

Nata a Rijeka, in Istria, Daniela Kramarić diventa non soltanto la prima sommelier donna della Croazia, ma viene giudicata la migliore della nazione nel 2001 e nel 2002. Inoltre, nel 2002, viene definita la miglior sommelier del Centro e dell'Est Europa. Poi si ritira dalle gare per dedicarsi come sommelier e manager del ristorante del padre "Plavi Podrum", che si trova a Volosko, un villaggio di pescatori appena fuori Opatija. Durante un educational per la stampa a Zagabria e in Istria, organizzato dall'Ente Nazionale Croata per il Turismo di New York e dall'Ente di Turismo locale di Opatija, Kramarić ha raccontato la sua carriera a Lucy Gordan, in esclusiva per La Madia, dopo un pranzo indimenticabile accompagnato da vini scelti da lei.



daniela kra

sommelier e ristoratrice croata



danielakramarić

l'inter vista

M Quali sono i suoi primi ricordi del vino?

Si può dire che sono "nata" in un ristorante. Prima della mia nascita, mio padre era il proprietario e lo chef di "Amphora" che si trova qui a Volosko, e lo è tuttora. Proprio il giorno in cui sono nata ha aperto un altro ristorante che si chiamava "Mali raj", ossia "piccolo paradiso". Mia madre lo aiutava, ma mai in cucina. Quando avevo intorno ai vent'anni (adesso ne ho quarantuno), con degli amici ho fatto un viaggio in cerca di vini croati particolari. Siamo andati in Slovenia, in un piccolissimo villaggio di nome Požega per trovare il produttore Ivan Enjingi, principale produttore di vini in Croazia. Era il pronipote di Koloman Enjingi che ha piantato lì i primi vitigni della famiglia nel 1890. Non potrei mai dimenticare il profumo e il bouquet travolgente del Traminac Mirisavi della cantina Enjingi.

M Quali sono i suoi primi ricordi del cibo?

Sono legati alle triglie che mio padre comprò da un pescatore locale. Arrivato a casa, disse: "Queste triglie sono state pescate proprio per te: le devi mangiare". Avevo tre o quattro anni. Le triglie hanno un gusto molto particolare, diverso da ogni altro pesce. Le adoro anche adesso.

M Perché ha deciso di diventare sommelier e non chef?

La risposta è semplice. Durante le vacanze estive, quando ero una teenager, aiutavo i miei ad "Amphora". Lavoravo al bar, quindi diventare sommelier era quasi una scelta logica. Non sono stata mai uno chef, ma, prima a "Amphora" e adesso a "Plavi Podrum" (che significa "Cantina Blu" in croato) lavoro in cucina quando creiamo un nuovo piatto da proporre ai nostri ospiti. Non chiudiamo mai e, in tutto, contiamo diciotto persone nella nostra organizzazione.

marić



M Ha figli, un marito?

Mia figlia di ventuno anni studia economia e commercio. Mio marito è un architetto, ma adesso lavora con me qui al ristorante.

M Come dividete i compiti qui a "Povi Podrum"?

"Povi Podrum" è specializzato in pesce. Facciamo la spesa ogni mattina. Io compro i vini, il pesce, i crostacei, le verdure e la frutta. Mio marito compra tutto il resto ed è il responsabile amministrativo.

M Dove ha studiato per diventare sommelier?

Qui in Croazia. Ho un diploma, rilasciato dall'Associazione dei sommelier croati che adesso ha la sede a Pula. Ho sempre viaggiato abbastanza spesso, in particolare in Francia e Italia, perché quello del sommelier è un lavoro sempre in evoluzione. La preparazione migliore è costituita dal viaggiare per aggiornarsi sia sui nuovi vini, sia sulle nuove tendenze. Ho una rubrica settimanale sul quotidiano croato Novi List, che mi aiuta a rimanere sempre informata e a mantenere dei rapporti con i produttori in tutto il mondo.



M Quali sono state le sue esperienze professionali fuori dalla Croazia?

Ho rappresentato la Croazia più volte al Campionato Europeo e al Campionato Mondiale per Sommelier. Sia nel 2001 che nel 2002 sono stata la Migliore Sommelier Croata. Nel 2002 sono stata eletta Migliore Sommelier del Centro/Est Europa. Poi ho smesso di gareggiare per occuparmi stabilmente di "Amphora" e "Povi Podrum".



M Quali sono le qualità fondamentali per essere un top chef o un top sommelier?

Per fare bene ambedue le professioni devi avere la vocazione e la passione. Ambedue richiedono non soltanto la predisposizione, ma tanto tanto lavoro. Devi essere molto tenace e mirare sempre più in alto. Devi accettare il fatto che ogni giorno è un giorno nuovo e che devi iniziare da capo. Non ha nessun'importanza se hai cucinato già mille piatti o hai già assaggiato mille vini perché, soprattutto per un nuovo ospite, è il primo piatto che hai cucinato per lui. Per un tuo cliente abituale potrebbe essere un nuovo piatto che vorresti fargli assaggiare. È la stessa situazione anche per i vini: ogni nuova esperienza è una sfida. Devi avere "fuoco nella pancia". Devi lavorare sodo tutti i santi giorni. Non puoi permetterti di perdere né la tua passione per questo lavoro, né la tua autodisciplina. Un top chef o un top sommelier non smette mai di imparare. Basti pensare a tutti i nuovi vini che sono apparsi di recente sul mercato globale. Devi anche imparare tutte le novità per poi trasmetterle alla tua squadra che deve ovviamente crescere insieme con te.

M La rivista "Restaurant" ha giudicato "Plavi Podrum" uno dei 100 migliori ristoranti al mondo...

Sì, siamo all'81esimo posto, che per noi è un successo enorme.

M Chef e sommelier che ammira?

Chef: Heinz Beck, Massimiliano Aljamo, Nadia Santini e famiglia, Gionata Bignotti soprattutto per il suo foie gras e il basco Martin Barasategui. Sommelier: Enrico Bernardo. Partecipo con grande piacere ai tour enologici del critico enologico sloveno Tomaž Sršen.

