



Radoslav Svítana
somelier
v reštaurácii
Haslauerhof, Rakúsko

Sauvignon 2018 Papillon Vino od Francúza

Stredoslovenská vinohradnícka oblasť | Devičie

Životné osudy ľudí bývajú nevyspytateľné. O tom by mohli rozprávať Darina Géciová a rodený Francúz David Papillon, dvaja mladí ľudia s bohatými životnými skúsenosťami zo zahraničia, ktorí sa rozhodli zostať na Slovensku. David je bývalý somelier pracujúci vo vychýrených francúzskych reštauráciách a neskôr aj vo vinárstvach. Spolu so svojou partnerkou Darinou sa rozhodli usadiť sa a založiť remeselné vinárstvo v dedinke Devičie medzi Sebechlebmami a Krupinou. S ročníkom 2018 uzreli svetlo sveta ich prvé biologické vína, od roku 2019 sú bio-certifikovaným vinárstvom. Hrozno zatiaľ nakupujú z Víno Natural Domin & Kušický, minulý rok vysadili jeden hektár vinice priamo oproti vinárstvu. O dva roky sa budú môcť tešiť na prvé bio-vína z vlastnej produkcie. Z ich prvého ročníka ma mimoriadne zaujal sauvignon, ktorý spontánne kvasil v sklomlamináte a zrel rok v nových a použitých sudoch. Víno nebolo čírené ani filtrované a bolo plnené samospádom do fliaš.

Charakteristika: Mok zlatistého až bronzového vzhľadu. Po dekantácii sa vo vône rozvíja pokojný tandem empyreumatických a ovocno-bylinných aróm. Pražené lieskovce so srátkou príjemne dopĺňajú kúsky sladkého ananásu, mirabeliek a čerstvej žeruchy. Chuť vína je **voluminózna**, veľmi extraktívna a okrúhla, objavuje sa opäť mix pražených a ovocných asociácií, sladké tóny ananásu, lieskocov a bylín. V mohutnej dochuti odznievajú kompótované broskyne.

Párovanie jedla a vína: Dekantácia tohoto sauvignonu je nutnosťou. Zo somelierskeho hľadiska nie je podstatou tohto vína odroda, ale jeho štylistika, ktorá vzdialene pripomína vína z južného Languedocu. Pevné, alkoholické a vysoko extraktívne víno si žiada v gastronómii partnerov s vyšším podielom tukov, masla alebo smotany. Dobrou voľbou je teľacie alebo králičie **velouté**, my sme zvolili k „najfrancúzkejšiemu“ slovenskému sauvignonu prívarok zo zelených strukov s čerstvým kôprom a kúskami údeného kolena. Údené koleno sme si samostatne uvarili do mäkka. Čerstvé fazuľové struky sme uvarili v osolenej vode spolu s novým korením a bobkovým listom. Na masle spolu so špaldovou múkou sme si urobili tmavšiu zápražku, pridali struky a zeleninový vývar a 5 minút spolu povarili. Do hotového prívarku sme pridali čerstvo nakrájaný kôpor a nakrájané plátky údeného mäsa. Bohatá extraktívna chuť vína vynikajúco korešpondovala s krémovou štruktúrou prívarku, intenzívnejšiu chuť údeného mäsa dopĺňali pražené tóny vo víne a vegetabilita čerstvého kôpru fazuľových strukov skvele ladila s bylinkovými nuansami vo víne.





Jedlá pripravil
a vína odporučil
Juraj Mikula



Jahňacina



Jahňacie mäso je súčasťou nášho jedálneho lístka od nepamäti. Mladá jahňacina sa vyznačuje vynikajúcou chuťou, okrem toho obsahuje toto mäso aj zdraviu prospešnú látku a vitamíny. Je výborným zdrojom vitamínov skupiny B, ktoré sú základom metabolických procesov. Mäso z jahniat dokáže dokonca pokryť odporúčaný denný príjem vitamínu B12. Veľmi dôležitý je aj obsah zinku v ľahko vstrebateľnej forme. Významný je aj obsah železa, ktoré je dôležité pri tvorbe červených krviniek. Takmer polovicu tuku v jahňacom mäse tvoria nenasýtené mastné kyseliny, ktoré sú prospešné pre ľudský organizmus a pomáhajú regulovať hladinu cholesterolu v krvi. Mäso z jahniat je tiež výborným zdrojom kvalitných bielkovín. Tak neváhajte a vyskúšajte niektorý z našich receptov, samozrejme, aj v kombinácii s vínom.

JAHŇACIE STEHNO SO ZELENINOU

Jahňacie stehno ochutíme soľou, čiernym mletým korením a nastrúhaným cesnakom. Položíme ho na plech, okolo poukladáme očistenú a nakrájanú mrkvu, petržlen, cibuľu a cesnak. Pridáme čerstvý tymián, rozmarín, bobkový list a nové korenie. Podlejeme vodou a pečieme dve hodiny prikrýté pod alobalom pri 170°C, alebo až kým nebude mäso mäkké. Podávame s cesnakovou omáčkou. Tú si pripravíme redukovaním šľahačkovej smotany, do ktorej pridáme upečený cesnak. Cesnak dobre rozmixujeme a dochutíme soľou a bielym mletým korením. Omáčku redukuje do požadovanej hustoty.

Odporúčané víno: Devín oranžové, suché

PEČENÉ JAHŇACIE PLECE S KRÚPAMI

Plece upečieme rovnako ako sme piekli stehno. Naporcované ho podávame s krúpami, ktoré si uvaríme v zeleninovom vývare. Po scedení zvyšnej vody pridáme nadrobno nakrájanú cuketu, cibuľu, baklažán a červenú papriku, ktorú sme predtým orestovali na panvici. Dochutíme soľou, čiernym mletým korením a pridáme maslo.

Odporúčané víno: Frankovka modrá, suché

JAHŇACÍ CHRÁT S CUKETOVÝM KRÉMOM

Jahňací chrbát opečieme na panvici asi minútu z každej strany a následne ho dáme na sedem minút do rúry rozohriať na 190°C. Medzitým si v menšom hrnci opečieme nakrájanú cibuľu, pridáme nakrájanú cuketu, podlejem zeleninovým vývarom a varíme päť minút. Potom scedíme vodu a za stáleho mixovania pridáme podľa chuti šľahačkovú smotanu. Mäso po vytiahnutí z rúry necháme chvíľu postáť. Potom ho nakrájame na porcie a posypeme restovaným sezamom. Podávame so špargľou a pomaly pečenými strapcovými paradajkami.

Odporúčané víno: Skalický rubín, suché

JAHŇACIE KOTLETY SO ZELEROVÝM PYRÉ

Jahňací hrebienok opečieme na panvici z každej strany. Pridáme čerstvý tymián, rozmarín, strúčik cesnaku a pečieme desať minút v rúre rozohriať na 190°C. Potom ho vytiahneme a necháme chvíľu odstáť. Podávame s vínovou omáčkou a zelerovým pyrém. Zelerové pyrém pripravíme tak, že do hrnca dáme variť očistený a nakrájaný zeler a tretinové množstvo zemiakov. Dochutíme soľou a bielym korením. Po uvarení scedíme vodu, pridáme šľahačkovú smotanu, maslo a pučidlom na zemiaky vypracujeme na kašu. Vínovú omáčku pripravíme tak, že v hrnci do hneda opečieme nakrájanú mrkvu, petržlen, zeler a cibuľu. Pridáme červené suché víno a koreniny, bobkový list, tymián, rozmarín, nové korenie. Varom redukuje na požadovanú hustotu. Pred podávaním vínovú omáčku scedíme, dochutíme soľou a cukrom. Ak je to potrebné, zahustíme ju. Ako dekoráciu môžeme použiť stredovú časť z cibule, ktorú povarime vo vínovej omáčke.

Odporúčané víno: Pinot noir, suché

JAHŇACIE STEHNO SO ZELENINOU



PEČENÉ JAHŇACIE PLECE S KRÚPAMI



JAHŇACIE KOTLETY SO ZELEROVÝM PYRÉ



JAHŇACÍ CHRÁT S CUKETOVÝM KRÉMOM

