

GASTRONOMIE / VÍNO

in.ihned.cz/jidlo



Víno bylo potřeba neustále chladit v boxech s desítkami kilogramů ledu.

vínům tam dominuje Chardonnay. Navíc pro většinu rýnáků z Mosely je typický vyšší zbytkový cukr a výrazná mineralita. Najít proto ty nejvhodnější kombinace s jídlem nebylo snadné. Ovšem mistři si poradili skvěle a některé kombinace byly skutečně dokonalým koncertem vzájemně se podporujících vůní a chutí. Italská vína znali všichni, takže kombinovat je s pokrmem bylo pro ně mnohem jednodušší.

Žádnou z exkluzivních večeří (jejich seznam přinášíme na jiném místě) nepřipravoval pouze jeden z šéfkuchařů. Naopak většinou každé jídlo z osmichodových menu dělal jeden z nich. Všechny galavečeře by však svým dokonalým provedením stály za samostatné pojednání. Kvůli nedostatku místa uvádíme pouze menu s příslušnými víny podávané na galavečeři v guvernerském paláci v hlavním městě Road Town na ostrově Tortola. Zúčastnilo se jí 60 hostů reprezentujících ekonomickou i politickou elitu BVI. Jeho excelence guvernér David Pearey po jejím skončení přiznal, že nic takového v jeho domě ještě nebylo. Kuchařka, která v guvernerském paláci působí už 40 let a svoji černou buřinku nesundá ani u dřezu, to potvrdila.

Dokonalé snoubení jídla a vína je v podstatě dvojí. Buď pokrm i víno ladí v chuti i ve vůni, vzájemně se doplňují a umocňují tak kulinářský zážitek, nebo mohou být jídlo a víno ve vzájemném kontrastu a ten dokáže při spojení dovést zážitek k ještě vyšší dokonalosti. To se podařilo šéfkuchařům spolu s přítomnými vinaři na Britských Panenských ostrovech připravit mnohokrát.

Pomněl se i Červený kříž

Na zahajovací party, které se u zřícenin starého mlýna na cukrovou třtinu na ostrově Virgin Gorda zúčastnilo 250 lidí včetně předsedy vlády BVI a jeho ženy, představili šéfkuchaři Christopher Koetke a Paul Tinaglia se svými pomocníky z Vysoké školy kulinárního umění z Chicaga průřez americkou kuchyní. Což bylo zajímavé především pro Evropany, včetně moselských vinařů. Severozápad USA reprezentoval losos s ragú ze směsi divokých hub s kru-

tony, středozápad pečená vepřová žebírka, placičky z divoké rýže, kachní maso a tuřín pečené v listovém těstě s omáčkou z kachních jater. Severovýchod mohli hosté rozeznat ve smažených placičkách z krabů z Chesapeake, rolkách z humrem, salátem z kořenové zeleniny a křenové pěně. Jihovýchod zastupovaly vepřové sendviče s ostrým zelným salátem a dušenou zeleninou, jihozápad texaské srnčí, kukuřičný chléb se slaninou, rolka s krevetami Jicama a salátem z Nopales. Každý z vinařů nabízel svá vína, a tak si mohli hosté kombinovat jídla s víny dle svých chutí.

Díky dobrým kontaktům organizátorů na vedení souostroví se sem mohlo dopravit nejenom víno, kterého v chlazeném kontejneru z Evropy doputovalo tři tisíce lahví, ale i potřebné delikatesy. Navíc si šéfkuchaři mohli dovést i své oblíbené saďy nožů a nejrůznější ingredience, což je jinak striktně zakázáno. Osobní povolení vydal a podepsal sám předseda vlády. Vyplatilo se to, protože místní Červený kříž, kterému předsedá jeho žena, dostal po skončení akce na 100 tisíc dolarů.



Michele B. Mitchel

Šéfkuchaři na BVI

Roberto Donna, Galileo, Washington, D. C., USA

Vikram Garg, American Karma, San Francisco, USA

Thomas Hannum, Hotel du Pont, Wilmington, Delaware, USA

Clif Holt, Little Savannah Restaurant and Bar, Birmingham, Alabama, USA

Christopher Koetke, The Schoole of Culinary Arts, Kendall College, Chicago, USA

Michele B. Mitchel, Hotel du Pont, Wilmington, Delaware, USA (jediná žena)

Bruce Moffet, Barrington's Restaurant, Charlotte, Severní Karolína, USA

Mark Salter, The Inn at Perry Cabin, St. Michaels, Maryland, USA

Stephen Stryjewski, Cochon Restaurant, New Orleans, USA

Paul Tinaglia, The School of Culinary Arts, Kendall College, Chicago, USA

Alain Ivaldi, Lycée Hotelier, Marseilles, Francie

Hubert Scheid, Restaurant Schloss Monaise, Trier, Německo

Vinaři na BVI

Gerhard Grans, Weingut Grans-Fassian, Německo

Oliver Haag, Weingut Fritz Haag, Německo

Thomas Haag, Weingut Schloss Lieser, Německo

Theo Haart, Weingut Reinhold Haart, Německo

Lothar Ketter, Weingut Ketter, Německo

Geoffrey Chilcopp, Tenute Cisa Asinari dei Merchesi di Grésy, Itálie

Místa konání

- Government House, Tortola
- Full Circle, Nail Bay, Virgin Gorda
- Rosewood Little Dix Bay, Virgin Gorda
- Villa Aguamare, Virgin Gorda
- Mooney Bay Estate, Virgin Gorda
- Biras Creek, Virgin Gorda
- Allamanda Estate, Beef Island, Tortola
- Baraka Point, Nail Bay, Virgin Gorda

Ty se vybraly v tichých aukcích vín, pořádaných po skončení každé večeře. Účastníci dostali seznam dražených vín i s jejich vyvolávací cenou, každý si vybral, které a za kolik hodlá koupit, a napsal k němu číslo svého konta. Žádné ověřování, zálohy či vykřikování. Tady byla společnost, kde slovo a podpis skutečně ještě stále platí, byť jde jenom o takovou „hloupost“, jako je lahev vína za pár stovek či tisícovek dolarů. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Foto: Jindřich Dušek a autor