

Ženski chat o gurmanskim užicima

Napisala je „Knjigu o siru“, pokrenula žensku vinsku platformu WOW - Women on Wine - s ciljem osnaženja ženske vinske scene u hrvatskoj, a usto je, kroz svoje tekstove, intervju i knjige, dugogodišnja promotorica profinjenog lifestylea. S poznatom novinarkom i urednicom Sanjom Muzaferijom svaki je chat pravi užitak. Pazite da odmah ne ogladnite, a intervju čitajte uz čašicu dobrog vina

Kad razgovarate sa Sanjom Muzaferijom, u nekoliko će vam trenutaka, kreativna i energična kakva jest, iz rukava istresti hrpu ideja koje ima u glavi/u planu. No dobro je to što kod Sanje ništa ne ostaje na idejama. Sve se provodi u djelo. Posljednji projekt koji je zaokružila jest Dukatova „Knjiga o siru“, limitirano luksuzno izdanje, a onda i „Njegovo veličanstvo...SIR: Knjiga recepata za prste polizati“. Usto je, s obzirom da sir nikako ne funkcionira bez vina, Sanja idejna začetnica platforme WOW - Women on Wine - koju je pokrenula s idejom da pokaže kako žene na vinskoj sceni (prije svega hrvatskoj), itekako postoje i koliko su značajne.

Velika si ljubiteljica i poznavateljica vina. Ispali mi svoje favorite - bez puno razmišljanja...

- Naglašavam da jako volim pjenušce, osobito Amour de Deutz. No, ako govorimo o hrvatskim vinima - ljubiteljica sam ponajprije bijelog vina, osobito malvazije. Volim Saint Hills Nevinu, Matoševićevu Albu, ali i Miraz Feravina, Kutjevački De Gotho. Volim i Kozlovićeva i Trapanova vina, a ne bih željela zaboraviti ni sve bolja vina Agrolagune, zatim senzacionalna vina etikete Meneghetti. Matoševićeva Grimalda mi je pravo crno otkriće, kao i Meneghettijev Merlot. Volim i cijenim Krauthakera, novonagrađenog (Decanter) Bolfana...Također volim neka vina koja dolaze s juga Hrvatske, poput Tomićevih, Plenkovićevih, Miloševih, Marije Mrgudić.... Ponajprije sam ljubiteljica vina, a tek onda *connaisseur*. Ja se ravnam po sviđanju, volim wine tastinge na koje sam se „navukla“ u Bostonu gdje sam neko vrijeme studirala, a Boston Wine Expo je jedan velik, lijep i značajan vinski sajam. Strašno se veselim što ću uskoro upoznati Garyja Vaynerchucka, svjetskog vinskog znalca i gurua koji dolazi u Zagreb na festival Ideja X.

Reci nam što točno obuhvaća projekt WOW - Women on Wine - koji si nedavno inicirala?

- WOW je ponajprije ideja. Ideja o prisustvu. Platforma. Inicirala sam je s idejom da pokažemo da žene na vinskoj sceni itekako postoje i da ih potaknem da se trgnu, tj.

pokažu da su tu. To je i cilj i misija WOW-a. Inicijativni odbor te široke *networking* platforme za žensku vinsku priču/grupu/grupaciju/kružok/potencijalnu udrugu - smo: mlada gastro stručnjakinja i blogerica Lada Radin - koju iznimno cijenim - te Josipa Andrijanić, novinarka, ali i radnica u najboljem smislu te riječi. Josipa je, naime, neprestano posvuda - diljem svijeta prisutna je u vinogradima - od Kalifornije do Australije i Novog Zelanda - gdje svojeručno sudjeluje u proizvodnji nama najdraže kapljice. I - zadnje, ali možda ne najmanje važno, ja, idejna začetnica, koja vino, naprosto - volim.

Možemo li u Hrvatskoj govoriti o „ženskoj vinskoj sceni“ i, ako da, kakva je ona?

- Žene na toj sceni postoje, rade, djeluju, ali mi se čini, ako to smijem javno izreći, da je ta scena ipak pomalo „muškog roda“. WOW bi želio istaknuti žensku prisutnost, uključiti i istaći žene, a nikako ne isključiti muškarce. Kad sam nedavno vidjela fotografiju na kojoj su svi relevantni hrvatski vinari snimljeni na audijenciji kod predsjednika države dr. Ive Josipovića, na fotki su upadljivo nedostajale žene! Ova me fotografija baš ubola u oči! Fotografija je bila upečatljiva: istaknuta vinarka Mare Mrgudić u moru pingvina u odijelima: jedina žena, sama... S obzirom da već neko vrijeme pripremam knjigu „Ženska strana Istre“ u kojoj se namjeravam baviti npr. ženama vinarkama, maslinarkama, tartufarkama, wellness menadžericama, itd. itd., koje kroz svoje osobne i profesionalne priče zapravo pričaju priču o Istri - pomislila sam - zašto žene, kojih na hrvatskoj vinskoj sceni itekako ima - nisu prisutne i na toj fotki? Scena nepobitno postoji - jer postoje žene koje rade vino (na prvu loptu padaju na pamet Antonela Kozlović, Melinda Cossetto, Ivana Tolj...), bave se marketingom i/ili prodajom vina (Romana Kajfež Plišo, Andrea Trapan...), vode vinoteke (Diana Brajković, Slavica i Jana Borošić, Sanda i Jana Dusper), sommelierke (Danijela Kramarić, Alena Bročilović, Karin Rupena Perdec...), enologinje (Ivana Nemet...), vode vinske događaje (Ingrid Badurinma Danielsson, Andrea Maceljski), kuže se (Loreena Meda)..Ova imena su samo ona koja su mi prva pala na pamet, a zamislite onda koliko tih žena zaista ima...

Nameće se pitanje o potencijalu hrvatskih vina. U njega zapravo ne sumnjam, ali kako da se Hrvatska jače pozicionira na vinskoj karti svijeta?

- Nikada neću zaboraviti kako sam davne 1997. godine u New Yorku upoznala Lidiju Bastinich, američku gastro-zvijezdu naših korijena i na ručku u njenoj slavnoj *Felidiji* naivno sam je pitala zašto u restoranu ne nudi naša vina. Ona se samo dobroćudno nasmijala i jednostavno mi odgovorila da ih u Hrvatskoj ima nedovoljno da bi ih ona stavila na svoju vinsku kartu koja je toliko dobra da joj je priskrbila visoku poziciju na listi Wine Spectatora. Otada do danas, situacije se svakako promijenila, ali još se moramo truditi da ponudimo standardiziranu kvalitetu vina, tj. da naše etikete mogu jamčiti uvijek podjednako visoku kvalitetu i - ne manje važno: dovoljne količine. Premalena smo zemlja da bi bili konkurentni u masovnoj proizvodnji, pa se moramo

truditi ispričati priču o teritoriju i intenzivirati prodaju putem vinskih cesta i privući ljude u vinske podrum. Bilo bi dobro, a nije nemoguće, da vino postane motiv, skoro bih se usudila reći ZNAK koji će promovirati Hrvatsku - jer je riječ o organskom dijelu turističkog proizvoda. Ništa od toga ne može se dogoditi preko noći, a da je kvaliteta najvažnija platforma na kojoj će se graditi strategija hrvatskog vinarstva, misli i predsjednik Vinistre, Ivica Matošević. On drži da danas postoji dobra atmosfera suradnje vinara s vlasti, no da je potrebno dodatno poraditi na poreznoj politici, u kojem smislu bi se naprosto trebali ugledati na susjede. Premda recesija (unutarnja i vanjska) trese gospodarstvo, a Hrvatska uvozi čak sedam puta više vina nego što izvozi, čini mi se da se situacija ipak popravlja. Odlično je da su se vinari fokusirali na pojačani izvoz, samoorganizirali i udružili da bi meritorno pregovarali s državom oko strategije izvoznog nastupa.

Koja bi gurmanska/vinska događanja u Hrvatskoj istaknula kao zanimljiva i značajna?

- Punoljetna Vinistra nametnula se kao aposoltno relevantna manifestacija, ali ne zaboravimo ni pionirski pothvat Wine and Gourmet Festival, i to ženski! - kao i mladi, tek drugi puta održan, Dalmacija Wine Expo. Sve ih podržavam! I ne mogu propustiti reći da mi je jako žao što se zbog lošeg tajminga - WOW nije službeno pojavio na ovogodišnjoj, tek završenoj, Vinistri. Hrvatska vina nakon Vinistre kreću u osvajanje Lonodna, pa New Yorka. Zaželimo im sretan put!

U svojoj si karijeri imala prilike, kao novinarka i urednica, razgovarati i družiti se s mnogim slavnim i istaknutim svjetskim kuharima, chefovima, sommelierima itd. Tko te najviše fascinirao?

- Bez konkurencije Rene Redžepi. U restoranu *NOMA*, gdje radi taj sada već dvostruki dobitnik San Pellegrino nagrade za najboljeg kuhara svijeta, jela sam više od tri sata, probala živu kozicu i živog puža, za glavno jelo dobila termički obrađen korijen celera i - beskrajno uživala. Mislim da je Rene - genije. Otac mu je Albanac iz Makedonije, a majka Dankinja, izgleda poput malog princa (nizak je i rastom) ili onako kako ja zamišljam kraljevića Hamleta, posve je pristupačan i jednostavan, pa smo se i - sprijateljili. Sredila sam našem kuharu Marinu Rendiću iz novigradskog *Pepenerada* ondje stažira i uči. Da sam u kopenhagenu, u *NOMI* bih jela barem jednom mjesečno.

Koje domaće i strane restorane obožavaš?

- U Zagrebu najčešće jedem u *Apetitu* i *Takenoku*, cijenim izniman pokušaj dobre brze hrane *Lari i penati*, a čujem i da je *Karlo* jako dobar. To mi je povjerio Stephan Macchi čije mišljenje izuzetno cijenim, a znam ga skoro od prvog dana kad je došao u Hrvatsku, baš kao i Anu Ugarković o kojoj sam među prvima pisala. Obožavala sam njenu kuhinju kad je radila u *Kerempuhu*, na Dolcu. Volim *Dubravkin put*, *Plavi podrum* i *Le Mandraću* Voloskom, legendarni *Valsabbion*, novigradski *Pepenero*... Od stranih, osim *NOME*, volim londonske *Nobu* i *Woolesly*, obožavala sam restoran *Les Terrassess*

dvije Michelinove zvjezdice u Uriageu, blizu Grenoblea, a vječno ću žaliti što nisam otišla u *El Buli* iako je moja prijateljica, pravi „foodie“, Mirela Rakocija, osvojila za nas šestero - rezervaciju za ručak. Oduševio me i restoran *Miguel Torres* uz vinski podrum Torres, nedaleko od Barcelone - gdje su nas vlasnici dočekali kao zvijezde i otvarali nam arhivska vina, a upravo je tih dana njihov restoran proglašen jednim od najboljih restorana uz vinske podrumce - na svijetu. U Parizu su mi dragi *La Fermette Marbeuf* i braserija *La Coupole*. Ma, u Francuskoj se oduvijek posvuda dobro jede, a u Engleskoj i Americi tek posljednjih desetak godina. Boston je poznat po dobrim restoranima! Mogla bih nabrajati još dugo... I to ne samo razvikana i šminkerska mjesta, nego i obične konobe i skromne restorančice u kojima se ponekad dogodi čudo okusa i - zauvijek ostane u sjećanju.

Pratiš li kulinarske emisije poput: *Masterchefa*, *Ramsay's Kitchen Nightmares* Gordona Ramsaya, *Heston's Feasts* Hestona Blumenthala... Zanima li te to?

- Da. To su mi jako zanimljive emisije i istinski se divim velikih kuharima među koje se sasvim sigurno ne ubrajam. U mojoj kući više kuha moja bolja povica, moj Mate (nije onaj iz *Masterchefa* ;), koji kuha odlično. Volim našeg *Masterchefa*. Mislim da su i članovi žirija, Tomislav, Mate i Radovan, i kandidati, kao i Jasna kao voditeljica - odreda izvrsni. Volim i *Heston's Feast*, a *Kitchen Nightmares* nisam gledala... Voljela sam ja i Jamiea Olivera, volim Anu i njene emisije, volim (i sudjelovala sam) *U istom loncu*, voljela sam *Kruške i jabuke*, čak ponekad (sramim se priznati) pogledam i *Večeru za 5*. Možda - kad je riječ o kulinarskim programima - nisam dovoljno kritična, ali kad je riječ o hrani i vinu - vjerujte - jesam.

Nedavno je izašla najprije Dukatova „Knjiga o siru“, limitirano luksuzno izdanje, a onda i „Njegovo veličanstvo...SIR: Knjiga recepata za prste polizati“, na kojima si radila s ljubavlju i strašću. Voliš sir? Koje osobito?

- Volim sir! Od hrvatskih sireva najčešće koristim Sirelin Ribanac, ekstra tvrdi sir parmezanskog tipa... Iako tvrd, topi se u ustima i prekrasne je voćne arome. Sirelini Pekorelo i Trapist su naši vrhunski polutvrđi sirevi, a možda ih je čak najbolje jesti na najjednostavniji način, uz komadić kruha ili integralni kreker, jer tako najbolje razviju svoju aromu. Sireve volim sezonski; u toplijem dijelu godine uživam u feta siru; red tankih feta fete (obožavam Salakis fetu), red tanko narezane rajčice, sve preliveno finim maslinovim uljem (Šibiba, Chiavalon, Belić, Ipša, Meneghetti, ne nužno tim redosljedom - su moji favoriti) i provansalskim travama... Neprocjenjivo! Zimu volim začiniti na kruhu ugrijanim Briem (npr. Président Brie) i čašom vina ili još bolje - pjenušca. Volim istarski svježi kozji sir koji radi sestra mog prijatelja glumca Edvina Liverića, Hela. Volim sir. Točka.

Ajde spari nam par dobrih sireva s par dobrih vina (da imamo za svaki slučaj :))

- Svježi kozji sir dobro se sljubljuje sa Sauvignon Blancom, slani plavi sir (poput

Roqueforta) lijepo je spariti sa slatkim, desertnim vinima, a Brie ide super s pjenušcem.