

VÍNO TÝDNE

BANDOL ROSÉ 2009, DOMAINE DU CAGUELOUP



VÍNO
BANDOL ROSÉ 2009

Domaine du Cagueloup
Provence, Francie
Cena: 350 Kč
<http://cagueloup.com>

JAK CHUTNÁ
TRADIČNÍ ROSÉ Z PROVENCE

Víno se vyznačuje svojí plností, mohutností, tělnatostí a ovocným projevem. Díky vysokým teplotám dosahují hrozny vysoké zralosti a dochází k potlačení kyselin. Víno vybral: Martin Žůrek, Vinařství Spielberg

20

ZA JÍDLEM **JIŽNÍ MORAVA**

Dobroty tetiček z Moravy

TEXT **LENKA POŽÁROVÁ**
zapálená kuchařka

FOTO **AUTORKA**



Výprava na jižní Moravu, to není jen víno nebo folklór. Ve Velkých Bílovicích visí na spoustě domů cedule s nápisem „broskve“, kterými je kraj pověstný. Kilo za patnáct korun. Před deštěm se zaschováváme v bylinkami provoněné firemní prodejně společnosti Sonnentor. Oči nemůžeme odtrhnout od regálů plných nejrůznějších čajů, koření a sušenek.

Obaly čajů nesou často tváře skutečných sedláků, nikoli bezejmenných modelů. Každý čaj má navíc číslo šarže, podle které je dohledatelné, který sedlák, kdy a kde sklídl danou surovinu. Směs růžového pepře, mletých jahod, květů růže, kousky malin, koriandru a vanilky z nové řady koření smělá dostala. Pokud chcete nahlédnout do tajů výroby, přijedte na bylinkové slavnosti (viz tipy).

Když koláčky, tak svatební!

Sedáme do auta a pádíme o pár dědin dál směr Mikulčice. V pekárně Zdena (Těšice 127) pečou ve třetí generaci svatební koláčky. Tradičně z másla a zdobené kostkovou drobenkou. Je to soukromá pekárna na zakázku, takže je třeba objednat předem. Pokud pečou i něco jiného, rádi vám odloží i pár kousků. My však netroškaříme a objednáno máme rovných 150 kousků. Dostatečné množství, aby zadělali těsto speciálně pro nás a ochotně napekli i v noci z neděle na pondělí. S povídlovou, makovou, tvarohovou a ořechovou náplní. Co si řeknete.

Zázitkové vinařství

Vinařský dvůr v Němčičkách je vyhlášené vinařství rodiny Stávkovy. Na dvoře právě louhuje paní domu květy divizny v alkoholu, u stěn postávají demižony a proutěný koš je



1 VÍNO
Sladká Mistelle de Muscat z Vinařského dvora je mysteriózně dobrá.

2 Z MÁSLA
Svatební koláčky jsou na Moravě pojmem.

3 PRESO
Café Fara – milé zjevení pod Pálavou

AKCE CO SE DĚJE



PARDUBICE FESTIVAL VÍNA

Tradiční výstava vín se uskuteční o víkend 27. a 28. srpna na pardubickém zámku od 10 do 18 hodin. Můžete ochutnat vína přímo od vinařů, zasoutěžit si a poslechnout cimbálouku.

OLBRAMOVICE BURČÁKOBANÍ

Spolek vinařů v Olbramovicích vás zve na sobotu 27. srpna, kdy se ve farské zahradě naproti kostelu uskuteční čtvrtý ročník Burčákobraní. K posezení zahraje cimbálouka, občerstvení zajištěno.

plný korkových špuntů. Prastarý statek nechal postavit předek rodiny. Starosta, řezník a vinař v jedné osobě.

Jan Stávek pokračuje ve čtvrté generaci a specializuje se na víno rosé. Vinařský dvůr je jedním z členů prestižního sdružení vinařů. Můj výběr padl na polosladké Rosé Nad Zahrady z výběru hroznů.

Další specialitou vinařství je víno dolihované z muškátu moravského. Jedná se o stejnou technologii, kterou je vyráběno portské víno. V Česku ho dělají jen čtyři vinaři. Výsledkem je velmi sladké (ale nedoslazované) víno s obsahem alkoholu 15–16 procent.

Mně osobně zachutnalo sladké svěží víno Mistelle de Muscat, ale ani červený Lokus, v chuti podobný višním v čokoládě, nebyl špatný.

Odejít jsem nemohla ani bez meruňkových povidel, které rodina míchá osm hodin v měděném kotli, a rakytníkového likéru, jímž si od teď budu léčit nachlazení. Vynalézavé vinařství pořádá akce spojené s ochutnávkou vína i tradičních jídel připravených místními tetičkami.

Zjevení pod Pálavou

Perný den končíme v Klentnici v Café Fara, kde přespáváme. Ze čtyř pokojů jsme zvolili idyllický ten s názvem „meruňkový“. Až k zemi jsem se po vstupu do pokoje musela sklonit před architektem Markem Janem Štěpánem, který citlivě a naprosto dokonale

dokázal zhmotnit kombinace tradice s moderním minimalismem a komfortem. Pestrá je nabídka místní knihovny. Od kuchařek přes Vinnetoua, od pohádek k Fellinimu a Dostojevskému či bibli. Na pokoji nechybí komiksově Rychlé šípy. Jen nabídka jídel pokulhává. Francouzské speciality mi do moravského kraje nějak nepasují. Šípková marmeláda s chilli je k sýru úžasná, ale opět zahraniční provenience. Stejně jako meruňkové speciality (pražená solená meruňková jádra, meruňkový kečup či meruňkový likér), které tu nabízejí.

Škoda. Kávu tu ale dělají výbornou. Místo je skvělé pro cykloturisty a nachází se hned pod Pálavou.

Židovská kuchyně

V Mikulově jsem vybrala k obědu hotelovou restauraci, i když těm se vyhýbám. Jenže Hotel Tanzberg se nachází v budově bývalého židovského rabinátu a specializuje se i na tradiční židovská jídla nebo na jídla švestková. Ochutnala jsem tu taštičky z listového těsta plněné kachním masem a podávané se zelím a povidlovou omáčkou. Neskutečná dobrotá. Místo jsem si nechala i na židovskou sladkost švestkové cimes, což jsou malé nočky z nudlového těsta se sušenými švestkami.

VÍCE SE DOČTETE

Více kulinařských zážitků z dalších zajímavých míst najdete v knížce Lenky Požárové **Jak jsem proje(d)la svět**. Bližší informace o autorce a knížce na www.zapalena-kucharka.cz.

TIPY

KAM JEŠTĚ ZAJÍT



Slavnosti

Bylinkové slavnosti firmy Sonnentor se konají v Čejkovicích 28. srpna od 12 do 18 hodin.



Vinařský den

Do Němčiček zajedte 27. 8. Navštívit lze 11 sklepů a ochutnat nejen víno, ale i místní speciality.



Krojované hody

Zažít je můžete 28.–30. 8. ve vinařské obci Vrbice, která je prošípaná mnoha sklípky.