

Jarní víno a pivo

SPECIALITA K CHŘESTU I NA VELIKONOCE

Loni jsme první jarní den nevnímali kvůli arktické zimě, letos se připomenul vytrvalým sněžením a návratem zimy, která zimou vlastně nebyla. Ovšem bez ohledu na datum a momentální počasí se vinaři i pivaři na jaro připravili. Alespoň někteří.



FOTO: ARCHIV

Chřestové víno

Nelekejte se, víno z chřestu se zatím nedělá, ovšem sezona této vyhledávané jarní lahůdky se už chystá. V německy mluvících zemích vinaři pro tuto příležitost připravují speciální víno, které s chřestem dokonale ladí. Běžně pro něj používají název Spargelwine (špargl-vajn). U nás něco podobného připravilo pokusně poprvé loni zjara Nové vinařství. Mělo s ním úspěch, a tak letos do vybraných restaurací i individuálním zájemcům dodávají nový ročník. Jejich víno k chřestu představuje v dnešní ochutnávce.

Chřest obecný (*Asparagus officinalis*) je lidem znám takřka stejně dlouho jako víno. Spousta jazyků při jeho pojmenování vychá-

zí z latiny. Německy je to Spargel, francouzsky asparage a španělsky esparrago. Pěstovali ho už staří Egypťané 3000 let před Kristem. Byl to oblíbený pokrm římského císaře Augusta, který ho pochopitelně zapíjel vínem. Evropa ho znovu objevila až v době renesance, kdy také došlo k rozvoji vinařství. Spojení vína s chřestem je považováno po staletí za velkou sexuální stimulaci.

Velikonoční pivo

Chřest a víno jsou sice světově uznávané lahůdky, ale co by to bylo za svátky jara v Čechách, když by při nich chybělo. O tom, zda po požití pivního velikonočního speciálu z Litovle dostanete jiné choutky než dát si ještě jedno, se dá pochybovat. Každopádně jde o nápoj, který stojí za zmínku.

V ležáckých sklepích litovelského pivovaru dozrává při teplotě 1 °C velikonoční sváteční speciál. Jde o hluboce prokvašený třináctistupňový ležák s obsahem šesti procent alkoholu. Po hlavním přirozeném kvašení na spilce v otevřených kádích dozrává tři měsíce v ležáckých sklepech. Poté se filtruje a stáčí do sudů nebo do lahví. Sváteční speciál v Litovli uvařili poprvé z vybraných surovin před třemi lety u příležitosti 111. výročí otevření pivovaru. Od té doby ho vaří tak, aby byl na Vánoce a na Velikonoce. Na ty letošní je ho připraveno

Ochutnávka

Cuvée Asparagus 2006

Výrobce: Nové vinařství, Zárybník 516, 594 42 Měřín, www.novevinarstvi.cz

Charakteristika: povedené cuvée dvou pro jižní Moravu typických odrůd révy vinné – Veltlínského zeleného a Sauvignonu. Příjemně pitelné, svěží „jarní“ víno s charakterem, které se výborně snoubí s pokrmy připravovanými s chřestem.

Cena: 172 Kč

Sváteční speciál Litovel

Výrobce: Pivovar Litovel

Charakteristika: dlouhým ležením získalo pivo sílu, kulatost a skvělý říz. Jde o typickou českou klasiku v moravském podání.

Cena: 120 Kč za karton s 8 lahvemi



300 hektolitrů. Tuto speciální várku v Litovli uvařili už na Mikuláše loňského roku a slad pro něj připravili už v polovině října. ■

LIBOR ŠEVČÍK
libor.sevcik@economia.cz