



Stále více Čechů objevuje kouzlo párování, protože správně zvolená kombinace jídla s vínem povýší gastronomické zážitky na druhou. Na to často myslí už samotní vinaři a radí zákazníkům, k jakým pokrmům se jejich vína hodí. Na snoubení chutí a vůní se zaměřuje také oblíbené Vinařství Ludvig z Bořetic u Modrých hor, jehož řada Archivní sklep nabízí řadu zajímavých vín.

„Baví nás zkoušet snoubení našich vín s různými jídly a tyto dvojice pak doporučit zákazníkům. Snažíme se vybírat vždy jeden pokrm tradiční a jeden experimentální,“ říká marketingová ředitelka vinařství Liana Hrabálková.

Sylvánské zelené krásně ladí ke šnekům s bylinkovým máslem, zatímco Rulandské bílé představuje ideální doprovod smaženému kaprovi, ale také se hodí k ostřejší thajské polévce, připravené na bázi kokosového mléka.

„U červených vín se řídím radou mé nevlastní maminky a skvělé kuchařky. Ta říkala: „Podlévej vínem, které pak k připravovanému jídlu budeš pít.“ Takže červené zelí ke svatomartinské huse podlévám vínem odrůdy Zweigeltrebe, zbytek nápoje s krásným višňovým aromatem si pak vychutnám ve skleničce,“ svěřuje se Hrabálková.

A co třeba česká klasika v podobě svíčkové? „Zkuste jen tu nezahuštěnou, kdy omáčku připravíte jen ze zeleniny a smetany přidáte skutečně jen pár kapek. Maso při pečení pak podlijte trochou Rulandského modrého, které krásně provoní celou kuchyni,“ radí Liana Hrabálková a současně upozorňuje na chyby, které se týkají špatné teploty vína při podávání. „Mnohá bílá vína snesou trochu vyšší teplotu podávání, ale obecně by měla být chlazená. Sekt patří pochopitelně na led, bílým vínům by ale mohl spíš uškodit, protože jejich příjemná vůně by se nemohla rozvinout. A pozor na červené. Ústřední topení nás poměrně rozmazlilo, takže v zimě je nepodáváme při pokojové teplotě, ale lehce chladíme. Mnohem důležitější než pár stupňů dolů či nahoru je ovšem atmosféra: a ta je nejlepší, když pijete víno s dobrými přáteli,“ uzavírá Liana Hrabálková.

Řada vín Archivní sklep je ve Vinařství Ludwig nejstarší, na trhu se objevila už v roce 1995. V současném ročníku je do ní zařazeno sedm odrůd bílých, šest červených a jedna růžová, obvykle v kategorii pozdní sběr. Tato řada dostala jako první nové uzávěry – „korky“ z odpadní celulózy, která vzniká při zpracování cukrové třtiny. Neobsahují látku TCA, jež u dvou procent klasických uzávěrů způsobuje nepříjemnou pachůť po korku či plísni.

Tipy redakce:

Archivní sklep Sylvánské zelené

Jakostní víno s přívlastkem pozdní sběr, polosuché, 2016

Podoblast mikulovská, obec Perná, trať Bergus

Svěží víno z neprávem opomíjené odrůdy. Jemně kořenitá vůně s trávovými tóny, v chuti vyvážený poměr zbytkového cukru a příjemné kyseliny. Doporučujeme k chřestu, zapečeným bramborám nebo k vánoční tradici – šnekům s bylinkovým máslem.

12,38% obj., cukr 8,4 g/L, kyseliny 6,3 g/L

(Ahold ) cca 180,- až 190,- Kč

Archivní sklep Rulandské bílé

Jakostní víno s přívlastkem pozdní sběr, polosuché

Podoblast velkopavlovická, obec Němčičky, trať Odměry

Plné víno středně žluté barvy. Vůně připomínající kůrku chleba, jemná kyselina. Hodí se jak ke smaženému kaprovi, netradičně i k ostřejší thajské polévce na bázi kokosového mléka.

12,80%obj., cukr 5,6g/L, kyseliny 4,7 g/L

(Billa )cca 180,- až 190,- Kč

Archivní sklep Tramín červený

Jakostní víno s přívlastkem pozdní sběr, polosuché, 2017

Podoblast mikulovská, obce Sedlec, trať Nad Nesytem

Sytěji žluté víno s jiskrou, vůně typická, po čajových růžích, chuť zakulacená, kořenitá.

Doporučujeme k výraznějším sýrům na závěr stolování

12,19% obj., cukr 5,5g/L, kyseliny 5,7 g/L

(Ahold , Billa ) cca 180,- až 190,- Kč

Archivní sklep Rulandské modré

Jakostní víno s přívlastkem pozdní sběr, suché, 2016

Oblast Morava, podoblast velkopavlovická, obec Velké Pavlovice

Víno cihlově červené barvy se zlatavým okrajem. Vůně jemně ostružinová, v chuti s nádechem kouře a jemnou tříslovinou. Doporučujeme k odlehčené svíčkové (omáčka zahuštěna jen rozmixovanou zeleninou s trochou smetany, maso jemně při pečení podlijeme týmž vínem) nebo k celovečernímu setkání s milými lidmi.

12,27 % obj., cukr 0,2 g/L, kyseliny 5,2 g/L

( BILLA , Kaufland ) cca 180,- až 190,- Kč

Archivní sklep Zweigeltrebe

Jakostní víno s přívlastkem pozdní sběr, suché, 2016

Oblast Morava, podoblast velkopavlovická

Víno sytě karmínové barvy, ve vůni tóny višňového džemu, sametová chuť s ovocným charakterem a příjemnou tříslovinou. Na Svatého Martina s ním lehce podlijte červené zelí a pak si ho vychutnejte ke kachně, ale může skvěle doplnit i paštiky.

12,16 % obj., cukr 0,4g/L, kyseliny 5,3g/L

( BILLA , Kaufland ) cca 180,- až 190,- Kč

Archivní sklep Cabernet Moravia

Jakostní víno s přívlastkem pozdní sběr, suché, 2016

Oblast Morava, podoblast velkopavlovická, obec Velké Bílovice, trať Dlouhá hora

Kříženec Cabernetu Franc a Zweigeltrebe vyšlechtěný v Moravské Nové Vsi poskytl

harmonické víno sytě rubínové barvy. Vůně a chuť po lesním ovoci, s nádechem zelených papriček. Ideální ke zvěřinovému guláši, doplní ale i mexické fazole.

12,79 % obj., cukr 1,4g/L, kyseliny 5,9g/L

(Kaufland ) cca 180,- až 190,- Kč

Archivní sklep Dornfelder

Jakostní víno s přívlastkem pozdní sběr, suché, 2016

Oblast Morava, podoblast mikulovská, obec Strachotín, trať Šusfeldy

Těžší víno tmavě červené barvy. Vůně a chuť po borůvkách a ostružinách s jemným aroma kávy a výraznější tříslovinou. Doporučujeme k nakládanému hermelínu, ale vyzkoušeli jsme úspěšně i k buřtům na černém pivu.

12,35 % obj., cukr 0,4 g/L, kyseliny 5,1 g/L

(AHOLD , Kaufland ) cca 180,- až 190,- Kč

[www.vinnesklepy.cz](http://www.vinnesklepy.cz)