

SOMMELIER

DENNIS DRAŽAN ŠUNJIĆ
Mostarac na Dalmacija Wine Expou u Makarskoj
održao zanimljivu vinsku radionicu

TAJNE ZANATA
Otkriva kako
i što rade
sommelier

Zaboravljena žilavka

NEKAD BILA U SVAKOJ
BRITANSKOJ TRGOVINI

Nažalost, zasad još nema hercegovačkih vina na tržištu Velike Britanije. Ta vina su redovito osvajala medalje krajem 19. i početkom 20. stoljeća, posluživala se na kraljevskim dvorima europskih zemalja. Godine '92. kada sam došao u London, većina trgovina je još uvijek imala Žilavku Mostar na svojim policama. Ta žilavka je nešto značila, ali 20 godina je, ipak, dugo razdoblje i sada ima novu "putovnicu". Zaboravljena je. (mbm)



VINA IZ HERCEGOVINE
Svijet je zasićen
internacionalnim
sortama i sve se više
okreće autohtonim
sortama

ZILAVKA

SORTA VRHUNSKKE

KVALITETE

Zaslužuje mjesto i na svjetskom tržištu

I blatina je veoma dobra, treba ih brendirati

Ovaj Mostarac u London je došao 1992. kao 16-godišnjak i za nekoliko mjeseci počeo raditi u jednom restoranu. U to vrijeme, nije baš poznavao jezik, pa je čistio stolove. Brzo je napredovao

MISJANA BRKIĆ MILINKOVIĆ

Početak festivala Dalmacija Wine Expo koji se ovoga vikenda održava u Makarskoj, bio je rezerviran za "Krauthaker Vinsku školu" i radionicu o temi "Vinske sorte kroz slijepo kušanje", koju je vodio renomirani sommelier iz Londona, rođenjem Mostarac, Dennis Dražan Šunjić. Pojašnjavao je – kako kušati vino kao profesionalac, što tražiti u vinu i koje su njegove glavne komponente, kako prepoznati sortu vina i stil koji vam najbolje odgovara.

Sommelier kao asistent

- Pri odabiru ili ocjenjivanju kvalitete, vino "razbijete" na najmanje dijelove i svakom pristupite posebno. Onda ga ponovno sastavite i ovisno o tomu – što namjeravate s tim vinom, ocijenite njegovu kvalitetu. Pojasnit ću. Kada netko ispred vas stavi tanjur s hranom, prvo što uradite jest – pogledate kako sve to izgleda, je li čisto, svježe, je li dovoljno... Nakon toga pomirišete... Miriše li vam lijepo, je li svježe, složeno, primamljivo, s previše začina ili ne, i tek nakon toga – kušate. Tu opet potvrđujete većinu ovoga iznad i otkrivete – toplinu, bogatstvo okusa... Tek onda odlučite – je li ta hrana na tanjuru kvalitetna, vrijedna

novca, biste li je preporučili nekome drugom, itd. Veoma sličan je i moj pristup vinu, kaže nam Dennis Dražan Šunjić i dodaje kako vrhunski sommelier mora poznavati svako vino na vinskoj karti restorana i regiju iz koje to vino dolazi, kao i hranu koja se služi u tom restoranu.

- Sommelier bi trebao biti samo vaš asistent u odabiru vina za hranu koju namjeravate naručiti. Trebao bi vas približiti vinu koje ste odabrali, regiju iz koje dolazi, vinaru koji ga pravi i to sve - u dvije-tri rečenice. Njegova lista trebala bi biti savršen balans regija, sorti, stilova i cijena vina. Pogreška koju sommelieri uvijek prave jest da kupuju samo ona vina koja njima "leže". To vam je kao da ja kupim samo jedan stil ili jednu veličinu cipela, a vi ćete ih nositi – pojašnjava.

Ovaj Mostarac u London je došao 1992. kao 16-godišnjak i za nekoliko mjeseci počeo raditi u jednom restoranu. U to vrijeme, nije baš poznavao jezik, pa je počeo kao busboy – čistio je stolove. U roku od samo godinu dana, postao je cocktail barman i radio do 1999. godine u vrhunskim londonskim restoranima i barovima.

- Ljubav prema vinima rodila se 1999. nakon samo jedne prezentacije o vinima koju je vodio moj dragi prijatelj Matthew Bradford, tadašnji menadžer/sommelier restorana u kojem sam radio. Nakon toga, upisujem školu za vina i nedugo potom, počinjem raditi kao sommelier. Nakon sedam godina sommelierstva, završavam u W'SENS-u, londonskom restoranu slavne braće Pourcel, vlasnika poznatog restorana s 3 Michelinove zvjezdice u francuskom Montepellieru. Tu



Sve više mi se sviđa sorta trnjak koje dosta ima po Hercegovini i Dalmatinskoj Zagori. Do 15% je nalazimo u kupazi s blatinom, premda bih ja volio, možda, obrnuti te postotke, kaže Šunjić.

me prepoznaju iz Coe Vintners-a, od kojih sam tada nabavljao vina i pozivaju na intervju. Sada sam s njima već šest godina. Diplomirao sam na WSET-u, vinskoj školi - Wine and Spirit Education Trust. Inače, tvrtka Coe Vintners osnovana je 1930. u Redbridgeu u istočnom dijelu Londona i danas je još u privatnom vlasništvu obitelji Coe.

Država mora stati iza vinara

Jedni smo od vodećih distributera vina i žestokih pića u Velikoj Britaniji. Ponosni smo što u timu imamo 2 MW's (Masters of Wine). Ja sam voditelj ključnih kupaca i konzultant, te partner za odabir i uvoz vina. Sjetim se koliko mi je godina bilo kad sam došao ovdje, sam, bez roditelja... Danas iskreno uživam u svome poslu, putujem po svijetu i pijem dobro vino, kaže uz osmijeh. Šunjić smatra kako je žalosno da hercegovačka vina, zapravo, ne postoje u europskim okvirima.

- Država mora stati iza vinara i pomoći im u promociji, brendiranju, pa čak i u dodatnoj edukaciji. Nitko ne zna za Hercegovinu kao vinsku regiju izvan granica bivše Jugoslavije. Dosta radim na promociji hrvatskih vina i upoznat sam s tim koliko Hrvatska ulaže u promociju hrvatskih vina u svijetu. To je jedan spor proces, koji stoji dosta novca i čiji rezultati nisu toliko veliki, ali je dobro što hrvatski vinari vjeruju i gledaju na duge staze. Prije tri godine hrvatsko vino nije postojalo ni na jednoj vinskoj karti u Londonu, a sada su prisutne već četiri vinarije. Mislim kako je, ako nastave i dalje s promocijama, izlaganjima na vinskim

sajmovima, organiziranim posjetima vinskih stručnjaka i novinara, samo pitanje vremena kada će svaki restoran i trgovina u V. Britaniji nuditi hrvatsko vino. Proboj samih vinara je u današnjici koja "diše" marketing - prosto nemoguć. Šunjić smatra kako bi upravo brendiranje žilavke i blatine otvorilo put ovim vinima za proboj na europsko, pa i svjetsko tržište.

- Brendiranje žilavke i blatine je, zasigurno, pravi put. Svijet je zasićen internacionalnim sortama i sve se više okreće autohtonim sortama, sve više eksperimentira. Mislim da sam kušao vina od gotovo svake sorte i iz svakoga kraja svijeta i slobodno mogu reći da je žilavka sorta vrhunske kvalitete. Veoma je kompleksna, punoga tijela i uvijek s korektnim svježim kiselinama koje su inače problem u krajevima s iznimnim ljetnim vrućinama. Sorta je to koja odlično podnosi izležavanje u drvetu, pa s time i dobro "stari"; sorta koja na povišenim, hladnijim položajima daje puno lepršavija, mineralnija, aromatičnija vina koja su s nešto manje alkohola i kao takva - odlični aperitivi. Istu tu žilavku Jancis Robinson, jedna od najpoznatijih svjetskih vinskih stručnjakinja, opisuje u svojoj knjizi Vines, Grapes, Wines (Loza, grožđe, vino), kao unikatnu sortu vrhunske kvalitete. Blatina, pak, po mom mišljenju, nema kvalitetu Žilavke, ali je, također, veoma dobra. Sve više mi se dopada sorta trnjak koje dosta ima po Hercegovini i Dalmatinskoj Zagori. Do 15% je nalazimo u kupazi s blatinom, premda bih ja volio eksperimentirati i možda, obrnuti te postotke, kaže, Šunjić.