

# Co zakousnout k sauvignonu? Červenou řepu

**Brno** - Říká se, že ve sklípku je víno nejlepší, zvláště když ho vinař nalévá s láskou a ještě o něm umí zajímavě povídat.

I v restauraci si však na něm mohou lidé pochutnat a dozvědět se víc. Netradičním způsobem se o představení, a dá-li se to tak říci, popularizaci jihomoravských vín již více než rok pokouší brněnská restaurace La Bouchée.

Jak to dělá? Každý první pátek v měsíci představuje víno jednoho z jihomoravských vinařů a hostům k ochutnávce servíruje speciální menu. Sestavené tak, aby s každým chodem ladilo a ještě více vynikla chuť zvoleného vína.

„Vinařství, které chceme představit, vybíráme podle doporučení známého, který se v nich zatím orientuje lépe než my,“ přiznává hlavní číšnice restaurace La Bouchée Daniela Kundrová. A tak se asi před třemi týdny ocitla ve velkopavlovickém vinařství Zborovský.

„Máte pěkné webové stránky, takové od srdce,“ zalichotila nejprve

Vladimíru Zborovskému a možná v tom okamžiku prolomila nedůvěru, kterou vinaři k podobným nabídkám již mají.

„Je pravda, že jsme už opatrnější. Myslím, že spousta vinařů se již setkala s tím, že jim někdo nasliboval hory a dooly, v dobré víře mu věnovali třeba i dvacet lahví různých vín, a pak se už neozval,“ přiznává Vladimír Zborovský. „Ovšem i tato zkušenost nás něčemu naučila a celkem se nám už daří odhadnout, co je opravdu seriózní nabídka a zda do ní jít,“ dodává vinař.

## Šéfkuchař hledá nápady všude. I na internetu

Vinař Zborovský přiznal, že se jeho firmě již dříve podařilo navázat obchodní kontakt s několika restauracemi a pravidelně jim dodávají víno. Ale s nabídkou, že by jejich vinařství někdo předvedl v tak velkém stylu, se ještě nesetkal.

A když s vrchní číšnicí začali projednávat další podrobnosti pre-



**HARMONIE JÍDLA A PITÍ.** Menu v La Bouchée připravil kuchař speciálně k vínům Vinařství Zborovský. FOTO: MAFa – M. TOMÁŠKOVÁ

zentačního večera, skoro se lekl, že na něj bude muset přijet on sám, ba co víc, ještě před hosty o jejich vinařství a vínu povídat. Jak to ostatně na těchto večerech obvykle bývá.

Ale pak už přišlo na to nejdůležitější. Vladimír Zborovský otvíral

lahve vína a vrchní číšnice ochutnávala a vybírala, které vzorky si odveze do Brna.

Příprava na prezentační večer pokračovala za týden. To už vína s Danielou Kundrovou ochutnával i šéfkuchař Michal Hájek.

Do skleničky sobě i jemu nejpr-

ve nalila malinko sauvignonu. „Omlouvám se, mně to pracuje tady,“ řekl po chvilce ticha Michal Hájek a zatukal si na čelo. Přemýšlel, co k tomuto vínu podat. Dokonce se zdálo, jako by byl trochu bezradný. Několikrát se začel do poznámek na papíru, který si na ochutnávku přinesl.

„Píšu si na něj nápady. Některé najdu na internetu a hodně mne inspiroje i naše zahrada. Třeba teď nám na ní roste i červená řepa,“ říká Michal Hájek. A pak přišel na to, že k tomuto sauvignonu by se jako předkrm červená řepa docela hodila. Jenže připravená úplně jinak, než jsou lidé zvyklí.

„Ta nebude naložená v nějakém sladkokyselém nálevu, ale pečená dvě a půl hodiny na 230 stupňů. Už jsem to vyzkoušel, a když se podá studená a doplní vanilkovou solí, je super,“ podotkl šéfkuchař a s Danielou Kundrovou se asi po půlhodině dohadování o předkrmu pouštějí do vymýšlení dalšího chodu.

**HELENA VACULOVÁ**