

Štědrovečerní napití

**Sváteční večer se neobejde bez nápojů
a po návštěvě půlnoční zachutná v nočním chladu
i něco ostřejšího a hlavně horkého.**

K tradičnímu štědrovečernímu menu se smaženým kaprem, ale případně i s jinou rybou připravenou bez smažení patří kvalitní víno. Na trhu už je dostatečný výběr nejenom ryb a dalších potravin, ale i velmi dobrých vín z nejrůznějších zemí, navíc v přijatelných cenových relacích.

Co k rybě

Nic nepokazíte, když ke svátečnímu stolu zvolíte kvalitní víno z českých či moravských vinic. Určitě se potěšíte některým z kvalitních odrůdových vín z ročníku 2005, který se vyznačuje u dobře připravených vín díky kvalitně vyžralým hroznům odrůdovou čistotou a plností. Navíc jsou tato vína pořád ještě příjemně svěží. Například takový Müller Thurgau 2005 pozdní sběr z vinařství Pavlov, které patří k uskupení Bohemia Sekt Starý Plzenec, vás určitě mile překvapí. Jindy podceňovaná odrůda se v tomto vzorku předvádí v plné kráse a košatosti. Stejně jako loňské Veltlínské zelené ze Znovínu Znojmo nebo Ryzlink rýnský 2005 z Chateau Bzenec.

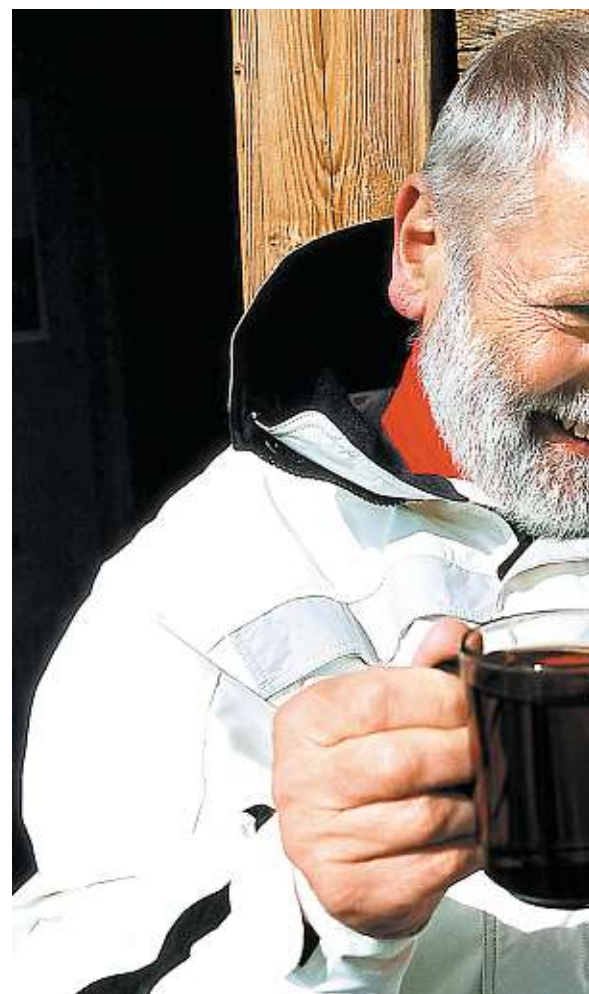
Pro ty, kdo mají raději aromatictější vína, je dobrou volbou Muškát moravský neboli MOPR 2005 z Žernosek od Františka Kupsy. Kdo má raději víno mohutnější a na stole se smaženým kaprem i hutný bramborový salát, určitě si pochutná na pozdním sběru Ryzlinku vlašském 2005 z Tanzeberku Mikulov. A pokud si chcete dopřát něco cizokrajného, vyhledejte Sauvignon 2006 z Chile, už se u nás objevil a je vynikající, svěží a příjemně pitelný. Jestli je pro vás ve víně Francie nade vše, potom určitě ne-

zklame kvalitní krystalické Chablis nebo nějaký kroužkový Sauvignon z apelace Pouilly Fumé, rozkládající se v povodí řeky Loire.

Pokud pohrdnete rybou pečenou nebo smaženou a máte třeba kapra na černo, potom si určitě dobře svažíte rty Modrým Portugalem nebo Svatovavříneckým z Habánských sklepů. Určitě nic nepokazíte, když svým bližním nabídnete jako tečku k dezertu sklenku slámového vína třeba od Marcinčáka nebo ledové z vinařství Sonberg či ze Znovínu Znojmo. Milovníky portského potěší například desetileté tawny Royal Oporto od společnosti Real Companhia Velha.

Nápoje předpůlnoční a popůlnoční

Jestliže vás slavnostní večere nezmohla ke klímbání pod stromčkem a chystáte se vyrazit ještě ven na procházku nebo na půlnoční, můžete si případně připravit i něco na zahřátí. Na klasické svařené víno je rozhodně škoda některého z výše zmiňovaných. Přidané koření totiž přerazí všechny důležité jemné nuance vůně a chuti. Jestliže pro vaření jídla je dobré používat kvalitní vína, na svařák je dobré i obyčejné červené s vyšším obsahem alkoholu. Pokud chcete, aby vás zahřál nejenom teplý nápoj, ale i alkohol, koření (skořice, vanilka, citrónová kůra, nové koření atd.) napřed svařte s trochou vody a teprve potom přidejte víno. Už však nevařte, jenom zahřejte. Alkohol má totiž bod varu už při 78° C, tedy začíná se odpařovat dávno před tím, než začne vřít ostatní nálož v hrnci. Pokud tedy budete svařák, punč nebo grog



opravdu vydatně vařit, žádný alkohol vám v nich nezbude.

Grog zpustlých námořníků

Navzdory historii, kdy dal chladnému grogu jméno 21. srpna 1740 britský admirál Veron zvaný Old Grog (Starý Kořala), když nechal britským královským námořníkům míchat

