

Korak »Sauvignon 2004«

## NW dašak s plešivičkih brega!



**Daniela KRAMARIĆ**, najbolji hrvatski sommelier 2001./2002., najbolji sommelier Centralne i Istočne Europe 2002., voditeljica restorana »Plavi podrum«

Velimira Koraka upoznala sam unatrag nekoliko godina, za vrijeme trajanja kongresa enologa u opatijskom hotelu Adriatic, na kojem smo im se i mi sommelieri pridružili, Rasprava za barom, u pauzi između dva predavanja, vodila se, koje li neologičnosti, uz kavu, a »stručni« enolozi, nisu bili baš previše oduševljeni prisustvom nas »nestručnih« sommeliera. Situacija u regiji se smirila, kad su naši enolozi shvatili da mi sommelieri apsolutno nemamo proizvođačkih ambicija i ne mi ješamo im se u posel, već dapače znalacki prezentiramo i na kraju krajeva prodajemo »njihova« vina. Koraka sam upoznala na suho, ne kušavši vina. Njegov »Chardonnay 2001 barrique sur lie« oduševio mi je nepece i upisao Plešivicu na kartu najprestižnijih hrvatskih vinskih regija. Već sljedeća berba, dakle 2002. bila je jednako ekspresivna i strukturalno snažna, ali nedostajalo je one savršene harmonije. Cijena je ostala.

### KONTINENTALNI SAUVIGNON SJAJNE SLAMNATOŽUTE BOJE

I dok se plešivički vinari često kunu u autohone lokalne sorte, definitivno najznačajnije rezultate postižu na vinima na bazi introduciranih: rajnskog rizlinga, chardonnaya ili sauvignona. Korakov »Sauvignon 2004« pronašla sam u opatijskoj Billi, koja by the way, ima dosta dobru ponudu vina. Mada smatram da npr. Plenkovićevom

Grand Cruu, rame uz rame s makedonskim, čileanskim ili francuskim low-market vinima, definitivno nije mjesto. Zaintrigirala me, za mene nova, Korakova etiketa, ali i činjenica da je u moru graševina, konačno isplivao i jedan naš kontinentalni sauvignon sjajne slamnatožute boje, koji tek što je izgubio zelenkaste refleksije, vizualno pokazuje prvu zrelost. Odličnog je viskoziteta. Na čaši ostavlja gusti trag, a podeblje suze prilično ravnomjerno se formiraju. Vrlo je gublivo u čaši, a za suho vino, pokazuje gotovo »uljnatu« pokretljivost. Iznedradio me prvi nos. Blago mineralan i naglašeno voćno citrusan. Naribana korica žutog limuna, limete i grejpa ostavlja minimalno prostora voćnosti zelenih jabu-



ka i krušaka i vrlo umjerenoj travnatošti. Definitivna asocijacija na sauvignone novoga svijeta, samo bez tropskih prizvuka. Jer naši medimurski su, kao i slovenski iz Brda, više »bazga, paprika i list pomidora intravenozno«, a slavonski se teško mogu riješiti »kamilično-zemljano-slamnatih elemenata slavonskog terroira«. Nema citrusnu preciznost, agresivnost i zadimljenost s notama ogroзда loarskih sauvignona, kao ni čađavu zaprženost i sočnu oblost bordoških. Dakle ostaje novi svijet.

### DOMINANTNA CITRUSNA JEDNOSTAVNOST

Za Kaliforniju je prenježan i nebarikiran, za Novi Zeland preuropski i preelegantan, za Južnu Afriku mirisno »nekorigiran« i »preobičan«, ostaje mi asoci-

jacija na Čile. Samo zato jer sam na trenutak smetnula s uma štajerske sauvignone. Bingo! Tako razmišlja sommelierski um kad u arhivi nažalost nema, barem desetak, pohranjenih sjećanja na plešivičko-okičke sauvignone. A one anemične nastojim zaboraviti. Korakov bouquet je i nakon gotovo dva sata njuškanja vrlo postojan i trajan. Očekivala sam više izražajnosti i karakterne nepoznatljivosti u ustima. Početnu iskrenu suhoću i varljivo nježan prvi dodir na nepcu, zamjenjuje dominantna citrusna jednostavnost. I za ovako snažnu strukturu bogatu toplinom i svježinom, malo premalo mesa na kičmi. Citrusna sočnost grejpa s notama bijelog papra dugo ostaje u ustima. Lijepo vino! Nikako ga ne bi trebalo pothladiti, jer ga temperatura ispod 12 stupnjeva Celzijevih definitivno zatvara na nosu. A upravo nos me najviše šarmirao. Klasična degustacijska čaša ili mali tulipan savršeno će mu odgovarati. Velike vinske čaše svima se čine vrlo elegantnima, ali nebarikirana, »mlada« bijela vina, namijenjena jednogodišnjoj do dvogodišnjoj potrošnji, kao što su uostalom velika većina naših malvazija, graševina, ali i sauvignona ili rajnskih rizlinga u tim se golemim čašama jednostavno posrame i posve izgube. Opet idem eliminacijom... Korakov sauvignon za kamenice mi je premoćan, za kombinaciju tartufa i škampa na nosu ok, ali u ustima pretopao i presveže. Dok bi mi rumba na žaru, ali i odojak ili reš pečeni svinjski kotleti tako dobro sjeli... Takvi smo vam mi sommelieri. Uvijek žedni i nikad gladni! Živjeli!



RESTAURANT "PLAVI PODRUM" VOLOSKO  
tel. 051 701 223