

GASTRONOMIE

in.ihned.cz/jidlo

Degustační menu



Obří mušle pošírované v bílém víně s bylinkami, šalotkou, česnekem, podávaná s tomatovým concase

Dirn'Holtz 2005, Nové Vinařství Rulandské bílé 2005, pozdní sběr, Chateau Bzenec



Ananasové torteliny plněné mascarpone s čerstvými jahodami, doplněné redukcí z desetiletého balzamikového octa

Rulandské šedé 2006, výběr z hroznů, Vinařství Pavlov



FOTO: HN – RADIM BEZUŠKA

sommelier největšího světového vinařství Gallo z Kalifornie. K uzenému lososu s limetkovým volouté podával svěží Chardonnay z oblasti Russian River a těžší voňavý Gewürztraminer z Alexander Valley. Absolutně rozdílná vína se skvěle popasovala s uzenou rybou, jedno v souladu a druhé v opozici. Stejně jako Pinot Noir Berlinger Vineyard a barirovaný Chardonnay od Roberta Mondaviho se svíčkovými medailonky s houbovou omáčkou. K výrazným grilovaným jehněčím kotletkám se šalotkovou omáčkou sommelier naléval Gallův dominantní kořenitý Zinfandel z Dry Creek Valley, který byl s jídlem v zrcadlovém kontrastu, oproti harmonickému Merlotu reserve ze Sonoma Valley, který s jídlem harmonicky ladil. K chuťově výrazným sýrům byla podávána dokonce vína tři a všechna obstála. Jak jemné bílé Fumé Blanc Murphy Good z Alexander Valley, tak mohutná červená Cabernet Sauvignon ze Stefani Ranch v Sonomě a Syrah z Bonterra Vineyards. Pouze k moučníkům nabídl vína, která nebyla v opozici s čokoládovým mousem, ale svými vyzrálými čokoládovými tóny s ním ladila, ať to byl Cabernet Sauvignon z Dry Creek Valley nebo Syrah z Bonterra Vineyards.

Zájem o kvalitní vína roste

Podle generálního ředitele společnosti Bohemia Sekt Josefa Vozdeckého, největšího do-

máčího producenta vína a sektů, pokračuje v letošním roce trend z loňského roku (v roce 2007 se u nás vypilo 17 litrů vína na osobu za rok), kdy se nejenom zvyšovala spotřeba vína, ale rostl zájem o kvalitnější vzorky. „Tomu jsme přizpůsobili i produkci v našich podnicích. Omezujeme výrobu základních jednoduchých řad vín a více se věnujeme vínům vyšší a nejvyšší kvality – odrůdovým a přívlastkovým. Tento trend se projevuje i při prodeji sektů. Ještě před pár lety byl zájem o suché sekty typu brut minimální. Dnes je o tento druh stále větší poptávka a my musíme rok od roku zvyšovat jejich produkci při zachování maximální kvality. Díky vlastním vinohradům a smlouvám s vinohradníky nemáme problém se získáváním kvalitní výchozí suroviny – hroznů,“ vysvětluje Josef Vozdecký.

Zájem o dobré víno by se asi líbil Karlu IV. Dne 16. února uplynulo 650 let od vydání ediktu o zakládání vinohradů v okolí Prahy, v květnu si pak vinaři připomenou výnos, který povolil zřizování vinic i mimo území hlavního města. Dnes je v České republice 19 261,5 hektarů vinic, ale jejich produkce nestačí pokrýt ani 40 procent domácí spotřeby vína. Zbytek se dováží z celého světa. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

INZERCE

Existuje jen jedna kavárna se vstupem v Praze a východem v Tokiu.

Leťte s Austrian přes Vídeň. Letiště s nejkratšími přestupními časy v Evropě.

New York	od 14.639,- Kč	Toronto	od 17.326,- Kč	Tokio	od 21.999,- Kč
Washington	od 15.639,- Kč	Peking	od 17.990,- Kč		
Chicago	od 16.639,- Kč	Bombay	od 18.252,- Kč		

Austrian
We fly for your smile.

VIE Vienna International Airport
Open For New Horizons.

Informace a rezervace na: www.austrian.com, © 227 231 231, v našich prodejních kancelářích nebo ve Vaší cestovní kanceláři. Earn miles with Miles&More. Rezervační období: 15.3.–30.4.2008, cestovní období: 22.3.–30.5.2008 (USA, Kanada do 13.5.08). Uvedené ceny platí pro rezervace na www.austrian.com a zahrnují veškeré taxy a příplatky (ke dni 29.2.2008). Při rezervaci v našem call centru nebo ve Vaší cestovní kanceláři mohou být účtovány dodatečné příplatky. Platí zvláštní podmínky.

A STAR ALLIANCE MEMBER

www.austrian.com

IN-000726