

GASTRONOMIE

in.ihned.cz/jidlo



Šumavské čerstvé houby na másle

• Mini suši

🍷 **Chardonnay**, Peuerto Viejo 2006

Naštěstí bylo chardonnay barikováno jen z patnácti procent, a proto delikátní suši nepřehlušilo, ale dobře doplnilo.

• **Terinka z křepelek** s brusinkovou omáčkou

🍷 **Merlot**, Puerto Viejo 2005

Příjemná kombinace jídla a vína

• **Guláš z pštrosího masa** s opečenou paprikou

🍷 **Cabernet Sauvignon**, Puerto Viejo 2006

Nejlepší část celé produkce, víno pocházející ze základní řady vinařství i jídlo byly zcela průměrné chuti i vůně. Pštros asi hodně běhal, neb jeho kousky byly tuhé.

• **Ořechovo-ovocný chlebiček** s kandovaným ovocem

🍷 **Syrah-Cabernet Sauvignon**, Toro de Peidra 2005

Nejlepší víno z celé ochutnávky se dokonale snoubilo s výrazným jídlem a oboje volalo po dalším soustu.

Informace

Restaurant U Malířů

Maltézské nám. 11, Praha 1, tel.: 257 530 318
www.umaliru.cz

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: ●●●●●

• Čokoládové brullé

🍷 **Cabernet Sauvignon**, Toro de Peidra 2004

Kávovo-čokoládové podtóny vína dokonale ladily s dezertem.

• Višeň v hořké čokoládě

🍷 **Cabernet Sauvignon**, San Simon 2004

Opět dokonalá souhra vína s jídlem. Však také tenhle sauvignon majitel považuje za rodný skvost.

Borgo Agnese

Skutečně zážitkové menu sestavil sám majitel nové brněnské restaurace Borgo Agnese Michal Prachař na základě objednávky pro třicet lidí s limitovanou cenou. Ta ovlivnila a omezila hlavně výběr vín.

• V kuchyni za studena **uzený indonéský tuňák** s caponatou

🍷 **Muškat moravský 2007**, Vinohrad

Volba odrůdy byla správná, ale existují výraznější muškáty, které by lépe ustály zauzeného tuňáka.

• **Capuccino z mladého celeru** s letitým balsamikovým octem

• **Mušle svatého Jakuba** na grilu s vanilkovou omáčkou a zeleninou juliens

🍷 **Pálava 2006**, Moravino Valtice

Nevýrazné víno neustálo vanilkovou omáčku, která byla sice jemná, ale doušek vína se s ní rozhodně nesnoubil.

• **Telecí brzlík na sherry** podávaný s pěnou z bílých husích jater

🍷 **Rulandské bílé 2006**, Vinařství Vrátil

Víno opět nemělo na skutečně skvostně připravené jídlo.

• **Mladá hovězí lička** z irského býka pečená se zeleninou a podávaná s polentovými gnocchi

🍷 **Tempranillo Épico 2005**, Toro, Španělsko
Dokonalé připravená sousta rozplývajícího se masa zalitá douškem španělského červeného neměla chybu.

• **Telecí filátko na grilu** s omáčkou Borgo, pyré z dýně a brambory pečené s olivami

🍷 **Roero 2004**, Piemonte, Itálie

Opět dobře zvolená a ladící kombinace jídla a vína. Brambory pečené s černými olivami by zasloužily samostatnou kapitolu.

• **Bruselská skládaná terinka** s penou mascarpone a chilli

🍷 **Portské Taylors**, Tawny, Porto, Portugalsko

Vydařená tečka za degustačním menu a zpočátku nevyváženou volbou vín.

Informace

Restaurant Borgo Agnese

Kopečná 43, Brno, tel.: 515 537 500
www.borgoagnese.cz

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: ●●●●●

U menu byla předem domluvená cena. Při zachování špičkové gastronomie proto místní sommelier musel při výběru ke špičkovým jídlům sáhnout po lacinějších domácích vínech, což v několika případech nebyla zrovna šťastná volba.

Dokonalé vyladěná jídla vysoké kvality většinou moravská vína zcela „přebila“. Bohužel v některých případech tato vína víc vadila, než aby přispěla k vyššímu gastronomickému zážitku. Teprve v závěru se červená zahraniční vína s jídly „popasovala“ takřka k dokonalosti. Zajímavý objev při této večeři učinil jeden z našich nejlepších sommelierů Ivo Dvořák. Nechal si trochu uvítacího sektu a upil ho až k druhému chodu – capuccinu z mladého celeru s letitým balsamikovým octem – který byl v jídelníčku bez vinného doprovodu. A hle, jídlo se s nepřilíživým sektem nádherně snoubilo a vzájemně umocňovalo. Návštěvu této nové brněnské restaurace jde opravdu doporučit. Rozhodně se do ní časem vypravíme na větší exkurzi. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Foto: Radim Beznoska



Pašírovaná pražská šunka



Tomatové consommé