



FOTO: ARCHIV

JAK PODÁVAT VÍNO

Při podávání vína je třeba dodržet doporučené teploty při kterých má víno optimální vlastnosti. Starší vína je dobré otevřít i několik hodin předem a dekantovat je – opatrně přelit do skleněné karafy. Odstraníme tím sediment a zároveň starší víno provzdušníme.

Doporučená teplota

● Šampaňská a šumivá vína	4 – 6° C
● Bílá vína sladká	7 – 9° C
● Bílá vína suchá	9 – 11° C
● Červená vína mladá	14 – 16° C
● Červená vína zralá	16 – 18° C
● Červená vína, dlouho zrající v dubových sudech	17 – 19° C



snoubilo víno firmy Marcinčák – Novosedly, Frankovka 2002 – pozdní sběr.

Desert Vladařské potpourri (jahodový nok, povidlová taštička s mákem, lívaneček s borůvkami) byl v režii Vinařství rodiny Špalkovy z Nového Šaldorfu – Znojmo, Šaler 2002 – dezertní víno, které si nezadá s ohnivostí, lahodnou sladkostí a kořenitostí portských.

Jako tečka výborná káva a digestiv Poire au Cognac Godet Reserve Paradise s kubánským doutníkem Montecristo Edmundo.

Štědrý den má být dnem postním, ale neznám nikoho, kdo by to úplně dodržoval. K snídani si většinou dáme několik krajíčků vánočky s bílou kávou a k obědu kroupového kubu. Loni jsem si užil tento pokrm s Zweigeltrebe 2000 Habánské sklepy, mělo pikantní, kořenitou vůni a plnou chuť s tóny třešňového džemu se zralou koncovkou.

Štědrovečerní menu jsem zahájil Champagne Veuve

Clicquot Ponsardin brut – delikátní vůně lískových oříšků a grepů, chuť citrusových plodů, jemné, intenzivní perlení – noblesní aperitiv svátečního večera, který si poradil i s relativně silnou rybí polévkou s rybími jikrami.

Nevšední příležitost, jakou jsou Vánoce, si zaslouží i nevšední vína, a tak jsem k tradičnímu štědrovečernímu pokrmu zvolil Ryzlink rýnský 1971 (Vína Mikulov) ze svého archivu. Po více než třiceti letech mělo toto víno neobyčejně svěží, ovocnou chuť, a přestože patřilo do kategorie polosuchých rozhodně zbytkový cukr nepůsobil rušivým vjemem, ba naopak – ušlechtilá vůně lahově zralosti, chuť sušeného ovoce a velmi dlouhá dochuť potvrdily, že tato odrůda patří mezi krále vín.

OTAKAR ŽOUDLÍK

manažer Horeca, uskupení Bohemia Sekt Starý Plzeňec

Aperitiv

Doporučuji správně vychlazený sekt Bohemia prestige brut.

Polévka

I když v kuchyni rád experimentuji, štědrovečerní večeri mám rád klasickou.

K tradiční rybí polévce s kousky rybiho masa, mlíčem a jikrami se výborně hodí Rulandské bílé 2004 – pozdní sběr z Vína Mikulov.

Hlavní chod

Před smaženým kaprem dávám přednost kaproví na černo s omáčkou ze sušených švestek s bramborovými placičkami. Tato úprava si říká o červené víno a v Modrém Portugalu 2002 z Habánských sklepů najdete přesně ty tóny ve vůni a v chuti, které dokonale korespondují s černou omáčkou.

Moučník

K desertu v podobě tvarohové štolý si dovedu velmi dobře představit unikátní, příjemně aromatické víno s medovými tóny. Takové je slámové víno Pálava 2003 z vinařství Pavlov. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz