Degustační sety základních chutí

Harmonie, nebo kontrast? Snoubení vín a pokrmů je umění

Národní vinařské centrum má za sebou premiéru nového kurzu, který se zaměřuje na kombinování pokrmů s vínem. Role přednášejícího se zhostil dvojnásobný sommeliér České a Slovenské republiky Kamil Prokeš. Kurz doprovázely tři praktické ukázky. Uskutečnil se 29. července v Centru Excelence ve Valticích.

Kamil Prokeš rád dělá věci důkladně a stejný přístup zvolil i při sedmihodinovém kurzu. Vždyť jen doprovodné materiály obnášely desítky stránek včetně podrobných tabulek s možnými kombinacemi jídla a vína a jejich hodnocením.

Přednášející nejprve s pomocí projekce dopodrobna vyjasnil terminologii a základní pravidla snoubení. Zaměřil se přitom na Českou republiku a hledání analogií ke známým zahraničním variantám.

Základní pravidla jsou vcelku jednoduchá. Víno je s jídlem buď v kontrastu, nebo v harmonii. V prvním případě se v obou složkách vzájemně zmírňují chuťové tóny, v druhém naopak posilují. Přitom by víno mělo být vždy dominantnější než pokrm, který doplňuje. Jako příklad kontrastu uvedl Prokeš bůček v kombinaci s robustní barikovou Frankovkou. Tuk zakulatí tříslovinu a naopak tříslovina „prořízne“ tuk. V harmonii je naopak zeleninová omáčka a reduktivní svěží Frankovka s paprikovými podtóny, která nechá chuť zeleniny naplno vyznít.

„Samozřejmě kolik lidí, tolik chutí. Když někomu chutná řízek se šampaňským, nelze se na něj zlobit,“ upozornil s nadsázkou Prokeš. Osobně při sestavování menu preferuje regionální produkty a vybírá ke každému chodu dvě vína. Začíná se aperitivem, který obstarají suchá šumivá vína. Následuje předkrm kombinovaný s lehkými bílými víny. U polévek je už situace o něco složitější. Pokud mají krémový charakter, osvědčila se mu vína

Přednášející Kamil Prokeš

vyrobená s pomocí malolaktické fermentace odrůd Rulandské bílé a Chardonnay. U vývarů zase doporučuje suché sherry, Ryzlink rýnský a Ryzlink vlašský. K rybám a světlému masu patří plnější bílá a růžová vína. K tmavému masu pochopitelně červená vína. U sýrů je opět situace složitější, a proto se na ně soustředil samý závěr školení. Deserty dobře doplní přírodně sladká vína a digestiv pak vše završí v kombinaci s fortifikovanými víny.

„Velice ale záleží na teplotě jídla a teplotě vína. Na jedné degustaci kuchyně nestíhala, část hostů měla jídlo už studené. Vůbec si pak snoubení nevychutnali," podělil se o jednu ze vzpomínek Prokeš. Mimořádně důležitý je také výběr správné sklenice, protože každé víno se kvůli odlišnému obsahu aromatických látek chová jinak. A tvar sklenice může jeho vyznění zásadně změnit.

První praktická ukázka se zaměřila na základní chutě. Na talíři reprezentovaly slanou chuť slané (raději solené) mandle a černé olivy, kyselost balsamico a kysané zelí, hořkost rukola a vlašské ořechy, tučnost hermelín, umami žampiony a sladkost paprika a černá čokoláda. Účastníci všechny tyto ingredience postupně ochutnali v kombinaci s bílým suchým vínem, šumivým vínem, červeným suchým vínem, sladkým bílým vínem a fortifikovaným vínem. O svých pocitech se potom s lektorem pobavili.

Další praktická ukázka se zaměřila na vodu, která je pro úspěšné snoubení dalším klíčovým činitelem. Tentokrát se degustoval suchý Ryzlink vlašský spárovaný se slabě mineralizovanou vodou Magnesií s vysokým obsahem hořčíku, velmi silně mineralizovanou Kláštornou a dvěma perlivými vodami. Neutrálně se chovala pouze první zmíněná, tedy voda bez oxidu uhličitého a vyššího obsahu minerálů. Perlivé vody zvyšují kyselost vína, minerály naopak potlačují některé tóny.

Obsáhlá část kurzu se pak zaměřila na konkrétní druhy pokrmů a ještě detailněji pak na druhy sýrů. Těm se věnovala poslední praktická ukázka, která byla vyvrcholením školení. Bylo zvoleno celkem osm druhů sýrů, a to od tvrdých přes polotvrdé, zrající s bílou či modrou plísní až po čerstvé sýry včetně ovčích či kozích. Ke všem těmto druhům sýrů se účastníci snažili spárovat celkem pět druhů vín (lehký a suchý Sauvignon, plné Chardonnay školené přes sud, ovocitou Frankovku, mohutný Merlot a sladký Tramín). Při praktickém párování sýrů a vín bylo krásně cítit na jazyku a patře, jak některé kombinace vyznívají velmi pozitivně, některé neutrálně a jiné zase působí výrazně negativním dojmem a škodí jak vínu, tak i podávanému sýru. Pro mnoho posluchačů to byl velký senzorický zážitek a nezapomenutelná praktická zkušenost.

Účastníci byli spokojení a kurz se bude opakovat. Termíny zveřejní Národní vinařské centrum na svých internetových stránkách. ■

Účastníci kurzu byli spokojení