

Snoubení jídla a vína

V dnešním čísle se v rubrice jídlo věnujeme chřestu, jehož sezóna právě začíná. Patří k pokrmům, které přímo volají po vínu. V Rakousku a Německu mají dokonce pro tuto příležitost přichystáno víno zvané „spargelweine“.



FOTO: ARCHIV

Dobře zvolená kombinace jídla a vína dokáže umocnit zážitek z obého přímo geometrickou řadou. Vybrat ke konkrétnímu pokrmu to nejlepší je uměním, které by měl mezi profesionály ovládat každý správný sommeliér. I pro laického milce vína je podařená kombinace potěšením, a pokud se podaří, jde o kulinářský zážitek par excellence.

Kulinářský klasik Brillant-Savarin ve svém slavném díle O la-
bužnictví aneb Fyziologie chuti už v roce 1825 mimo jiné napsal: „Byť i byla jídla sebevybranější a příkrasy sebeznamenitější, není u stolu žádné rozkoše, je-li víno špatné, hosté nevhodně vybrání, obličej smutné a pokrmy spěšně pojídané.“

Nekonečné variace

Do dnešní ochutnávky jsme vybrali tři mladá vína z loňského ročníku, která se velmi dobře hodí právě k chřestu. Jedno kvalitní a cenově dostupné domácí a dvě excelentní z Rakouska.

Snoubení vína a jídla, to je nekonečné variací a možností. Už od dob zmíněného Savarina platí, že se napřed podávají vína jednodušší a později silnější, bílá předcházejí červeným. K lehkým

jídlům, k nimž je počítán i již zmiňovaný chřest, podáváme vína mladá a svěží, čím jsou pokrmu složitější a těžší, tím přicházejí na řadu stejně utvářená vína. I když se v doporučeních nevhodnějších kombinací v poslední době hodně experimentuje, stejně pořád platí základní zásady. K bílým masům a rybám mladé bílé, k červeným masům a zvěřině starší, těžší červené.

Od aperitivu k sýrům

Sestavit celé menu a vybrat k němu ta správná vína nemusí být až tak velký problém. Na trhu už je dostatek bílých i červených vín slušné kvality. Podat k dobře připravenému jídlu mizerné víno by totiž bylo neodpuštělné barbarství. Pro začátečníky přinášíme stručný přehled, jaká vína z odrůd u nás pěstovaných se ke kterým pokrmům nejlépe hodí.

Jako aperitiv výborně poslouží sekt či šampaňské. Takový sekt Bohemia Prestige brut rozhodně nezklame. U studených předkrmů můžeme pokračovat se sektem nebo si k salátům či drůbeží dát lehčí Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský, Sauvignon nebo Rulandské bílé či šedé. Víno jde dobře i k polévce –

zkuste k zeleninové výraznější Ryzlink rýnský, k drůbežímu vývaru lehčí Müller Thurgau, k rybímu Rulandské bílé, k hovězímu složitější Tramín a ke zvěřinové polévce třeba plné Svato-vavřínecké. Pokud se podávají jako teplý předkrm husí či kachní játra, skutečnou bombou je k nim bílé víno se zbytkovým cukrem – ledové, slámové. Po něm už budou další kombinace složitější, ale taková Pálava k drůbeží jistě obstojí. Telecí steak už snese pikantnější Zweigeltrebe, k vepřovému řízku jde výborně Modrý Portugal, hovězí steak už si žádá mohutnější červené jako je Cabernet Sauvignon. Ke zvěřině pernaté jde dobře Rulandské modré, vysoká a kančí si už opět žádají mohutný, vyzrálý Cabernet Sauvignon případně extraktivní Rulandské modré.

K dezertům nabídneme vína aromatická se zbytkovým cukrem. Potěší Tramín, Muškát moravský i Ottonel, Sauvignon či Irsai. Pokud zbude ještě síla na digestiv, může to být víno ledové či bobulový výběr nebo vína typu portského, jaké třeba dělá rodina Špalkova pod názvem Šaler. ■

LIBOR ŠEVČÍK
libor.sevcik@economia.cz

Ochutnávka

Müller Thurgau 2005

Kabinet

Vinařská podoblast velkopavlovická
Obec: Velké Bílovice
Trať: Nová hora

Charakteristika:

Dobře pitelná, jemná, svěží, nenáročná „millerka“, která krásně podpoří a nepřebije jemnou chuť chřestu připraveného jenom na másle.

Cena: 70 Kč

Výrobce: František Mádl,
Na Aleji 148, Velké Bílovice



GV Flumberg 2005 (Veltlínské zelené)

Vinařská oblast: Rakousko

Charakteristika: Svěží typický veltlín s pikantní kořenitou dochutí vhodný ke složitějším úpravám chřestu

Výrobce: Wimmer, Czerny, Wagram, Rakousko

Cena 170 Kč
bez DPH



Sauvignon blanc 2005

Vinařská oblast: Štýrsko, Rakousko

Charakteristika: Krystalicky čistý, svěží sauvignon s vůní černého rybízu a květu černého bezu v chuti plné, ale naprosto svěží dokonalé víno vhodné k mistrovským úpravám chřestu.

Výrobce: Sattlerhof, Gamitz, Sudsteiermark, Rakousko

Cena 250 Kč bez DPH

