

Stručný úvod do enogastronomie

Enogastronomie má původ v Itálii, kde označuje harmonické spojení vín a pokrmů. Výběr a konzumace pokrmů v kombinaci s nápoji byl již v dávné historii součástí společenského statutu a sounáležitosti ke společenské třídě. Česká kultura konzumace vína ve spojení s pokrmem pokulhává za evropským průměrem. Víno je často vnímáno jako alkohol a zatím jen v menší míře jako společenský a doprovodný nápoj k pokrmům.

Ne vše, co se zde za enogastronomii vydává, jí skutečně je. Cílem této krátké stati je seznámit čtenáře s vyzkoušenými principy vzájemného propojení vína s pokrmem. V naší gastronomii se často setkáváme s nedostatkem zkušeností a někdy s neschopností obsluhujících nabídnout vhodná vína k pokrmům. Vytvořit správnou kompozici vína a pokrmu je snadné, pokud se využije znalostí a zkušeností. Za určitých okolností lze různě experimentovat a vyzkoušet si například rozmanité kombinace pokrmů spolu s nápoji. Přitom je nutno respektovat základní recepturu pokrmu s použitými surovinami, včetně příloh, kořeních složek a také technologii přípravy. Podobně je to s výrazem vína – nepůjde zde jen o odrůdu (značku), ale také kategorii vína, vinifikaci, ročník, oblast původu, dobu a způsob zrání. Výsledkem pak bude objevení spousty zážitků, z nichž některé mohou být výjimečné. Několik zásad bychom měli respektovat.

V praxi lze hovořit o dvou základních principech spojení vín s pokrmem. První spočívá ve *splynutí pokrmu s nápojem s cíleným vytvořením harmonie*. Druhý princip využívá kontrastu – *víno je s pokrmem v protikladu*.

Cílem obou principů je, aby se výrazné chutě navzájem zjemnily, až utlumily, nebo naopak se jim dalo navzájem vyniknout (Vaccarini, 2008).

Několik základních pravidel, které je vhodné při kombinování vín a pokrmů uplatňovat

Za méně vhodné kombinace lze považovat:

- Neharmonické působení vzájemných chutí kyselé s kyselou (víno a pokrm). Při těchto spojeních se kyselá chuť násobí a vytváří pocit nepříjemné agresivní až kovové chuti. Toho si lze všimnout u zeleninových salátů s výraznou octovou zálivkou (obecně k salátům jsou bílá vína s kyselinou doporučována v mnoha publikacích). Tradiční vepřová pečeně se zelím vyžaduje výjimku – tradiční pivo s jeho typickou chmelovou hořkostí. Fermentační kyseliny obsažené v zelí by si s kyselinami obsaženými ve vínech příliš neporozuměly.
- Tříslovina (obsažena v červených vínech) se nepříliš snáší se slanými pokrmem, vý-

sledkem bude disharmonie. Podobně tomu bude v případě kombinace tříslovin s hořkými pokrmem, tříslovina zde podtrhne hořkost. Za typické slané pokrmem můžeme považovat ústřice, ke kterým bude vhodným doprovodem spíše víno s mocným tělem a pikantní kyselinou, ale stejně dobře budou chutnat se suchým šumivým vínem. Dalším nevhodným partnerem budou slané sýry typu rokfór, ke kterému půjde více než červené tříslovité víno přírodně sladké víno. Hořká potravina (čekan-ka, brokolice) se nesnese s červenými víny s tříslovinou.

- Vína zrající v dubových sudech se nesnášejí s uzenými pokrmem (jde o působení mnoha aromat i chutí, které se vzájemně přebíjejí). Příkladem je uzená ryba, nebo uzený sýr. Naše domácí moravské uzené bude lépe chutnat s ovocitým Modrým portugalem, ale výborně chutná s růžovým vínem Zweigeltrebe.

Naopak za vhodné a harmonické lze považovat:

- Spojení sladkosti a kyselosti, které se navzájem spojí ve vyrovnaný a příjemný pocit svěžesti.
- Tučný pokrm s kyselinou obsaženou zejména ve svěžím bílém víně působí příznivě vzhledem k vlastnostem kyselin, které zde fungují jako rozpouštědlo tuků – *dobře to vědí na Moravě, kde místní bílá vína s tradičně výraznou kyselinou bývají doplněna zabijačkovými specialitami*.
- Tříslovina, která je obsažena v červeném víně spolu s tučnějšími soustami chutná také skvěle – *příkladem může být třeba hovězí protýkané slaninou, prorostlé hovězí roštěnky, či kořenito-zeleninové smetanové omáčky typu naší tradiční svičkové*.
- Pokrm s vysokým obsahem bílkovin také přímo vyžaduje tříslovinu: *zvěřinový nebo hovězí steak velice dobře chutná s červenými vyzrálými víny např. z našich je to na*



Panenka

tříslovininy tradičně bohaté Svatovavřinecké, zejména ve vyšším stupni zralosti hroznů jako je pozdní sběr či výběr, ale také vyzrálé Rulandské modré (Pinot Noir) harmonické Cabernety a Merloty.

- Masitý pokrm vyžaduje buď tříslovinu obsahující červené víno, nebo kyselinku obsahující bílé víno.
- Vepřová masa a tučná masa doplní silná červená vína, ale i bílá vína se svěží kyselinou. K vepřovým steakům a pečením je příjemné Zweigeltrebe nebo mladý Modrý Portugal. K vepřovému řízku bude chutnat např. pikantní a svěží Veltlínské zelené s příjemnou kyselinou či tradičně osvědčená kombinace (která platí i pro pokrmy z mletých mas, drůbeže či ryb) smaženého trojobalu s výrazným bílým Sauvignonem.
- Příkladem vhodného sladění podobných chutí se jeví sladko-sladká kombinace: sladkého dezertu se sladkým vínem, které spolu působí vždy příznivě a vytvářejí dokonalý pár. Zde je nutné připomenout, že víno by mělo mít o málo vyšší sladkost než pokrm.

Jemný pokrm se snoubí s jemným – lahodným vínem a pikantní pokrm doprovází pikantní víno

Jemné filátka z ryby snese jen jemné víno, které jeho chuť nepřehluší, naopak pikantně kořeněná ryba může být doplněna pikantním vínem. K pečeným pstruhům s bramborovým pyré je vhodný kabinetní Müller Thurgau z Mikulovska. K úpravě pečeného kapra si lze pochutnat i na růžovém Zweigeltrebe z Moravy, jež obsahuje pikantní kyselinku. Pikantnější úprava ryb již snese minerální Rýnský ryzlink nebo složitější Pinot Blanc v pozdním sběru. Filátka ze sumce s mandlemi je výborné s Vlašským ryzlinkem z Mikulova, popř. z Velkých Bílovic. Vhodné je i Veltlínské zelené nebo Neuburské v kabinetním provedení. Kořenité a exotické pokrmy, jako např. speciality na kari, vyžadují šťavnatě, aromatické chutě i u vína. Příkladem jsou orientální – indické a thajské – pokrmy či kořeněná jídla různých čínských kuchyní, která budou chutnat s mohutnějšími tramíny, aromatickými muškáty, staršími vyzrálými ryzlinky, ale vzhledem k tradičním místním zvyklостem v oblasti původu pokrmů budeme hledat lahodnou kombinaci i mezi výběrem různých čajů a pramenitých vod.

Pikantní sýry se snoubí buď se silnými červenými vínem (s tříslovinou), nebo se středně plnými bílými vínem (s kyselinou) a také s aromatickými vínem.

Problematika snoubení sýrů s vínem je velmi specifická a přesahuje rámec uvedeného textu. Zde jsou uvedena jen základní doporučení:

- Tvrdé sýry lze kombinovat se svěžími ovocnými vínem, ale také se šumivými vínem. Ovocná šťavnatost, případně perlení pod-

trhne chuť a vyzrálost tvrdých sýrů. Parmazán (DOC) je dobrým partnerem spolu se staršími červenými vínem z rodů Pinotů, ale dobrým doprovodem bude i kvalitní sekt. Ementálské typy sýrů se hodí k Mülleru Thurgau, Sauvignonu nebo k Pálavě a Melverině (v kategorii kabinetního až pozdního sběru). Blatácké zlato doplní pikantní Veltlínské zelené (kabinetní), Ryzlink vlašský, ale i ovocitý Modrý Portugal a dobrým partnerem bude růžové víno z Moravy.

- Polotvrdé sýry jako Madeland, Gouda apod. se snoubí s vyzrálými sauvignony, ryzlinky, ale i středně plnými červenými vínem. Velmi dobrým doprovodem mohou být i tuzemská růžová vína s pikantní kyselinou. Příkladem může být sýr eidamského typu s Ryzlinkem rýnským z Roudnice.
- Kozí sýr (vzhledem k jeho typickému aroma, slanosti a struktuře) výborně chutná jak s aromatickým Tramínem nebo s pikantním Sauvignonem.
- Plísňové sýry s modrou plísní (ro克福 nebo stilton) jsou výborné s nasládlými pozdními sběry a výběry z bobulí, ale i s aromatickými Tramíny a s přírodně sladkými vínem.
- Měkké sýry s bílou plísní může vhodně doplnit červené, středně plné víno. Příkladem je Hermelin se Svatovavřineckým kabinetním, rosé ze Znojemska, nebo s Frankovkou z Dolních Kounic, z bílých vín by bylo vhodným doprovodem Rulandské šedé z Moravy nebo z Mělníka.
- Aromatické – zrající sýry jako limburský, apod. může doprovázet Tramín (výběr z hroznů) a Moravský muškát (pozdní sběr).

Sladké dezerty se snoubí se sladkými vínem

Ke sladkým moučnickům jsou vhodná sladká a přitom svěží vína, např. zajímavá jsou slámová a ledová vína, pozdní sběry s vyšším zbytkem neprokvašeného cukru, výběry a bobulové výběry, které jsou plné a nasládlé, ale zároveň nepostrádají kyselinou. Příklady: Rýnský ryzlink – ledové, Pálava – výběr z hroznů, Ryzlink vlašský – výběr z cibéb. Lívančky s malinovým coulis (s omáčkou z čerstvých malin) chutnají výborně s růžovým Pinot noir, ale také se Sektem rose v kategorii demi sec, kde je pikantní chuť podpořena lehkým perlením.

Čokoláda a čokoládové dezerty

Čokoláda je velmi náročným partnerem pro kombinování s vínem, ale určitě se bude velice dobře snoubit např. se sladkou Frankovkou – slámovým vínem, které v sobě nese tóny vyvážené pikantnosti a sušených plodů, vhodný je také Tramín červený, výběr z cibéb a také např. aromatizovaný Šaler červený. Pokud si nevystačíme s nabídkou vín, velmi dobře se s čokoládou snoubí lehké perlivá voda, stejně jako kvalitní značky kávy a čaje.



Dezert jahody

Foto P. Burešová

Pravidla kombinování vín a pokrmů jsou proměnlivá a vyvíjejí se stejně jako gastronomické trendy, které jsou pod tlakem návratu ke kořenům a tradicím každého regionu. Trendy souvisejí s potřebami konzumentů, kteří mají vždy poslední slovo při volbě vína či pokrmu. Kvalitní kuchaři a sommeliéři volí individuální přístup u každého menu a zákazníka.

Prioritou pro vytvoření harmonie je ujasnit si, zda vybíráme pokrm k vínu (například při prezentaci vín určitého regionu nebo producenta doplněnou vhodnou gastronomií), či víno k pokrmu (což je obvyklejší, a restaurace se většinou více chlubit uměním svých šéfkuchařů než znalostí číšníků a sommelierů).

Při výběru vína je nutno zohlednit značku, můžeme volit mezi odrůdovým vínem a cuvée. Vždy však zohledňujeme ročník a terroir.

- Základním pravidlem kombinování vína s pokrmy by měla být autentičnost – vždy se nejlépe snoubí regionální – tradiční speciality s místními vínem. V zemích s dlouhými enogastronomickými tradicemi je nabízen sice bohatý sortiment vín, ovšem přednostně pocházejících z dané země, vinařské oblasti, či dokonce vinařské obce. V Burgundsku jen stěží dostanete jiné než burgundské víno, oficiální statistika Österreichische Weinmarketing hovoří o tom, že až 86% vín prodaných v gastronomických podnicích v Rakousku je domácí provenience.
- Dalším kritériem je, zda bude podáváno víno mladé, svěží a ovocné, či středně plné s tóny kořenitými, minerálními, anebo to bude víno s vyzrálým buketem a plnou tříslovitostí, komplexní chutí apod.
- Totéž se bude týkat pokrmů, které je nutno vnímat nejen z hlediska barvy masa, a použitých ingrediencí, ale zejména celého pokrmu jako komplexu včetně příloh a omáček.

Tabulka 1 Příklady kombinování vín a pokrmů

název pokrmu ...(aperitiv)	bílá, suchá vína	bílá aromatická vína	bílá vína zralá komplexní	mladší ovocná červená	středně vzrálá červená	velká mohutná červená vína	šumivá vína
aperitiv	***	*					****
jemné ryby (sea food)	***	**		**			
tučné masité ryby		**	****	**			***
grilované ryby		***		**			**
drůbež			***	***	o		**
tmavá masa			*	**	***	****	
dušená masa	*			**	***		
smažená masa	**			***			
grilovaná masa			***		***		
ovary vařená masa	**			****			
polévky	**			růžová ***			*
zeleninové		***		**			
vaječné		*		*			**

Tabulka 2 Příklady kombinování vína se sýry a dezerty

název pokrmu	bílá suchá vína	bílá aromatická vína	bílá vína zralá komplexní	mladší vína ovocná červená	střední vzrálá červená	velká mohutná červená vína	šumivá vína
sýry tvrdé		***		**	***		***
sýry polotvrdé		***		**			**
kozí čerstvý střední		***		***			
sýry s modrou plísní		**	****sladká				***
měkké sýry s bílou plísní				***	***		*
aromatické zrající sýry		****					*
sladké pokrmy			sladká*****				***

- Vytvoření správného enogastronomického spojení nestojí jen na vhodném výběru vína, a k němu ladícího pokrmu, ale souvisí s časem a regionem, společností, psychologickými, sociálními a dalšími faktory, které mohou výběr ovlivnit.
- Výběr vhodného vína v restauraci je ne snadný. A to je důvod, proč zaměstnat odborníka sommeliera, který je přívětivý a znalý, nebo věnovat pozornost tréninku obsluhujících. Nicméně v mnoha dnešních restauracích tomu je tak, že se převážně setkáváme s chaoticky sestavenými jídelními i vinnými lístky, které se někdy podobají telefonnímu seznamu (co se kvantity údajů týká), ale chybí zde důležité údaje. V některých případech číšník sám nezná detaily. Neví z čeho je vyroben pokrm a jak tedy může nabídnout a doporučit víno?
- Poslední a rozhodující slovo při výběru musí mít vždy zákazník. Ať už si vybere jakkoliv podivnou kombinaci, je to jeho volba a je nutno ji plně respektovat, pro-

tože jen on bude konzumovat zvolené lahůdky a s nimi prožívat gastronomické potěšení, ale zejména bude konzumaci platit. Příklady kombinování pokrmů s víny jsou uvedeny níže v tabulce 1 a doporučené párování sýrů s víny v tab. 2. (1* vhodné - 4****nejvíce vhodné).

Závěr

Gastronomie je součástí kultury a image každé země. Vnímá daleko rychleji nové potřeby a mění se vývojové trendy ve společnosti, jenž jsou vyvolány zejména vzdělaností a rozvojem informačních a komunikačních technologií všeho druhu. S tím přichází změny ve stravování a nové přístupy k výživě. Vznikají nové trendy, které dovedou aktuálně propojit tradiční (regionálních) zvyklosti se současnými globálními, případně etnickými trendy. Více než v minulosti se uplatňuje design, jenž je odrazem image. S celosvětovým vývojem je spojena i problematika kultury konzumace vína

– je součástí gastronomické kultury a zařadí-la se tak mezi důležité sociální dovednosti.

Literatura

- [1] ARTAJONA, J.; BUJAN, J. Víno a gastrónómia, 2001, str. 7, Litografia Spain, Bratislava, ISBN 84-997-0062-0
- [2] BUREŠOVÁ, P. Sommelier v současné české gastronomii; 2007, 1. Vydání, VŠH Praha, ISBN 978-80-86578-72-9
- [3] VACCARINI, G., Jak rozumět vínu, 2008, str. 221, vyd. SUN, ISBN 978-80-7371-232-7

Autorka

Ing. Pavla Burešová je pedagožkou na VŠH a vedoucí katedry hotelnictví. Vyučuje předměty gastronomické služby, sommelier, enogastronomie, banketní a cateringové služby. Je certifikovanou sommelierkou a členkou klubu Vinařské akademie Valtice, členkou mnoha profesních asociací jako např. Asociace sommelierů ČR, místopředsdkyně Asociace číšníků ČR. Je certifikovanou hodnotitelkou vín. Je autorkou několika odborných publikací a článků. (pavlaburesova@gmail.com)