

# Vánoce na víně

## Doporučují tři špičkoví sommeliéři



**S**noubení jídla a vína patří ke gastronomickým vrcholům. Můžete jíst dokonale připravené pokrmy, mistry kuchaři chuťově i vizuálně dovedené k dokonalosti. Stejně tak vychutnávat ta nejlepší vína. Ovšem když se podaří najít k vybranému pokrmu nejvhodnější víno, jste rázem o několik pater výše a dostáváte se do dimenzí, kam vás samostatně prožitý zážitek z jídla ani vína nemůže přivést. Cesta k dokonalosti je složitá a vyžaduje nejenom velké zkušenosti a pravidelný trénink, ale i cit a vrozený talent. Mnohdy totiž může jít o kombinace zcela nečekané a jdoucí třeba i proti obecně zažitým trendům. K těm patří mimo jiné doporučení, že k rybám a bílým masům patří víno bílé, k masům tmavým víno červené.

### Úloha sommeliéru

Cesta pokus omyl a nový pokus je sice osvědčená, ale při hledání nejvhodnějších kombinací jídel a vín se může pěkně prodrazit. Proto v každé lepší restauraci zaměstnávají sommeliéra, což je odborník, který má být hostům mj. nápomocen vybrat vhodné víno k vyhlédnutým pokrmům. I u nás už máme Asociaci sommeliérů i jejich národní mistrovství. Ostatně o tom magazín IN pravidelně informuje.

Štědrovečerní večeře patří ve většině domácností k tomu nejslavnostnějšímu, co rodinu v běžném roce při stolování potká. A k jídlům na slavnostním stole patří i vhodné víno. Požádali jsme proto trojici našich nejúspěšnějších sommeliérů, aby sestavili štědrovečerní menu podle svých představ a k jednotlivým jídlům doporučili vhodná vína.

FOTO: ARCHIV