

in.ihned.cz/jidlo



kálních a horizontálních degustací vzácných vín, bylo neméně zajímavé ochutnávat k určitým vínům odborníky vybrané pokrmy. A šlo někdy o kombinace skutečně nevidané a neuvěřitelné. Právě umné snoubení jídla a vína patří totiž k těm nejdokonalejším gurmetským a gurmánským zážitkům. Chuť skvělého jídla totiž dokáže poničit nebo naopak umocnit a zvýraznit dobře vybrané víno. Stejně tak naopak špatně vybraný pokrm zničí zážitek i z toho nejdokonalejšího vína. Pokud dojde k harmonickému svazku, kdy se chuť i vůně vzájemně umocňují, podtrhují a dolaďují, lze docílit neopakovatelných zážitků překračujících hranice gastronomie.

### Sladké s ultrasladkým

Pravda, kombinace vín Montes, pozdní sběr Gewürztraminer/Riesling 2002, Chateau Guiraud, 1er Cru Classé Sauternes 1998 a Domaine Philippe Delesvaux, Selection de grains nobles 2001 s kandovaným ovocem by zabila i ne-cukrovkáře. Ovšem zcela neuvěřitelně šly dohromady pochoutky z morcillas, což jsou vlastně naše krvavá jelita, se

FOTO: ARCHIV



sherry, manzanillou nebo vínem Monte seco V.L.Q.P.R.D od firmy Henriques z Madeiry a Apitive z Bodegas Sandeman z portugalského Oportu. Zkombinovat třeba lasagne s jeliťem, což je pochoutka původem z Granady, s vínem Monte seco z Madeiry, vyžadovalo slušnou dávku fantazie, ale výsledek byl vynikající. A což teprve různá carpaccia a tataráčky s mladými botritickými víny. Například „tatarák“ Ternera Roja son cebolla pochada, alcaparras y aceite de arbequina v kombinaci s Le Champ du Cygne 2001, Domaine des Sablonnettes, Coteaux du Layon Rablay D.O.

neměl chybu. Jídla pro ochutnávky připravoval šéfkuchař Manuel Valencia z restaurace La Adana v Jerez a vína k nim vybíral sommelier Bartolomé Sánchez.

### Ledvinky na sherry

Komu nestačily chuťovky a kombinace s víny na výstavě ve staré maurské pevnosti El Alcázar, mohl zajít do některé z 22 restaurací v Jerez, které připravovaly po dobu výstavy Vinoble 2004 speciální meníčka kombinující jídla, sherry a sladká vína. U modrého kohouta (El Gallo Azul) jste si mohli například dát menu

zahrnující tuňáka s bramborovou kaší a fino sherry, filátka ze sardinek s iberskou šunkou a česnekovou omáčkou s olivami, ledvinky na starém sherry s Amontilladem, mořského vlka s krabí omáčkou a zapít ho Medium Sherry, kachní prsíčka na vínu Pedro Ximénez s Palo cortado a jako moučník zmrzlinu en tulipa de almendra y tocino de cielo s velesladkým, temným dezertním vínem z odrůdy Pedro Ximénez.

V klasické restauraci Gaitán nabízeli menu složené ze stejku tuňáka na tymiánu a fino sherry se sklenkou fino. Následovala bílá ryba na česneku připravená na Amontillado sherry se stejným vínem na zapití, koroptev na sherry, které v restauraci Gaitán už 150 let míchají systémem solera ve svém sklepě, se skleničkou tohoto unikátu. Sladkou tečku představovalo tocinillo de cielo podle originálního receptu sousedního kláštera de Madre de Dios, doplněné opět medově sladkým vínem Pedro Ximénez. A tak by se dalo pokračovat až do úplného puknutí po celý týden v dalších 20 restauracích. ●

**LIBOR ŠEVČÍK**  
liibor.sevcik@economia.cz

### INZERCE

**Národní divadlo**  
ČINOHRA

„Ten punč platím já!“

# Naši Furianti

napsal **Stroupežnický** | režíroval **Pitínský**

Hrají: Jiří Štěpnička, Miroslav Donutil, Johanna Tesařová, Jan Dolanský, Josef Vinklář, Kateřina Winterová, Alois Švehlík, Taťjana Medvecká, Ondřej Pavelka, David Prachař, Jan Hartl, Jitka Smutná, Hana Ševčíková, Václav Postránecký a další

Premiéra 17. a 18. června 2004 v Národním divadle

**Národní divadlo**  
**zaše horí**

www.narodni-divadlo.cz

IN-00405/