

U carstvu luksuza

# KRALJEVSKA PALAČA i KRALJEVSKA KAPLJICA

Priredio ŽELJKO SUHADOLNIK



Alhambra u Malome Lošinj

**SKUPOĆA i BLJEŠTAVILO NISU NUŽNO i AUTOMATSKI JAMSTVO  
KVALITETE i DOBROG UKUSA, MEĐUTIM LOŠINJSKA ALHAMBRA  
SVOJIMA SMJEŠTAJEM, IZGLEDOM, UREĐENJEM, HRANOM i PIĆEM TO  
SVAKAKO JESTE!**

**Alhambra** ([æɫ'hæmbɾə/](#); španjolski: a'lambra; arapski: [الْحَمْرَاء](#) [[?æɫhæm'rʲɑːʔ](#)], *Al-Ḥamrā*. The Red One ili Crvena kuća palača je i svojevrsna utvrda u Granadi, u španjolskoj Andaluziji. Izvorno je sagrađena kao mala utvrda 889. nakon Krista, na temeljima starorimskih fortifikacija, potom je zanemarena, da bi, sredinom 13. stoljeća, po nalogu maurskog emira [Mohameda ben Al-Ahmar](#)a iz emirata Granade, došlo do obnove i dogradnje. Alhambra je, po zapovjedi Yusufa I, sultana od Granade, 1333. pretvorena u kraljevski dvorac. Nakon što su kršćani osvojili Granadu, Alhambra je, 1492., postala kraljevski dvor Ferdinanda i Isabelle. Palača je djelomice preinačena u renesanskome stilu. Kasnije je neko vrijeme bila zapuštena, i u njoj su se nastanili beskućnici. Alhambra je ponovno *otkrivena* nakon poraza Napoleona. Za to su zaslužni britanski intelektualci i brojni drugi romantičarski raspoloženi europski turisti. Danas je Alhambra jedna

od najvećih španjolskih atrakcija, i slovi kao *mjesto koje na Zemlji oslikava raj*. Nalazi se pod zaštitom UNESCO-a.



**Alhambra u Granadi**

Hrvatska također ima svoju Alhambru, a nalazi se na Malom Lošinju, uz čisto more u uvali Čikat, u kojoj je nekih 300.000 stoljetnih alepskih borova, pinija, čempresa, tamarisa. Za današnje kraljeve!

Sjajnu građevinu projektirao je 1911. godine Alfred Keller, tada vodeći austrijski arhitekt, dizajner i slikar. Ekskluzivan ambijent, lijepa vanjština, prikladno uređeni interijer, odlična hrana, bogat izbor vrhunskih vina i drugih pića. Ekskluzivnom kuhinjom ističu se odlični mladi chef **Melkior Bašić**, te sous-chef **Dalibor Karlović**, smjernice u kuharstvu daje **Miro Biondić**, svojedobno na glasu kao jedan od predvodnika kreativne kuhinje u nas, inače i jedan od Zlatnih kuhara u izborima Kuhar godine revije **Svijet u čaši**. Vrijedi ovdje naglasiti da se namirnice nabavljaju ovisno o sezoni, berbi i ulovu te kroz suradnju s lokalnim OPG-ima i OPG-ima iz Istre, Dalmacije, Slavonije i Baranje koji imaju i eko-certifikate o proizvodnji.

**Hotel Bellevue s pet zvjezdica, u lošinjskoj uvali Čikat**



A smjernice u pogledu pića, napose vina, daje korporativni šef-sommelier **Kristijan Merkaš**, koji je radio u ponajboljim zagrebačkim ugostiteljskim objektima i koji je potom više godina međunarodno iskustvo vezano uz izabiranje i posluživanje vina i pića stjecao na nadaleko znanom golemomcruiseru Queen Mary 2.

Luksuz i blještavilo te skupoća nisu nužno i jamstvo kvalitete i dobrog ukusa, međutim carstvo luksuza i skupoće u lošinjskoj Alhambri stoji na temeljima visoke kakvoće ponude i usluge te dobrog ukusa!

Posebnošću odiše ponuđeni program za goste. Cilja se dakako na one dobro stojeće. Lošinjska kuća Lošinj Hotels & Villas, u sklopu poslovne grupacije Jadranka, nudi, među ostalime, atraktivne vikend aranžmane povezane s hedonizmom za stolom i wellnessom, cijene, istina, nisu nježne, ali želite li se barem dva do tri dana osjećati kao kralj – u to valja nešto i uložiti. Cijena dvokrevetne sobe u boutique-hotelu Alhambra je, ovisno o sezoni i sobi, od 300 do i 1300 eura za noć, a moguće je zakupiti i cijelu zgradu, za 7200 eura dnevno! U hotelu Bellevue divovskih dimenzija i s pet zvjezdica, smještenome također u Čikatu i na minutu do dvije hoda od Alhambre, cijene su od oko 2060 kuna za sobu superior do 26.600 kuna za apartman.



Miro Biondić...



... te Melkior Bašić i Dalibor Karlović



Kristijan Merkaš, korporativni šef sommelijera, te Robert Pleteš, direktor Odjela hrane i pića

Zašto doći na Lošinj? Lošinj se diči sa 130-godišnjom tradicijom u turizmu, te sa 120 godina otkako nosi titulu klimatskog lječilišta i oporavilišta. Zbog jedinstvene lošinjske klime, bogate vegetacije – na cresko-lošinjskom otočju raste više od 1100 raznih vrsta aromatičnoga bilja, zatim zbog ljekovitog aerosola koji povoljno djeluje na dišne puteve te na rast i razvoj djece, ali i kod dermatoloških problema, još je u 19. stoljeću Zemaljska vlada Autro-Ugarske proglasila Veli i Mali Lošinj službenim klimatskim lječilištem i oporavilištem. Lošinj ima više od 2600 sunčanih sati godišnje, u njegovu kristalno čistome moru živi oko 120 jedinki dobrih dupina. Na pet otoka lošinjskog arhipelaga postoji 250 kilometara šetnica i planinarskih staza.

I, napokon - Apoksiomen! Grčki pisani izvori govore da su pomorci Argonauti, na čelu s

Jazonom, kralju Etu oteli zlatno runo i kćerku Medeju. Kraljev sin Apsirt krenuo je u potjeru za otmičarima, ali Jazon ga ubije i baci u more. Legenda veli da su od Apsirta nastali Osorski otoci – nekad spojeni današnji Cres i Lošinj. Dio nasljeđa iz antičkih vremena je i brončani kip Apoksiomena iz 2. stoljeća prije Krista koji je pronađen u moru nedaleko od Velog Lošinja 1999. godine i koji je dobio svoje mjesto u muzeju.

**Atrakcija Lošinja: jedinstveni Apoksiomen! Jesti fino, ostati vitak i lijep**



**Vrijedan obilaska u Lošnju:  
Miomirisni otočki vrt Sandre  
Nikolich**



Lošinj Hotels & Villas osobito je, dakle, pažnju pri kreiranju ponude posvetio eno-gastronomiji. Otkako je korporativni šef sommelliera Kristijan Merkaš, u malološinjskoj Alhambri krenula su gostovanja vrhunskih imena domaće i međunarodne vinske scene. Najprije na programu bude radionica ili, kako se to danas rado naziva i u nas – masterclass, u tijeku koje vinska kuća kroz svog vlasnika ili enologa ili direktora prodaje osobno prezentira do desetak svojih vina (u prosjeku to bude šest do sedam) bilo različitih godišta berbe bilo od različitih sorata odnosno stilova produkcije, a potom je večera (cijena 1500 do 1800 kuna po osobi) s vinarom i s njegovim vinima koja prate kreacije Alhambrinog čefa Melkiora i njegove ekipe.

Počelo je s jednom od najboljih inaših vinskih kuća: u prestižnom lošinjском boutique-hotelu Alhambra prvi protagonist eno-masterclassa u organizaciji hotelske kuće Lošinj Hotels & Villas bio je **Nikola Benvenuti**, inače s bratom **Albertom** i ocem **Livijom** majstor malvazije, terana i muškata. Naglasak je na ovome događanju bio na odležanim vinima, neka od kojih više nisu prisutna na širem tržištu, ali koja postoje u obiteljskoj arhivi i iznimno se cijene u krugu istinskih poznavatelja i ljubitelja vina. Sjajna popodnevna

radionica s vinima Benvenuti do berbe 2007. i, potom, u restoranu izvanredna večera s više slijedova što su ih popratila vina Benvenuti. Nikola Benvenuti i njegova nova mlada enologinja **Suzana Kornević** predstavili su Malvaziju 2015, zatim Malvaziju Anno Domini 2013, četiri terana – iz berbi 2011, 2009, 2008, i 2007, te desertna vina Corona grande 2013 i odličan momjanski muškat San Salvatore 2011.



**Nikola Benvenuti  
prezentira svoja  
vina i - enologinju  
Suzanu Kornević**

To je bio odličan uvod u događanja u

Alhambri, planirana i za nakon pune turističke sezone. Tvrtka Hoteli i Ville (Jadranka iz Malog Lošinja) krenula je zaista žustro s animacijom odanika hedonizmu dubljega džepa da dođu u lošinjske ekskluzivne objekte, posebice u boutique hotel Alhambri\*\*\*\*\* te hotel Bellevue\*\*\*\*\*, naime ubrzo nakon Benvenutija, gostovao je u Alhambri kalifornijski **Opus One Roberta Mondavija** i baruna **Philippea de Rothschilda**, a nakon Opusa one stigli su

**Aleš Kristančič Movia** te **Aleks** i **Marijan Simčič**, ikone iz Goriških brda, početak lipnja namijenjen je bio glasovitoj **Sassicaiji** iz Toscanne.

Opus One postao je te večeri u Alhambri Opus Seven! Planetarno čuveno vino predstavljeno je u sedam izdanja, od berbe 2012 do 2005. Na večere, uz jela chefa Melkiora, pored crnjaka Opus One posluženi su još i šampanjac **Veuve Cliquot** te **Claijeva** Malvazija sv. Jakov 2013, Pouilly Fuissè **Louisa Jadota** i **Krauthakerov** Zelenac 2009 izborna berba prosušenih bobica.. Doista raskošno!



**Prezentacija vina Opus One: Charlie Matthews, predstavnik Opus Onea za Europu**



**Večera i opet bogata, s maštovito pripremljenim jelima od izvorno lokalnih namirnica s poznatim porijeklom. Evo nekoliko fotografija dijela repertoara chefova Bašića i Karlovića**



## NUŽNOST PROŠIRENJA AERODROMA!

Svibanj je, dakle, završio masterclassom u znaku broja tri: treća radionica i tri gostavinarara – Movia, te dva Simčića, Aleks (Edi) i Marjan. Za masterclass svaki od trojice donio je po tri vina, sva nešto starijih do starih godišta, najmlađe je bilo sjajni Sauvignon blanc 2012 opoka Marijana Simčića, a najstarija su bila jako dobro Veliko belo 2001 te vrlo poseban, za pamćenje, pjenušac Puro 2001 (degoržira se na licu mjesta!), oba od Movije. Vina su se točila iz magnuma i dvostrukog magnuma! Vrlo, vrlo zanimljiva degustacija, dakako uz moderiranje autora vina Marjana i Aleksa Edija Simčića te Aleša Kristančića Movije, neprikosnovenog vladara pozornice. Uz dva pjenušca Puro, ukupno je na radionici i, poslije, na večeri bilo prigode kušati sljedeća vina i uživati u njima: Sauvignon 2010 podruma Edi Simčić, Sauvignon blanc 2010 Opoka Marjana Simčića (izvozi ga u 35 zemalja!), Rebula 2006 Edija Simčića, Lunar rebula 2007 i Lunar rebula 2008 Movia, Kozana chardonnay 2012 Edija Simčića, Chardonnay 2009 opoka Marjana Simčića, Veliko belo 2001 Movia, Pinot noir 2013 selekcija Marjana Simčića, izvrstan Merlot 2009 opoka Marjana Simčića, snažne crnjake Kolos 2005 i Kolos 2009 Edija Simčića, Veliko rdeče 2002 i Veliko rdeče 2003 od Movije, kao i desertni Leonardo 2009 od Marjana Simčića...



**Tri vinska mušketira iz Goriških brda, područja nekih 50 km zračne linije udaljenih od Alpa i 18 km od Jadranskog mora, te stoga s vrlo specifičnom klimom: Marjan Simčić, Aleš Kristančić Movia i Aleks Edija Simčić**

Nakon toskanske Sassicaije, planirane za gostovanje 11. lipnja, predviđeno je da kroz punu ljetnu turističku sezonu bude stanka u ovakvim prezentacijama, s kojima bi se nastavilo vjerojatno u drugoj polovici rujna. Pitam Kristijana Merkaša ima li već neko vinsko ime koje bi mogao najaviti za novu hedonističku sezonu za stolom u Alhambri, čuo se odgovor da zasad još nema, ali da intenzivno razmišlja koga bi doveo. Logično bi bilo da se s vinarima-gostima iz inozemstva u nekom prikladnom ritmu izmjenjuju i hrvatski proizvođači plemenite kapljice. Budući da organizator na masterclass poziva i inozemne eno-gastro i turističke novinare a s obzirom da računa na odziv i turista iz inozemstva, nastupi hrvatskih vinara u ovoj konstelaciji mogli bi biti lijepa reklama i za naše vinare i za naše sorte i vina, i za hrvatska vinogorja. Po dosadašnjim gostima vidljivo je da je u izboru vinara ljestvica postavljena vrlo visoko kako u smislu kakvoće vina tako i u smislu međunarodne reputacije vinske kuće, pa izbor hrvatskih vinara-gostiju nije jednostavan i lak, ne stoga što nemamo proizvođača s odličnom kapljicom nego stoga što hrvatski vinari nisu toliko poznati vani da bi se sa sigurnošću moglo računati na

to da će naš predstavnik uvijek poslužiti kao jak magnet za goste dubokoga džepa... Možda bi kod organizacije masterclassa s hrvatskim vinarima vrijedilo razmišljati o tome da se barem u počecima u prvi plan stave vina od sorata tipičnih za Hrvatsku, primjerice da tema budu graševina, pa npr. malvazija, pošip, teran, plavac mali, crljenak/zinfandel, i da se svaki put na zadanu sortnu temu pozove po nekoliko ponajboljih hrvatskih vinara pa da se pokažu vrste i stilovi vina od istog kultivara (ista sorta, a vina mirno suho u kategoriji mladoga, ozbiljnije mirno bez dozrijevanja u drvu i mirno sur lie i iz bačv(ic)e i odležano, slatko desertno od odgođenih berbi s notom plemenite plijesni sa sjevera do onoga od prosušivanog grožđa u Istri /muškat, i prošeka u Dalmaciji, pa pjenušci... )



Na masterclassu

Treći vikend-boravak u Alhambri na Lošinj i kratko druženje sa dipl. iur. **Sanjinom Šolićem**, predsjednikom Uprave Jadranke d.d., i **Goranom Filipovićem**, članom Uprave Jadranke pružilo je dakako mogućnost za informirati se kako su domaćini iz grupacije Jadranka d.d. u poslovnome smislu zadovoljni efektima ovih spomenutih elitnih eno-gastro događanja i kako su općenito zadovoljni popunjenošću svojih objekata te visoke kategorije, i najavama.

Domaćin navodi da je zadovoljan popunjenošću na vinskim master-classovima i u restoranu na večerama s uglednim svjetskim vinarima-gostima. Iako osobno nisam stekao taj dojam, saznam da je popunjenost kapaciteta od početka 2016. pa do početka lipnja bila vrlo dobra, i 20 posto veća od one u istome razdoblju lani. Najave i rezervacije za *dugo toplo ljeto* tolike su da se ne osjeća potreba za eno-gastro vikendima od sredine lipnja do sredine rujna. Druženje s vrhunskim svjetskim vinarima bilo je i zamišljeno najviše radi boljeg popunjenja prvenstveno predsezona i posezone.

Ipak, ima nešto što brine: Jadrankin turistički kompleks s ponudom za goste dubokoga džepa elitna je oaza do koje kopnom nije baš jednostavno i komotno doći. Po uvjetima putovanja kakvima treba proći da se stigne u Mali Lošinj cestom nekako je teško zamisliti da bi se bogataš,



koji svakako voli komociju i koji je sebi može i priuštiti, ponovno odlučio automobilom do Malog Lošinja. A gostiju baš te vrste trebalo bi biti u dovoljnom broju da se investicije u ovakvu elitnu ponudu i isplate. Što se tiče dolaska morem problem je što još nema odgovarajuće marine za prihvata većih i bogataških jahti. Od domaćih sam ljudi slušao kako se baš i ne nadaju nekom odazivu jahtaša odnosno nekoj (većoj) koristi od njih, jer, vele, iskustvo im govori da jahtaši kad i dođu k nama najradije ostaju na svojoj jahti a i najčešće od hrane i pića troše ono što donesu sa sobom. Nismo ih, očito, još naučili da i kod nas postoji ponuda i za njihov ukus i njihov novčanik.



**Movia, majstor za show: otvaranje/degoržiranje na licu mjesta pjenušca Puro, te dekantiranje Velikog beloga**



**Veselo svi skupa: Sanjin Šolić, predsjednik Uprave tvrtke Jadranka d.d., Robert Pleteš, direktor Odjela hrane i pića, Goran Filipović, član Uprave Jadranke d.d., Aleks Edi Simčić, šef sommelier Kristijan Merkaš, Aleš Kristančić Movia i Marjan Simčić**

Od Krka do Cresa treba ići trajektom, cesta od trajektne luke pa do Malog Lošinja na puno mjesta i oštro vijuga, a dobrim dijelom po Lošinju i asfalt je loš, pa putovanje automobilom na relaciji od tek 66 km od Meraga do Malog Lošinja zna i predugo trajati. Nezgodan bude i mostić između Cresa i Lošinja kojega povremeno dižu da bi se tako morskim prolazom propustila veća plovila, pa zbog tog dizanja, ako se putnik u Malome Lošinju ne pripremi za mogućnost čekanja pred mostićem i ne krene odande ranije prema Cresu nego što se inače čini da je potrebno za samu vožnju do trajekta može se dogoditi da se i zbog dizanja mosta izgubi planirani trajekt... Ako se pak i krene ranije, i bez čekanja prijeđe mostić te se dođe ranije u trajektnu luku na Cresu, u toj luci dok čekaš jednostavno - ne znaš kamo bi sa sobom.

Utješno je to što na Lošinju postoji aerodrom, međutim zasad je on vrlo mali i ne može primati veće avione. Pravo rješenje je dakle aerodrom na Lošinju proširiti da može primati i veće avione i više njih. Iz Jadranke d.d., koja inače ima vlastiti manji avion namijenjen prijevozu gostiju do Lošinja i natrag, čuje se da je ta kuća, kao nositelj razvoja turizma na Lošinju, spremna pomoći da zrakoplovna luka što prije *prodiše punim plućima*, ali za takvu stvar ozbiljno se mora, odnosno već se morala!, zauzeti i lokalna zajednica, naime logično je očekivati da od uspješnog tzv. visokog turizma korist imaju svi a ne samo Jadranka. Koliko će se brzo ići i koliko hitro stići u tome pravcu učiniti ono što treba vidjet će se... Planirano je da se u proširenje aerodroma krene 2017. Sadašnja pista dužine 900 metara produžila bi se na 1800 metara 🍀 SuČ - 05/2016

---

**Uz početak pune turističke sezone:**

**TURIZAM NE BI SMIO OVISITI O VREMENSKOJ PROGNOZI!** – Hrvatska je mala, ali ima mogućnosti za veliki tj. raznovrsni turizam, dakle ne tek onaj koji počiva na suncu i moru. Poljoprivredna je zemlja, s još i dosta nezagađenih terena tako da bi u segmentu hrane mogla ponuditi brojne izvorne proizvode s eko-predznakom, kakvi se i te kako traže, a *ako je to to*, oni koji imaju novaca spremni su ih i skuplje platiti. Turizam je za svaku zemlju lijepa prilika da plasira vlastite proizvode, međutim kod nas se suviše krenulo u uvoz...

**Luka Burilović, predsjednik  
Hrvatske gospodarske komore**

- Prihodi od turizma kreću se u nas na razini osam milijardi eura. Kad bi u toj brojci udio hrvatskih proizvoda bio samo pet posto veći, naše gospodarstvo bilo bi bogatije za 400 milijuna eura. To je realno, i to mora biti naš cilj - kazao je predsjednik Hrvatske gospodarske komore **Luka Burilović** nedavno otvarajući sajam *Hrvatski proizvod za hrvatski turizam*.



Burilović je male proizvođače pozvao na udruživanje, dok je ključnim osobama turističkog sektora poručio da svoj doprinos ukupnom gospodarstvu mogu dati korištenjem većeg broja domaćih proizvoda i usluga te da turističku ponudu obogate tradicijom i kvalitetom iz svih krajeva Hrvatske. Dodao je i da za naše gospodarstvo nije dobro to što se turizam kao najvažniji sektor, ako gledamo omjer sudjelovanja u BDP-u, još uvelike oslanja na sunce i more.

- Loše je za Hrvatsku da gospodarska slika naše zemlje ovisi zapravo o vremenskoj prognozi. Ako je sezona kišna, gotovo sa sigurnošću možemo očekivati negativan gospodarski rast. To se mora promijeniti! - veli Burilović naglašavajući da napokon treba proraditi veza između zelene i plave Hrvatske, a ne da stvari ostaju na već eto 20 godina staroj floskuli.

Ministar turizma **Anton Kliman** pak govori kako učinkoviti spoj zelene i plave Hrvatske vidi kao strateško opredjeljenje.

- Više od 640 hotela u Hrvatskoj ima kontinuiranu potrebu za uslugama tijekom čitave godine, vjerujem da će se stvoriti sinergija nužna da se kvalitetna suradnja i ostvari.



**Samo nekoliko koraka od mora i uređene plaže, okruženi zelenilom borove šume očekuju Vas Hotel Bellevue, prvi lošinjski hotel s pet zvjezdica, mjesto prozračne elegancije i luksuza, te sofisticirani Boutique Hotel Alhambra, član prestižne grupacije Small Luxury Hotels of The World**

I ministar poduzetništva i obrta **Darko Horvat** smatra da je nužna sinergija proizvođača hrvatskih proizvoda, dobavljača, hotelijera i svih ostalih turističkih djelatnika, jer bez toga nema ni poslovnih uspjeha. Hotelijeri tvrde da je interes za domaćim proizvodom visok, no da se često susreću s problemom nedostatne ponude i neujednačene kvalitete.

Jedno od rješenja, ponavlja Horvat, je udruživanje malih proizvođača koji samo zajedničkim radom mogu zadovoljiti standarde kvalitete i količine potrebne velikim hotelskim lancima. Hrvatskom turizmu su kvalitetni i domaći proizvodi dodana vrijednost kojom zadržava postojeće i stvara nove goste i niti jedan hotelski lanac ili ozbiljan turistički igrač neće žaliti nad višom cijenom ukoliko zauzvrat dobiju kvalitetu. ■

