

in.ihned.cz/jidlo

Vích překvapivě doporučil červené víno ze Savojska, tamní typickou odrůdu Mondeuse. Má vyhraněnou charakteristiku a pochází ze studené části Francie. Doušek spojený s masem a karotkou přechází do příjemné ovocné sladkosti. Jemná kořenitost vína podtrhuje chuť dobře připraveného králíčího masa. „Je to víno pro překvapení i pobavení, mělo by vnést do menu určitý prvek vzrušivosti“, zdůvodňuje volbu Hynek Vích. K candátovi zkoušíme dva typické alsaské ryzlinky z vinic Grand cru. Hatschbourg Riesling 1999 a Goldert Riesling 1994. Po důkladném prochutnání vítězí možná překvapivě starší z nich. Je tělnatý s výraznou mineralitou, která vínu i přes relativní stáří udržuje svěžest. Především s omáčkou se vzájemně nádherně v ústech zaoblobují a doplňují. U mladšího nad rybou dominuje citrusový nádech vína. Ten je naopak v nádherném souznění s nejtýpčtějším alsackým jídlem šukrutem. Měl jsem možnost tuto specialitu ochutnat v nejrušnějších podnicích v Alsasku, ale žádný nebyl tak dobrý, jako od Patrika Dočekala. A na vynikající šukrut je třeba pít stejně vynikající a mocný ryzlink. Tady se svěžest a vynikající aroma, s pro alsacké ryzlinky typickými petrolejovými tóny, vína firmy Hatschbourg skvěle popasují s vydatným jídlem i kyselým zelem. Přes vydatný počet kalorií je díky vínu výsledným dojmem po této etapě pocit svěžesti.

Sýr Munster je z rodu „smradochů“. Takové síle odolá jenom stejně vydatné víno. Z dvou skvělých alsaských Gevürztraminerů nakonec vybíráme Grand cru firmy Zinnkoepfle 1996. Jeho tělnatost se překvapivě skvěle doplňuje a vzájemně umocňuje s aromatickým sýrem. Mladší uchažeč od firmy Goldert nemá se svou svěžestí proti vyzrálému krasavci šanci.

Ke sladké tečce už stačí jenom poslední doušek skvělého tramínu a nádherný koncert chutí a vůní je pro příjemných dvou hodinách ve finále. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

**Alsasko-lotrinské menu:**

- Lotrinský koláč (Quiche) s cibulí
- Králíčí řez s karotkovou šťávou a kytičkou salátů
- Candát a la mousselin
- Choucroute garni po alsasku
- Sýr Munster s fenyklovým kompotem a kmínovou tyčinkou
- Čokoládový kousek ve vanilkovém krému a teplé višně

**INFORMACE****Putování francouzskou gastronomií**

Hotel Hoffmeister, Pod Bruskou 7, Praha 1  
Tel.: 251 017 133

- Alsasko a Lotrinsko 29. – 31. 10. 2003
- Od 26. do 28. 11. putování pokračuje s burgundskými jidly a víny