

Štamgast & Gurmán

Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy na Zlínsku

Anketa

Kdy a kde pijete víno

Rozhovor

S vinařem Karlem Světlíkem
o přírodních vínech

Aktuálně

Co takhle dát si burčák?

Soutěž

Hrajte o ceny



miko

čokoládový medovník
MARLENKA®
medový dort podle stáříarménské rodinné receptury



www.marlenka.cz

KOLIBA KOCANDA



SVATEBNÍ HOSTINY • FIREMNÍ AKCE
RAUTY • RODINNÉ OSLAVY

Zlínské Paseky 4369, Zlín
Tel.: 577 142 273, 725 611 913
Otevírací doba: Po – Ne, 11 – 22 hod.

www.kolibakocanda.cz

APPETIT

výroba a prodej studených a teplých pokrmů



chlebičky
obložené pečivo
obložené mísy
snídaně
obědy
večeře
studené saláty
pomazánky
catering

www.appetitzlin.cz

Najdete nás v OC Alfa
(vedle Čedoku)

V PRACI

ORIGINAL CZECH PUB

pod Hotelem Ondráš, ul. Kvítková Zlín

největší výběr točených pív ve Zlíně
každý den sportovní přenosy na 12 TV
samovýčepní stoly
okouzlující interiér a výborná kuchyně

od září

ČEPUJEME JEŠTĚ VÍCE PIVNÍCH SPECIALIT



Pivo od
19,- Kč

www.vpraci.eu

Poctivá česká piva

**Vaření piva podle 500 let
staré receptury**

Jedinečná příležitost a zážitek pro milovníky piva



**certifikát
českých
sládků**



Vážení čtenáři, štamgasti a gurmáni,

tématem tohoto čísla je: *víno. Podle mnohých nejušlechtilější nápoj vůbec. V magazínu, který právě držíte v rukou, se dozvíte například o snoubení vína a jídla, připravili jsme pro vás článek o burčáku, pěstování přírodního vína bez použití chemie, sommelierské minimum a zajímavosti o francouzských vínech. A nezapomeňte! I když v obchodech je dnes velký výběr vína, tu pravou atmosféru a zážitek z jeho „ochutnávání“ zažijete pouze ve vinotéce, vinném sklepe nebo dobré restauraci. Příjemné čtení.*



Návštěva ve vinárně

Dobrý den, rače vstoupit! Nenecháváte se dlouho pobízet. Sestupujete po několika schůdkách a zvědavě se rozhlížíte kolem sebe. Oblíbená útulná vinárna se noří do příjemného přití. Klenuté, cihlové stropy osvětlují tlumená světla loučí, prostorem se line tichá, pohodová hudba. Podél stěn rozeznáváte stoly u kterých sedí společnost nejlepších přátel. Zvou vás k sobě blíž. Vítejte! Hořící svíčky rozsvěčují plamínky v jejich očích. Je o čem si vyprávět. Zdravíte se vesele s každým okolo, přijímáte a rozdáváte úsměvy a usedáte do měkkých podušek. Konečně. Tak dlouho jste se na tuto chvíli těšili. Na své nejbližší, oblíbené prostředí i očekávaný chuťový koncert. Co vás dnes vlastně čeká? Bohatě prostřené stoly kolem se prohýbají pod množstvím vybraných delikates. Stačí k nim jen natáhnout ruku. Nabídněte si! Na desítkách táců, talířů, misek a mističek je snad vše, po čem touží srdce a jazyk gurmána. Ochutnáváte, testujete, objevujete. Neexistuje snad slastnější pocit labužníka! Nebo, že by ano? Nejvybranější lahůdku, nejvzácnější klenot přináší až přicházející elegantně oblečený sommelier. Nejlepší víno! Nejvyšší úroveň! Klenot podniku! „Prosím,“ předkládá láhev a etiketu všem okolo stolu k nahlédnutí. Usmívající se společnost kýve souhlasně hlavami. Zvědavě pozorujete gastronomický koncert vinařského odborníka. Sommelier obratně otevírá láhev, čaruje s ubrouskem, plní křišťálově čistou sklenici a nabízí víno k ochutnání. Ujmete se této role? Proč ne. Znalecky si prohlížíte nápoj proti světlu. Z několika stran i seshora. Tak, jak se má a sluší. Necháváte ho pomalu kroužit podél stěny poháru. To je víno! Jiskrné! V ušlechtilém nápoji ve vaší dlaní je už na první pohled ukryto slunce. Žhavé paprsky opírající se do barevného vinohradu. Celoroční pečlivá práce skutečných odborníků. Zakletá, kouzelná atmosféra Jižní Moravy. Radost pohledět. A jak vaše víno voní? Jaký

Vydavatelem magazínu Štamgast & Gurmán je ve spolupráci se zlínskými restauracemi a zábavními podniky společnost Devítka Plus s.r.o. Registrace MK ČR E 18555. Magazín vychází jednou za dva měsíce v nákladu 20.000 výtisků. Neprodejné, distribuce magazínu zdarma.
Adresa redakce: Náměstí Práce 1099, Zlín.
Tel.: 725 843 474.
E-mail: stamgastgurman@seznam.cz.

má buket? Aroma? Je mladší - svěží? Nebo starší - s takzvanou květinou? Voní přímo skvostně. Nádherně. Svádí k ochutnání. Nenecháváte se proto dlouho pobízet. Přikládáte rty k okraji sklenice, válíte víno po jazyku a objevujete jeho další dimenzi. Ach! Je chuťově čisté, harmonické, výrazné. Bohatě. „Ano, toto víno nám všem můžete bez ostychu nalít,“ pobízíte sommeliera. Ochotně plní váš příkaz. S elegancí lije víno do sklenic. Slavnostní chvíle graduje. S přáteli se opět společně usmíváte, pozvadáte číše, až konečně... Cink! Cink! Cink! Cink! Přitukáváte si a začínáte víno pít. Na zdraví!

Martin Lavay

Ptali jsme se v ulicích Zlína:

Při jaké příležitosti a kde obvykle pijete víno?



František Polášek, živnostník, 49 let

K dobrému jídlu patří dobré víno. Piji sedmičku vína každý den. Mám rád příjemné prostředí. Teplé, přírodní. Třeba dřevem vyloženou restauraci. Naposledy jsem si vychutnal dobré víno v restauraci s šesti přáteli. Přednost dávám červeným vínům před bílými.



Milada Hloušková, v důchodu, 60 let

Víno mi chutná především v příjemné společnosti. Piji ho s nejbližšími přáteli, s rodinou. Třeba v dobré vinárně. Jaká by měla být? Dobře se cítím v útulném prostředí. Třeba i se svíčkami. Přednost dávám lehčím, červeným vínům.



Ladislav Guttek, ekonom, 54 let

Víno piji nejraději přímo ve vinici nebo v klasickém sklípku. Často jezdím na vinařské akce na Jižní Moravu do okolí Znojma. Přednost dávám lehčím vínům. Nejraději mám Ryzlink rýnský, Sauvignon, Tramín.



Jana Janíková, provozní, 45 let

Víno si nejraději vychutnám s přítelem. Třeba v pohodlné restauraci, aby se v ní dobře sedělo. Musí být útulná a s příjemnou obsluhou. Mám radši přití. Vínečko si dám nejraději večer. Dobré je k němu i něco k zakousnutí, ale nemusí to být zrovna buček se zelím (smích). Přednost dávám červeným vínům.



Iva Studeníková, v domácnosti

Kde si dám víno? V příjemné, útulné, malé vinárně. Nemám ráda veliké haly a otevřené hospody. A určitě s někým, koho mám moc ráda. Ve společnosti dobrých lidí, kamarádů a tak, ale i ve dvojici. To je dobré posezení. Mám ráda dobré bílé víno. Naposledy jsem pila Chardonnay a bylo skvělé.



Martin Ševčík, student, 18 let

Nejraději mám prostředí Zámecké restaurace ve Zlíně. Můj otec je sommelier, víno piji nejraději s ním a s rodinou, ale i ve společnosti svých přátel, spolužáků. Přednost dávám růžovým vínům, posléze piji bílá, kdežto červeným moc neholduji. V rodině máme přístup i k vzdáleným vínům z Austrálie, Chile, nicméně dáváme přednost spíše domácím značkám, například z vinných sklepů Valtice.

AMERIKA VE ZLÍNĚ

Pravé americké hamburgery dělané podle originálních receptur můžete ochutnat v nově otevřeném bowlingu 9evítka ve Zlíně. V nabídce jsou variace kuřecích a hovězích hamburgerů v různých úpravách podávaných se třemi druhy omáček. V ceně každého hamburgeru je jedna porce julien hranolek (tenké francouzské hranolky).



K obědu voda zdarma

Ve snaze maximálně uspokojit své zákazníky přišla zlínská restaurace ASTON od září s novinkou. Ke každému obědovému menu zde hosté dostávají k pití pramenitou vodu zdarma. Pro příznivce nealkoholických nápojů je zde pak k zakoupení velký výběr syčených a neperlivých vod z celého světa. Specialitou je voda BLING, kterou pije i americká popová zpěvačka MADONNA.



Překvapení v centru Zlína

V říjnu je pro návštěvníky zlínské restaurace DolceVita připraveno překvapení. Restaurace, která je na unikátním místě, kde se vaří už od 18. století, bude rozšířena o nové prostory.

Jak budou nové prostory vypadat je zatím tajemstvím, které bude již brzy odhaleno. Více info na www.dolcevita-zlin.cz

Pivovaru Janáček se daří

Celkový výstav uherskobrodského pivovaru pro tuzemsko za uplynulý rok 2008 činil díky štamgastům 62.544 hl. Oproti předchozímu roku 2007 to představovalo nárůst o 7 %, přičemž celý pivní trh v České republice poklesl o 1,5 %. V letošním roce prošel pivovar částečnou modernizací výrobních kapacit a investoval i do nového designu etiket.

Pivovar Janáček patří do ryze české pivovarnické skupiny K Brewery Trade, která sdružuje malé regionální pivovary.



Nová vinotéka ve Zlíně

Nová prodejna s vínem Wine Dietrichstein byla otevřena v centru Zlína, v nákupním centru Zlaté Jablko. Víno, které zde můžete zakoupit, pochází z vinic nacházejících se ve vynikajícím „terroir“ viniční trati „Za cihelnou“ v oblasti Mikulova. 23. srpna byla nová řada šumivých vín pokřtěna vítězi Barum Czech Rally Zlín. Víno se

tak stalo nápojem šampionů. Více na www.winedietrichstein.com



Jiným směrem!

Zlínská restaurace ASTON v hotelu Ondráš ve Zlíně začala lákat své zákazníky především kvalitou. Recepty podle kterých zde kuchaři vaří mají základ v michelinských jídlech. Denní menu je sestavováno v omezeném množství jídel, aby se vždy zachovala čerstvost surovin.

Denně čerstvé suroviny obstarává sám kuchař restaurace. Více na www.hotel-ondras.cz

Sklenička v novém!

Novým gastronomickým webem, původem z Otrokovic, je www.gastro-sklenicka.cz. Potřebujete-li vybavit restauraci, kuchyni, bufet nebo jen přikoupit drobnosti do kuchyně, jste zde na správné adrese. Součástí těchto webových stránek je i bazar, kde je možné nabídnout do komi-

se nepotřebné gastro zařízení. Více na www.gastro-sklenicka.cz

SKLENÍČKA



NOVÝ BOWLING 9EVÍTKA

Po třech měsících rekonstrukce byl 4. září oficiálně otevřen bowling 9evítka ve Zlíně. Zcela nový bowling překvapí luxusním interiérem a moderním designem. Samozřejmě jsou plazmové TV s projekcí sportovních přenosů, nová herna, bar a taneční parket s diskotékou. Každý den čekají návštěvníky bowlingu originální akční nabídky jídla a pití.

DolceVita

Restaurace s nejstarší tradicí pohostinství a dobré kuchyně v centru Zlína

Přijďte si pro neobyčejný gurmánský zážitek do restaurace DolceVita. V samém srdci města, pod radnicí na Náměstí Míru, naleznete podnik, který díky své široké nabídce nadchne vaše chuťové buňky.

DolceVita nabízí nepřehledné množství pokrmů, vín, míchaných nápojů, různých salátů. To vše v příjemném interiéru a přes léto také na zahrádce přímo na náměstí. Unikátní místo a fakt, že se zde vaří už od 18. století, jen umocní dojem z kvalitní kuchyně plné čerstvých surovin.

Ochutnejte italská jídla podle originálních receptů, nebo zvolte mexickou kuchyni. Dáváte-li přednost grilu, pak jste na pravém místě, DolceVita je i vyhlášený steakhaus. Specialitou podniku je špíz hovězí, drůbeží, nebo mix – například s ananasem, napichnutý na jehle a naservírovaný na prkne. Dobře vypadá a ještě lépe chutná!

Pět dní v týdnu restaurace nabízí výběr ze čtyř základních jídel v obědové nabídce menu a dvanácti druhů salátů. Dobré jídlo můžete zapít některým ze 150 druhů vín od českých vinařů, nebo chce-li, tak některým z dvaceti nabízených sezónních mícha-

ných nápojů. Raritou, kterou se široce daleko může pochlubit pouze DolceVita, je pravá italská káva Tonino Lamborghini. Prostory restaurace a především zahrádka jsou dokonalým místem pro různé akce. Můžete se stát svědky skvělé celodenní barmanské show a nechat si nápoj i namíchat.

Stejně tak je pro vás připravena ochutnávka vín spojená s ochutnávkou italských sýrů a salámů.

Kvalita, pestrá nadstandardní nabídka a pohostinnost, to vše je v restauraci

DolceVita samozřejmostí. Přijďte ochutnat některé z jídel a nápojů. Na Vaši návštěvu se těší personál restaurace!

DolceVita

(dříve Restaurace na růžku)

Náměstí Míru, Zlín

Rezervace na tel.: 773 598 982

email: dolcevita-zlin@seznam.cz

www.dolcevita-zlin.cz

*Budete v centru
- a to především
naší pozornosti!*



„Restaurace s nejstarší tradicí pohostinství a dobré kuchyně v centru Zlína“.

inzerce

3D vizualizace
Interierový design
3D animace

Reklama
Grafické studio

www stránky
E-shop
web 3D

pixelbox

Zlín - ul. Mostní

www.pixelbox.cz

Víno bez chemie a z dřevěných sudů?



Prosím, ochutnejte!

Vinař Karel Světlík z Horní Lapače na Holešovsku pěstuje už řadu let vinnou révu na místech, která se nacházejí neobvykle daleko na severu od klasických vinařských oblastí. Jeho špičková přírodní vína, vyráběná bez použití chemie, už ale přesto získala řadu ocenění na tradičních výstavách a začíná je vyhledávat stále více zákazníků.

Pane Světlíku, v čem se liší standardní víno a přírodní víno? Dokáže je odborník na první pohled a ochutnání rozpoznat?

Rozdíl tu je. Naše vína jsou živá a voňavá. Každé voní a chutná po své odrůdě. Akorát se musí držet v chladu. Ideální teplota je osm, devět stupňů. Naopak vína, která se běžně prodávají v obchodech, vyráběná s použitím chemie a stabilizace, mají všechna podobnou chuť. Já si vždycky dělám legraci, protože tak stačí pěstovat jednu odrůdu a můžete ji udávat za jakou chcete. Třeba za Sauvignon za Tramín, všechno je pro laika podobné.

Používáte pro svá vína označení biovíno?

Ne. Podle mě je hloupost takhle lpět na názvu. Postřiky jsou jeden rok zakázané, pak jsou zase povolené a tak dále. Je to až absurdní. Ty výmysly jsou od někoho, kdo vinařství ani nerozumí. Jen získal titul a mele si svoje. Já už dělám poctivé přírodní víno dobrých pětadvacet let. Pořád stejně.

Jak vyrábíte své přírodní víno?

Nepoužíváme žádnou chemii. Děláme vína pouze v dřevěných sudech. Jsou chuťově i vůní úplně jiná než ostatní. Právě i díky

tomu, že zrají v dřevěných sudech. Kdepak v nerez nebo dokonce v plastu!

Popište nám ještě podrobněji práci s klasickými dřevěnými sudy.

Já mám sudy akátové a dubové. Akátové mám nejradši, protože s nimi nejsou žádné problémy. Akát se jenom, když je nový, vypaří vodou a citrónovou kyselinkou. U dubu musíte počítat s tím, že se duběnka jednu až dvě úrody uvolňuje do vína. Můžete sud vypařovat jak chcete. Ideální je koupit dubové sudy starší, zralé, zavíněné. A co nerez a plasty? (smích) Když se podíváte do sklepa a vidíte pod klenbou plasty, tak to je, jako když postavíte v maštali vedle arabského koně kozu. Myslím, že k tomu není co dodávat. Dřevěná klasika je klasika.

Kolik vinařů pěstuje v České republice přírodní víno?

Není nás moc. Přesnou cifru vám nepovím, ale tady v regionu nikoho jiného neznám.

Jaká je historie pěstování vína v Horní Lapači?

Roku 1890 měl kolem svoje panství, polesí a vinice rod Seilernů. Přílepy, Lukoveček,

Lukov, Žeranovice, Racková. My jsme od každého z těchto míst tak kilometr a půl, dva. Klimatické podmínky jsou podobné. Rozdíl je jenom v tom, jestli je vinice ve svahu nebo v kotlině. Na svah se více opírá slunce, svah drží teplo a hrozen lépe dozrává. Když je vinice výš, tak také tolik nevymrzne na rozdíl od kotliny. Sailernové skončili s pěstováním vinné révy kvůli révokazu co přišel z Ameriky. Říká se, že kde se v půdě pěstuje réva a je v ní révokaz, tak by se tam sto let nemělo nic obnovovat a vysazovat. A nám to přesně za sto let vyšlo.

Kdy jste začal s pěstováním přírodního vína? Kolik jste tehdy vysadil keříků? S jakými jste se potýkal problémy?

Začali jsme v roce 1990. Vysadili jsme asi čtyři sta padesát keřů. Problémy jsme překvapivě neměli vůbec žádné. Vše se chytlo, vše se ujalo.

Kolik vinné révy máte vysazeno nyní? Na kolika hektarech? Jak se během let Vaše vinice proměnila?

Nyní máme kolem dvanácti tisíc keřů na ploše téměř dva a půl hektaru. Pěstujeme asi dvaadvacet druhů vín. Je to nádhera. Loni jsme měli například na Zweigeltrebu cukernatos i devatenáct stupňů. To je vlastně přívlastkový víno, velká rarita a bomba. Jinak tady docilují u Rulandského šedého cukernatost třidvacet, čtyřicet stupňů, skoro až výběru. Víc

ani nechci, protože výběr z bobulí, to už je pro mě moc sladké (smích). Hrozňů je dost.

Horní Lapač leží daleko na severu od klasických vinařských oblastí. Podepisuje se to na úrodě?

Naše poloha se určitě na úrodě nepodepisuje. Vše vždy záleží na vinaři. Mám i přívlastková vína a když dobře přihnojujete, dáváte postřiky, živiny na list a staráte se, tak se nemusíte bát, že se odrůda nedotáhne do konce. Když dáváte, tak i dostanete. To se měří jak u člověka. Když pojiš, vydáš větší výkon než hladný. Tak je to i s révou. Této otázky se nebojím, víno dozrává, všechno je v pohodě. A jestliže tu i vinice byly kdysi, proč by tu nemohly být i teď, když se stále otepluje a zimy jsou slabší. Když se pěstuje víno na Mos-tecku v Severních Čechách, proč bych se já, ještě zavedený do Jižní Moravy, měl bát výsadby.

Kterým odrůdám se u Vás nejvíce daří?

Nejvíce se tady daří Ryzlinku rýnskému i Rulandskému bílému a šedému. A Zweigeltrebu. I například portugalů a vavřinci. Všechno rodí krásně. A jsou to chutná vína.

Vaši chloubou je vinný sklep. Popište nám ho. Koho jste už ve svém vinném sklepe hostil?

Náš sklep má délku třicet metrů, tři osmdesát šířku a tři čtyřicet výšku klenby. Je pět metrů hluboko a tím se v něm drží stálá teplota, což je pro přírodní víno ideální. Jde o takzvaný poschodový sklep s čejkovickou ozdobnou, prokládanou klenbou. Postavili jsme ho za čtyři roky z osmnácti tisíc cihel! Kolaudace byla v roce 1998. A kdo nás už navštívil? Byl u nás zájezd až z Islandu. Byli tady i zákazníci z Francie, Itálie, Španělska, Austrálie, Anglie i z Ameriky.

Jak se do pěstování vinné révy a výroby vína zapojila Vaše rodina? Máte i své zaměstnance? Plánujete další rozšíření firmy?

Zatím vše dělám sám se synem a přítelkyní. Zaměstnance nemám. Sem tam si najmu brigádníky na prokopávání trávy a tak, ale vesměs vše děláme sami. Hodně nám pomáhá technika.

Teď chceme například koupit mulčovač, abychom měli pěkné uličky. Vinici zatravňujeme. Chci také koupit nějaký lepší traktor s kabinou.

Jak vypadá vaše viněta?

Viněty máme právě teď úplně nové. Je na nich vyfocený náš sklep se sudy. Určitě existuje i nějaký bio znak, ale já se o jeho získání nezajímám. Proč? Je to otázka neustálých kontrol a už teď jim mají zemědělci tolik, že nás to hodně otravuje. Kontroly další a další kontroly. Je to zbytečné papírování. Nebojím se použít slovo „pakárna“. Je to jen umělé zaměstnávání lidí. Práce pro práci.

Jaká jste už získal se svými víny ocenění na tradičních přehlídkách?

V roce 1996, 1997 i 1998 jsme jedli na výstavy do Čejkovic. Například v roce 1997 jsme dostali z devíti vzorků devět zlatých medailí a v roce 1998 z osmi vzorků sedm zlatých a jednu stříbrnou. Teď už ale na výstavy nechodím. Všude vládne komerce. To mě odradilo. Už tam není to vinařské srdce.

Pomáhá vám jako vinaři český stát?

Dotace jsou jen na plochu vinic. Pět tisíc na hektar a rok. Jinak není podpora žádná. Do vinařského fondu se jenom vkládají peníze. Oni vám nabídnou něco, o čem ví, že to nevezmete. Příklad? Můžete dostat třeba dotaci na veletrh do Vídně, kde zaplatíte za stánek například dvě stě euro a oni vám řekněme třicet procent dají. Ale když neuděláte žádný obchod, tak vás vše stojí nějakých šedesát tisíc. Jen, že jedete do Vídně předvést víno.

Jaká bude vaše letošní úroda?

Myslím, že bude letos pěkná úroda. Zimní mrazy, kdy bylo mínus osmnáct, devatenáct stupňů, byly jen pár dní, nebyl to taková síla, jarní mrazíky nebyly a letní sucha byla v období, kdy to zas víno tolik nevadí a teď v době



Vinař Karel Světlík nabízí klasiku: přírodní vína z dřevěných sudů

nalévání a zrání prší. Myslím, že úroda bude bohatá a že budou i pěkné cukernatosti.

Necháte některé hrozny ve vinici i déle? Plánujete i výrobu ledového vína?

Ne. Ta vína jsou až moc sladká. Ale možná to někdy zkusíme, třeba z Ryzlinku rýnského, aby mělo ledové víno kyselinku, chuť a vůni, aby se dalo pít.

Jaké máte kromě vinice koníčky?

Mým koníčkem je pouze vinařina. Na nic jiného nemám čas. Děláme v sobotu i v neděli. A když je vinobraní, chybí nám devět dní do týdne (smích).

Co chystáte do budoucna?

Chci vinici postupně předat svým dvěma synům, aby pokračovali v tradici, popřípadě vysadit nové hektary vinice. A udržet klasickou výrobu přírodního vína bez chemie. Přeji si, aby nejen má výroba vína byla poctivá.

Jaké služby nabízíte pro zákazníky?

Různé firemní a rodinné akce, ochutnávky vín, prodej i rozvoz sudových a lahvových vín i zabudování výčepních zařízení.

Text: Martin Lavay

Foto: Petr Holubář



Karel Světlík

Vystudoval vinařskou školu v Bzenci.

Svoji vinici začal vysazovat v roce 1990.

Od roku 1999 se stal soukromým vinařem.

Předmětem jeho podnikání je výroba a prodej sudového i lahvového vína bez chemických zákroků, hostinská činnost.

Kontakt:

Horní Lapač 30,

769 01 Holešov

Telefon: 739 475 999

www.vinnysklepuzlina.cz

ANKETA: Jaké je nejoblíbenější víno ve vaší restauraci?

Jaká vína si nejčastěji objednávají hosté ve zlínských restauracích? Vychutnávají si svůj oblíbený nápoj jen tak nebo piji víno k jídlu? Při jakých příležitostech? A jaký je vlastně současný trend při výběru vín? Zeptali jsme se na to ve vybraných zlínských podnicích:



Hubert Rýc, majitel restaurace Dolce Vita, Zlín

Hosté si u nás v současné době nejvíce objednávají Rulandské šedé, pozdní sběr. Má výraznou vůni s tóny rozinek a medu. V chuti je plné, harmonické, s dlouhou dochutí po typické chlebovince. Tohle víno velmi dobře doprovází pokrmy z kuřecího masa, pokrmy z těstovin, stejně tak saláty nebo sýrové mísy. Hosté si u nás jinak objednávají hlavně bílá, přívlastková vína. Trend současnosti nelze jednoznačně specifikovat. Každý zákazník má své oblíbené víno.



Petr Pešek, provozní restaurace Aston, Zlín

V naší restauraci jsou nejoblíbenější vína hlavně tuzemská z oblasti Moravy. Zaměřujeme se na malá vinařství, se kterými přímo spolupracujeme. Velmi oblíbené je Chardonnay pozdní sběr 2008 z Nového Vinařství, které mimochodem jako jediné v republice používá místo klasického korku skleněný uzávěr. Velmi oblíbené je i lehké francouzské šumivé víno Crémant de Bourgogne z odrůdy Chardonnay, Pinot Noire a Pinot Meunier vyrobeno metodou Champagne. Trendem dnešní doby je kombinovat jídlo s vínem.



Jan Balloš, majitel restaurace U Johana, Zlín

Nabízíme široký výběr sudových vín. Chardonnay, Ryzlink vlašský z Mikulova, Merlot z oblasti Languedoc z Francie... Nabídku jsme obohatili i o růžové víno Zweigeltrebe. Nabízíme i široký výběr moravských přívlastkových vín ze všech čtyř podoblastí. Z bílých jsou nejoblíbenější Chardonnay, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský a Tramin červený. Červeným vévodí Alibernet nebo Cuvée Prestige. Na přání podáváme atraktivní vína z celého světa tak, aby si je host mohl vychutnat například k jihoamerickému steaku.



Robert Boháčik, majitel restaurace Koliba Kocanda, Zlín

Velmi populární je u nás Rulandské šedé, výběr z hroznů. Víno si nejčastěji objednávají stálí zákazníci k jídlům ze světlých mas a k rybám. Hosté u nás často žádají i Zweigeltrebe růžové a Rulandské modré, výběr z hroznů. Trendy se mění podle sezóny. V letních měsících jsou v naší restauraci obecně nejoblíbenější růžová vína, na podzim mladá, svatomartinská vína. Běžně pak bílá a červená vína v poměru sedmdesát ku třiceti.



Petr Holčík, majitel restaurace 9evítko, Zlín

Nejoblíbenější víno v naší restauraci je francouzský Merlot, který nabízíme čepovaný ze sudu. Má specifickou a vyváženou chuť. Hodí se pro běžnou konzumaci, ale není třeba se ho bát ani při slavnostnějších příležitostech. Merlota si dá u nás jak mladá slečna, tak i starší muži. Další oblíbenou značkou je růžové kabinetní Zweigeltrebe, zajímavé svoji svěží ovocnou vůní. Je nejlepší k našemu speciálnímu moučníku, domácímu Tiramisu. A jaký je trend současnosti? Jednoduše dobré a kvalitní víno.



Dita Kuželová, majitelka pizzerií La Strada, Zlín

V naší pizzerii La Strada 2 je nejoblíbenějším vínem Sauvignon pozdní sběr a také Rulandské šedé. Obojí z Vinných sklepů Valtice. V naší druhé pizzerii La Strada 1 máme v nabídce italská a francouzská vína. Hosté si nejčastěji vybírají Chardonnay a Merlot. Myslím, že je to opravdu dobrá volba. Oblíbenou kombinací je u nás bílé víno a čtyřsýrová pizza Quattro Formaggi. Současným trendem v dobrých pizzeriích je jemně perlivé víno Lambrusco, italské polosuché víno s nižším obsahem alkoholu.

inzerce

Kupte DVA konvektomaty a druhý získáte za 1/2 ceny

Výhody sestavy dvou konvektomatů

- možnost použití dvou různých varných procesů najednou
- redukce provozních nákladů • úspora energie • úspora času
- úspora prostoru • nižší pořizovací náklady – viz příklad

Příklad řešení 2 konvektomatů:

model XVC 304 kapacita 5 GN 1/1	Cena	79.990,- Kč
+ model XVC 304 kapacita 5 GN 1/1	Cena (-50 %)	39.995,- Kč
celková cena 2 konvektomatů		119.985,- Kč
Pro srovnání:		
model XVC 704 kapacita 10 GN 1/1	Cena	129.990,- Kč

- sleva platí při současném nákupu druhého stejného nebo nižšího typu konvektomatu
- v ceně je bezplatné zaškolení kuchařem
- podmínkou uplatnění slevy je zálohová platba ve výši 50-ti % z celkové ceny

UNOX®
ChefTop™

**ZÍSKEJTE DVA
ZA CENU JEDNOHO**



SKLENÍČKA

SKLENÍČKA, s.r.o.
SNP 1155, 705 02 Otrokovice
tel.: 774 887 779, 608 887 777, fax: 577 933 555
e-mail: info@sklenicka.cz
www.sklenicka.cz



V posledních letech se víno stalo důležitým společenským fenoménem i neutrálním konverzačním tématem. Jeho konzumace v České republice dlouhodobě stoupá a lidé vyhledávají lepší a kvalitnější vína. Lépe se orientují v široké a pestré nabídce a dokáží přesněji definovat jaké víno chtějí.

Pro servírování kvalitního vína je důležitá vhodná sklenice, správná teplota a také uklidnění vína. Bude-li pít víno poté co jste si ho přivezli od vinaře, kde vás mimořádně oslovilo, můžete být nemile překvapeni, že po přestálé cestě se víno zdá jiné a moc vám nechutná. Mechanickým rozřesením a změnou teploty při přepravě došlo k dočasným změnám, které nedovolí vínu projevit svou kvalitu v plném rozsahu. Potřebuje určitý čas, v řádu několika dnů či málo týdnů, aby se opět mohlo projevit v plné kráse.

Degustace samotného vína skýtá mnoho příjemných aromatických i chuťových zážitků. Ale až v kombinaci s vhodně zvoleným jídlem objevíte jeho další rozměr. Může se dokonce stát, že vás víno při samotné degustaci vůbec nezaujme, či dokonce zklame. Velice vás pak překvapí, jak dokonale se rozvine v kombinaci s jídlem. Stalo se již mnohokrát, že víno samostatně podávané nám vyloženě nechutnalo, ale s vhodně zvoleným jídlem bylo vynikající.

Většina kvalitního vína se však vypije ve společnosti jen tak „při řeči“. Lidé proto často nedocení jeho kvalitu v maximální možné míře. Ta se projeví v celé kráse až při snoubení s vhodným pokrmem. Ne však dnes nanejvýše rozšířeným způsobem, kdy si dají hosté rybu a k ní vlašský ryzlink. Nejdříve sní rybu a až dojí, zapijí ji lahvi vína. Ideální snoubení znamená zapíjet sousto jídla douškem vína. Podle povahy jídla a druhu vína buď přímo k soustu nebo krátce po jeho polknutí. Čím více ingrediencí použil kuchař při přípravě jídla, tím více nám rozšířil prostor pro volbu vhodného vína, které se s tímto jídlem bude dobře snoubit. Klasická a známá je kombinace ryby na másle se středně plným bílým vínem, např. ryzlinkem nebo veltlínským zeleným. Ale pokud bude ryba zalitá hutnější omáčkou, zvolme raději mohutnější barikované bílé víno nebo lehčí červené. Na první pohled nevhodnou kombinací je pečená kachna s knedlíkem, bílým a červeným zelím, k níž doporučujeme i rýnský ryzlink. Ne však v klasickém odrůdovém pojetí, ale mohutný ryzlink školený 18 měsíců v novém nepáleném dubovém sudu. Detailní znalost zmíněného ryzlinku dala vzniknout takovému, na první pohled, absurdní kombinaci, kterou však vysoce ocenilo mnoho gurmánů. Každé víno v naší nabídce má proto zpracováno svůj vlastní podrobný popis vůně i chuti. Z tohoto hodnocení vyplývá doporučení podmínek za jakých se má víno podávat, jaký je jeho potenciál pro další vývoj a zrání v láhvi a zejména s jakými pokrmy je vhodné ho kombinovat. K těmto závěrům dospíváme nejen z detailně zpracované vlastní degustace, ale i na základě podrobné chemické analýzy každého vína. Naším úkolem je pak na základě všech získaných a zpracovaných informací doporučit vína ke každému jednotlivému jídlu. Společně s restaurací, s jejím šéfkuchařem a sommeliérem, vyladit menu tak, aby i nejnáročnější hosté našli při obědě nebo

Snoubení jídla a vína

večeři plné a mnohdy i nečekané uspokojení ze vzájemné harmonie jídla a vína. Při dobře sladěné kombinaci totiž získává jídlo i víno ve vzájemné chuťové souhře mnohem lepší vyznění než každé samostatně. Výběr vhodného vína, které odpovídá vybranému jídlu, je prvním krokem. Protože víno je již hotové a nalahované, a proto jeho chuťový projev a celkové vyznění můžeme ovlivnit jen málo, je potřeba co nejpřesněji vybrat takové, u něhož očekáváme, že bude s jídlem souznít. Pro dokonalé vyladění je nyní nejdůležitější



Hlavní jídlo

Anglická svičková s listovým špenátem na smetanových dauphinoise s parmazánovou omáčkou pečené cherry rajče

André pozdní sběr barrique 2005,
Vinařství Jedlička&Novák
Carl Christian André barrique 2004,
Slechtitel, stan, Velké Pavlovice
Grand Cuvée Bizée barrique 2005,
Vinařství Biza Čejkovice

práce a kreativita kuchaře, který víno ochutná a volbou koření a provedením konečné úpravy jídla doladuje vzájemnou harmonii k dokonalosti. Častokrát samotné víno použije již při vaření a přípravě jídla.

Vhodné základní kombinace pokrm-víno jsou například sladké-sladké, hořké-sladké, tučné-sladké, tučné-kyselé, kyselé-kyselé, uzené-barikované nebo kořenité-robustní tělnaté. K rybám či drůbežimu masu se hodí široká paleta suchých bílých vín. Ke zvěřině těžká červená. Složitější, ale nikoliv neřešitelné, je vybírat víno k polévkám. Často doporučovanou kombinací je šampaňské s jahodami. Osobně ji vůbec nepovažuji za vhodnou. Mám-li doporučit šumivé víno s ovocem, pak růžové šampaňské s malinami, jejichž příjemná pikantní ovocná svěžest s tříslovinou rozkousnutých jader se ideálně snoubí s vínem. V dobré restauraci vám vždy vhodné víno k vybranému jídlu doporučí sommeliér.

Vrcholem zážitkové gastronomie jsou degustační menu o několika chodech. Ke každému jídlu se ochutnávají až čtyři různá vína, která se s vybraným pokrmem vhodně snoubí. Každé jinak, ale pokaždé v harmonické souhře, dávají vyniknout jídlu i vínu. Hosté jsou často překvapeni jak některé kombinace vyzní a co nového jim v chuti „cinkne“ na patře.

Proces hledání a nacházení není nikdy ukončen a neustále odkrývá nová gastronomická překvapení a zážitky při zachování základních a ověřených jistot dobrého stolování.

Text: RNDr. Aleš Macek

e-mail: vinum-bonum@vinum-bonum.cz

Foto: archiv Restaurace U labutě

RNDr. Aleš Macek - ředitel a spoluzakladatel společnosti Vinum Bonum, specializovaného velkoobchodu zaměřeného na prodej a propagaci nejlepších moravských vín. Vystudoval mikrobiologii a molekulární genetiku na Přírodovědné fakultě University Jana Evangelisty Purkyně v Brně. Degustátor s certifikátem úspěšně složených degustátorských zkoušek podle evropských norem. Spoluzakladatel Národního salonu vín a Národního vinařského centra ve Valticích. Člen Asociace sommeliérů České republiky.

Společnost **Vinum Bonum** je přední česká obchodní firma zaměřená na výběr a dodávky nejvyšší kvality moravských vín nejlepším cateringovým společnostem, do špičkových hotelů a restaurací, specializovaných obchodů s vínem i privátním zákazníkům na území celé České republiky.



Dušené telecí plecko s koláčem z polenty, glazovaná zelenina, sladký česnek

Suroviny: telecí plec, sůl, pepř, olej, dižonská hořčice, strouhanka, pórek, mrkev, cibule, česnek, bobkový list, tymián, petržel, kuřecí a telecí vývar, polenta.

Postup: udusíme telecí maso, poté vytáhneme ze šťávy a přidáme zeleninu. Dáme do trouby a dusíme 4 hodiny. Pak z masa vykrojíme porci k servírování. Položíme na stejný tvar polenty. Ozdobíme glazovanou zeleninou a česnekovým puré, přidáme omáčku.

Dobrou chuť Vám přeje Pavel Šnajdr, šéfkuchař restaurace Aston, Hotel Ondráš Zlín.

Ríká se, že žádná země na světě se nevyrovná Francii kvalitou svého vína ani rozmanitostí jeho druhů. Pro lepší orientaci ve vinných kartách restaurací Vám přinášíme základní kategorizaci a značení francouzských vín.

KATEGORIZACE A ZNAČENÍ FRANCOUZSKÝCH VÍN

Vin de Table – stolní vína - tato vína musí mít minimálně 8,5 % alkoholu a musí být vyrobená z hroznů vypěstovaných ve Francii. Jsou to jednoduchá vína pro každodenní konzumaci.

Vin de Pays – místní vína - kvalitativně lepší vína než Vin de Table, tato kategorie prožívá v současné době velký rozmach. Tato vína mají šarm vesnických vín, zastupují duši určité oblasti a jsou spojena se specifickými charakteristikami jedné nebo více odrůd révy. Často jsou vyrobená jen z jedné odrůdy a ta je deklarovaná na etiketě. Z celkové produkce vína se jich vyrábí 14,5 %.

VDQS (Vin De'limité de Qualité Supérieure) – přísně kontrolovaná vína, ale s vyššími limity produkce než AOC. Kvalitou se těmto vínům velmi blíží a řada vín je postupně do této kategorie zařazována.

AOC (Appellation d 'Origine Contrôlée) – toto označení nesou všechna nejvyšší francouzská vína. 400 úřadů po celé Francii přísně kontroluje původ, odrůdy, množství produkce, pěstitelské metody, techniky zpracování a kvalitu produktů. Vína AOC tvoří asi jednu třetinu produkce francouzského vinařství.

Premier Cru, Grand Cru – úřední ohodnocení nejlepších vinic v určitých oblastech Francie; v regionu Bordeaux existuje vlastní podrobnější systém značení kvality.

Některá špičková francouzská vína můžete ochutnat také v top zlínské restauraci Aston v Hotelu Ondráš ve Zlíně. Z vinné karty restaurace jsme pro Vás vybrali:



Chablis AOC 1er Cru Vau de Vey 2007, Domaine des Malandes

Výrobce: Lyne & Jean-Bernard Marchive, Chablis

Oblast: Francie, Bourgogne, Chablis

Toto vynikající Chardonnay z vinice kategorie 1er Cru Vau de Vey je klasickým reprezentantem živých, minerálních vín ze Chablis. Mladé Vau de Vey zdobí vůně bílých květů, svěží a minerální chuť je bohatší, než u základního Chablis. Vedle mořských ryb skvěle doplní i pokrmy připravované z bílého masa. Teplota servírování 11-13°C.

Champagne Louis Roederer CRISTAL 2002

Výrobce: Louis Roederer

Oblast: Francie, Champagne

Toto prestižní cuvée je opravdovým pojmem mezi znalci Champagne! Vyrábí se pouze v nejlepších letech a jeho produkce je redukována na několik desítek tisíc lahví. Barva je výrazná, vůně velice extraktní, přesto je výsledná chuť subtilní, lehká a vyvážená. Velice jemné perlení, vůně mandlí, medu lučního kvítí a broskví doplňuje bílá čokoláda, karamel a lískové oříšky. V chuti najdeme minerální tóny, ale hlavně skvělou vyváženost mezi strukturou odrůdy Pinot Noir a jemnou elegancí Chardonnay, dochuť je dlouhá a svěží s jemným nádechem karamelu a tabáku.



Château Lagrange 2001, 3 ème GrandCru Classé

Výrobce: Château Lagrange

Oblast: Francie, Bordeaux, Saint Julien

Víno z tohoto zámku je právem považováno za jedno z nejlepších v apelaci Saint-Julien. Lagrange byl také nazýván jako „pozemek snů“. Pro cuvée se používá 65% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot a 7% Petit Verdot, sběr se provádí ručně. Zraje 20 měsíců v dubových sudech. Před lahvováním se čirí a filtruje. Decentní víno, v nose naprosto ojedinělá vůně máty, v chuti vyrovnané tóny ostružin a černého rybízu, v závěru dobře zakomponované třísloviny. Pitelnost 2008 - 2020.

Co takhle dát si burčák!

Co je to vlastně ten burčák, o kterém tak často slyšíme s příchodem vinobraní a prvního vína? Je to kvasící mošt, tedy ne načaté víno. Logická posloupnost výroby vína z hroznů funguje tak, že po vylisování hroznů mošt díky mikroorganismům - kvasinkám - začne ihned kvasit, tj. probíhá přeměna cukrů na alkohol za úniku oxidu uhličitého. Této počáteční fázi se říká "bouřlivé kvašení" a mají ho na svědomí převážně "divoké", tedy nekulturní kvasinky. Ty vydrží zhruba tak do 5 % obj. alkoholu, pak hynou, a nastupují kvasinky vinné (*Saccharomyces*), které dílo zdárně dokončí až do podoby, jak ji známe pod názvem víno.

Co říká zákon

Názvem burčák nelze označit jakýkoliv kvasící mošt. Jeho význam je ustanoven v zákoně o vinohradnictví a vinařství, ve kterém se praví, že "burčák" neboli částečně zkvašený hroznový mošt smí být nabízen ke spotřebě, jestliže pochází výlučně z vinných hroznů, které byly sklizeny a zpracovány na území České republiky. Dále se uvádí, že částečně zkvašený mošt lze nabízet k lidské spotřebě mezi 1. srpnem a 30. listopadem toho roku, ve kterém byly hrozny sklizeny. Navíc musí být burčák stále ve stavu kvašení. Obsah alkoholu je stanoven na nejméně 1 % obj. skutečného alkoholu a nejvýše 3/5 celkového obsahu alkoholu. Jak je vidět, je zde spousta určitých prvků, zejména to, že burčák musí pocházet z domácí provenience, a také od kdy do kdy jej lze prodávat.

Kde se pije?

Pod označením Sturm se pije v Rakousku, ale burčák je naše chráněné označení a je sezónní záležitostí vyplývající mimo jiné z povahy nápoje samotného (dlouho burčákem nezůstane, stane se z něj víno).

Jak vlastně chutná?

Barva mléčně bílá, zakalená, burčák má chuť nasládlého hroznového moštu s příchutí kvasnic a bublinek. Pije se teplý, respektive nechladený. Nápoj stále kvasí, a tak se vlastně sám ohřívá. Mnozí z nás mají jistě v živé paměti, jak snadné je se burčákem opít. Následky druhý den mohou být katastrofální. Žaludek "na vodě" (lépe na burčáku) a silné bolesti hlavy. Na burčáku je zrádná jeho sladkost. Máme pocit, že pijeme šťávu, kde alkohol vůbec není cítit. Opak je pravdou, ono 5-6 % alkoholu je docela dost. Takže i o burčáku platí "všeho s mírou". Existují i červené burčáky, vyrobené z modrých hroznů, jsou ale mnohem vzácnější, každý raději šetří červený mošt na víno.



Půl hodinky

Problém je ale v nestabilitě resp. stálém vývoji burčáku, takže koupit si svoji oblíbenou značku nelze. Chuť se opravdu mění z hodiny na hodinu, jelikož burčák stále „pracuje“. Je-li mošt příliš sladký, chvíli počkejte, je-li spíše trpší a kyselejší, už jste to propásli. Zase za rok.

Zdraví prospěšný

Vzhledem k tomu, že jde o živý nápoj s kvasinkami a se spoustou nutričně hodnotných látek jako bílkovin, vitaminů (zejména skupiny B), cukrů, a s celkem nízkým obsahem alkoholu, lze konstatovat, že burčák je velmi zdravý nápoj. Má také blahodárný vliv na zažívací ústrojí. Existuje několik zaručených moudrů: jedno praví, že člověk má vypít tolik burčáku, kolik má krve. Nu, při průměrném obsahu krve kolem 4-5 litrů to nezní jako příliš snadný úkol. Ale zaručeně vás to pročistí. Vše mi směry.

Kde jej kupovat?

Nejlépe je kupovat jej přímo od vinaře, ze sklepa. Pro ten pravý okamžik nejlepšího burčáku je úplně ideální sedět ve sklepě a košťovat pravidelně, aby nám nic neuniklo. Ve městě jsme ale většinou odkázáni na stánkový prodej.

Pokud máme štěstí a v dosahu je vinotéka, kde burčák stácejí, jsme na tom přece jen lépe. Dodavatel je znám, a tudíž kvalita ověřitelná a konzistentní. Obsluha ve vinotéce se také spíše nedovolí jakkoliv nezákonně s burčákem manipulovat. Samozřejmě by měl být údaj o odrůdě, místě původu a výrobci. Se skladováním burčáku si příliš hlavu nelamte, je to jednoduché: vypít ihned! Dokonce je třeba mít na paměti, že pokud ho přepravujete na větší vzdálenosti a chvíli to trvá, je dobré nechat láhev (nejčastěji PET-ku) pootevřenou, aby mohl přebytečný oxid uhličitý uniknout. Burčák je totiž stále v "chodu", a pokud se láhev natlakuje, může se otevření po čase rovnat malé explozi s těžko předvídatelnými následky.

**Text: Převzato z časopisu Víno a styl,
číslo 16, září 2007**

Foto: Samphotostock.cz

inzerce

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ

577 901 121
ZLÍN - LÍPA, SMĚR VIZOVICE

OSLAVY NAROZENIN, SVATBY, VEČÍRKY APD.

SPECIALITY Z MOŘSKÝCH I SLADKOVODNÍCH RYB

KAPACITA 53 MÍST, KUŘÁCKÉ I NEKUŘÁCKÉ PROSTŘEDÍ
KLASICKÁ KUCHYNĚ

ATRAKCE PRO DĚTI - AKVÁRIUM 3000l

VÁNOČNÍ PRODEJ ŽIVÝCH RYB

otevírací doba:

Po - Čt 11 - 22 hod., Pá - So 11 - 23 hod., Ne 11 - 20 hod.



Sommeliérské minimum

Ve spolupráci s vinotékou společností Víno Hruška ve Zlíně jsme pro Vás připravili několik základních rad při rituálu s vínem.



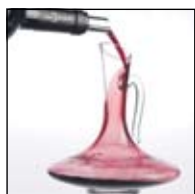
jak správně vytáhnout zátku

Při manipulaci s vývrtkou záleží vždy na působení tažné síly. Zátka by měla z hrdla láhve mírně a jistě vyklouznout, aniž bychom ji museli vytahovat. Mírně proto, že příslovečná rána při vytažení zátky může vínu uškodit. Prudké vyrovnání tlaku v láhvi s okolním prostředím a náhlý přístup kyslíku dobrá vína stresují.



zkouška zátky

Než se víno začne nalévat, měla by nejdříve směřovat k nosu zátky. Nemocné zátky se prozradí už svým pachem po zatuchlém sklepe a pravděpodobně bude i napadeno víno.



dekantace vín

Dekantace se provádí s velkými červenými víny, popř. i s ročníkovými bílými a to zejména proto, aby bylo odděleno víno od sedimentu (vysrážený vinný kámen, barvivo) a zároveň aby došlo k provzdušnění vína. Díky dekantaci nám víno prozradí o sobě mnohem víc.



jak nalévat víno

Víno se do sklenice nalévá zvolna a opatrně, nikoli prudkým proudem. U vín ušlechtilých může ten, kdo nalévá, vzít sklenici i do ruky, horní část ji naklonit k hrdlu láhve a víno do ní zvolna vlít. Obvykle však stojí sklenice na stole a víno se do ní nalévá shora. Otvírání láhve s vínem u stolu, tedy před očima publika - tato zásada „coram publico“, má svou dlouhou tradici.

nalévání vína

Když hostitel shledá, že je víno dobré, mohou být obslouženi hosté. Do vlastní sklenice dolévá hostitel na konec. Optimální teplota pro bílá vína je 8 - 12°C, růžová vína 8 - 10°C, červená vína 14 - 18°C, sladká vína 7 - 9°C, šumivá vína 6 - 8°C.



kolik vína do sklenice

Všeobecné pravidlo je, že malé sklenice plníme jenom do jedné třetiny, velké poháry jenom do jedné čtvrtiny a zbytek vína zůstává v láhvi. Ve víně se plně rozvine buket a lépe se vychutná.

Vhodná sklenice na víno by měla splňovat kritéria z hlediska ocenění barvy, odstínů, vůně a chuti. Jen tak dostane vínu plně uznání.



zkouška vína a jeho vychutnávání

Sklenice se nikdy nedrží za kalich, ale za stopku. Nejdříve víno zkoumáme pohledem, posuzujeme jeho barvu a jiskru. Pak přichází na řadu čich. Vůně vína je výjimečným smyslovým zážitkem, proto je dobré nespěchat a dosyta si buket vychutnat. Poté vezmeme do úst jen malý doušek vína a válíme ho v ústech. Tak nejlépe vychutnáme chuť tohoto výtečného moku.

Text: Stanislav Hruška

Foto: archiv Víno Hruška
inzerce

graspo.
kompletní polygrafická výroba
knihařské zpracování
moderní technologie
vysoce kvalifikovaný personál
grafický design
nakladatelství kalendářů a diářů

Graspo CZ, s.r.o., Pod Štamberkem 334, 763 02 Zlín
Tel.: 577 606 233, 723 226 292, Fax: 577 104 052
E-mail: vsecek.vymetalski@graspo.com

www.graspo.com

inzerce

VÍNO **H**HRUŠKA®

Navštivte naši novou
vinotéku
ve Zlíně



www.vinohruska.cz

- sudová vína
- láhvová vína
- doplňky pro sommeliéry
- dárková balení
- pískování lahví
- řízené ochutnávky a prezentace

AKCE

Každý zákazník od nás dostane jako dárek praktickou vinnou nálevku (akce platí do odvolání).

PO - PÁ od 12 - 19 hod.
SO od 9 - 12 hod.

ul. 2. Května 2385, 760 01 Zlín, tel.: 775 785 080



APPETIT

Kvítková 4352, Zlín
Tel. 720 550 817, 724 251 880
www.appetitlin.cz
Výroba a prodej studených a teplých pokrmů.

**BAR – PIVNICE PODVESNÁ, STAR CLUB**

Podvesná XIV, Zlín
Tel. 608 666 143
Otevírací doba: Po – Ne 10:00 – 4:00 hod.
Kryté venkovní posezení, dětské hřiště.

BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA

Náměstí Práce 1099, Zlín
Tel. 577 596 112
www.devitka-restaurace.cz

**CASINO MAGIC PLANET**

Kvítková 4323, Zlín
www.poker-turnaje.cz

**DolceVita**

Náměstí Míru 12, Zlín
Tel. 773 598 982
www.dolcevita-zlin.cz, www.menicka.cz

**GALERIE VÍN**

Santražiny 5285, Zlín
Tel. 577 219 661, 608 768 448
www.vinotekazlin.cz

**HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR**

Pozlovice 47, Luhačovice
Tel. 577 131 650,
577 133 750
www.ogar.cz

**CHELSEA PUB**

Lešetín I/674, Zlín
Tel. 577 213 412, 777 156 151
www.chelseapub.cz

**KOLIBA U ČERNÉHO MEDVĚDA**

U zimního stadionu č.ev.
4092, Zlín
Tel. 577 436 908,
577 211 813
www.koliba-zlin.cz

**KOLIBA – KOCANDA**

Zlínské Paseky 4369, Zlín
Tel. 577 142 273, 725 611 913
www.kolibakocanda.cz

MOTOREST ZÁDVEŘICE

Zádveřice 48, Vizovice
Tel. 577 687 232, 737 234 355
www.motorestzadverice.unas.cz

**Pavel Dvořák - Řeznictví u Březíků**

Pod Stráží 470, Želechovice
Tel.: 603 185 122

PIVNÍ BAR U KRÁLE

Kvítková 4352,
Zlín
Tel. 577 216 935

**PIVNÍ BAR U KRTKA**

Dlouhá 122, Zlín

Pivovar Janáček, a.s.

Neradice 369, Uherský Brod
Tel. 572 632 461 – 63
www.pivovar-janacek.cz

**PIZZERIE LA STRADA**

Tř. T.Bati 5359, Zlín
Tel. 777 717 998
www.pizza-zlin.cz

**PIZZERIE LA STRADA 2**

Ševcovská 1556, Zlín
Tel. 7777 1 777 1
www.pizza-zlin.cz

**PIZZERIE RYCHLÝ DRAK**

Divadelní 1333, Zlín
Tel. 737 573 937
www.rychlydrak.cz

**PRAŠÁD – restaurace pro zdraví**

Svit 23. budova, Zlín
Tel. 731 523 714,
606 722 224
www.prasad.cz

**RESTAURACE AISA**

Zarámí 4463, Zlín
Tel. 577 011 582,
732 215 870
www.aisanew.cz

**RESTAURACE ASTON**

Kvítková 4323, Zlín
Tel. 577 210 178
www.hotel-ondras.cz

**RESTAURACE K2**

Vršava 1492, Zlín
Tel. 577 200 203,
777 507 565
www.k2-bowling.cz
Pizzeria – steak house – bowling.

**RESTAURACE LOKART**

Lípa 300, Zlín
Tel. 577 113 588, 737 234 356
www.grilovanazebra.cz

**RESTAURACE NA LODI ZLÍN**

Kudlovská nádrž, Štefánikova ul. Zlín
Tel. 775 333 777
www.nalodi.cz

RESTAURACE NA PŘÍSTAVU

Přiluky 178, Zlín
Tel. 577 211 488,
737 234 344

**RESTAURACE U BARCUCHŮ**

Mokrá 5215, Zlín
Tel. 577 242 187
www.ubarcuchu.cz

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC

Sokolská 5147, Zlín
Tel. 577 436 522
www.udvoulunecnic.unas.cz

**RESTAURACE U JOHANA**

Vizovická 410, Zlín – Přiluky
Tel. 577 018 282
www.ujohana.cz

**RESTAURACE U SEPTIMA**

Zarámí 78, Zlín
Tel. 775 941 544
www.restauraceseptima.cz

RESTAURACE U SVATÉHO HUBERTA

Záležná V/1183,
Zlín
Tel. 577 221 842,
774 279 197

Restaurace u Svatého Huberta

RYBÁŘSKÁ BAŠTA

Lípa 259, Zlín
Tel. 577 901 121

SELSKÁ KRČMA

Náměstí 3. května 1606,
Otrokovice
Tel. 577 938 082
www.selskakrcma.cz
Otevírací doba:
Po – Čt 10:30 – 22:00 hod.
Pá 10:30 – 23:30 hod.
So 11:00 – 23:30 hod.
Ne 11:00 – 22:00 hod.

**SKLENIČKA**

SNP 1155, Otrokovice
Tel. 774 88 78 78
www.sklenicka.cz

**U 7 HŘÍCHŮ**

Kvítková 124/11,
Zlín
Tel. 577 004 371

**U NEONU**

Masarykova 20,
Zlín – Malenovice
Tel. 722 688 190,
602 523 470
www.uneonu.cz



inzerce

Nově ve Zlíně!



APPETIT

výroba a prodej studených a teplých pokrmů

catering

Appetit Zlín
Mokrá II/150
760 01 Zlín
www.appetitlin.cz

Vinařské události a vinobraní

12. – 13.9.

Slovácké slavnosti vína a otevřených památek

18. – 19.9.

Bzenecké vinobraní

18. – 20.9.

Mělnické vinobraní

26.9.

Svatováclavské slavnosti v Kutné Hoře

1. – 3.10.

Burčákové slavnosti v Hustopečích

3.10.

Valtické vinobraní

Zdroj:

www.vinazmoravy.cz, www.vinazcech.cz

12. 9.

Svátek vína v Hodoníně

Lidová slavnost s ochutnávkou vína a programem

Info: www.dkhodonin.eu

12. 9.

Strážnické vinobraní

Tradiční celodenní vinařská slavnost města se slavnostním průvodem, ve kterém lze vidět i místního knížete Magnise.

Info: www.straznice-mesto.cz

20. 9. ve 14:00 hod.

Košť vdolečků ve Vlčnově

Místo konání: U Mikulů č.p. 65. Vystoupí ženské a mužské sbory a cimbálová muzika. Jako hosté vystoupí ženský sbor Tetičky z Ježova. Letos přibude mezi návštěvníky i Česká televize, která se rozhodla natočit dokument o pečení svatebních vdolečků na Slovácku.

Info: www.ksk.vlcnov.cz



20. 9., 15.00 hod

Módní přehlídka

1. autorská přehlídka luxusních dámských kabelek Lenky Holotíkové. Modely Hanky Stocklassové. Originální šperky navržené Annou Liškovou.

Místo: Restaurace a bowling 9evítka, Zlín
Info: tel. 777 105 674, 775 972 539

27. 9.

Tradiční Jablečná slavnost v Hostětíně

na Uherskohradištsku. Akce si klade za cíl podpořit místní a regionální pěstitele ovoce a výrobce ovocných produktů i tradičních druhů řemeslných výrobků. Po celou dobu slavnosti bude připraven čerstvý mošt a lahodné jablečné moučníky.

Info: www.veronica.cz

3. 10.

Na kole vinohrady Uherskohradištska

Uzavírání vinařských stezek.

Info: www.uherske-hradiste.cz,
www.slovacko.cz

24. 10.

Troubení s R. Jelínkem v Roštíně.

Košť vína, ochutnávka destilátů vizovické likérky, zvěřinové speciality

Info: www.kaminka.cz

Zdroj: www.vychodni-morava.cz

VÍNO HRUŠKA

2. května 2385, Zlín
Tel. 775 785 080
www.vinohruska.cz

VINOTÉKA U TUREČKA

Kvítková 1575, Zlín
Tel. 777 111 477Otevírací doba: po-pá 8:00 – 18:00 hod
Specialista na Tokajská vína.

VINOTÉKA WINE DIETRICHSTEIN

Náměstí Míru 174, OC
Zlaté Jablko, Zlín

Tel. 734 458 711

www.winedietrichstein.com

Wine Dietrichstein
Služba profesionálních vín...

V PRÁCI

Kvítková 4323, Zlín
Tel. 725 605 725
www.vpraci.eu

ZAHRADNÍ RESTAURACE OBI

Areál OBI, Zlín – Louky

ZÁMECKÁ RESTAURACE

Soudní 1, Zlín
Tel. 577 202 201

www.zameckarestaurace.cz



SOUTĚŽ

Hrajte o jednu z 5-ti láhví vína od Vinařství Hruška! Ve hře je Děvín 2008 panenská sklizeň, pozdní sběr – polosuché. Stačí jen správně odpovědět na naši otázku, poslat SMS a mít štěstí.

Na které ulici ve Zlíně je nová vinotéka Vinařství Hruška?

d) Soudní

e) 2. května

f) Štěpánikova

SMS se správnou odpovědí zasílejte do 20. října na číslo 725 84 34 74. Cena jedné SMS se řídí tarifem vašeho operátora. O výhře rozhoduje pořadí došlých SMS zpráv. O pořadí došlých odpovědí rozhoduje termín jejich doručení. Z jednoho telefonního čísla platí jedna odeslaná SMS zpráva. Odesílatel správné odpovědi s pořadovými čísly 20, 50, 70, 100 a 120 vyhrávají. Výherci soutěže budou telefonicky vyrozuměni a ceny jim budou předány ve vinotéce Vinařství Hruška ve Zlíně.



SOUTĚŽ • SOUTĚŽ • SOUTĚŽ • SOUTĚŽ • SOUTĚŽ • SOUTĚŽ • SOUTĚŽ • SOUTĚŽ • SOUTĚŽ • SOUTĚŽ

V naší soutěži teď máte možnost vyhrát jeden z 5-ti kartonů piva Janáček plus originální půllitr k tomu. Stačí jen správně odpovědět na naši otázku, poslat SMS a pak čekat, jestli se na Vás usměje kousek štěstí.

Ve kterém městě Zlínského kraje se vaří pivo Janáček?

a) Uherský Ostroh

b) Uherský Brod

c) Uherské Hradiště

SMS se správnou odpovědí zasílejte do 20. října na číslo 725 84 34 74.

Cena jedné SMS se řídí tarifem vašeho operátora. O výhře rozhoduje pořadí došlých SMS zpráv.

O pořadí došlých odpovědí rozhoduje termín jejich doručení. Z jednoho telefonního čísla platí jedna odeslaná SMS zpráva. Odesílatel správné odpovědi s pořadovými čísly 24, 53, 79,

102 a 142 vyhrávají. Výherci soutěže budou telefonicky vyrozuměni a ceny jim budou předány v restauraci Devítka ve Zlíně.

Správná odpověď na otázku z květen/červen čísla „Kombinací jakých materiálů jsou misky a podnosy řady FIESTA?“ byla „porcelán a bambusovník“, tedy „C“.

Výherci soutěže o misky FIESTA jsou:

Stanislav Krupa – Zlín, Vlasta Skřivánková – Zlín, Eva Klimková – Zlín, Jitka Moringlová – Vizovice, Jitka Gajzurová – Uherské Hradiště.



NOVÝ BOWLING – NOVÝ DESIGN!

Bowling **9 DEVITKA** **Restaurace**

www.devitka-restaurace.cz

Otevírací doba:

po – čt, 11:00 – 2:00 hod.

pá – so, 11:00 – 4:00 hod.

ne, 11:00 – 24:00 hod.

Kontakt: Náměstí Práce, Zlín

Rezervace na tel.: 577 596 112

E-mail: 9evitka@tiscali.cz



- luxusní interiér, herna, bar
- bowling od 90 Kč
- taneční parket s diskotékou

- americké hamburgery, saláty, těstoviny
- plazmové TV, projekce sportovních přenosů
- akční ceny a množstevní slevy

Akční speciality

1 litr láhev
original vodky
+ 6 ks Red Bullu

za 999 Kč

a mnoho dalších
specialit

rauty – oslavy – firemní a společenské akce – diskotéky – živá hudba



PIZZERIE LA STRADA

Tř. T. Bati 5359 (pod Malou Scénou)

Objednávky a rezervace na tel.: **777 717 998**

skype: **pizza-zlin**

www.pizza-zlin.cz

Rozvoz pizz, těstovin, salátů **ZDARMA !!!**



PIZZERIE LA STRADA 2

Ševcovská 1556 (bývalá Kuželna)

Objednávky a rezervace na tel.: **7777 1 777 1**

skype: **pizza-zlin-2**

www.pizza-zlin.cz

Rozvoz menu, minutek, pizz, těstovin, salátů **ZDARMA !!!**



**Přijďte
ochutnat steak z kvalitního,
čerstvého masa!**

+ 420 577 018 282

www.ujohana.cz



největší **dovozce**
nehavarovanych
ojetých vozů
na Zlínsku

možnost výhodného úvěru a leasingu i s nulovou akontací

více jak 120 vozů skladem
možnost odpočtu **DPH**, garance na původ
vykoupíme jakýkoliv vůz za velmi výhodných podmínek

**otevřeno
7 dní v týdnu**

Citroën C8

od **239 000,-**



2.0 HDI/79 kW
rok: 2005
km: 106 000 km
palivo: nafta

1.6 TDCI/80 kW
rok: 2005
km: 125 000 km
palivo: nafta



Ford C-MAX
od **219 000,-**

Škoda Octavia II
od **239 000,-**



2.0 TDI/103 kW
rok: 2006
km: 130 600 km
palivo: nafta

mobil: 603 525 700, tel./fax: 577 101 167, autotichy@seznam.cz
Zlínská 240, 765 02 Otrokovice

www.autocartichy.cz



Wine Dietrichstein

Slunce moravských vinic

NAVŠTIVTE NÁS A VYCHUTNEJTE NAŠE VÍNA
V HISTORICKÝCH SKLEPECH V MIKULOVĚ,



LUXUSNÍCH PREZENTAČNÍCH PROSTORÁCH
A KRÁSNÉM VINNÉM SKLÍPKU V NEUBUZI,



A V NAŠÍ PRODEJNĚ WINE DIETRICHSTEIN
VE ZLATÉM JABLKU, V CENTRU ZLÍNA.



NAŠE VINICE SE NACHÁZEJÍ VE VYNIKAJÍCÍM
"TERROIR" VINIČNÍ TRATI "ZA CIHELNOU"
V OBLASTI MIKULOVA.



WWW.WINEDIETRICHSTEIN.COM