

Wine Spectator testoval (před povodní) Prahu

Velkoformátový měsíčník Wine Spectator, nejpopulárnější americký časopis, který se věnuje vínu a jídlu, přinesl v čísle datovaném 30. června obsáhlou reportáž z Prahy nazvanou prostě: Tasting Prague. John Mariani jí dal podtitulek, který charakterizuje celý styl článku: Labužnická revoluce v jídlu a vínu přišla do nejhezčího města střední Evropy. Z rozsáhlého textu přinášíme alespoň některé nejzajímavější postřehy, jak viděl kulinářskou a vinařskou nabídku v našem hlavním městě cizinec ze zámorí, odborník v této tematice. Bohužel netušil, že jím doporučený Ostroff a Allegro těžce poškodila povodeň, Bellevue je ještě v uzavřeném pásmu a jenom U Čížků a Lví dvůr poskytují Spectatorem vychválené služby. Všichni poškození by rádi otevřeli své proslavené podniky co nejdříve, v době uzávěrky tohoto čísla však konkrétní termín nikdo neznal.

Wine Spectator

„Málokdo by nesouhlasil s tvrzením, že Praha je jedno z nejkrásnějších měst střední Evropy. Po obou březích Vltavy se rozkládá ta nejúžasnější architektura od budov v kubistickém stylu až po gotické věže. Praha nebyla postižena válkou ani sovětskou okupací a vyloupila se jako starožitný model, uložený dlouho ve skříní a nyní vybařený ke všeobecnému úžasu. Není divu, že se sem nahrnuli turisté, kteří oživilí ulice. Staré Město je poseto restauračními zahrádkami, bistry, pivnicemi. Můžete sedět pod orlojem z 15. století. Praha netrpí nedostatkem restaurací typu fast food. Je tady také množství tradičních českých restaurací (bohemien



Snímek: archiv

Restaurace Lví dvůr se starožitnými hodinami

and czech – autor zásadně i u vín používá oba termíny), jejichž dekor se po desetiletí nezměnil. Zdá se, že mladí dávají přednost italským restauracím a francouzským bistrům, staromódní místa však mají svůj šarm a stojí zato je navštívit. Některé jsou láskyplně vyzdobeny, například poněkud dražší restaurace U modré kachničky nebo Klášterní vinárna umístěná v konventu ze 17. století. Jiné, jako Novoměstský pivovar a Pivovarský dům, jsou velice neformální pivnice. V těchto místech můžete očekávat typické české jídlo se spoustou uzenin, maso v houbové omáčce, svičkovou na smetaně a vše samozřejmě s knedlíky. Jedna z nejlepších v této kategorii je restaurace U Čížků. Máte pocit, že jste v jídelně české babičky. Menu je zde oslavou české kuchyně. Jídlo začíná křupavými rohlíky s máslem a půl litrem piva. Musíte si poručit pstruha jako předkrm násled-

dovaný obrovským talířem obsahujícím kachnu, uzenou šunku, vepřovou pečení a bílé a červené zelí s knedlíky. To všechno vás stojí asi 12 dolarů. Poté, co dopijete své druhé nebo třetí pivo, litujete, že jste toho tolik snědl.

Vinné lístky v těchto tradičních restauracích ještě neobráží obrovské změny, které se udály v českém vinařství od pádu komunismu. Dny, kdy více než 80 % místní produkce vína přicházelo z JZD, jsou dávno pryč. Za posledních 10 let se konzumace vína v ČR zdvojnásobila a pouze polovina vína je z dovozu. Dnes v nabídce najdete širokou paletu vín z údolí řek Moravy a Dyje nebo z Malých Karpat kolem Nitry (tady autor neprojevil nejlepší znalost zeměpisu). Možná že tato vína postrádají jemnost rakouských nebo německých vín, ale jejich nefalšovaný buket souzní s lokální kuchyní, ale rovněž

s moderní evropskou kuchyní. Ochutnat místní vína s dobrými, jednoduchými českými jídly se vydejte do restaurace Pražské selátko (oficiálně Lví dvůr), která se nachází v domečku ze 16. století nedaleko Pražského hradu. S úmyslem přilákat cizí klientelu, která se zajímá o víno, tento nový restaurant v tradičním stylu nabízí vinný lístek s 80 druhy vína. Obsahuje celou stránku místních vín spolu s víny z Itálie, Francie, Chile, Rakouska, Argentiny a Portugalska. Management se může přetřhnout, aby uspokojil zahraniční návštěvníky. Veškerý personál mluví perfektní angličtinou. Interiér s dřevěnými stoly a obrovskými starožitnými hodinami je pohodlný a příjemný. Z krásného patia je neopakovatelný výhled na řeku a město (krásný výhled je z terasy na chrám sv. Víta, ale ne na řeku). Číšníci vám předloží velice informativní a graficky perfektně