

Panenské představení v Karibiku

JAK SI EXOTIKA ROZUMĚLA S NĚMECKÝMI A ITALSKÝMI VÍNY?

Zdánlivě bláznivý a neuskutečnitelný nápad Američana Ajit Mathewa George a Martina Dindoše uspořádat na Britských panenských ostrovech osm exkluzivních večeří s německými ryzlinky a italským červeným, se podařil. Do Karibiku proto přijelo tucet špičkových šéfkuchařů a sedm vinařů.



Martin se s Ajitem seznámil na British Virgin Islands (dále jen BVI) při budování rezidence pro svého tehdejšího šéfa. Oba zjistili, že kromě obchodních zájmů je spojuje i to, že mají rádi dobré jídlo a pití. A tak se zrodil neobvyklý nápad. Martin, který mimo jiné vlastní firmu O.H.M.S. (On Her Majesty's Service) obchodující s víny, slíbil převést německé vinaře, kteří umí dělat jedny z nejlepších Ryzlinků rýnských na světě, i s jejich vybranými víny. Světoběžník Ajit nelenil dojet do Německa a vše na místě ochutnat. A výrazné bílé německé víno mu zachutnalo natolik, že pozval na BVI své známé špičkové kuchaře včetně držitelů hvězdiček Michelin a ještě ubytoval sezvané hosty ve svém resortu na ostrově Virgin Gorda. A tak se na druhém největším ostrově v souostroví BVI sešlo po složitém cestování vzduchem i po vodě 12 šéfkuchařů a sedm vinařů, mnozí i s rodi-

nami. Moselské ryzlinky doplnil italskými červenými víny Novozélandan Geoffrey Chillea, který dělá vína u společnosti Marchesi di Grésy. To proto, aby k některým jídlům bylo i červené víno, protože sebelepší bílé by jim přece jenom asi nestačilo. Společně tak dokázali uskutečnit na Panenských ostrovech pravé panenské kulinářské orgie.

Jiný kraj, jiné míry

Nejvyšším činitelem na BVI je sice britská královna, kterou zde zastupuje guvernér, ale s britskou librou zde neuspějete. Platí se dolary. Míry a váhy jsou kombinací britského a amerického systému. Pro evropské šéfy nebylo někdy snadné vysvětlit personálu, kolik čeho do čeho mají dát. Tak si raději dělali všechno sami, stejně jako jejich američtí kolegové. Šéf nešéf, všichni si vzájemně pomáhali a své výtvary nabízeli k ochutnání. Žád-

né lžičky, vařečka či naběračky. Pěkně přstem a olíznout. Stejně kontrolovali správnou teplotu. V tom mezi nimi nebyly výjimky. Počáteční patrná nedůvěra a okukování se brzy přetavila v dokonalou spolupráci. Přitom šlo o vládce, někdy i majitele vyhlášených kuchyní, kde má jejich slovo a pokyn platnost zákona. Prostě profesionálové každým coulem. Američané obecně nemají problém navazovat kontakty, šéfkuchaře nevyjímaje. Nejvíc hvězdně zpočátku působil německý michelinovský šéfkuchař Hubert Scheid. Ovšem už při druhé večeři jsem ho viděl, jak neváhal obětavě před vydáním jídel z kuchyně pečlivě zkontrolovat a případně otřít nepatřičnou stopu na každém z šedesáti talířů, které putovaly k hostům. Přitom na nich nebylo jeho jídlo.

Víno v ohrožení

Stabilních třicet a více stupňů tepla, které jsou na BVI ve dne i v noci, mělo při podávání jídel jednu velkou výhodu – rozhodně nehrozilo, že talíře a jídlo předčasně vychladnou. O to větší starosti měli se svými ryzlinky němečtí vinaři. Museli neustále transportovat z ostrova na ostrov, z jednoho luxusního resortu do druhého, chladicí boxy s desítkami kilogramů ledu, kde své poklady uchovávali. Víno bylo potřeba mít řádně podchlazené, protože v okamžiku, kdy ho nalili do sklenek, jejichž teplota se také pohybovala kolem třiceti stupňů, už bylo na hranici doporučené teploty. Hosté, kteří neochutnali hned, pili o chvíli později už víno teplé. Chladit se pochopitelně muselo i italské červené. Tady by se pokojová teplota bez klimatizace rovnala mírnému svařáku.

Snoubení rýňáků s exotikou

Postavit na každou z exkluzivních večeří jiné menu, které by se dokonale snoubilo s moselskými rýňáky, nebylo vůbec jednoduché. Nejmenší problém s tím měl pochopitelně Němec Hubert Scheid. Je na Mosele doma a rýňáky byl odkojen. Ani pro Francouze Alaina Ivaldiho nebyly ničím neznámým. Většina amerických šéfkuchařů však tuto odrůdu znala pouze teoreticky. V USA se takřka nepěstuje, bílým →