

Mendelova univerzita v Brně
Zahradnická fakulta v Lednici

ENOGASTRONOMIE
V PODMÍNKÁCH ČESKÉ REPUBLIKY
Bakalářská práce

Vedoucí práce:
Doc., Ing. Mojmír Baroň Ph.D.

Vypracoval:
Adam Švidek

Lednice 2017

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Zpracovatel : **Adam Švidek**
Studijní program: Zahradnické inženýrství
Obor: Vinohradnictví a vinařství
Název tématu: **Enogastronomie v podmínkách České Republiky**
Rozsah práce: Min. 45

Zásady pro vypracování:

1. Prostudujte dostupnou literaturu. Vytvořte kvalitní, ucelenou a logickou literární rešerši na zadanou problematiku.
2. Na základě získaných poznatků navrhnete tři varianty různých několikachodových menu a párujte konkrétní vína. Svolejte tým enologů a zhodnoňte zpětnou vazbu.
3. Vyvodte závěr a na základě získaných zkušeností vytvořte doporučení pro návazný výzkum a vývoj enogastronomie v podmínkách ČR.

Seznam odborné literatury:

1. DOLEŽAL, P. *Evropská vína : V podmínkách české gastronomie – část IV. Vína Itálie*. Nový Bydžov: 2000. 144 s. ISBN 80-902748-0-3.
2. DOLEŽAL, P. *Evropská vína v podmínkách české gastronomie – část II.: Vína Německa*. Nový Bydžov: Petr+lva, Rest. a gastronom.sluzby, 1997. 153 s.
3. DOLEŽAL, P. *Evropská vína v podmínkách české gastronomie – část III.: Vína Řecka*. Nový Bydžov: Petr+lva, 1999. 139 s.
4. DOLEŽAL, P. *Evropská vína v podmínkách české gastronomie -1. část: Vína Francie*. Nový Bydžov: Rest. a gastronom.sluzby, 1996. 153 s.
5. FIC, V. a kol. *Víno : analýza, technologie, gastronomie*. 1. vyd. Český Těšín: 2 THETA, 2015. 299 s. ISBN 978-80-86380-77-3.
6. BUREŠOVÁ, P. *Vybrané kapitoly z hotelnictví a gastronomie*. Praha: Wolters Kluwer, 2014. 153 s. ISBN 978-80-7478-498-9.

Datum zadání bakalářské práce: prosinec 2015

Termín odevzdání bakalářské práce: květen 2017

L. S.



Adam Švidek
Autor práce



doc. Ing. Mojmir Baroň, Ph.D.
Vedoucí práce



doc. Ing. Mojmir Baroň, Ph.D.
Vedoucí ústavu



prof. Ing. Robert Pokluda, Ph.D.
Děkan ZF MENDELU

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že jsem práci „**Enogastronomie v podmínkách České Republiky**“ vypracoval samostatně a veškeré použité prameny a informace jsou uvedeny v seznamu použité literatury. Souhlasím, aby moje práce byla zveřejněna v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách ve znění pozdějších předpisů, a v souladu s platnou Směrnicí o zveřejňování vysokoškolských závěrečných prací.

Jsem si vědom, že se na moji práci vztahuje zákon č. 121/2000 Sb., autorský zákon, a že Mendelova univerzita v Brně má právo na uzavření licenční smlouvy a užití této práce jako školního díla podle § 60 odst. 1 Autorského zákona.

Dále se zavazuji, že před sepsáním licenční smlouvy o využití díla jinou osobou (subjektem) si vyžádám písemné stanovisko univerzity o tom, že předmětná licenční smlouva není v rozporu s oprávněnými zájmy univerzity, a zavazuji se uhradit případný příspěvek na úhradu nákladů spojených se vznikem díla, a to až do jejich skutečné výše.

V Lednici dne 1. května 2017

.....
podpis

PODĚKOVÁNÍ

Rád bych poděkoval doc. Ing. Mojžíru Baroňovi, Ph.D., za cenné rady a připomínky při vedení bakalářské práce. Poděkování také patří majiteli a personálu Restaurace Včelařský dvůr za poskytnutí prostor pro řešení praktické části. V neposlední řadě chci poděkovat svým rodičům a mé přítelkyni za velkou podporu při tvorbě této práce.

OBSAH

1	ÚVOD	8
2	CÍL PRÁCE	9
3	TEORETICKÁ ČÁST	10
3.1	ENOGASTRONOMIE.....	10
3.2	ROSTLINNÁ A ŽIVOČIŠNÁ VÝROBA – ZÁKLAD REGIONÁLNÍ GASTRONOMIE.....	10
3.2.1	OBILÍ.....	11
3.2.2	CHŘEST	11
3.2.3	JAHODY.....	11
3.2.4	JABLKA	12
3.2.5	MANDLE.....	12
3.2.6	MÁK	12
3.2.7	OKURKY.....	13
3.2.8	KMÍN	13
3.2.9	CHMEL.....	13
3.2.10	RÉVA VINNÁ.....	14
3.2.11	KACHNY	15
3.2.12	KOZY	15
3.3	ZÁKLADNÍ OBEČNÉ PRINCIPY A PRAVIDLA ENOGASTRONOMIE.....	16
3.3.1	PRINCIPY PÁROVÁNÍ POKRMU A VÍNA.....	16
3.3.2	IMPLEMENTACE PÁROVÁNÍ VÍN A POKRMŮ.....	16
3.3.3	ASPEKTY SNOUBENÍ VÍN A POKRMŮ	17
3.3.4	KLÍČOVÁ PRAVIDLA PRO PŘIŘAZENÍ IDEÁLNÍHO VÍNA.....	18
3.3.5	OPTIMÁLNÍ TEPLoty PŘI SERVISU VÍN.....	21
3.4	SNOUBENÍ POKRMU S VÍNEM V PRAXI	22
3.4.1	SNOUBENÍ POKRMŮ S LEHKÝMI, SVĚŽÍMI BILÝMI VÍNY	22
3.4.2	SNOUBENÍ POKRMŮ S BÍLÝMI BARIKOVÝMI VÍNY	22
3.4.3	SNOUBENÍ POKRMŮ S AROMATICKÝMI BÝLÍMI VÍNY	23
3.4.4	SNOUBENÍ POKRMŮ S MLADÝMI OVOCNÝMI ČERVENÝMI VÍNY.....	24
3.4.5	SNOUBENÍ POKRMŮ S RŮŽOVÍMI VÍNY	24
3.4.6	SNOUBENÍ POKRMU SE STARŠÍMI KULATÝMI ČERVENÝMI VÍNY	25

3.4.7	SNOUBENÍ POKRMŮ S ČERVENÝMI VÍNY LEŽÍCÍCH V BARIKOVÉM SUDU	25
3.4.8	SNOUBENÍ POKRMŮ SE SLADKÝMI VÍNY.....	26
3.4.9	SNOUBENÍ POKRMŮ S BÍLÝMI ARCHIVNÍMI VÍNY	27
3.4.10	SNOUBENÍ POKRMŮ S ORANŽOVÝMI VÍNY	27
3.4.11	VÝJIMKY V PÁROVÁNÍ POKRMŮ A VÍN.....	28
4	EXPERIMENTÁLNÍ ČÁST.....	29
4.1	METODIKA PRÁCE.....	29
4.2	CÍL VÝZKUMU	29
4.3	METODA VÝZKUMU	30
4.4	CHARAKTERISTIKA SOUBORU	30
4.5	ZVĚŘINOVÉ ČTYŘCHODOVÉ MENU Č. 1	32
4.6	SVATOMARTINSKÉ ČTYŘCHODOVÉ MENU Č. 2.....	33
4.7	SLAVNOSTNÍ PĚTICHODOVÉ MENU Č. 3	34
5	ANALÝZA VÝSLEDKŮ VÝZKUMU	35
5.1	CHOD Č. 1: JARNÍ SALÁT S RUKOLOU, KOZÍM SÝREM A ČERSTVĚ NAMLETÝM PEPŘEM	36
5.2	CHOD Č. 2: UZENÝ ÚHOŘ S MANDLOVÝM PYRÉ A ŘEDKVIČKAMI	38
5.3	CHOD Č. 3: HRÁŠKOVÝ KRÉM S ŠALVĚJOVÝM OLEJEM, ZASTŘENÝM KŘEPELČÍM VEJCEM, PEČENOU BAGETOU A VLAŠSKÝMI OŘECHY.....	40
5.4	CHOD Č. 4 KRŮTÍ ROLÁDA, BULGUR SE SUŠENÝMI RAJČATY A PAŽITKOU	42
5.5	CHOD Č. 5 JABLEČNÝ ZÁVIN S VANILKOVOU ZMRZLINOU A OVOCNOU REDUKCÍ	44
5.6	DOPLŇUJÍCÍ OTÁZKY	46
5.7	KONKRÉTNÍ VÝZKUMNÉ OTÁZKY	50
6	ZÁVĚR	52
7	SOUHRN	53
8	RESUME.....	53
9	SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	54
10	SEZNAM OBRÁZKŮ, TABULEK A GRAFŮ	56

1 ÚVOD

V mojí bakalářské práci s názvem „Enogastronomie v podmínkách České republiky“ se budu zabývat vytvářením konečného požitku vína, a to je jeho degustace a vhodné přiřazení k pokrmu. Jedná se o spojení dvou oborů: enologie a gastronomie - enogastronomie. Tento vědní obor je v naší zemi velice mladý. Důvodem jsou kladené vysoké požadavky na vstupní suroviny vzhledem ke kvalitní produkci vína, dále na výborné klimatické podmínky a správně použité technologie. Co se týká gastronomie, je nutné zajistit vybrané tradiční suroviny z našich regionů, k tomu je zapotřebí dobré a stabilní ekonomické situace. Dalším vlivem je zpracování těchto surovin zkušenými kuchařskými profesionály, kteří dokáží vycítit jemné detaily a mají smysl pro vnímání komplexních vjemů.

Enogastronomie slouží jako nástroj pro vytvoření neopakovatelného zážitku snoubení připravených pokrmů a vyrobených vín. Jedná se o nejvyšší ocenění jaké si může každé víno i pokrm zasloužit a proto je oběma subjektům věnována velká pozornost. Tak jako v mnoha oborech i v tomto, a možná i ve větší míře je důležité vložit do subjektivního vnímání větší množství entusiasmů a vášně.

2 CÍL PRÁCE

Cílem této práce bylo prostudovat dostupnou literaturu na téma gastronomie, enogastronomie, snoubení vín a pokrmů, párování vín a pokrmů a jejich obecné principy a prověřená pravidla. Dále popsat a vytvořit ucelenou rešerši, která je cílena na podmínky České republiky a v konečném důsledku i na regionální gastronomii vzhledem k historickým a geografickým diferenciacím. Dalším úkolem této práce byla tvorba tří několikachodových menu s následnou diskuzí v okruhu odborného týmu enologů a zhodnocení zpětné vazby s doporučením na možný návazný výzkum.

3 TEORETICKÁ ČÁST

3.1 ENOGASTRONOMIE

Enogastronomie – nauka či věda pojednávající o harmonickém snoubení vín a pokrmů byla terminologicky původně rozšířena z Itálie. „Eno“ označuje víno, původně od starověkého řeckého slova oinos (dle jména Dionýsovy vnučky Oeno). Od termínu „oenó“ je také odvozen pojem enologie – věda o víně.

Gastronomie vychází z původní složeniny gastrologie (tedy gastro – žaludek, logie – věda). Etymologicky je opět slovo gastronomie odvozeno ze starověkého řeckého významu slov gastros – žaludek a nomos – znalosti.

„Gastronomie je věda o stravování, metodách přípravy pokrmů (fr. l`art culinaire) a také o podávání pokrmů spolu s nápoji a o kultuře stolování ve společensky příznivém prostředí“ (FIC, 2015).

3.2 ROSTLINNÁ A ŽIVOČIŠNÁ VÝROBA – ZÁKLAD REGIONÁLNÍ GASTRONOMIE

Základem každé gastronomie jsou kvalitní suroviny. Ty jsou tradičně získávány z regionů, pro které jsou typické. Především regionální gastronomie, či enogastronomie vychází ze zemědělské produkce (rostlinné a živočišné výroby), jenž je pro určitý region typická. Česká republika nepředstavuje v tomto ohledu výjimku. Do této produkce spadají samozřejmě velké zemědělské koncerny, ale hlavně menší farmy a biofarmy, které si zachovávají vysokou úroveň kvality a tradice. Podílí se tak velkou částí na utváření obrazu české, moravské a slezské tradiční kuchyně, ať už na vysoké hotelové úrovni, nebo na úrovni sousedské venkovské *cuisine*. Mezi naše národní suroviny patří obilí, zelí, jablka, jahody, chřest, mák, okurky, z bylinek se jedná hlavně o medvědí česnek, dále pak kmín, mandle, a v neposlední řadě chmel a révu vinnou, jako základní suroviny pro výrobu piva a vína. Nesmíme opomenout živočišnou výrobu, která v posledních pěti letech zažívá také obrodu. Četná stáda skotu lemují svahy na kopcích. Speciálním druhem je chov přeštického černostrakatého prasete. Dále v České republice nechybí ani chov kachen, koz a také ryb.

3.2.1 OBILÍ

Jednou ze základních ingrediencí gastronomie je mouka, vyráběná z obilí. Už za doby první republiky byla bílá pšeničná mouka považována za velkou vzácnost. Běžně se pro pečení používala žitná mouka nebo směs s pšeničnou moukou. Za doby Protektorátu Čechy a Morava Adolf Hitler zakázal pěstovat rolníkům tzv. špaldovou mouku v souvislosti s cílem pěstovat více produktivnější plodiny. V tehdejší době dochází ke změně technologie vymílání mouky, a mohla tak být zpracovávána mnohem důkladněji a efektivněji.

V oblasti Jizerské tabule, na pomyslném trojúhelníku měst Mladá Boleslav, Mělník a Česká Lípa, se rozprostírá úrodná zemědělská půda, již od června do září pokrývá „zlaté“ obilí – pšenice. Tu na podzim vystřídá ozimý oves a ječmen, a koloběh je tak do června uzavřen. V posledních letech se více pěstují i méně obvyklé druhy, jako je špalda, pohanka a pšenice dvouzrnka. Tato rozmanitost je velice ceněna při konečné chuti dnešní podoby pečiva, a vytváří lahodnou a křupavou chuť a příjemné specifické aroma. Speciální druhy mouky jsou také oblíbeny ze zdravotního hlediska, vzhledem k jejich menšímu obsahu lepku (VANĚK, 2016).

3.2.2 CHŘEST

Šťavnatá a zároveň křupavá pochoutka pěstovaná dnes hlavně v okolí Hostína u Vojkovic nedaleko Mělníka – to je chřest. Obnova pěstování chřestu započala roku 1995 díky jednomu holandskému obchodníkovi. Do začátku první světové války byl chřest vyhledávanou lahůdkou prezidentů, králů a panovníků. Za první republiky se podával s hráškem a bramborami, ale typická varianta je i vařený, a přelitý máslem, nebo holandskou omáčkou. Pouze vařený chřest si vychutnávala rakouská císařovna Sissi, která si ho nechávala dovážet z moravských Ivančic. Původně byl chřest pěstován pod hliněnými poklopy zvanými troubely, které vyráběli ivančičtí hrnčíři. V dnešní době se chřest těší znovu velké oblibě. Důkazem toho jsou každoroční Slavnosti chřestu, kde je možné ochutnat jak chřest český, tak i slovenský (VANĚK, 2016).

3.2.3 JAHODY

V Kunraticích na okraji Prahy jsou na rozlehlých plantážích pěstovány jahody. Tyto plody si můžeme na krátký čas vychutnávat v období června. Mezi pěstované odrůdy patří

nakyslá Honey, sladší Darselect a nebo výrazně aromatická a sladká Korona. Do Čech je přivezl v roce 1895 zemědělec a cestovatel Rudolf Strimpl. Nejdříve o ně nikdo nejevil zájem, ale později si je lidé, kteří do nedávna znali pouze lesní jahody oblíbili, a časem je začali také pěstovat (VANĚK, 2016).

3.2.4 JABLKA

Rubín, Jonagold, Matčino nebo Gala – to je krátký výpis odrůd, kterým se u nás nejvíce daří. Jejich šťavnatost a sladkost si většinou můžeme dopřávat i o vánoční svátky. Naopak letní odrůda jako je Průsvitná (lidově žňovka či skleněná) je nejchutnější přímo utrhnutá ze stromu. Dvoumetrové stromky, vyrovnané v řadách, můžeme nalézt jak na Moravě, tak v úrodném Polabí. Nejznámějšími sadaři je rodina Žertů v obci Bříství v Křečhoři nedaleko Kolína (VANĚK, 2016). Jablka patří mezi nepostradatelnou součást české gastronomie. Jak bychom si jinak mohli vychutnat tradiční závin?

3.2.5 MANDLE

Mandloním se daří nejlépe v okolí Středozemního moře, nejbližší pak na Moravě v obci Hustopeče. V Čechách se objevili již v 17. Století ale oblibě se jim dostalo až po druhé světové válce. V období vlády komunistického režimu byly mandloně vysazovány za účelem samozásobitelství v cukrovinářském průmyslu. Dnes se každoročně v březnu v Hustopečích konají slavnosti mandlí a vína. Zajímavostí je 38% mandlovice, dle originální receptury bývalého hustopečského starosty a správce sadů Rudolfa Poslušného. Mandle neodmyslitelně patří do mnoha dezertů a cukrovinek, při oslavách Vánoc nebo Velikonoc, protože bez nich bychom nedokázali vyrobit plnohodnotné vánočky či mazance (VANĚK, 2016).

3.2.6 MÁK

Na polích pod Pálavou, na Plzeňsku a hlavně v Českém středohoří kolem Ústěku rostou dva druhy – mák modrý a mák bílý. Naproti tomu, že je ve většině zemí zakázáno pěstovat mák, ČR je největším producentem máku na světě. V gastronomii má tak unikátní místo v makových buchtách, či koláčích. Pěstuje se zde již od 19. století. Používala se hlavně do pečiva, a také na výrobu oleje (malířského nebo i ke konzumaci). Mák je náročný na vláhu a

nejlépe se mu daří na bramborářských půdách, čehož zemědělci v české kotlině dokáží velmi dobře využít (VANĚK, 2016).

3.2.7 OKURKY

Kde jinde nalezneme křupavé okurky než na Znojemsku? Výroba nakládaných okurek pokračuje v tradici s již léty vyzkoušenými recepturami a jen málo se experimentuje. Nejčastěji se nakládají do sladko-kyselého nálevu s koprem, bobkovým listem a cibulí, ale oblíbené jsou také varianty s paprikou, nebo feferonkou, a nebo naopak jemnější verze s minicibulkami a mrkví. V roce 1572 si znojemský opat Sebastian Freytag nechal dovézt z Maďarska okurková semena a začal okurky pěstovat. Malé zralé okurky dnes můžeme namísto sterilování nakládat do slaného nálevu s kořením, bylinkami a vinnými listy umístěné v kameninových hrncích, kde přes týden kvasí. Takové okurky nazýváme kvašáky (VANĚK, 2016).

3.2.8 KMÍN

Kmín je nepostradatelnou součástí dvou nejčastějších jídel. Jsou to brambory a chléb. Dodává jim charakteristickou jemně kořeněnou chuť a vůni. Kmín kořeněný je jako dvouletá rostlina v ČR zastoupen dvěma odrůdami – Rekord a Prochan. Začal se pěstovat až teprve v 19. století, ale s českou tradiční kuchyní je spjat již déle. Lidé jeho nažky sbírali na planých rostlinách již dříve. Český kmín je také specifický vyšším obsahem vonných silic v množství 2,8 – 4 %. V gastronomii toto drobné hnědé koření ovoní pečivo, nakládanou zeleninu, dušené zelí nebo i pečená masa. V kombinaci s vařenými brambory snižuje obsah alkaloidu v zelených hlízách a činí je tak pro nás méně toxickými (VANĚK, 2016).

3.2.9 CHMEL

Chmel – koření piva. Od nedávna se šišťice chmele používají jako zelenina, léčivá bylina nebo k prodloužení trvanlivosti obilného piva. V dnešní době dodává pivu jeho nenahraditelné aroma v chuti i vůni. Jedná se především o aromatickou odrůdu Žatecký poloraný červeňák, pěstovaný v žatecké chmelařské oblasti. Díky srážkovému stínu, který vytváří Krušné hory, Doupovské vrchy a České středohoří, jsou pro chmel zajištěny nejlepší zemědělské podmínky. Důkazem jeho proslulé mezinárodní kvality je světová poptávka na

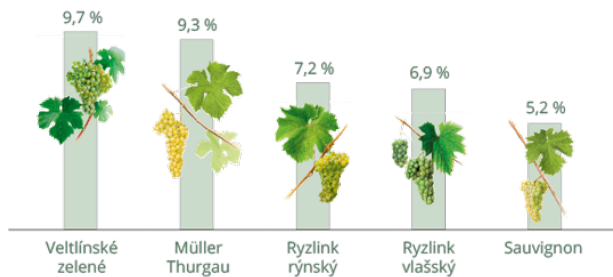
amerických i japonských burzách. Žatecký chmel je považován za nejlepší na světě (VANĚK, 2016).



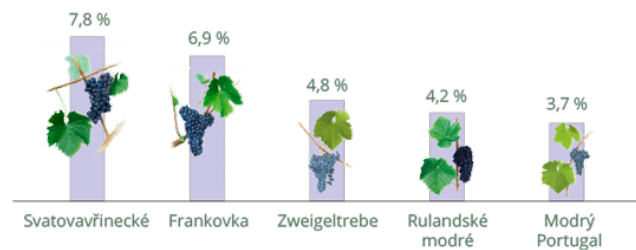
Obr. 1 Šišťice žateckého poloranného červeňáku

3.2.10 RÉVA VINNÁ

Jedná se o významnou plodinu, která byla z Itálie zavlečena římskými legionáři a vysazena na úpatí Pavlovských vrchů (VANĚK, 2016). Réva se po čase rozšířila po celém území Čech a Moravy a lidé si osvojili i výrobu vína. V současnosti se 95 % produkce vyrobí na Moravě. Ve čtyřech vinařských podoblastech jsou pěstovány různé odrůdy (viz. Obr. 1 a 2), pro danou oblast typické, a podporují tak terroir vín, která zde vznikají. Taková vína se po otevření nejlépe snoubí s regionálními pokrmy a patří tak k nedílné součásti gastronomie v ČR. Další využití nalezneme přímo při přípravě pokrmů ať již máme na mysli zralé sladké hrozny, které zpracujeme hlavně do dezertů, a nebo jako složku omáček či redukcí.



Obr. 2 Nejpěstovanější bílé odrůdy v ČR



Obr. 3 Nejpěstovanější modré odrůdy v ČR

3.2.11 KACHNY

Využití kachního masa v gastronomii sahá do období první republiky, kdy byla hojně lovena kachna divoká. Její maso je velmi aromatické a postupem času, vlivem trendů jí nahradila kachna domácí. Ta obsahuje více masa a je méně aromatická. V domácnostech je většinou upravována jako osolená, okmínovaná a upečená dozlatova. V oblasti hotelové a vyšší gastronomie se používá úprava dlouho v sádle konfitovaná kachní stehýnka, nebo pomalu pečená, do mřížky nakrojená kachní prsíčka. Stále více oblíbenější je také příprava stylem „sous – vide“ (tzn. příprava potravin ve vzduchotěšném obalu ve vodní lázni při teplotách v rozmezí 55 – 60 °C). Tímto typem úpravy si maso zachová přirozenou chuť, šťávu a texturu. I přesto, že je domestikovaný chov kachen v ČR mladý, jsou zde zastoupena nejrůznější plemena. Jedná se především o francouzské kachny, kachny pekingské, kachny americké, indické běžce, nebo pižmovky, zvané husokachny (VANĚK, 2016).

3.2.12 KOZY

Vzrůstajícím trendem využívaných surovin v gastronomii je bezpochyby kozí sýr, jehož základem je kvalitní kozí mléko. Vyznačuje se jemnou nasládlou chutí a nejčastěji se kombinuje s oříšky, bylinkami, medem. Sýr má také intenzivní a charakteristické aroma, hlavně ten který je více nazrálý a uleželý. Kozí farmy můžeme v našich končinách hledat například ve vesnici Březí, nebo nedaleko Ratibořic. Cena kozího sýra je o něco vyšší díky výtěžnosti mléka. Pro srovnání ze sto litrů kravského mléka získá 15 – 20 kg tvarohu, ze sto litrů kozího mléka pouze 8 – 9 kg. Ze zdravotního hlediska může sloužit jako náhrada za jiné bílkoviny, protože v tomto případě se jedná o hypoalergenní bílkovinu. Jedná se o produkt, který má v české gastronomii velkou tradici. V historii platilo, že „bohatý měl krávu a chudý měl kozu“ (VANĚK, 2016).

3.3 ZÁKLADNÍ OBECNÉ PRINCIPY A PRAVIDLA ENOGASTRONOMIE

3.3.1 PRINCIPY PÁROVÁNÍ POKRMU A VÍNA

Snoubení vín a pokrmů můžeme rozdělit na dva základní principy:

Harmonie – definujeme jako podobnost charakteru vína a pokrmu, obě složky se vzájemně doplňují a posilují, cílem je dokonalé splynutí

Kontrast – definujeme jako charakterovou rozdílnost vína a pokrmu, jsou navzájem v protikladu a jedna druhou ovlivňuje, navzájem se mohou tlumit, což je u velmi výrazných vín nebo pokrmů pozitivní (FIC, 2015).

Oba tyto principy je možné aplikovat zároveň se záměrem umocnit gastronomický zážitek. V takovém případě se jedná o způsob kdy je kombinace kontrastní, ale dochází k harmonickému výsledku.

3.3.2 IMPLEMENTACE PÁROVÁNÍ VÍN A POKRMŮ

Při vytváření harmonického spojení pokrmů a nápojů vycházíme ze základních principů gastronomie a enologie. Při tom zohledňujeme vlastnosti pokrmu a nápoje. Nesmíme zapomenout ani na měnící se trendy a nespoléhat se pouze na vyzkoušená ovšem někdy až zastaralá doporučení. Pokrm rozdělíme na jednotlivé komponenty a zohledňujeme jejich charakter vůči ostatním komponentům a také vůči vínu. Tyto části jsou do značné míry ovlivněny svým původem, ale i technologickým zpracováním, vzhledem, vůní, chutí, strukturou, charakterem, a také způsobem a kvalitou servisu. Dalšími parametry je okolní atmosféra, společnost a prostředí ve kterém dochází ke konzumaci pokrmu. (FIC, 2015)

Seznam základních kroků jak párovat pokrmy a jídlo

- zohlednění pravidel a principů párování
- identifikace základních chutí jídla a vína
- zaměření na intenzitu pokrmu a hledání stejně intenzivního vína
- výběr základní chuťové strategie
- jemné vyvažování a balancování harmonie nebo kontrastu, a hledání potenciálních optimálních variant

3.3.3 ASPEKTY SNOUBENÍ VÍN A POKRMŮ

K tomu, aby bylo možné vhodně aplikovat jeden z principů při párování musí se detailně prozkoumat jak víno, tak pokrm a to z pohledu jednotlivých komponent, které je tvoří.

Zohledňujeme:

a) Charakter vína

- vzhled = barva vína, odstín, vyzrállost barvy (základní dělení: bílé, růžové, červené, oranžové)
- aroma = vůně, která je důležitá u výrazně aromatických odrůd vín
- chuť = nejdůležitější aspekt párování, nutné specifikovat některé vlastnosti chuti: tělo, sladkost, alkohol, tříslovitost, kyseliny, komplexnost, perzistenci
- závěr = tedy celkový dojem, k regionálním specialitám podáváme regionální nápoje, nebo u exklusivní zahraniční hotelové kuchyně kombinujeme s exklusivními světovými víny

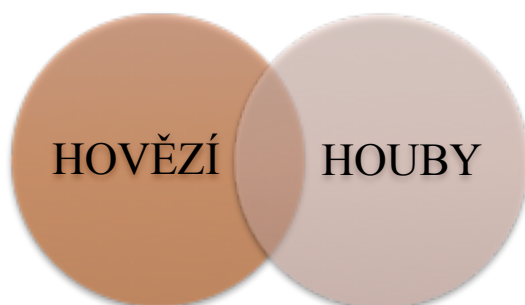


Obr. 4 Párování chuťových složek ve víně

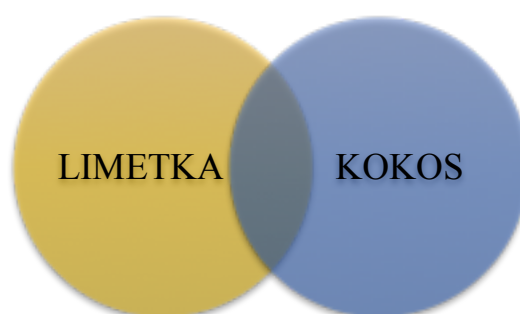
Při párování je důležité se zaměřit na několik základních chutí: sladká, slaná, kyselá, hořká, tučná, pikantní a umami. Jedná se pouze o několik vybraných chutí, dnes je jich popsáno více jak dvacet.

b) Charakter pokrmu

- dominanta chuti – sladkost, slanost, kyselost, hořkost, umami
- intenzita chuti – zjišťujeme stravitelnost, výraznost ingrediencí (popř. jejich vzájemné ovlivnění)
- charakter chuti – jemnost, tučnost, pálivost, ostrost, uzenost, zemitost, herbálnost, pikantnost
- úprava pokrmu – vaření, pečení, smažení, grilování, dušení, blanšírování, pošírování, restování, uzení, sušení, marinování, pražení, sous – vide (vaření při nízké teplotě ve vakuu)
- ovlivňující ingredience – omáčky, bylinky, koření (SKRIPTA ASOCIACE SOMMELIERŮ ČR, 2017)



Obr. 5 Shodné párování složek v pokrmu (mnoho podobných surovin)

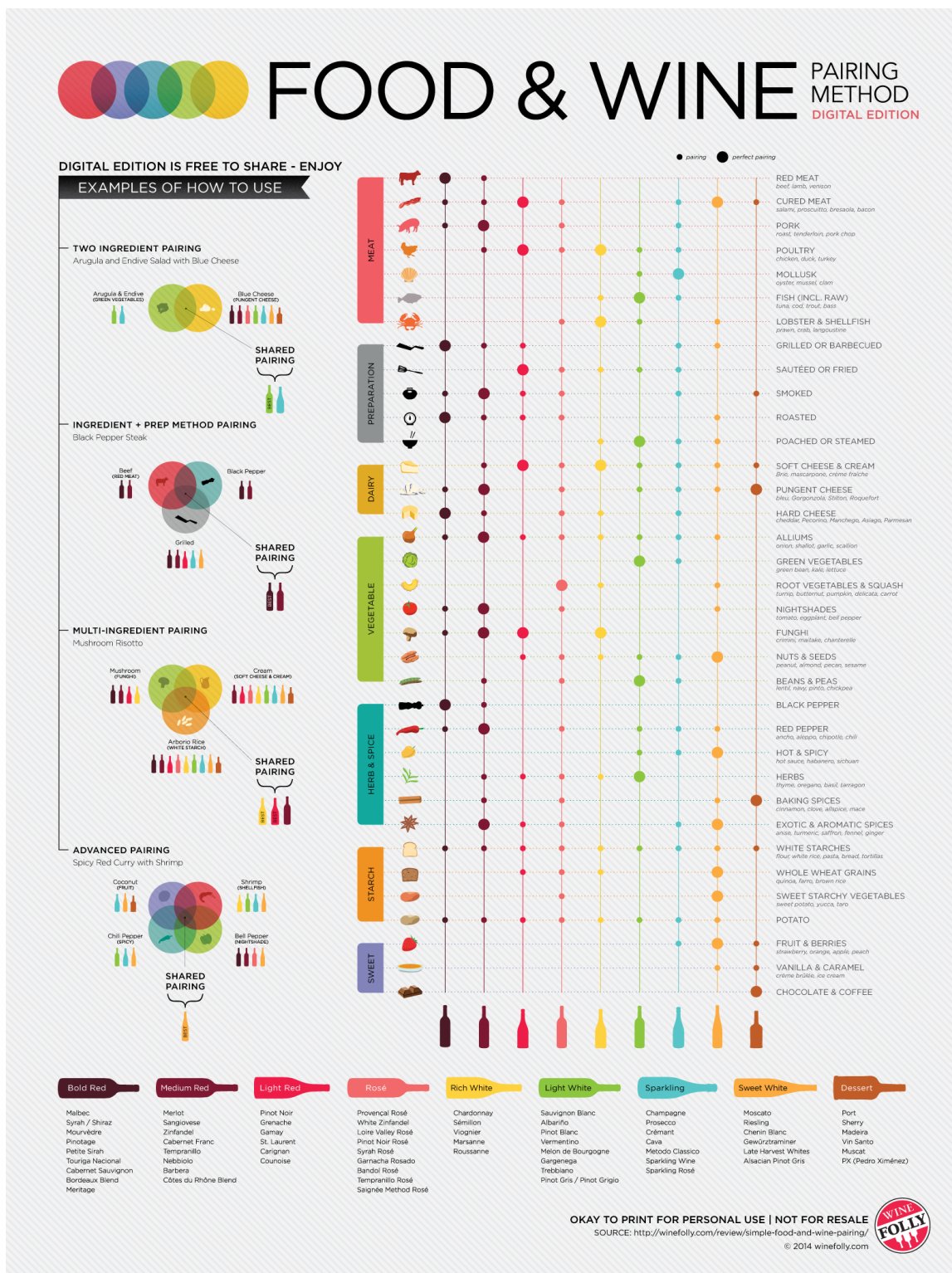


Obr. 6 Doplnující se párování složek v pokrmu (málo podobných surovin)

3.3.4 KLÍČOVÁ PRAVIDLA PRO PŘIŘAZENÍ IDEÁLNÍHO VÍNA

- 1) Víno by mělo být více kyselé než jídlo.
- 2) Víno by mělo být více sladké než jídlo.
- 3) Víno by mělo mít stejnou intenzitu chuti jako jídlo.
- 4) Červená vína se nejlépe snoubí s výraznou chutí červeného masa (hovězí, zvěřina).
- 5) Bílá vína se nejlépe snoubí s lehkým bílým masem (kuřecí, krůtí, ryby).
- 6) Šumivá vína se nejlépe snoubí s tučnými pokrmy.
- 7) Při snoubení upřednostňujeme typ omáčky před typem masa.
- 8) Bílá, šumivá a růžová vína nejčastěji vytvářejí funkční kontrastní snoubení.
- 9) Červená vína nejčastěji vytvářejí funkční harmonické snoubení (PUCKETTE, 2016).

Následující diagram zobrazuje jednu z metod párování. Jakmile je dosaženo rovnováhy chutí při přípravě pokrmu a enologických komponentů vyrobeného vína, je možné vytvářet složitější, jemnější a rafinovanější chutě.



Obr. 7 Metoda párování vína a jídla

Kyselé víno + tučné pokrmy
Kyselé víno + sladké pokrmy
Slané víno + sladké pokrmy
Tříslovinové víno + sladké pokrmy
Tříslovinové víno + tučné pokrmy
Sladké víno + sladké pokrmy
Ovocité víno + uzené pokrmy
Kyselé víno + uzené pokrmy
Lehké víno + lehké pokrmy
Plné víno + hutné pokrmy
Plná aromatická vína + kořeněné pokrmy

Tabulka 1 Harmonické chuťové strategie

Kyselé X kyselé
Kyselé X tříslovinové
Kyselé X alkoholové X kořenité
Kyselé X slané
Tříslovinové X slané
Hořké X kyselé
Tříslovinové X uzené
Hořké X tříslovinové

Tabulka 2 Kontrastní až nevhodná – neharmonická spojení

POKRM	Suchá lehká bílá vína	Aromat. bílá vína	Zralá kom- plexní bílá vína	Růžová vína	Mladší ovocná červená vína	Středně vyzrálá červená vína	Velká plná červená vína	Šumivá vína
Aperitiv	****	**		***				****
Jemné ryby Mořské plody	****	**		**	**			****
Tučné masité ryby		**	****	**	**			***
Grilované ryby		***		****	***			**
Polévky	**			***				**
Zeleninové pokrm		***	*	**	**			**
Vaječné pokrm		*		*	*			***
Těstoviny	***		**	****	**	***		**
Drůbež			***	***	***	*		**
Ovary, vařená masa	***			**	****			**
Dušená masa	**			***	**	****		**
Smažená masa	****			***	***			**
Grilovaná masa			***	**		***		**
Uzeniny	***	***		***	**			**
Tmavá masa			**		**	***	****	***

Tabulka 3 Příklady kombinování typů vín a pokrmů

3.3.5 OPTIMÁLNÍ TEPLoty PŘI SERVISU VÍN

Pro dosažení optimálních teplot při servírování vína je nutné postupovat pomalu a postupně. Měli bychom mít na paměti, že by se víno nemělo vystavovat prudkým výkyvům teplot. Mladá vína se zpravidla servírují při nižších teplotách než starší; vyšší teplota náleží „tělnatým“ vyzrálým červeným vínům, naopak nižší teplota vyzdvihuje příjemnou kyselost mladých suchých vín. Sladká vína by se měla podávat vychlazená, protože pouze tak mohou vyznívat harmonicky. V praxi je tedy nutné vědět, že se víno ve sklenici neustále otepluje. Například víno s teplotou 6 – 8°C podávané v místnosti, kde teplota dosahuje 18°C, dosáhne ihned v ústech teploty 10 – 12°C; bílé víno s teplotou 10°C v ústech během několika desítek vteřin dosáhne teploty 25°C. Nejlepší způsob na zachování teploty vín je použití nádob s ledem, nebo ponechání láhve v lednici v horizontální poloze jednu až dvě hodiny před podáváním (BUJAN, 2001).

3.4 SNOUBENÍ POKRMU S VÍNEM V PRAXI

3.4.1 SNOUBENÍ POKRMŮ S LEHKÝMI, SVĚŽÍMI BILÝMI VÍNY

Charakteristický pro tuto skupinu vín je zřetelný projev kyselosti. V nose a v ústech působí svěže, ovocně a relativně lehce. V závislosti na terroir se vyznačují ovocnými, případně minerálními tóny. Při kombinování s pokrmem je nutné si především všimnout kyselosti, která by se neměla v žádném případě dodatečně zvýrazňovat. U těchto vín zpravidla neproběhla jablečno-mléčná fermentace a následkem toho může obsah kyseliny jablečné působit někdy až agresivním dojmem. Klasická sommeliérská doporučení považují tato vína za nejlepší doplněk k pokrmům z dušených ryb, vzhledem k jejich kyselosti, která může společně s citrónem dodat chuťovou lehkost i poměrně mastným druhům ryb, či většímu množství použitého tuku při přípravě.

Při aplikování menu s dušenou rybou a bramborovým či zeleninovým pyré lze pokrm přemostit čerstvými bylinkami, jako například mátou, bazalkou, estragonem či dokonce koriandrem.

Kromě tradičního poslání jako doprovodu k jídlům z ryb zaujímají bílá vína také úlohu entrée u studených předkrmů. Vhodné jsou k různým druhům drůbeže, ale také k vývarům a salátům, ovšem pouze za předpokladu, že v nich nedominuje sladká chuť. Osvěžující účinek těchto vín se dá dokonce celkem cíleně využít jako protiváha k různým vydatným pokrmům regionální kuchyně.

Mezi nejpěstovanější dvě odrůdy v ČR patří Veltlínské zelené a Müller-Thurgau. Ryzlinky je možné aromaticky podpořit ovocnými přílohami, například opečenými kousky jablek či hrušek. Lehce podušené jablko s pečenou kachnou s tukem, výborně doplní Ryzlink vlašský s dušeným bílým zelím a kynutým či karlovarským knedlíkem (AILER, 2016).

3.4.2 SNOUBENÍ POKRMŮ S BÍLÝMI BARIKOVÝMI VÍNY

Bariková vína mají často vyšší obsah etanolu (13 – 14% obj.) a svojí bohatou strukturou často připomínají červená vína. Společným rysem je zřetelná struktura tříslovin, které ovšem u bílých vín pochází ve větší míře ze dřeva použitého sudu, naopak v menší míře z hroznu, v závislosti také na tlaku použitém při lisování moštu. U těchto vín většinou proběhla jablečno-mléčná fermentace, jejich kyselost je zjemněná a k jejímu zastření přispívá i sladká

chuť, kterou způsobuje etanol. Jejich vůně připomíná často exotické ovoce (papáju, guavu či mango), u odrůd jako Chardonnay nebo Rulandské bílé tyto aroma doprovází výrazné ananasové tóny. Naproti tomu, že jsou bariková vína oblíbená díky spojení „bílé“ chuti a „červené“ struktury, působí při snoubení pokrmů somelierovi značné starosti, neboť mimořádně citlivě reagují s nevhodným pokrmem (AILER, 2016).

Navzdory vžitě představě není kombinace bílého vína u tohoto druhu s rybími specialitami vhodná. Vysoký obsah etanolu by mohl zvýraznit chuť rybího tuku a ryba by tak mohla působit fádně. Nepříjemný chuťový zážitek vzniká taktéž i při spojení rybího oleje a tříslovin. Vzhledem k obsahu etanolu v těchto korpulentních vínech se kromě ryby vylučují i varianty se slanými jídly, protože sůl ve spojení s alkoholem vyvolává dojem hořkosti. Na nepříjemné gastronomické zážitky se musí chuťové pohárky připravit i při kombinaci s pikantními pokrmy. Pikantní chuť a etanol vzájemně umocňují své účinky a v ústech vyvolávají nepříjemné pálení.

Vhodnou kombinací je možný výběr pokrmu s dostatkem másla a smetany. Zajímavou ingrediencí jsou pražené ořechy, které propojí pokrm společně s vínem zrajícím v dřevěném sudu. Podobně se projevuje i máta, estragon, med a nebo vanilka. Proto bývají použity jako ochucení smetanových omáček v kombinaci s dušeným králíkem nebo drůbežím masem, které nechá dokonale vyniknout ořechovým a krémovým aromatem vína (AILER, 2016).

3.4.3 SNOUBENÍ POKRMŮ S AROMATICKÝMI BÝLÍMI VÍNY

Vína vyrobená z aromatických odrůd překvapí nosní i chuťové receptory svým exotickým, ba někdy až parfémovým dojmem. Při degustaci tak můžeme cítit vůni broskví, meruněk, liči a manga, taktéž vůni jasmínu a růže, aroma medu, skořice, hřebíčku nebo muškátového ořechu.

Výrazný buket těchto vín způsobují deriváty aminokyselin obsažené v bobulích hroznu. Jedná se především o odrůdy Tramín červený, Pálava, Muškát moravský, Sauvignon, Müller-Thurgau a podobné odrůdy, které se mimořádně projevují i na chuťových pohárcích. Vína toho typu zanechávají po prvním ochutnání na jazyku dojem jisté sladkosti, kterou vyvolává i několik málo gramů neprokvašeného zbytkového cukru. Neméně však výrazným vlivem je i působení intenzivní ovocné chuti.

Základním předpokladem úspěšné sestavy je v každém případě určitá plnost pokrmu, který může být doplněn taktéž sladkým prvkem. Důležitý je také správný vyvážený poměr tukové a pikantní složky. V rámci propojení aromatických složek může být použito ovocných komponentů, ovšem s přihlédnutím k vybrané odrůdě vína (AILER, 2016).

3.4.4 SNOUBENÍ POKRMŮ S MLADÝMI OVOCNÝMI ČERVENÝMI VÍNY

Jedná se o červená vína, která byla vyrobena technologií studené či karbonické macerace rmutu, a tak se do nich ze šlupky bobulí dostalo méně tříslovin a extraktivních látek. Díky aciditě, ovocitosti a relativně nízkému obsahu etanolu povzbuzují chuť do jídla. V ústech působí osvěživým dojmem a svou lehkostí snadno zahání žízeň. Jsou vhodné pro brzkou spotřebu již v roce sklizně a podávají se mírně vychlazená.

V České republice se takto mladá vína označují pod pojmem „Svatomartinská“, nebo také „mladá vína“. Výroba mladých vín má své tradiční kořeny i ve Francii, kde se nazývají jako „primeur“ a „Beaujolais Nouveau“.

Z hlediska možnosti kombinací je u těchto vín rozhodující jejich chuťová, aromatická přímočarost a dostupnost, díky čemuž jsou předurčené k nekomplikovaným pokrmům. Osvěžující, lehká textura a ovocná chuť těchto vín si vyžaduje jistou protiváhu na talíři. Proto se výborně snoubí s pokrmy, jenž mají relativně vysokým obsahem tuku: dušená masa na paprice, uzeniny, ragú, husté polévky se zápražkou a také jídla s omáčkami, u kterých tvoří základ výpek z masa.

Mírně vychlazené se harmonicky doplňují s pečenými a grilovanými rybami, protože díky svěžesti vína působí ryba mimořádně čerstvě (AILER, 2016).

3.4.5 SNOUBENÍ POKRMŮ S RŮŽOVÝMI VÍNY

Rosé není jen alibistickým kompromisem mezi bílým a červeným vínem, ale také skutečně atraktivní alternativou pro gastronomii. Polosuché rosé odrůdy Cabernet Sauvignon často doprovází pokrmy z brambor a bramborového těsta, jako jsou bramboráky, přesnáky, noky, lokše, a další. Naproti tomu polosladké rosé harmonizuje výraznost tučných mas jak je tomu např. u pečené kachny. Suchá růžová vína např. z odrůdy Frankovka, Svatovavřínecké či Modrého Portugalu výborně doplní pokrmy založené na rajčatech, kde hlavní složku představuje kečup. V případě pochybností o vhodné kombinaci růžových vín se zvolenými

pokrmu je v některých variantách možné využít přemostění chutí pomocí čerstvých či tepelně upravených jahod, nebo malin (AILER, 2016).

3.4.6 SNOUBENÍ POKRMU SE STARŠÍMI KULATÝMI ČERVENÝMI VÍNY

Do této kategorie patří celá škála červených vín, která zrála minimálně dva roky, jsou již přiměřeně harmonická a jejich potenciál zrání je nepředurčuje k dlouhodobé archivaci. Sytost zabarvení těchto vín jde ruku v ruce s jejich hedvábnou texturou, slabším obsahem tříslovin, jemnou svěžestí a příjemnou trpkostí. Ve vůni můžeme najít dle zvolené odrůdy a technologie výroby aromatické látky projevující se jako maliny, třešně, višně, švestky, ostružiny, a další ovoce. Dále také kouřová nebo zemitá aromata, a v neposlední řadě také čokoládu nebo dřevité tóny dubu.

Vína se hodí k uzeninám, pečené huse s červeným zelím, i ke kouřovo – zemitým aromatům v omáčce z lesních hub.

Chuťové mosty mezi sklenkou vína a pokrmem stavíme na základech za pomoci bylinek jako rozmarýn, tymián, máta a bobkový list. Taktéž koření jako skořice, hřebíček, nové koření a fenykl pomohou propojit jemné difference. Přemostění chutí je možné dosáhnout i pomocí omáček, které byli ochucené tmavým červeným či lesním ovocem (např. červený rybíz, ostružiny). Mezi vhodné recepty patří dlouho pečený vepřový hřbet s česnekovo-rozmarýnovou marinádou a restovaným hráškem se slaninou (AILER, 2016).

3.4.7 SNOUBENÍ POKRMŮ S ČERVENÝMI VÍNY LEŽÍCÍCH V BARIKOVÉM SUDU

Jedná se o vína, která zrála minimálně tři roky z toho minimálně jeden rok v dubovém sudu. V jižní Evropě jsou označována jako „reserva“. Jsou to rustikální vína z odrůd jako např. Rulandské Modré, Merlot, Alibernet, Cabernet Sauvignon.

Jejich kombinace s pokrmu je většinou relativně bezproblémová. Vína této skupiny se v počátku zrání vyznačují bohatou ovocnou chutí, která zahrnuje celou paletu červených a lesních plodů, od ostružin přes černý rybíz až po brusinky. S každým dalším rokem vyzrání ustupuje intenzivní ovocný charakter ve prospěch čokolády, kaka, kávy, cedru, topinkových a kouřových tónů. Na jazyku tato vína působí sametově plně a měkce. Vzhledem k bohatému a chuťovému charakteru vína se dokonce připouští mírná ostrost a pikantnost pokrmu. Při

použití chilli bychom však měli být opatrní, protože víno může obsahovat vyšší koncentraci etanolu. Spolupůsobení etanolu a chilli podporuje disharmonii snoubení a projevuje se negativní až agresivní pálivostí na jazyku. Doporučuje se také vyšší opatrnost u velmi slaných jídel, protože etanol v kombinaci se solí zanechává dojem hořké chuti.

Vína vyrobená ležením v sudech se dobře kombinují s prudko opečenými nebo grilovanými steaky nejlépe ze zvěřiny. Vhodnou přílohou je grilovaná zelenina, hlavně mrkev a cibule. Bílkoviny a cukry karamelizující při grilování připomínají aromatické látky, které vínu dodávají barikové sudy.

Díky třem základním chutím; trpké (z tříslovin), sladké (z etanolu a glycerolu), a kyselé (z kyseliny vinné) se vína dotýkají všech chuťových zón v ústech a jsou doslova plné. Při kombinování s pokrmy je nutné věnovat nejvyšší pozornost výrazné trpké chuti, která na jazyku zanechává třísloviny. Čím je víno bohaté na třísloviny mladší, tím stoupá nebezpečí, že na jazyku zanechá nepříjemně trpký, až astringentní dojem. Vína kabernetového typu se překvapivě dobře snoubí s hořkostí máku a dokáží vyvolat neobyčejný ohňostroj chutí jako je tomu v případě makového štrúdlu s višněmi (AILER, 2016).

3.4.8 SNOUBENÍ POKRMŮ SE SLADKÝMI VÍNY

Sladká vína, pokud jde o kombinování s pokrmy, se neprávem odsouvají na vedlejší kolej. Na mnoha jídelních lístcích přírodně sladká a likérová vína ani vůbec nenajdeme. Pocit sladkosti je v tomto případě rozhodujícím chuťovým komponentem. Při začleňování sladkého vína do jídelního lístku si přiměřenou pozornost zasluhuje i druhý určující chuťový dojem – kyselost.

Už nepatrná koncentrace sladkosti působí otupujícím dojmem na chuťové pohárky a další komponenty začnou vyznívat fádně a nevýrazně. Chuťové papily registrují také kyselost. Pokud vystupují obě dvě složky vyváženě, tak se do určité míry neutralizují a doplňují. Prvořadou úlohou je zajistit dostatečný prostor pocitu sladkosti vína, který se projevuje jako první na jazyku. Sladkou chuť vína nemusí vždy v jídle vyvažovat vždy pouze cukr. Za protipól cukru je považována sůl. Proto i většina sýrů, pokud mají vysoký obsah soli, tuku a intenzivní aroma, daleko více harmonizují se sladkými nuancemi bílého vína (AILER, 2016).

3.4.9 SNOUBENÍ POKRMŮ S BÍLÝMI ARCHIVNÍMI VÍNY

Mezi archivní vína řadíme ta, která byla uvedena na trh do oběhu nejméně tři roky po roku sklizni hroznů. Při otevírání láhve s archivním vínem je nejdůležitějším kritériem hodnocení kvalita zátky a buket vína. Host by měl nejprve ochutnat samotné víno před jídlem, aby mohl zachytit všechny jeho jemné detaily v čisté, nezkreslené podobě. Důležité je servírování toho vína s relativně vyšší teplotou, asi 16 °C. Pouze tehdy se může terciární buket náležitě rozvinout. Víno z kvalitní vinice, dobrého ročníku a dobrého sklepa, které zrálo několik roků a vytvořilo komplexní strukturu terciárního aroma, si zaslouží soustředěnou pozornost. Neoptimálnější je ho podávat po lehkém, velmi mírně kořeněném chodu, který uzavírá kousek jemného sýra, nikdy však po sladkém jídle.

U takových typů vín se nepřipouští mastné, ostré, kyselé, sladké nebo velmi kořenité úpravy pokrmů, které by dojem z vína na jazyku nejen narušily, ale spíše přehlušily. Choulostivou přísadou je sůl. Už i malé množství v kombinaci s etanolem okamžitě navodí nepříjemný tón hořkosti, který může celkem narušit jemný harmonický chuťový obraz dospělého vína (AILER, 2016).

3.4.10 SNOUBENÍ POKRMŮ S ORANŽOVÝMI VÍNY

I přesto, že jsou oranžová vína vyráběna jednou z nejtradičnějších a nejstarších dochovaných technologií výroby vína na světě, v ČR mají velmi mladou historii. Proto také lze těžko hledat původní pokrmy, které by se perfektně snoubily s typickým charakterem těchto vín.

Vzhledem k jejich korpulentní struktuře, se výborně doplňují s těžšími pokrmy výrazně kořenitě ochucenými např. kari kořením. Mimo regionální kuchyni lze čerpat inspiraci z marocké kuchyně (tradiční úprava v hliněné keramické nádobě zvané tajin – např. Kachní tajín nebo Jehněčí se švestkami a mandlemi), etyopské kuchyně (Injera – tenká placka nakyslé až ostré chuti), korejské kuchyně (fermentované zelí „kimchi“), nebo tradiční japonské kuchyně, která zahrnuje nakvášené sojové fazole zvané „Natto“. V původní gruzínské kuchyni můžeme hledat mnohem vhodnější kořenité pokrmy jako je grilovaný „shashlik“ (grilovaná směs mas na špejli).

Díky vyššímu obsahu fenolických látek, které se projevují až do ořechových tónů, se také výborně párují s některými druhy mas a ryb s vyšším obsahem tuku (PUCKETTE, 2016).

3.4.11 VÝJIMKY V PÁROVÁNÍ POKRMŮ A VÍN

Při vytváření ideálních kombinací vín a pokrmů můžeme narazit na potraviny, které se vymykají obecným pravidlům snoubení. Takovéto produkty mohou představovat velký problém při sestavování konkrétních menu, a proto by na ně měl být brán zřetel. Jedná se především o artyčok, jehož vysoká hořkost degraduje většinu vín. Jeho expresivita může být potlačena vařením. Ostré éterické oleje působí hořce a kyselé a tak mohou strhávat chuť vína. V takovém případě omezíme použití křenu a dalších výrazných aromatických koření.

Zvýšenou železitou příchuť ve víně může způsobit nevyvážená kombinace výrazné kyseliny a hořkosti špenátu. Opatrně také zacházíme s dochucováním za pomoci octu. Typická kyselost působí na víno agresivně a doporučuje se nahradit ho spíše citronovou šťávou nebo použít vinný ocet (popř. ocet balsamico). Vyšší koncentrace kyselin je také obsažena v čerstvých rajčatech. Ve víně působí agresivně až astringentní dochutí. Proto je vhodné rajská jablka použít nakládaná, vařená nebo sušená.

Důležité je věnovat pozornost i některým druhům ovoce. Zvláště pak dbát na senzoryicky vyvážený poměr kyselin a cukrů za účelem předcházení disharmonických kombinací při snoubení. Nevhodné jsou ovšem i slané ořechy nebo chipsy, jenž mohou svojí slaností kazit chuťový vjem drtivě většiny vín. K nepřátelům mnoha vín patří expresivní vyjádření sladké, tučné, kyselé a chladné chuti v podobě různých druhů zmrzlin a chlazených dezertů. (Skripta Asociace sommelierů ČR, 2017)

4 EXPERIMENTÁLNÍ ČÁST

Cílem experimentální části této práce bylo teoreticky sestavit tři několikachodová menu a k nim párovat konkrétní vína, svolat odborný tým enologů a zhodnotit zpětnou vazbu. Na základě získaných zkušeností vytvořit doporučení pro návazný výzkum, vývoj enogastronomie v podmínkách ČR a také vyvodit závěr ze zjištěných výsledků.

4.1 METODIKA PRÁCE

Jedno ze tří menu (viz. Slavnostní pětichodové menu č. 3) bylo prakticky připraveno a svolaná odborná komise zhodnotila vhodnost párování pokrmů a vybraných vín. Připravené menu odpovídalo podmínkám ČR zvolenými surovinami a konvenčnímu způsobu přípravy pro náš region typickým. Velký důraz byl kladen na použití regionálních surovin. Ke každému chodu byly zvoleny dvě varianty vín. První varianta představovala snoubení vína v principu harmonie, druhá varianta v principu kontrastu. Obě vína byla vybrána na základě metody párování vín, dle doporučení v teoretické části práce a na základě zkušeností a schopností autora.

4.2 CÍL VÝZKUMU

Hlavním cílem bylo zodpovědět tyto výzkumné otázky:

- 1) Je stávající paradigma metod a všeobecných pravidel pro snoubení vín a pokrmů v použití vyšší enogastronomie obsahově dostatečné?
- 2) Je stávající paradigma metod a všeobecných pravidel pro snoubení vín a pokrmů v použití vyšší enogastronomie plně funkční?
- 3) Jaké jsou preference v oblasti jednotlivých komponent při praktické implementaci principů a pravidel snoubení?

Poznávací cíl je východiskem pro stanovení výzkumné metody, strategie, techniky sběru dat, jednotek zkoumání a zjišťování. Z teoretického rámce předchozí části byla východiskem pro vytvoření dílčích výzkumných otázek konkrétní metoda párování vína a pokrmu.

4.3 METODA VÝZKUMU

Byla zvolena kvalitativní metoda výzkumu na základě málo dostupných informací o zkoumaném vědním oboru, subjektivním vnímání některých parametrů, nebo nemožnosti generalizace jednotlivých kompartmentů výzkumu.

4.4 CHARAKTERISTIKA SOUBORU

Respondenty a hodnotiteli byli lidé z řad odborných enologů, vinařů, gastronomů, hoteliérů a kuchařů. Tak byl vytvořen tým devíti kvalifikovaných odborníků, kteří danou problematiku nezávisle zhodnotili. Bylo vydáno a vyhodnoceno celkem 9 dotazníků. Vytvořený dotazník viz. Příloha 1 Dotazník.

Dílčí otázky dotazníku:

U každého chodu zvoleného menu respondenti hodnotily obě *varianty zvolených vín*, následovně:

- 1) Ohodnoťte na stupnici 1 – 5 (nejméně bodů – nejvíce bodů) správnost zvoleného vína varianty **1A** k danému pokrmu.
- 2) Ohodnoťte na stupnici 1 – 5 (nejméně bodů – nejvíce bodů) správnost zvoleného vína varianty **1B** k danému pokrmu.
- 3) Která varianta je k danému pokrmu, dle Vašeho názoru, vhodnější z hlediska párování?

Respondenti byli dotazováni na *doplňující* otázky z oblasti konkrétních komponent při párování:

- 1) Ohodnoťte na stupnici 1 – 5 (nejméně – nejvíce) důležitost zohlednění použití bylinek ve vybraném pokrmu vzhledem k výběru vína při párování.
- 2) Ohodnoťte na stupnici 1 – 5 (nejméně – nejvíce) důležitost zohlednění tepelné úpravy vybraného pokrmu vzhledem k výběru vína při párování.
- 3) Ohodnoťte na stupnici 1 – 5 (nejméně – nejvíce) důležitost zohlednění vinifikace vybraného vína k pokrmu při párování.
- 4) Ohodnoťte na stupnici 1 – 5 (nejméně – nejvíce) důležitost zohlednění ročníku vybraného vína k pokrmu při párování.

Odborná komise také odpovídala na *konkrétní* výzkumné otázky:

- 1) Myslíte si že jsou aktuálně zavedené obecné principy a metody párování v oblasti vyšší enogastronomie dostačující, a tedy **není** nutné je více specifikovat, nebo dále zkoumat?

Souhlasím	Spíše souhlasím	Nevím	Spíše nesouhlasím	Nesouhlasím
-----------	--------------------	-------	----------------------	-------------

- 2) Shledáváte implementaci těchto principů a metod párování v oblasti vyšší gastronomie za snadnou a rychle osvojitelnou pro personál v restauračních zařízeních?

Ano	Spíše ano	Nevím	Spíše ne	Ne
-----	-----------	-------	----------	----

4.5 ZVĚŘINOVÉ ČTYŘCHODOVÉ MENU Č. 1

Studený předkrm

Zvěřinová paštika s brusinkovou omáčkou na bylinkovém toastu

Svatovavřínecké rose, 2015 (polosuché, Velkopavlovická oblast)

Polévka

Zvěřinový vývar s masem, játrovými knedlíčky a divokou zeleninou

Chardonnay 2014, barrique (suché, Mikulovský podoblast)

Hlavní chod

Divočák pečený na hřebíčku s jablky a bramborovým knedlíkem

Cabernet Sauvignon 2013, barrique (suché, Velkopavlovická podoblast)

Dezert

Koláč s lesním ovocem a drobenkou

Cabernet Moravia 2009 (ledové, Velkopavlovická podoblast)

4.6 SVATOMARTINSKÉ ČTYŘCHODOVÉ MENU Č. 2

Studený předkrm

Terinka z husích jater s brusinkami a opečeným toastem

Tramín červený 2015 (sur - lier, pozdní sběr, Mikulovská podoblast)

Polévka

Husí kaldoun s nudlemi a domácími játrovými knedlíčky

Svatomartinské víno Müller Thurgau 2017¹

Hlavní chod

**Pečené stehno ze svatomartinské husy, karlovarské a bramborové knedlíky,
karamelizované červené zelí**

Svatomartinské víno Modrý portugal 2017

Dezert

Bramborové přesňáky s povidly a mákem

Fortifikované víno s vyšší obsahem zbytkového cukru (do 200 g/l), aromaticky výraznější

(Muškát Moravský, Velkopavlovická podoblast)

¹ Následující dva chody byly párovány ve dvou chodech s víny pro ročník 2017, která budou teprve vyrobená. V tomto případě se jedná o budoucí odrůdové doporučení, které vychází z oblastních zvyklostí moravské oblasti.

4.7 SLAVNOSTNÍ PĚTICHODOVÉ MENU Č. 3

Studený předkrm

Jarní salát s rukolou, kozím sýrem a čerstvě namletým pepřem

Varianta 1A: Sauvignon 2015, Domaine Eisgrub

Varianta 1B: Tramín červený 2015, Domaine Eisgrub

Teplý předkrm

Uzený úhoř s mandlovým pyré

Varianta 2A: Sylvánské zelené 2013, výběr z hroznů, Vinselekt Michlovský

Varianta 2B: Pálava 2015, pozdní sběr, Vinselekt Michlovský

Polévka

Hráškový krém s šalvějovým olejem, zastřeným křepelčím vejcem, krutony a vlašskými ořechy

Varianta 3A: Ryzlink Vlašský 2015, Domaine Eisgrub

Varianta 3B: Veltlínské zelené 2011, pozdní sběr, Vinselekt Michlovský

Hlavní chod

Krůtí roláda a bulgur se sušenými rajčaty a pažitkou

Varianta 4A: Zweigeltrebe rosé 2015, kabinetní, Vinselekt Michlovský

Varianta 4B: Muškát Moravský 2016, vinařství Volařík

Dezert

Jablečný závin s ovocnou redukcí a vanilkovou zmrzlinou

Varianta 5A: Ryzlink vlašský 2010, ledové, vinařství Volařík

Varianta 5B: Laurot 2009, výběr z hroznů, Vinselekt Michlovský

5 ANALÝZA VÝSLEDKŮ VÝZKUMU

Slavnostní pětichodové menu č. 3 bylo předem prakticky připraveno v prostorách restaurace Včelařský dvůr. Zde byla jídla prezentována a proběhla degustace s nakonfigurovanými víny. Tato vína byla vybírána podle pravidel obecné metody popsané v teoretické části. Následně byl sestaven odborný tým, který na základě senzoričného hodnocení zaznamenal svá rozhodnutí do předem připravených dotazníků. Na základě vyplněných dotazníků, vzájemných rozhovorů a diskuzí byla provedena analýza výsledků. Ke každému chodu byly vytvořeny souhrnné tabulky, které dokládají míru rozložení bodů u obou variant zvolených vín. Komplexní hodnocení v rámci bodovacího systému je vyčísleno v tabulkách zobrazující celkový počet získaných bodů, opět pro každý chod zvlášť. Respondenti měli možnost u každého chodu odpovídat pomocí otevřené odpovědi. Tyto výsledky byly též zaznamenány a v popisu jednotlivých grafů vhodně shrnuty.

Výsledky posloužili pro zodpovězení výzkumných otázek a vyvození závěru na základě získaných zkušeností.

5.1 CHOD Č. 1: JARNÍ SALÁT S RUKOLOU, KOZÍM SÝREM A ČERSTVĚ NAMLETÝM PEPŘEM

Varianta 1A: Sauvignon 2015, výběr z hroznů, Domaine Eisgrub (harmonie)

Varianta 1B: Tramín červený 2015, výběr z hroznů, Domaine Eisgrub (kontrast)



Obr. 8 Praktická ukázka připraveného chodu č. 1

Název varianty	Počet udělených bodů				
	1 bod	2 body	3 body	4 body	5 bodů
Varianta 1A	0	1	1	6	1
Varianta 1B	0	2	3	4	0

Tabulka 4 Přidělený počet bodů podle varianty vína k chodu č. 1

Tabulka 4 znázorňuje, že většina dotazovaných respondentů hodnotila variantu 1A 4 body. Dále můžeme pozorovat stoupající tendence u varianty číslo 1B v okolí 2 - 4 bodů. Respondenti se hodnocením více shodovali u varianty 1A, u 1B dochází k rozporům v hodnocení mezi 2. až 4. bodem.

	Varianta 1A	Varianta 1B
Celkový počet bodů	34	29

Tabulka 5 Celkový počet udělených bodů podle varianty vína k chodu č. 1

Z hlediska snoubení vína a pokrmu bylo zjištěno na základě tabulky 5, že respondenti preferují variantu 1A. Tato varianta byla také zhodnocena jako typická, vzhledem k odrůdě Sauvignon a zakomponování kozího sýra do salátu, lépe se tak aromaticky páruje (resp. neutralizuje). V této dvojici bylo také kladně zhodnoceno použití octové zálivky v salátu ve snoubení s harmonickou kyselinou vzorku 1A. Někteří hodnotitelé poukázali na vhodnost kořenitého a hořkého charakteru rukoly v salátu podporující svěží charakter vína.

Naopak zvolená varianta 1B byla v diskuzi považována za příliš mohutnou a v charakteru aroma za příliš květnatou. Dále postrádala podporující kyselinu, vzhledem k již zmíněné zálivce a na základě toho celkově obdržela méně bodů, i přestože byla párována jako kontrastní varianta a měla doplnit pokrm v chuti i vůni svojí odrůdovou aromatickou složkou.

5.2 CHOD Č. 2: UZENÝ ÚHOŘ S MANDLOVÝM PYRÉ A ŘEDKVIČKAMI

Varianta 2A: Sylvánské zelené 2013, výběr z hroznů, Vinselekt Michlovský (harmonie)

Varianta 2B: Pálava 2015, pozdní sběr, Vinselekt Michlovský (kontrast)



Obr. 9 Praktická ukázka připraveného chodu č. 2

Název varianty	Počet udělených bodů				
	1 bod	2 body	3 body	4 body	5 bodů
Varianta 2A	0	0	4	4	1
Varianta 2B	1	3	0	1	2

Tabulka 6 Přidělený počet bodů podle varianty vína k chodu č. 2

Z tabulky 6 vyplývá, že varianta vína 2A byla hodnocena respondenty jednotně a shodli se ve většině na 3 a 4 bodech. Varianta 2B byla v hodnocení velmi rozporuplná. Vzhledem ke stálosti hodnocení vzorku byla možnost 2A jednoznačněji posuzována.

Typ varianty	Varianta 2A	Varianta 2B
Celkový počet bodů	33	27

Tabulka 7 Celkový počet udělených bodů podle varianty vína k chodu č. 2

Tabulka 7 zobrazuje vyjádřené zvýšené preference pro variantu 2A z celkových 45 bodů. Bodový rozdíl obou hodnocených variant není příliš rozdílný. Celkově byla odrůda Sylvánské zelené hodnocena jako vhodnější z důvodu vyvážení tučnosti a hutnosti pokrmu. Jedná se o kontrastní variantu k rozdílnému pokrmu (tučná ryba, výrazné oříškové pyrė) naproti kořenitosti a lehkosti odrůdy.

Varianta 2B odrůdy Pálava dosáhla zajímavého hodnocení. I přesto, že bylo hodnocení velmi rozporuplné, respondenti hodnotili charakter vína pozitivně harmonicky. Zejména ve volné odpovědi oceňovali příjemnou a nasládlou kombinaci s mandlovým pyrė.

V poslední řadě byl vynesena návrh nad volbou jiné odrůdy a vinifikace v principu harmonie. Jedná se o odrůdu Rulandské šedé či Rulandské bílé, které by lépe podpořilo oříškový charakter pyrė. Komplexností a plností by se mělo v technologii orientovat na typ vína sur-lie (mícháno na kalech).

5.3 CHOD Č. 3: HRÁŠKOVÝ KRÉM S ŠALVĚJOVÝM OLEJEM, ZASTŘENÝM KŘEPELČÍM VEJCEM, PEČENOU BAGETOU A VLAŠSKÝMI OŘECHY

Varianta 3A: Ryzlink Vlašský 2015, Domaine Eisgrub

Varianta 3B: Veltlínské zelené 2011, pozdní sběr, Vinselekt Michlovský



Obr. 10 Praktická ukázka připraveného chodu č. 3

Název varianty	Počet udělených bodů				
	1 bod	2 body	3 body	4 body	5 bodů
Varianta 3A	2	2	3	1	1
Varianta 3B	1	1	3	2	2

Tabulka 8 Přidělený počet bodů podle varianty vína k chodu č. 3

Tabulka 8 dokládá vyšší preference respondentů vůči variantě 3B. Z tabulky zobrazující přerozdělení bodů, můžeme vyčíst, že u varianty 3A oscillovalo ve většině spíše mezi body 1 – 3, a u varianty 3B ve většině spíše mezi body 3 – 5.

Typ varianty	Varianta 3A	Varianta 3B
Celkový počet bodů	24	30

Tabulka 9 Celkový počet udělených bodů podle varianty vína k chodu č. 3

Ze zvolených variant 3A a 3B byla jako nejlépe hodnocena druhá možnost 3B. Důvodem oblíbenosti, který uvedlo několik respondentů, byla kvalita nazrálosti zvoleného vína. Víno působilo více harmoničtěji než vzorek 3A. Dle otevřených odpovědí lépe doplňuje smetanovo - krémový charakter polévky.

Ryzlink vlašský působí mohutněji než pokrm, a proto ho svým charakterem přehlušuje. Příčinou toho je delší nazrálost v akátovém sudu. Za kladný faktor bylo považováno jeho ořechové aroma, jenž doplňovalo vjem vlašských ořechů. Hypoteticky byla diskutována možnost zvolení jiné odrůdy, a to Hibernál, který by svým „zeleným“ charakterem lépe doplnil zeleninový základ polévky v harmonii. Zajímavou složkou vína by byl odlišný charakter PIWI odrůdy v projevu chuti.

5.4 CHOD Č. 4 KRŮTÍ ROLÁDA A BULGUR SE SUŠENÝMI RAJČATY A PAŽITKOU

Varianta 4A: Zweigeltrebe rosé 2015, kabinetní, Vinselekt Michlovský

Varianta 4B: Muškát Moravský 2016, vinařství Volařík



Obr. 11 Praktická ukázka připraveného chodu č. 4

Název varianty	Počet udělených bodů				
	1 bod	2 body	3 body	4 body	5 bodů
Varianta 4A	1	2	3	2	0
Varianta 4B	3	0	3	2	1

Tabulka 10 Přidělený počet bodů podle varianty vína k chodu č. 4

Rozložení bodového hodnocení dle tabulky 10 znázorňuje názorovou nesourodost hodnotících respondentů u dvou vybraných možností. Obě varianty získali body v nižší hladině, a tak je možné usuzovat, že snoubení chutí a vůní neproběhlo optimálně.

Typ varianty	Varianta 4A	Varianta 4B
Celkový počet bodů	24	25

Tabulka 11 Celkový počet udělených bodů podle varianty vína k chodu č. 4

Tabulka 11 popisuje souhrnně získané body dvou zvolených variant vín. Z uvedených sérií párování se jedná o varianty, které obdrželi nejméně bodů, a také o nejmenší bodový rozdíl mezi vybranými víny. Z dotazníků plyne, že respondenti hodnotili Zweigeltrebe rosé v tomto provedení jako „unavené“, s menší kyselinou a tvrdou strukturou. Muškát moravský byl hodnocen v otevřených odpovědích více kladně, ovšem s kritikou na intenzitu aromatu, která rozbíjela jemný chuťový vjem samotného pokrmu a útočila na masovou složku jídla. Celkově byl v diskuzi navržen jiný charakter vína. V tomto případě by se jednalo o více svěží vína s výraznější kyselinou, méně aromatické - odrůdy Veltlínské zelené, Müller Thurgau nebo Sylvánské zelené.

5.5 CHOD Č. 5 JABLEČNÝ ZÁVIN S VANILKOVOU ZMRZLINOU A OVOCNOU REDUKCÍ

Varianta 5A: Ryzlink vlašský 2010, ledové, vinařství Volařík

Varianta 5B: Laurot 2009, výběr z hroznů, Vinselekt Michlovský



Obr. 12 Praktická ukázka připraveného chodu č. 5

Název varianty	Počet udělených bodů				
	1 bod	2 body	3 body	4 body	5 bodů
Varianta 5A	0	1	3	3	2
Varianta 5B	1	0	4	2	2

Tabulka 12 Přidělený počet bodů podle varianty vína k chodu č. 5

Jednotlivé preference odpovídajících respondentů zobrazuje tabulka 12. Můžeme pozorovat vyšší zastoupení bodů v oblasti 3 - 5. Lze předpokládat, že zvolené možnosti nebyly vhodně párovány, a tak nedošlo ke stejnorodému hodnocení. V úvahu musíme brát skutečnost použití dvou rozdílných vín, a to klasicky sladkého bílého vína k dezertu naproti suchému červenému vínu.

Typ varianty	Varianta 5A	Varianta 5B
Celkový počet bodů	33	31

Tabulka 13 Celkový počet udělených bodů podle varianty vína k chodu č. 5

Párovaná vína obou variant v kombinaci s chodem č. 5 získala vyšší počet bodů než varianty v předchozích chodech. Na jedné straně zde byla hodnocena harmonická varianta sladkého ledového vína odrůdy Ryzlink vlašský, která jednoznačně doplnila pokrm v komplexním provedení se zmrzlinou a ovocnou redukcí. Respondenti negativně hodnotili příliš velký obsah zbytkového cukru (367 g/l), který mohl jistou měrou zkreslovat a narušovat intenzitu chuťového vjemu pokrmu. Jako protipól (kontrast) byla vybrána suchá varianta interspecifické odrůdy Laurot. I přesto, že bylo celkově hodnoceno několika body méně, hodnotitelé vyjadřovali pozitivní názory vzhledem ke kombinaci pečené složky závinu a kyselá jahodově - malinové redukcí. Negativně byla vnímána vyšší tříslovitost, které se nedostalo podpory z žádné části pokrmu.

5.6 DOPLŇUJÍCÍ OTÁZKY

Doplňující otázka č. 1: Ohodnoťte na stupnici (nejméně – nejvíce) důležitost zohlednění použití bylinek ve vybraném pokrmu vzhledem k výběru vína při párování.

Priorita zohlednění	Nejméně	Spíše méně	Průměrně	Více	Nejvíce
Počet hodnotitelů	0	5	2	4	0

Tabulka 14 Hodnocení důležitosti zohlednění použití bylinek v pokrmu vzhledem k výběru vína

Bylo zjištěno z tabulky 14, že výrazná část respondentů hodnotí důležitost zohlednění používání bylinek v pokrmu vzhledem k párování jako spíše méně důležitou, nebo průměrnou. Pouze 44 % dotazovaných hodnotí důležitost zohlednění bylinek jako více důležitou. Jedná se přitom o jeden z velmi důležitých aspektů pokrmu. Různá odrůda bylin může v pokrmu vyvolat rozdílný charakter aroma. Při použití bylinek dbáme na množství, které ovlivňuje výslednou intenzitu herbálního vjemu. V návaznosti na to, intenzita a charakter bylinné složky má vliv na vybraný detailní charakter vína. Pokud vybereme například velmi kořenitý a velmi bylinkový pokrm a k němu bude přiřazena např. odrůda Sylvánské zelené, může dojít k působení až nepříjemného dojmu, a tak ke špatnému párování, i přesto, že oba činitelé jsou podobného „zeleného“ charakteru.

Doplňující otázka č. 2: Ohodnoťte na stupnici (nejméně – nejvíce) důležitost zohlednění tepelné úpravy vybraného pokrmu vzhledem k výběru vína při párování.

Priorita zohlednění	Nejméně	Spíše méně	Průměrně	Více	Nejvíce
Počet hodnotitelů	0	0	3	2	4

Tabulka 15 Hodnocení důležitosti zohlednění tepelné úpravy v pokrmu vzhledem k výběru vína

6 z 9ti dotazovaných respondentů hodnotilo důležitost zohlednění tepelné úpravy pokrmu vzhledem k výběru vína jako více důležitou až nejvíce důležitou z dalších aspektů přípravy pokrmu. V oblasti zpracování pokrmu se jedná o stěžejní faktor, dle kterého je také párováno víno. Různé druhy tepelných úprav od vaření, smažení, pečení přes blanšírování, poširování, grilování či příprava metodou sous- vide, se výrazně podílí na konečné podobě pokrmu, jak z hlediska chuťového, aromatického tak estetického. Neméně významným faktorem je používání způsobů tepelného zpracování surovin, který je pro daný kraj zvyklostí. Např. typickou úpravou pro Českou republiku jsou mírně a dlouze vařené omáčky, naopak flambování na alkoholu nemá takovou oporu v tradiční gastronomii. Pravdou je, že z hlediska trendu zdravé výživy se odpouští od těžkých a dlouze vařených pokrmů a uchyluje se k používání rychlých tepelných úprav, které zachovávají důležité zdravotní i chuťové hodnoty surovin.

V oblasti enogastronomie se jedná o značný dopad. Změna charakteru surovin použitých v pokrmu jednoznačně ovlivňuje výběr a správné párování vybraných odrůd.

Doplňující otázka č. 3: Ohodnoťte na stupnici (nejméně – nejvíce) důležitost zohlednění vinifikace vybraného vína k pokrmu při párování.

Priorita zohlednění	Nejméně	Spíše méně	Průměrně	Více	Nejvíce
Počet hodnotitelů	0	1	2	2	4

Tabulka 16 Hodnocení důležitosti zohlednění použité vinifikace vína vzhledem k výběru pokrmu

Dvě třetiny respondentů z vybraného odborného týmu hodnotilo otázku důležitosti zohlednění použité vinifikace vína při párování jako více a nejvíce důležitou. Vinifikace, tedy způsob technologie jakou je víno vyrobeno, je nedílnou součástí vytváření ideálního spojení pokrmu a vína. Podílí se na utváření charakteru aroma, tělnatosti, komplexnosti a celkově na celém vývoji vína jako produktu, a patří tak k velmi důležitým složkám, které při párování zohledňujeme. Vinifikace představuje kvalitativní a profilový rozdíl při výrobě. V konečném důsledku se jedná o to, jestli víno leželo v dřevěném sudu, nebo v nerezovém tanku, zdali bylo mícháno na kalech, zakvášeno vlastním zákvasem, nebo dodanou selektivní kvasinkou. To představuje pouze malý výčet technologických kroků, které mohou ze stejné suroviny vytvořit dvě naprosto odlišná vína. Na základě těchto výsledků a závěrů je nutné se při výběru vína k pokrmu zajímat o vinifikaci tohoto nápoje. Může tak velkou měrou ovlivnit konečný výsledek potenciálního snoubení.

Doplňující otázka č. 4: Ohodnoťte na stupnici (nejméně – nejvíce) důležitost zohlednění ročníku vybraného vína k pokrmu při párování.

Priorita zohlednění	Nejméně	Spíše méně	Průměrně	Více	Nejvíce
Počet hodnotitelů	0	3	3	2	1

Tabulka 17 Hodnocení důležitosti zohlednění ročníku vína vzhledem k výběru pokrmu

Tabulka 17 popisuje bodové hodnocení vybraných respondentů takto: dvě třetiny hodnotících považuje důležitost zohlednění ročníku vína při párování za spíše méně až průměrně důležitou. V tomto případě se jedná o faktor, který se podílí na fenologické zralosti hroznů. V našich podmínkách jsou odchylky v ročnících znatelné mezi výjimečnými a špatnými ročníky a způsobují výrazné sensorické projevy ve víně v kombinaci se zvolenou vinifikací. Ročníkový ráz ovlivňuje intenzitu, projev odrůdovosti, a opět se podílí na vnímaném konečném čichovém i chuťovém vjemu společně s párovaným pokrmem. Z diskuze vyplynulo, že by byl vhodný návazný výzkum, kde by se zjišťoval význam a priorita roku sběru hroznů v návaznosti na enogastronomii.

5.7 KONKRÉTNÍ VÝZKUMNÉ OTÁZKY

Výzkumná otázka č. 1: Myslíte si že jsou aktuálně zavedené obecné principy a metody párování v oblasti vyšší enogastronomie dostačující, a tedy **není** nutné je více specifikovat, nebo dále zkoumat?

Možnost preference	Ano	Spíše ano	Nevím	Spíše ne	Ne
Počet hodnotitelů	0	1	2	3	3

Tabulka 18 Analýza preferencí konkrétní výzkumné otázky č. 1

Tabulka 18 dokládá skutečnost, že dvě třetiny respondentů považují aktuální principy a metody párování v oblasti vyšší enogastronomie za nedostačující. Dva respondenti neví zdali je nutné specifikovat nebo dále zkoumat tato pravidla a metody snoubení. V otevřené diskuzi s odborným týmem hodnotitelů bylo zjištěno, že by návazný výzkum doporučili z hlediska mezinárodní propracovanosti tradičních kuchyní jiných národů. Dále také z důvodu obrody a reformování gastronomie České republiky a zvyšující se enologické vzdělanosti a povědomosti mezi obyvateli.

Výzkumná otázka č. 2: Shledáváte implementaci těchto principů a metod párování v oblasti vyšší gastronomie za snadnou a rychle osvojitelnou pro personál v restauračních zařízeních?

Možnost preference	Ano	Spíše ano	Nevím	Spíše ne	Ne
Počet hodnotitelů	0	1	1	3	4

Tabulka 19 Analýza preferencí konkrétní výzkumné otázky č. 2

Dle tabulky 28 negativně na výzkumnou otázku č. 2 odpovědělo 78 % dotazovaných respondentů. Respondenti kladli důraz na včasné kombinování vín a pokrmů v restauračních zařízeních, před - degustování jednotlivých druhů vín. Negativně hodnotili celkový přehled personálu o dostupných vínech na trhu. Velkou roli sehrává subjektivní názor a není jednoduché vždy najít správnou kombinaci se správným vínem. Velkou roli v osvojitelnosti základních pravidel a implementaci metod hraje ochota a zájem o tento obor. Mnoho číšníků má pouze naučenou teorii, ale nejsou schopni dávat do souvislosti širší fakta, jako je kombinace vinifikace, ročníku, odrůdy s jednotlivými aspekty pokrmů. Problémem by mohla být chybějící ucelená metodika enogastronomie v podmínkách ČR.

6 ZÁVĚR

Byla vytvořena tři několikachodová menu, která byla spárována s vybranými víny. Jedno ze tří menu bylo prakticky připraveno a uvařeno. Vhodnost a správnost párování byla ověřována devítičlennou degustační komisí, která zvolené varianty zhodnotila, diskutovala, a navrhla případná doporučení. Dílčím cílem experimentální části bylo zodpovědět základní výzkumné otázky. Na základě získaných výsledků bylo možné dojít k několika závěrům.

Při bodovém hodnocení dvou variant může docházet k velkému bodovému rozpětí. Za příčinu tohoto problému považuji míru subjektivního hodnocení jednotlivých respondentů. Toto hledisko je v oblasti enogastronomie velmi důležité a musí s ním být zacházeno opatrně, protože není možné veškeré vyzkoušené či neznámé kombinace, generalizovat a vyvozovat jednoznačná hlediska. Ovšem do jisté míry je možné na existující principy, pravidla a metody párování navázat.

Konkrétní metody pro vytváření vhodných výběrů kombinací vín a pokrmů považuji za nedostatečné a do jisté míry nefunkční. Hlavní problém shledávám v nemožnosti implementace obecných a mezinárodních metod pro párování do podmínek České republiky.

Dále byly popsány jednotlivé preference vůči některým komponentům, které jsou důležité, či méně důležité při vytváření optimální kombinace vína a pokrmů. Shledávám rozpracování těchto komponent v návaznosti na párování jako nedostatečnou a doporučuji k návaznému výzkumu. Stejně tak doporučuji vytvoření jednotné ucelené metodiky se zaměřením na Českou republiku, dále se zaměřením na regionální gastronomii a s ohledem na kombinovatelnost jednotlivých komponentů vína a pokrmů.

7 SOUHRN

Tato bakalářská práce se zabývá enogastronomií v podmínkách České Republiky. Práce je rozdělena na část teoretickou a část experimentální. Teoretická část objasňuje definice základních pojmů, zobrazuje aktuální stav zemědělské výroby v návaznosti na gastronomii, líčí obecné principy a pravidla pro párování pokrmů a vín a popisuje jejich implementaci v praxi. Experimentální část obsahuje tři několikachodová menu vhodně spárovaná s vybranými víny, z nichž jedno bylo prakticky vyzkoušeno a ověřeno. Jednotlivé podkapitoly se dále věnují analýze výsledků, popisu problémů při párování, zohledňování některých komponent pokrmů a vín při vytváření optimálního snoubení.

Klíčová slova: gastronomie, enogastronomie, párování pokrmů s vínem, snoubení chutí, regionální kuchyně, menu, zemědělská výroba, Česká Republika

8 RESUME

This bachelor thesis deals with enogastronomy in conditions of the Czech Republic. The thesis is divided into theoretical part and experimental part. The theoretical part clarifies the definition of basic concepts, shows the current state of agricultural production in connection with gastronomy, describes the general principles and rules for pairing of food and wines, and describes their implementation in practice. The experimental part contains three multiple-course menus, paired with selected wines - one of them was practically tested and verified. The individual chapters also deal with the analysis of the results, description of the pairing problems, the consideration of some food components and wines in creating the optimal fusion of flavors.

Key word: gastronomy, enogastronomy, pairing food and wine, fusion of flavors, regional dish, menu, agricultural production in gastronomy, Czech republic

9 SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

AILER, Štefan. *Vinárstvo & somelierstvo*. Olomouc: Agriprint, 2016, ISBN 978-80-87091-63-0.

BUJAN, Josep a Jesús ARTAJONA. *Vino & gastronomía*. Barcelona: Freixenet, 2001, ISBN 84-497-0062-0.

BUREŠOVÁ, P. *Sommelier v současné české gastronomii: jak poznat, ocenit a ohodnotit víno a jak vést vinný sklep*. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, 2007. ISBN 978-80-86578-72-9.

BUREŠOVÁ, P. *Vybrané kapitoly z hotelnictví a gastronomie*. Praha: Wolters Kluwer, 2014. 153 s. ISBN 978-80-7478-498-9.

BUREŠOVÁ, P. *Stručný úvod do enogastronomie* [online]. , 3 [cit. 2017-04-15]. Dostupné z: <https://www.wineofczechrepublic.cz/akce-a-novinky/aktuality/pro-verejnost/1909-strucny-uvod-do-enogastronomie.html>

DOLEŽAL, P. *Evropská vína: V podmínkách české gastronomie - část IV. Vína Itálie*. Nový Bydžov: 2000. 144 s. ISBN 80-902748-0-3.

DOLEŽAL, P. *Evropská vína v podmínkách české gastronomie - část II.: Vína Německa*. Nový Bydžov: Petr+Iva, Rest. a gastronom.slужby, 1997. 153 s.

DOLEŽAL, P. *Evropská vína v podmínkách české gastronomie - část III.: Vína Řecka*. Nový Bydžov: Petr+Iva, 139 s.

DOLEŽAL, P. *Evropská vína v podmínkách české gastronomie -1. část: Vína Francie*. Nový Bydžov: Rest. a gastronom.slужby, 1996. 153 s.

FIC, V. a kol. *Víno: analýza, technologie, gastronomie*. 1. vyd. 299 s. ISBN 978-80-86380-77-3.

HRONSKÝ V. *Sprievodca vínami Slovenska, 2014*, 264 str. ISBN: 978-80-556-0850-1

NIKERK, K., BURKE, B. 2009 *The food and wine pairing guide*, 2009, Cape Town: Random House Struik

PUCKETTE, Madeline. *All About Orange Wine: Food Pairing with Orange Wines* [online]. Dostupné z: <http://winefolly.com/review/orange-wine/>.

PUCKETTE, Madeline. *Getting Started With Food and Wine Pairing* [online]. 2016 [cit. 2017-04-26]. Dostupné z: <http://winefolly.com/tutorial/getting-started-with-food-and-wine-pairing/>.

Skripta Asociace sommelierů ČR „CERTIFIKÁT SOMMELIERA“ – *Základy snoubení pokrmů a nápojů*.

STEIDL, Robert. *Sklepní hospodářství*. V českém jazyce vyd. 2., aktualiz. Překlad Jiří Sedlo. Valtice: Národní vinařské centrum, 2010, 309 s. ISBN 978-80-903201-9-2.

VACCARINI, Giuseppe. *Manuál someliéra: jak poznat, ocenit a ohodnotit víno a jak vést vinný sklep*. Praha: Sun, 2008. ISBN 978-80-7371-232-7.

VANĚK, Roman a Jana VAŇKOVÁ. *Velká kuchařka Čech a Moravy*. Praha: Prakup Production, 2016. ISBN 978-80-87737-27-9.

Kozí sýr je požítkem pro labužníky i farmáře [online]. 2011 [cit. 2017-04-26].

Dostupné z: http://www.lidovky.cz/kozi-syr-je-pozitkem-pro-labuzniky-i-farmare-f33-/dobra-chut.aspx?c=A110327_110123_dobra-chut_mev.

10 SEZNAM OBRÁZKŮ, TABULEK A GRAFŮ

Obr. 1 Šišťice žateckého poloranného červeňáku (<http://www.chmelarskemuzeum.cz>)

Obr. 2 Nejpěstovanější bílé odrůdy v ČR (<https://www.wineofczechrepublic.cz>)

Obr. 3 Nejpěstovanější modré odrůdy v ČR (<https://www.wineofczechrepublic.cz>)

Obr. 4 Párování chuťových složek ve víně (<http://winefolly.com>)

Obr. 5 Shodné párování složek v pokrmu (mnoho podobných surovin) (<http://winefolly.com>)

Obr. 6 Doplnující se párování složek v pokrmu (málo podobných surovin) (<http://winefolly.com>)

Obr. 7 Metoda párování vína a jídla (<http://winefolly.com>)

Obr. 8 Praktická ukázka připraveného chodu č. 1

Obr. 9 Praktická ukázka připraveného chodu č. 2

Obr. 10 Praktická ukázka připraveného chodu č. 3

Obr. 11 Praktická ukázka připraveného chodu č. 4

Obr. 12 Praktická ukázka připraveného chodu č. 5

Tabulka 1 Harmonické chuťové strategie

Tabulka 2 Kontrastní až nevhodná – neharmonická spojení

Tabulka 3 Příklady kombinování typů vín a pokrmů

Tabulka 4 Přidělený počet bodů podle varianty vína k chodu č. 1

Tabulka 5 Celkový počet udělených bodů podle varianty vína k chodu č. 1

Tabulka 6 Přidělený počet bodů podle varianty vína k chodu č. 2

Tabulka 7 Celkový počet udělených bodů podle varianty vína k chodu č. 2

Tabulka 8 Přidělený počet bodů podle varianty vína k chodu č. 3

Tabulka 9 Celkový počet udělených bodů podle varianty vína k chodu č. 3

Tabulka 10 Přidělený počet bodů podle varianty vína k chodu č. 4

Tabulka 11 Celkový počet udělených bodů podle varianty vína k chodu č. 4

Tabulka 12 Přidělený počet bodů podle varianty vína k chodu č. 5

Tabulka 13 Celkový počet udělených bodů podle varianty vína k chodu č. 5

Tabulka 14 Hodnocení důležitosti zohlednění použití bylinek v pokrmu vzhledem k výběru vína

Tabulka 15 Hodnocení důležitosti zohlednění tepelné úpravy v pokrmu vzhledem k výběru vína

Tabulka 16 Hodnocení důležitosti zohlednění použité vinifikace vína vzhledem k výběru pokrmu

Tabulka 17 Hodnocení důležitosti zohlednění tepelné úpravy v pokrmu vzhledem k výběru vína

Tabulka 18 Analýza preferencí konkrétní výzkumné otázky č. 1

Tabulka 19 Analýza preferencí konkrétní výzkumné otázky č. 2

Příloha 1 Dotazník