malvazije, djelomice i kroz maceracije, i Refoška. Naš francuski enolog smatra da Refošk ima veliki potencijal i da pogotovu na ovim našim položajima može dati mnogo – veli Ludvig Nazarij Glavina.

Uz Malvaziju, u etikete kuće Santomas spadaju i ružičasto vino Casmere, nazvano tako po početnim slovima sorata (**C**abernet **S**auvignon, **M**erlot, **R**efošk) i koje je kreirala Tamara Glavina, zatim Refošk Antonius i Cabernet sauvignon Antonius te Grande

cuvée od Refoška 90 posto te Cabernet sauvignona i Merlota ukupno 10 posto. Vina se izvoze u 11 zemalja, a Ludviga donekle boli to što je s hrvatskim porijeklom a u Hrvatsku plasman ide trajavo, bilo je krenulo prije nekoliko godina pa je onda, nedavno, stalo, sad se nastoji naći novi uvoznik, interes, čujemo, postoji ali aktualna ekonomska kriza stvar dosta usporava. ■