

Poštovani,

malo sam razmišljao prije nego sam bio slobodan uputiti vam ovaj, nazovimo to savjet. Naime, prije nekog vremena bio sam na vođenoj (čemu uopće ta riječ ali dobro, nije to toliko bitno) vinskoj blues degustaciji kod vas i bit ću slobodan reći vam besplatno (što inače nije baš poslovno ali eto) svoje mišljenje o tome.

- vina: smatram da se generalno radi o vinima koja su jednostavno prekisela. To je inače problem mnogih vina u Hrvatskoj. Naravno da vino treba imati kiseline, po mogućnosti izbalansirane ali kod vaših su vina, po mom sudu previsoke i vrlo oštre, čak i u slučaju kasne berbe. Stoga preporučam da možda pokušate napraviti polusuhe varijante tamo gdje se da. Ako ne znate kako, pitajte kolege vinare (da sad ne ispadne da nekoga favoriziram) koji to rade. Također, po mojem mišljenju, s obzirom na kvalitetu cijene vaših vina su ipak malo previsoke, bez obzira na to što je vino buteljirano. Usporedbe radi, izvanredan polusuhi rizling ili kvalitetni muškati koštaju 25 do 30 kuna po litri kod vinara (opet, neću navoditi vinara, da ne ispadne da nekoga favoriziram).

- hrana: slijedovi su dobro posloženi količinski ali je nedopustivo da se servira gulaš u kojem je meso s kostima. Prije svega, to nije gulaš – jer u gulaš ne ide meso s kostima. Jer poneki gost dobije više kostiju nego mesa. Osim toga, komadići kosti koji se nalaze u samom umaku mogu naškoditi onome koji to konzumira. Također, okus gulaša je po mom mišljenju bio više sličan umaku od jetrica nego punom, mesnom okusu pravog govedeg gulaša. Da ne govorim da se u okusu nije osjetila niti mrvica vina ali ok – to još može proći jer se neke varijante gulaša rade bez vina. U gulaš inače ide i krumpir jer struktura gulaša nije baš adekvatna za serviranje s ričetom koji je u vašoj varijanti s povrćem po teksturi vrlo sličan rižotu, dakle ne riži s kojom bi se još i dalo nekako iskombinirati nego kremastom rižotu, a to baš i ne ide s gulašem. Slažete se?

- prezentacija vina i hrane: vidi se i osjeti nedostatak stručnosti osobe koja to prezentira jer dečko koji je pričao o tome to više nekako mlako odrađuje, pa je nekako to sve skupa onda premonotono, premlako, nekako isprazno. Dečko koji je to prezentirao nekako je premlak, premonoton, nema žara, a time gubi na vjerodostojnosti. Samim time gubi se jako na atmosferi. Rezultat su nezainteresirani gosti koji uopće ne percipiraju što dečko govori i koji jedva čekaju da on završi i da krenu s jelom. Preporučam angažman pravih poznavatelja vina koji znaju i mogu ispričati o vinu i hrani i napraviti atmosferu na degustaciji, a bajke oko hrane i rimske kuhinje te posluženih jela će se lako apsolvirati ako netko ima znanja o vinima.

- ostalo: iako smo rezervirali desetak dana prije dolaska, kad smo došli, čovjek se malo začudio što smo došli i nekako nas je smjestio (na relativno loša mjesta), a to nije baš nekako poslovno jer gost stječe dojam da se ne vodi briga o njemu. Preporučam da se možda malo više vodi računa o rezervacijama. Također, preporučam provjeru i popravak namještaja da ne padaju kredenci po gostima, što je dodatno doprinijelo relativno mlakoj, pa usudio bih se reći lošoj atmosferi.

Eto, toliko s moje strane. Nadam se da nećete pogrešno shvatiti ove savjete jer su vam dani dobronamjerno i besplatno, u cilju da budete bolji.

Dražen Plasaj