

Nakupujte HP originální
spotřební materiál
a bezplatně recyklujte.



5 tipov od someliéra: Víno na Valentína, po ktorom zmeškáte aj home office

3 MINÚTY JEDLO A PITIE RASTISLAV ŠUTÁK, SOMELIÉR

Foto: Pexels/Andie Venzl

FACEBOOK

10. FEBRUÁRA 2021

Článok o víne, súvisiaci s Valentínom, zaváňa komerciou. Ako sa vyhnúť tomu, aby aj tento neskončil medzi nepotrebnými informáciami, ktoré sú najmä marketingom?

Ak sa má večera s pohárikom "červeného či bieleho" stať skutočným zážitkom, mali by sme myslieť aj na jedlo. Láska preda ide aj cez žalúdok. Tu je päť vín a päť jedál na päť valentín-ských dní od someliéra WinePlanet Rastislava Šutáka a jeho manželky Denisy.

Mojich päť dní s Valentínom

Odporúčať vína na akúkoľvek príležitosť je pre someliera zodpovednou úlohou. Vzhľadom na to, že ide o sviatok zaľúbených, povoľuje sa aj mierny dôraz v prospech emócie na úkor rozvahy. To však neznamená, že skončíme pri ružovom Proseccu...

Forbes



Foto: Pexels/Cottonbro

Ak ešte pokračujete v čítaní, prezradím vám, že my s manželkou tento deň neoslavujeme. Usilujeme sa o priazeň „Valentína“ vždy, keď je to možné. Z toho vyplývajú aj moje, respektíve naše tipy, ako stráviť najbližších päť dní vo dvojici či trojici (spolu s vínom).

Aby bol článok autentický, neskončíme len pri víne. Moja manželka vybrala ku každému vínu vhodné jedlo, ktoré vám odporúčame vyskúšať spolu. Keďže láska prechádza aj cez žalúdok, nič nebráni tomu, aby ste si podobných päť dní zopakovali kedykoľvek v roku.

Streda s rizlingom: Svieži aj komplexný

Streda by mohla mať potenciál úspešného dňa. Ale množstvo hodín strávených za klávesnicou počas home office a dobiezdaním detí, ktoré nie a nie ísť do školy, veľa šancí na úspech nedáva.

Aj preto by stredajšie víno malo byť pomerne osviežujúce, ale zároveň komplexné. Nie príliš romantické, viac delikátne.



Chateau Ste. Michelle, priekopník rizlingu v Novom svete. FOTO: SITA, AP

Rizling rýnsky je geniálne víno na stredy, najmä ak sa opiera o skvelý ročník a jedinečný pôvod. Jemný zvyškový cukor tohto vína a hudobný motív v názve mu pridávajú na ušľachtilosti.

Tip: Chateau Ste. Michelle Eroica Riesling 2015 Columbia Valley

Forbes

Štvrtok pri vášnivom Chardonnay

Na ďalší deň som vybral víno, ktoré aj vzhľadom na blížiacu sa predpoveď počasia zahreje. Zároveň sa pri ňom môžete odviazať. Jeho výhodou je, že vyzerá letne, ale chutí teplo, termicky.



Argentína ponúka vína aj z netypických nadmorských výšok – Uco Valley a vinice pri meste Mendoza. Foto: Wikimedia under license CC-BY-2.0 a Unsplash/Paz Arando

Vo vône pripomína grilovaný ananás s dotykovaním vanilkového struku. Chuť je transparentne bohatá a kompaktná s vynikajúcou štruktúrou a zároveň eleganciou. Jedno z najlepších Chardonnay z Argentíny. Skvelý partner k štvrtkovému tangu.

Tip: Mascota Vineyards Unánime Chardonnay 2016 Uco Valley

Denisa Šutáková odporúča: dusený králik so smotanovo maslovou omáčkou a cestovínami alebo kuracie karí s jazmínovou ryžou

Piatok – alebo ako sa nezničiť

Dámy, čo sa týka piatka, apelujem na vás – nezničte nás. Myslím to tak, že piatok nemusí byť dňom „rozbitia sa“. V súčasnom lockdowne je to takmer nemožné, ale smädní susedia a zároveň kamaráti číhajú všade.

Ideálnym piatkovým priateľom je Pinot Noir. Napriek jeho vyššej cene (lacný a dobrý neexistuje!) sa dajú objaviť veľké prekvapenia, ktoré stoja za to.



Prezreté bobule Pinot Noir (Rulandské modré). FOTO: SITA, AP

Serióznym tipom môže byť dobrý film vo dvojici s tajomnou zápletkou a napätím. Bichotov Pinot to má dokonca aj v názve. Napriek jeho mladému veku je to nesmierne ušľachtilé a hodnotné víno s emocionálnym základom a štipkou fantázie. Ak máte pre neho správny kalich, budete si pýtať repete.

Forbes

haluškami

Champagne na sobotu? Nie

Sobota je pokojným dňom s najkrajším večerom. Vyhýbajte sa sýtym jedlám, komplikovaným knihám, psychologickým filmom alebo zvedavým priateľom. Ako odporúča moja manželka, pripravte si niečo ľahké, ale s kvalitnými surovinami. Sobotný večer môže trvať do neskorej noci.

Víno by malo pôsobiť prirodzene a neafektovane. Ak vám napadlo Champagne, tak mne nie... Existuje niečo invenčnejšie a prekvapujúce, historicky staršie ako Champagne – ružový Crémant z Limoux s etiketou kopírujúcou baletnú špičku.



Neďaleko mesta Limoux, v údolí rieky Aude, z ktorého pochádza tip na sobotňajšie víno, sa raz za čas premávajú aj cyklisti počas Tour de France. FOTO: SITA, AP

Napriek delikátnosti a elegancii disponuje hĺbkou a textúrou s jemným, ale intenzívnym perlením. V ústach sa stále rozvíja. Záver je perzistentný s veľkolepým.

Tip: Gérard Bertrand Ballerine ÉTOILE Crémant de Limoux NV

Denisa Šutáková odporúča: grilovaný pstruh lososovitý s bylinkovým maslom a baby zemiakmi.

Nedeľné víno na rozjímanie

Posledný deň v týždni môžete stráviť napríklad prechádzkou v prírode – aj napriek tomu, že má byť mrazivá. Moje posledné víno je aj vďaka ekologickému pôvodu prirodzené a nadčasové. Svojím kultivovaným prejavom prispieva k rozjímaniu.

Forbes



FOTO: CHATEAU LE PUY

Otvorené alebo dekantované sa zlepšuje a pokojne si ho môžete naliať (ak je v tme a chlade) o dva či tri dni. Nádherné víno s rafinovaným charakterom a zároveň vitalitou.

Víno, ktorému podľahnete natoľko, že zmeškáte aj pondelkový home-office, a to sa nestáva často.

Tip: Le Puy Emilien BIO Vin de France 2016

Denisa Šutáková odporúča: dusený hovädzí pupok s omáčkou z lesných hríbov a žemľovou knedľou.

Autor je štvrtfinalista majstrovstiev sveta a majstrovstiev Európy someliérov, viceprezident Asociácie someliérov SR a someliér spoločnosti Corner & Co.

Našli ste chybu? Napíšte na editori@forbes.sk.



RASTISLAV ŠUTÁK,
SOMELIÉR

TÉMA
JEDLO A PITIE

ZDIELAŤ ČLÁNOK

FACEBOOK

TWITTER

E-MAIL

Čítajte tiež

Spojila umenie s kávou. V trnavskej kaviarničke sa budete cítiť ako u Fridy Kahlo

5 MINÚT ČÍTANIA **JEDLO A PITIE** ROZÁLIA HUBEŇÁKOVÁ, EXTERNÁ REDAKTORKA