

Harmonie chutí

VHODNÉ KOMBINACE VÍNA S JÍDLEM: KONTRAST I SPLYNUTÍ

Konzumace znamenitého vína s výborným jídlem ještě nemusí skončit špičkovým gastronomickým zážitkem. Mezi prvotřídními nápoji i pokrmy je totiž nutné najít tu nejlepší kombinaci.



FOTO: MARTIN BYSTRICKÝ

Lososový mousse s červeným kaviárem a chipsy z červené řepy, ozdobené cherry rajčaty a rukolou



FOTO: MARTIN BYSTRICKÝ

Čokoládové suflé se zmrzlinou z lesních plodů

Ve špičkových restauracích se o vhodné spojení jídla a vína snaží šéfkuchař se zkušeným sommeliérem. Někdy kuchař připravuje pokrm k vínu, jež nabízí sommeliér, a společnou volbu potom doporučují hostům. Častěji se však vybírají možné nápoje k jídlům, která si hosté objednali.

V zahraničí běžně najdete restaurace, které už na jídelním lístku navrhuji k jednotlivým jídlům osvědčená vína. Také v Česku se již připravují degustační menu, kde se ke každému chodu podává sklenka vybraného vína.

Kombinace jídel a vín jsou nekonečné. Je možné se spolehnout na doporučení sku-

tečných odborníků. Stejně tak bývá zajímavé experimentovat doma či s přáteli, jaké víno se k čemu nejlépe hodí. Dnešní příklady jsou jen malou inspirací.

Španělské variace

Menu k vínům ze španělského vinařství Enate připravili v pražském pětihvězdičkovém hotelu Eurostars Thalia. Enate je moderní vinařský podnik v oblasti Somontano. Z jeho nabídky vybírala nápoje k jídlům sommeliérka hotelů Eurostars Erica Villen Garcia.

K předkrmu, v němž dominoval losos, zvolila loňský růžový cabernet sauvignon. Výrazná chuť lososa si totiž žádá výraznější