

Hledání harmonie

JAK DOPADLA TŘI DEGUSTAČNÍ MENU TŘÍ DOMÁCÍCH RESTAURACÍ?

Zvolit správnou kombinaci jídla a vína není jen výsadou špičkových restaurací. Bez lahve vína na stole si lze těžko představit i běžnou večeři v italské, španělské či francouzské domácnosti. Jak se s tímto úkolem vypořádaly vybrané restaurace v Česku?



Dobře vyladěný Pinot Blanc držel se svičkovou krok.

S rostoucí kulturou stolování se pomalu, ale jistě mění i konzumentské návyky. Dlouhá desetiletí bylo v Česku vnímáno víno především jako nápoj navozující euforii. Pilo se jen tak: někdy pro radost, jindy na žal. Na rozdíl od vyspělých vinařských zemí, kde je víno především nápoj určený k jídlu. Pravda, i tam ho při večeři padne hravě několik lahví na stolovnicku. Ovšem vždy se ke každé sklenice něco zakusuje.

Konec pravidel

Trh v Česku je dnes už velmi slušně zásoben víny a potravinami domácího i zahraničního původu. Lze tedy vybírat, zkoušet a kombinovat jídla s víny takřka dle libosti a finančních možností. Také tato oblast gastronomie je dynamická a proměňuje se. Přestávají platit zažitá staletá pravidla, která určovala tak-

řka závazně, jaké víno s jakým jídlem podávat a požívat.

Například šampaňské či sekt se dříve doporučovaly jako aperitiv, případně ke kaviáru. Dnes už lze sestavit celé bohaté menu s výběrem sektů či šampaňských. Ve francouzském kraji Champagne mají dokonce šampaňské, které si rozumí s doutníkem.

V posledních dnech jsme zavítali na tři akce zaměřené na nejvhodnější kombinaci jídla a vína. Na dvou byla vína předem dána, na třetí byl jejich výběr omezen financemi (pro většinu z nás běžnější situace). Všechna tři setkání hostily špičkové restaurace: dvě pražské a jedna brněnská. Přinášíme komentovanou menu pro případnou inspiraci.

La Degustation Bohême Bourgeoise

Degustace ve znamení osmiček, i tak by šlo nazvat dvoudenní akci v pražské restauraci La Degustation Bohême Bourgeoise, kde se celoročně podávají výhradně degustační menu. Je známá nejenom vybraným jídlem, ale i znalými sommelieri, kteří dovedou ke každému chodu doporučit vhodné víno. Mají co nabídnout, jejich vinotéka obsahuje zajímavé položky z celého světa.

Tentokrát se zde dva dny vařilo speciálně k vínům společenství moravských vinařů známého pod zkratkou V8. Skupina má totiž osm členů a navzdory u nás vžitým tradicím vzájemné rivality dokážou spolupracovat a společně svá vína prezentovat.

Speciálně k jejich vínům šéfkuchař Oldřich Sahajdák se sommelierkou Klárou Kollárovou vymysleli degustační menu o osmi chodech. K moravským vínům připravil jeden z našich nejlepších šéfkuchařů brilantní ukázky z tradiční české kuchyně v moderním pojetí. Z dvojího dobrovolného omezení – domácí vína a domácí suroviny – dokázali vytvořit skutečnou zážitkovou gastronomii.

Amuse bouche maison

- **Pošírovaná pražská šunka**, malínská pěna, jablečkové granité, „smaženka“

- **Merlot rosé 2007**, Nové vinařství

Svěží, výrazný Merlot v lehounce růžové variantě si velice dobře poradil nejenom se šunkou, ale i jemnou křenovou pěnou.

- **Tomatové consommé**, bazalkové želé

- **Sauvignon 2007**, pozdní sběr, Dyjákovice, trať U sklepů, vinařství Jiří Hort

Takovou rajčatovou polévku z čerstvých rajčat by mohl i její zapřísnělý nepřítel. Lehce převálcovala lehounký Sauvignon.



Třeboňský sumec