

Kombinace takřka neuvěřitelné

JAK SE TAM DOSTAT

Autem – Jerez de la Frontera je kousek nad Gibraltarem směrem k Atlantiku. Letadlem s ČSA, které spolupracují se španělskou leteckou společností IBERIA, do Madridu nebo Barcelony, a odtud na letiště v Jerezu.

Restaurace Gaitán

Ulice Gaitán 3
Otevřeno. 13.00 – 16.30
a 20.30 – 23.30

Cenová kategorie: ●●

El Gallo Azul

Ulice Larga 2
Otevřeno 13.30 – 16.30
a 20.30 – 23.30

Cenová kategorie: ●●

Poznámka:

Cenová kategorie zahrnuje průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj pro 2 osoby:

do 800 Kč: ●
do 1500 Kč: ●●
nad 1500 Kč: ●●●



FOTO: ARCHIV

Dobré jídlo bez vína není zdaleka tak příjemným zážitkem, stejně jako kvalitní víno bez dobře vybraného jídla. V restauracích zakládajících si na prestiži zaměstnávají sommeliéry, kteří jsou tam mimo jiné od toho, aby dokázali hostům doporučit k vybraným jídlům to pravé víno. Stejně jako se vyvíjí stravovací návyky a objevují nové suroviny a chuťové variace, mění se i paleta doporučovaných vín vhodných k určitým pokrmům. I odborníci při-

pouštějí kombinace před pár lety ještě striktně odmítané. Například ještě koncem šedesátých let doporučovali francouzští sommeliéři, kteří udávají tón celému světu, k šampaňskému maximálně jednoduše upravená bílá masa. Dnes se podle jejich dobrozdání šampaňské může k ústřicím a dalším mořským plodům, smaženým rybám i rybám s omáčkou, k uzeninám, husím játrům, pečené drůbeži, jemným i ostrým sýrům a k dezertům. Kvalitní červená šumivá vína se dobře snoubí také s červeným masem na grilu i s masy s omáčkou, do-

konce i se zvěří pernatou a spárkatou. Chutě se prostě mění a s nimi i oficiální doporučení.

Ovšem kombinace, které jsem měl možnost ochutnat ve španělském Jerez de la Frontera v rámci Mezinárodního salónu de los Vinos Nobles, byly opravdu mimořádné. Jerez, jak známo, je hlavní město sherry, proto tam mají ke sladkým, dezertním a fortifikovaným vínům mimořádný vztah a mají velké zkušenosti. V rámci výstavy, které se zúčastnilo 402 vinařství z 20 zemí s tisícovkou vín, pořádali řadu ochutnávek. Vedle verti-

