

in.ihned.cz/napoj

KLÁRA GÖTZOVÁ

sommeliérka restaurace a vinotéky domu U Závaje, Merlot Grands Vins, společnosti zabývající se dovozem francouzských vín, Praha. Třetí na letošním mistrovství sommeliérů ČR, nejlepší sommeliérka republiky. Je znalkyní francouzských vín a své doporučení pojala skutečně velkoryse.

Aperitiv

Crémant de Bourgogne brut, Les Caves des Hautes-Côtes

Předkrm

Salát z listových salátů, hroznového vína a vlašských ořechů se zapečeným kozím sýrem na toustu s medem

Sancerre „Les Baronnes“ 2004, Henri Bourgeois

Hlavní jídlo

Treska s omáčkou bernaise a dušenou zeleninou
Chablis 1er cru Vau de Vey, Domaine des Malandes

Dezert

Směs tradičního vánočního cukroví
Porto Tawny, Cálem
Zelený čaj nebo káva

IVO DVOŘÁK

několikanásobný sommeliérský mistr ČR, účastník dvou světových sommeliérských šampionátů. Sortimentní manažer společnost Spar se ve svých doporučeních opravdu rozmáchl.

Jen stěží si dokážeme představit tradiční Vánoce bez husté rybí polévky, kroupového kuby, smaženého kapra s bramborovým salátem a širokého výběru vánočního cukroví. Kromě toho se naše chladničky naplní exotickým ovocem, výběrovými uzeninami, ušlechtilými sýry, drahým alkoholem a na stole se objeví citrusové plody, datle, fíky, různé druhy ořechů a rozinky.

Nesmíme zapomenout na aperitiv. Velmi dobře se hodí šumivé víno v kategorii brut, neboli extra suché – Champagne, Sekt, Cava. Stejně dobře však poslouží mladé, lehké svěží víno – Müller Thurgau,



FOTO: ARCHIV

Veltlínské zelené, nebo Muškát moravský.

Hustá rybí polévka se úžasně zjemní sklenkou extra suchého šumivého vína, které bylo jako aperitiv.

Pokud se v předvánočním shonu stačíte zastavit na šne-



ky, určitě zvolte nějaké komplexní vyzrálejší, suché bílé víno – Chardonnay, Ryzlink rýnský, Aurelius, Aligoté, či Viognier. Výraznější úpravu šneků můžete doprovodit vínem, které zrál na dubových sudech „barrique“ – Chardonnay, Chablis A.O.C., Semillon, Colombard.

Kroupového kuby, kde bývá hodně česneku, bylinek a koření a navíc těžké houby, je vhodné kombinovat s měkkým, poddajným červeným vínem se sametovou tříslovinou

a lehkou koncovkou s tóny skořice a červeného ovoce – Modrý Portugal, Svatovavřinecké, Rulandské modré (Pinot Noir), Sangiovese.

Smažený kapr s bramborovým salátem je komplikovaný pokrm – je zapotřebí vzít v úvahu úpravu jak ryby, tak přílohy. Smažením se již tak poměrně tučné maso kapra ještě zvýrazní. Bramborový salát s cibulí, majonézou, brambory, kořenovou zeleninou, hořčicí, pepřem a solí obsahuje silné ingredience, které je třeba také zohlednit při výběru vhodného vína. Musí to být korpulentní, bohaté, dlouhé bílé víno, které má opulentní chuť s vyváženým poměrem kyseliny a zbytkového cukru a vyšší obsah alkoholu – Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Chardonnay, Sauvignon blanc, Torrontes.

Vánoční cukroví je natolik rozmanité, že se velmi dobře hodí šumivé víno demi sec, stejně jako sklenka portského, Sherry cream, nebo ledové či slámové víno.

Doporučit vhodné snoubení vína ke všem specialitám, místním úpravám a delikatesám, je úkol na knihu, proto nabídnu jenom kombinace, které jsem si vyzkoušel během loňských Vánoc.

Den před Štědrým dnem jsem zkusil šnečí menu v restauraci U Vláďáka v Praze (viz rubrika Jídlo, str. 24). Jako aperitiv jsme měli obdivuhodně svěží sekt od pana Petrůvky Cu-vée Vláďák extra brut rosé s harmonickou chutí drobných červených plodů.

První chod byla Šnečí paštička s ořechy a bylinkami, s níž velmi zajímavě vyznělo aromatické víno Františka Kupsy – Žernosecký MOPR neboli Muškát moravský. Ovocné aroma zralých meruněk a bílých broskví se nevtíravě promítalo i do chuti a delikátně doprovázelo jemnou chuť paštičky.

Šneci po burgundsku se snítkou rozmarýnu jako druhý chod potřebovali výrazné bílé víno a vynikajícím společníkem se stalo Moravino Valtice Chardonnay 2002 barrique – pozdní sběr.

Nejvýraznější třetí chod byli šneci na jehle pečení na grilu s plátky slaniny a kaštiny. Díky úpravě bylo zapotřebí vybrat červené, jemné víno s měkkými taniny a dostatečnou obsažností. Velmi dobře se s nimi →



Klára Götzová
sommeliérka restaurace a vinotéky domu U Závaje, Merlot Grands Vins



Ivo Dvořák
několikanásobný sommeliérský mistr ČR



Otakar Žoudlík
manažer Horeca, uskupení Bohemia Sekt Starý Plzeňec