

VAŘÍME S VINAŘI:

Zážitková gastronomie se Znovínem

Již druhým rokem pořádá vinařství Znovín Znojmo společně s publicistou Brankem Černým v moderním hotelu, ležícím na hranici Národního parku Podyjí a Rakouska na Znojemsku, program nazvaný „zážitková gastronomie“.

Na sv. Martina snoubil Branko Černý vína s pokrmy v Hnanicích.



Hotel Happy Star je situován v krásné přírodě poblíž vřesoviště Havraníky a vinice Šobes, kudy protéká meandrující Dyje, poblíž hraničního přechodu Hnanice–Retz. Kromě 52 lůžek, wellness a fitness centra, sauny, krytého bazénu, tenisových kurtů a dalších možností sportovního vyžití včetně půjčovny kol a čtyřkolek nabízí také restauraci s vysokou gastronomií a speciální kulinařní programy. Šéfkuchař Raimund Truhlář, inspirovaný Brankovými recepty z publikace pojednávající o kráse snoubení pokrmů s víny, vytváří kreace na rozličná témata, k nimž doporučuje vhodná vína vinařství Znovín Znojmo, jež v posledních desetiletích sbírá na

mezinárodní vinařské scéně jednu medaili za druhou.

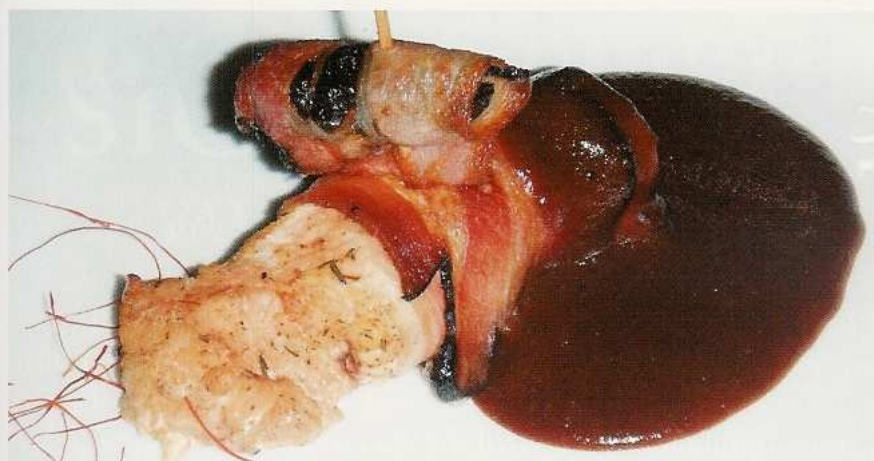
Branko Černý se k vínu propil, tak jako mnozí jiní, v autentickém prostředí moravských sklípků a u jejich majitelů, tvůrců tohoto noblesního nápoje. Koníček se postupem času stal profesí, která původně začala u obchodu s vínem a internetového portálu www.vinnysklep.cz. Poté přišly na řadu různé prezentace, degustace a dokonce i účinkování v televizním pořadu *Prima vařečka*. Branko je rovněž spoluautorem tří knih o snoubení pokrmů s víny a autorem projektu *Malá encyklopedie českých a moravských vín*, jejíž součástí je i velká soutěž vín, která se stala jednou z nejvýznamnějších v republice.

Dobrá vína ze Znovína / S roční produkcí 4 miliony láhví se akciová společnost Znovín řadí na přední místo mezi našimi domácími výrobci vín a je také jedním z vinařství, která určují trendy. Firma byla založena v roce 1953 jako státní družstvo a do své nynější podoby se transformovala v roce 1990. Sídlo produkce se nachází v ospalé pohraniční vesničce Šatov, avšak rozlehlé ležácké sklepy lze nalézt i v Louckém klášteře ve Znojmě a v nedalekých vinařských obcích, jako jsou Přímětice, Sedlešovice a Jaroslavice. Znovínská vína jsou zastoupena nejen v obchodních řetězcích, ale i v rozsáhlé síti vlastních, koncesovaných i nezávislých

HUSA NA BAZALCE S JABLÍČKY NA RŮŽOVÉM VÍNĚ PODLE BRANKA ČERNÉHO

1 celá husa, mléko, 1 láhev mladého rosé, 5 kyselějších jablek, 1 limeta, 500 g kompotovaného ananasu, 1 vrchovatá hrst čerstvé bazalky, 1 menší hlávková zelená, 1 lžíce sádla, 1 lžíce medu, sůl

Husu před pečením namočíme na 5–10 hodin do mléka. Poté ji vyjmeme a ze spodní strany opatrně nařízeme tak, abychom ji mohli rozprostít přes celý velký pekáč. Husu z obou stran dobře osolíme a hřbetem nahoru ji pečeme v přikrytém pekáči při 150 °C 30 minut, aby pustila sádlo. Poté ji vyjmeme z trouby, otočíme a pod políčkou pečeme dalších 30 minut. Pokud byla husa hubenější a nepustila dost sádla, můžeme začít podlévat růžovým vínem, aby se nepřipekla. Jablka nakrájíme na plátky, bazalku omyjeme a lístky otrháme od stonků. Husu vyjmeme z pekáče a do výpeku naskládáme jablka, na ně bazalku a pak vše přikryjeme otočenou husou a pečeme dalších 30 minut, naposledy pod pokličkou. Husu pečeme ještě 60–90 minut za stálého podlévání vínem a otáčení po půlhodinách, až je upečená dozlatova. Bazalku vyjmeme a jablka rozšleháme do výpeku, propasírujeme, přidáme lžici medu a prohřejeme. Mezitím si připravíme ananasové zelí: Menší hlávkou bílého zelí nakrájíme na nudličky, rozpustíme trochu sádla, zelí opečeme, zalijeme vínem a přidáme kompotovaný ananas včetně šťávy. Dusíme 10 minut, osolíme a dochutíme limetovou šťávou. Podáváme s bramborovými knedlíky plněnými škvarky. Jejich příprava je jednoduchá: Vyválenou placku bramborového těsta pomazeme tenkou vrstvou jemně mletých osolených škvarků, těsto zabalíme a uvaříme jako klasický knedlík.



vinoték. Vína – a mnohdy i taková, která nikde jinde nejsou k dostání – lze též objednat na základě katalogu prostřednictvím zásilkové služby, jež byla zavedena jako jedna z prvních v zemi. Znovín se také může pochlubit nejstarším archivem moravských vín (až do roku 1947) a v neposlední řadě i tím, že jejich Rulandské šedé z vinice Šobes ročníku 1993 bylo podáváno anglické královně Alžbětě II. a princovi Philipovi při jejich oficiální návštěvě ČR v roce 1996.

Na sv. Martina / Na sv. Martina jsme se vydali do Hnanic, abychom se připojili k právě probíhajícím svatomartinským hodům se znovínskými víny a zjistili, co se zde připravuje na čas předvánoční. Nálada byla vsutku sváteční a na slavnostně prostřené stoly se postupně snášelo pět chodů menu, s nimiž se snoubilo téměř dvakrát tolik vín. Branko nejprve představil Müller-Thurgau nového ročníku, který byl svěží s hroznovým projevem. Po něm přišlo plnější Veltlínské červené rané, k němuž se podával silný drůbeží vývar s domácími nudlemi, drůbky a čerstvou zeleninou. Dalším vzorkem byl Aurelius (kříženec Ryzlinku rýnského a Neuburského), který se po jednom svém rodiči projevoval typickou vůní lipového medu a citrusovým charakterem a – podle Branka – přímo čítankovou dochutí čerstvě vymačkané citronové šťávy, možná se třemi kapkami limety; po druhém rodiči byl robustní a plný. Následoval aromatický Irsay Oliver, k němuž se servirovaly nadívané pochoutky, jež se dají připravit z jakéhokoli drůbežního, vepřového, králičího či telecího masa. Jejich kouzlo totiž spočívá ve dvou různých nádivkách: jedné s hruškami kompotovanými na portském a druhé z jablíček na medu. Obě se s vínem výrazně vůně čerstvě utrženého hroznu

a jemně kořenité chuti perfektně snoubily. Toto víno lze jen doporučit na sváteční vánoční tabuli, podle přítomných vinomilců a labužníků prý dobře doprovodí zejména štedrovečerního kapra. Krocání prsíčka ve slaninovém hávu podávaná se švestkovo-vinnou omáčkou a ozdobená tzv. ďáblem na koni (Devil on Horseback), což je sušená švestka marinovaná ve slivovici, zahalená do tenkého plátku křupavé anglické slaniny a k masu upevňená špejlí, se výborně zapíjela mladým rosé. To bylo vyrobeno z odrůdy Svatovavřínecké, mělo atraktivně zbarvené roucho do starorůžova a intenzivní vůni a chuť plodů z letní zahrady, jako jsou jahody, třešně, rebarbora a červený rybíz.

Husa nejen svatomartinská / Vrcholným zážitkem však byla slavnostní husa pečená na jablkách a bazalce, podlévaná růžovým vínem a podávaná s ananasovým zelím a domácími bramborovými knedlíky plněnými škvarkovou nádivkou. K ní se skvěle snoubilo jak mladé Svatovavřínecké, tak Modrý Portugal – zejména ten svou pikantností a svěží kyselinou perfektně prořízne tučnost pokrmu. Sladkou tečku na závěr našeho hodování obstaraly moravské přesňáky neboli bramborové placky plněné teplými povidly, sypané praženou strouhankou a přelitě husím sádlem. Báječně je doprovodil voňavý Muškát moravský, víno sladké hroznové chuti s ananasovým odchodem. V hotelu Happy Star se podobné programy zážitkové gastronomie pořádají dvánáctkrát ročně, každý měsíc jeden – od masopustních a zabijačkových hodů, valentýnské party, jarních a velikonočních specialit, letního grilování až po tzv. velkou vánoční cestu do historie, do kuchyně našich babiček či panských sídel...

Helena a John Baker / foto: autoři

SOUTĚŽ

Na podzim se na trhu objevilo další vydání *Malé encyklopedie českých a moravských vín*, jež je každoročně spojena s největší oficiální soutěží vín v ČR. Doporučená cena publikace činí 349 Kč, vy ji však můžete získat zdarma, pokud správně zodpovíte následující tři otázky a bude-li vám při losování přát štěstěna...

MALÁ ENCYKLOPEDIE ČESKÝCH A MORAVSKÝCH VÍN

2008–2009



HODNOCENO VÍCE NEŽ 1 000 VÍN

BRANKO ČERNÝ



GERONIMO COLLECTION

1. Pokolikáté encyklopedie vychází?
2. Kolik vín bylo letos do soutěže přihlášeno?
3. Kdo zvítězil v kategorii růžových vín?

Na vaše e-maily, faxy, dopisy, pohlednice či korespondenční lístky s odpověďmi čekáme do 31. ledna 2009 na adrese redakce (B&G, Jana Masaryka 28/281, 120 00 Praha 2-Vinohrady), redakčním e-mailu (beverage@wagner-press.cz), případně faxu (224 251 682). Zbývá jen dodat, že soutěžní otázky poměrně snadno zodpoví každý pečlivý čtenář našeho časopisu... A pak už jen: Hodně štěstí při losování!

VÝHERCI Z MINULÉHO ČÍSLA:

Kolik hektarů vinic společnost Eko Hnízdo v současné době obhospodařuje? Celých 140. Ze čtenářů, kteří odpověď na tuto otázku znali a v termínu nám ji poslali, byli vylosováni tito tři: Michal Šeffler z Uhřic, Vladimír Linhart z Prahy 6 a Zdeněk Čadan z Havířova. Obdrží od nás po láhvi vína z tohoto úspěšného vinařství.