

Září 2015

BLESK HOBBY

OVČENÍ | ZAHRADA | PĚSTUJEME | CHOVÁME



jen
25

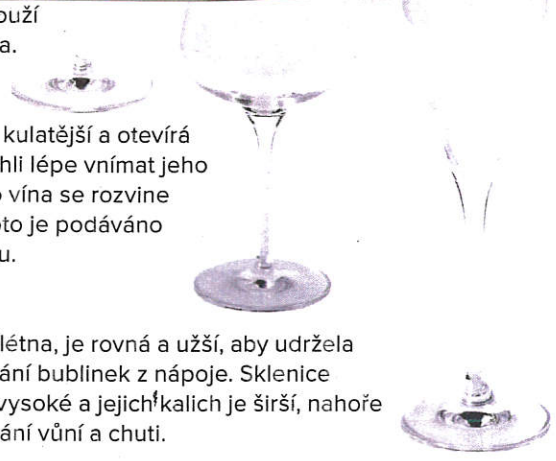
mě uvolňování vůně také slouží k udržování nižší teploty vína.

Červená vína ▶

Sklenice na červené víno je kulatější a otevírá se více do široka, abyste mohli lépe vnímat jeho vůni. Úplná vůně červeného vína se rozvine až s přístupem vzduchu, proto je podáváno ve sklenicích většího objemu.

Šumivá vína ▶

Sklenice na sekt, takzvaná flétna, je rovná a užší, aby udržela jeho chuť a zamezila vyprchání bublinek z nápoje. Sklenice na kvalitní šampaňské jsou vysoké a jejich kalich je širší, nahoře uzavřenější – pro lepší vnímání vůní a chuti.



vinotéky, které mají oddělené prostory pro bílá a červená vína.

A jsou k uložení lepší vína s korkem, nebo je to jedno?

Korek, který je pružný a přiměřeně propouští kyslík, je nejlepší zátka. Nevýhodou těch kvalitních je ale známá pachut' po korku a taky cena. Vína určená k archivaci by však korkovou zátku mít měla, ta totiž umožňuje jejich zrání.



Víno & dobré jídlo

Jak správně spárovat víno a dobrůtky?

- | **TVRDÉ SÝRY** + Chardonnay, Rulandské šedé
- | **SÝRY S BÍLOU UŠLECHTILOU PLÍSNÍ** + Modrý Portugal, Zweigeltrebe
- | **SÝRY S BÍLOU A MODROU UŠLECHTILOU PLÍSNÍ** + Svatovavřínecké
- | **SÝRY S MODROU UŠLECHTILOU PLÍSNÍ** + sladká vína
- | **RYBY** + Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský
- | **UZENÁ MAKRELA** + lehké Zweigeltrebe
- | **SMAŽENÝ KAPR** + Veltlínské zelené
- | **VEPŘOVÉ MASO** + Svatovavřínecké
- | **HOVĚZÍ MASO** + Cabernet Moravia
- | **DRŮBEŽ** + Rulandské šedé, Chardonnay
- | **ZVĚŘINA** + Neronet, Dornfelder
- | **SLADKÉ DEZERTY, ČERVENÉ OVOCE** + Zweigeltrebe, rosé vína
- | **DEZERTY ČOKOLÁDOVÉ** + červená bariková vína
- | **DEZERTY VANILKOVÉ** + Chardonnay barrique

VÍNO & ŽENY

Máte pocit, že sommelier je vždycky muž? Bývalo!

Erice Juránkové je devatenáct a pochází z Čejkovic. K sommelierství se dostala díky střední škole, dnes vyhrává soutěže.

Je potřeba talentu?

Spíš lásky k vínu. Ale pokud by se chtěl někdo sommelierství věnovat závodně, musel by se naučit dobře znát vinařství nejen v České republice, ale i ve světě. To chce pak píli, učení a čas.

Za jak dlouho se z laika stane sommelier?

Já osobně nemůžu říct, že bych se nazývala sommelierkou. Ale cesta k prvnímu velkému úspěchu, tedy k vítězství v Bohemia Sekt Trophée Talent, trvala tři roky.

Co je pro vás při soutěžích nejtěžší, která disciplína?

Tréma, protože mluvíte před uznávanými sommelieri z celého světa a nechcete před nimi říct nějakou hloupost. Z disciplín je nejtěžší znalostní test: nikdy totiž nevíme, co v něm bude.

Jaké víno si dáváte na pohodu?

Doma si moc víno nedávám, není čas si sednout a užívat si volna. Ale když už, tak na jaře piju ráda bílá polosladká vína, v létě bílá sušší vína, na podzim růžová a mladá červená vína a v zimě potom červená barrique vína, tedy ta, která zraje ve speciálním dubovém sudu.

