

# Když se víno s jídlem snoubí

## JAK VYBÍRAJÍ VÍNA K DELIKÁTNÍM POKRMŮM PROFESIONÁLOVÉ

**Zvolit k určitému jídlu to nejlepší víno, vyžaduje zkušenosti a fantazii. Dobré restaurace by měly mít sommeliera, tedy člověka, který se kromě jiného zabývá doporučením nejvhodnějšího vína k pokrmu. Jak by mělo spojení vína a jídla podráždit chuťové buňky, je možné posoudit na nejrůznějších degustačních akcích a ve špičkových restauracích.**



nearomatickým vínem. Po něm následují bílá suchá vína aromatická, růžová a mladší červená, méně výrazná suchá vína. Potom přicházejí na řadu červená vína výraznější a starší a končí se víny sladkými, fortifikovanými, aromatizovanými a speciálními. Pokud však jako předkrm zařadíte husí játra, je k nim vhodný doušek vína sladkého, třeba slámového nebo ledového. I v tomto oboru však platí, že pravidla jsou tu od toho, aby se porušovala, a tak už není žádnou svatokrádeží podávat vhodné bílé víno k červenému masu a naopak svěží červené k bílé rybě. V Champagni dovedou sestavit skvělá menu, kde se ke všem jídlům podávají pouze různé druhy šampaňského.

Při výběru správného vína ke konkrétnímu jídlu máme dvojí volbu. Buď je víno svou vůní a chutí v zrcadlovém kontrastu s jídlm, nebo s ním dokonale ladí. Před časem jsem byl ve vídeňském Schwarzenberském paláci (patří našemu ministru zahraničí) na názorné degustaci, kterou vedl Sylvian Removille, hlavní

**V** některých restauracích se doporučují k jednotlivým jídlům vhodná vína už na jídelníčku, jinde se pořádají degustační akce, kde mohou hosté ochutnávat různé kombinace jídel a vín. Jednu z těch zdařilých nedávno ve spolupráci s Českým vinařským fondem a podnikem Bohemia Sekt uspořádala pražská restaurace Lví dvůr. Tam se snoubení vín a pokrmů intenzivně věnují už léta (menu i vybraná vína uveřejňujeme na jiném místě). Pochvalu zaslouží i špičková pražská restaurace La Degustation. Zde ke každému ze tří různých dvanáctichodových degustačních menu nabízejí sommelieri sklenku jiného vína. Podobné je to ale v celém řetězci Ambiente. V restauraci U Malířů dokonce sommelierka Dita Skřivánková pořádá pro své hosty komorní degustace, kde se mluví i o vhodných kombinacích konkrétních vín s pokrmu. Výborně zásobený vinný sklep mají i v restauraci La Terroir.

### Výběr vína v zámku a v podzámčí

Obor sommelierství je našťastí na vzestupu a dá se říci, že ve všech restauracích, kde sommeliera mají, dostanete nejenom kvalitní nabídku vín, ale také potřebné informace. Bohužel není dosud zcela výjimečné, že při pořádání společenských akcí, na nichž ne-

chybí vybrané pochoutky, nezbyvá na kvalitní vína. To se stávalo dokonce i na prezidentských recepcích na Pražském hradě, kde bylo lepší dát si místo vína pivo. Dnes už je to ale jinak, výběru vín se věnuje patřičná pozornost a vzácným návštěvám se dokonce podává originální víno z hradních vinic (první ročník ovšem nebyl nic moc).

Nejenom Praha nabízí příklady dobrého snoubení vín a jídel. Zajímavý den vína nedávno uspořádal nový hotel Vinum Coeli v Dolních Kounicích. Jeho šéfkuchař Josef Dufek připravil ke každému z 21 ochutnávaných vín speciální jídlo. Proslavený vztahem k vínům je i pardubický hotel Zlatá štika, kde se jeho ředitel Oldřich Bujnoch léta věnuje vinné kultuře a je spolupředatelem řady vinařských soutěží. Napomohl tak otevřít dobrým vínům cestu i do tohoto kraje. Naštěstí seznam kvalitních restaurací i mimo Prahu narůstá a mají oproti hlavnímu městu i přijatelnější ceny.

### Zážitková gastronomie

Obecně platí, že při vícechodovém menu se postupuje od jednodušších, lehčích jídel k těžším a složitějším. Tomu odpovídá i řazení vín. Nic nepokazíte, když začnete sklenkou sektu brut na uvítanou a pokračujete bílým suchým

## Degustační menu

### Restaurace Lví dvůr



Pralinka z kozího sýra  
Chateau Bzenec brut



Uzená kachní prsíčka s listkovým  
salátem, žlutým melounem  
a šalotkovo-švestkovou omáčkou  
Zweigeltrebe 2006 rose, pozdní sběr,  
Vino Mikulov

FOTO: HN – RADIM BEZNOVKA