Workshop
„Nápojová kultura a její specifické aspekty ve vztahu k českým zemím“
v rámci projektu
Kulinární dědictví českých zemí – paměť, prezentace a edukace,
DG18P02OVV067

Role párování vín a pokrmů v české gastronomii

Jiří Zelený, Ph.D.

Role párování vín a pokrmů v české gastronomii

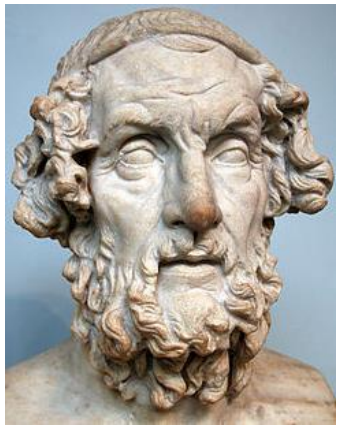
- Párování a enogastronomie

  - **Enogastronomie** se zabývá párováním vín a pokrmů
  - Párování vín a pokrmů je **subjektivní** disciplínou
  - Většina poznatků enogastronomie prezentovaných např. v odborných knihách a sommeliery vychází pouze ze zkušenosti, která v naprosté většině případů není vědecky přezkoumána (**anecdocal evidence**)

- Harrington (2005)

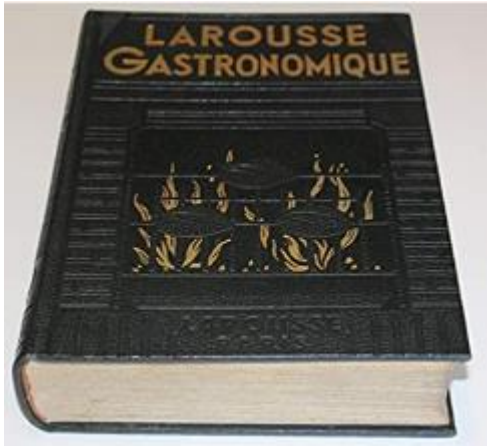
Role párování vín a pokrmů v české gastronomii

- Historie enogastronomie



- *„Máte-li sladké víno rádi, řiďte se Homérovým příkladem – pijte je samotné, po hlavním jídle …“*
  - *Roger Scruton (2015, s. 72)*

- Dílo Larousse Gastronomique (1938) uvádí, že hostu je vždy nabídnuto k pokrmu (a to i k rybě) několik suchých červených vín a suchých i sladkých bílých vín
  - Host měl větší benevolenci při výběru vín
  - Ve francouzském regionu Cahors se tradičně podává pstruh po mlynářsku společně s vínem Malbec



Role párování vín a pokrmů v české gastronomii

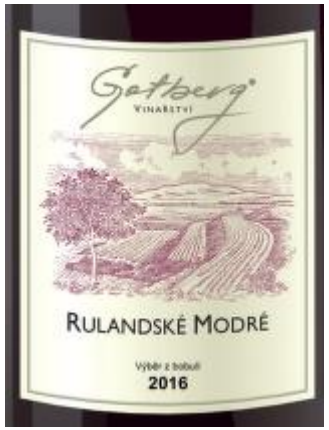
- Cíl enogastronomie
  - Cílem enogastronomie je **obohatit** požitek ze stravování
  - Základní principy párování vyplývají z **relativního** vnímání základních chutí páru VÍNA A POKRMU a z jejich interakci
  - Měli bychom vybrat takové víno, které nebude v kombinaci s daným pokrmem ztrácet svou kvalitu
    - V páru je víno bráno jako **slabší** z prvků
    - Absentuje např. **slaná chuť**, hořká chuť, chuť silic (**chemesthesis**), **umami**, **tučnost pokrmu**

- Wine & Spirit Education Trust (2012); Harrington (2005)

Role párování vín a pokrmů v české gastronomii

- Dva přístupy párování

- **1. komplementární**
  - Aroma malin ve vínu Rulandské modré + dezert s redukovanou omáčkou z malin



- **2. Kontrastní**
  - Sladké víno Pálava je v kontrastu s tučnými kachními játry

- Harrington (2005)

Role párování vín a pokrmů v české gastronomii

- Dva přístupy párování

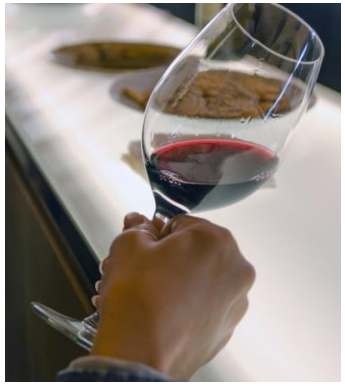
- Komplementární přístup častější
  - **Vyšší** zbytkový **cukr** + **sladší** pokrmy
  - **Nižší** zbytkový **cukr** + **kyselejší** pokrmy
  - **Vyšší** obsah **tříslovin** + **tučnější** pokrmy
    - Ale, bylo zjištěno, že zjemnění tříslovin vína není způsobeno tuky a proteiny, ale solí, která se např. na steak často přidávána
  - **Aromatičtější** a **plnější** vína + **kořeněné** pokrmy

  - Vnímání je vždy relativní
    - Víno vůči pokrmu a pokrm vůči vínu

- Harrington & Hamond (2006); Madrigal-Galan & Heymann (2006); Koone et al. (2004); Zelený & Kubátová (2016)

Role párování vín a pokrmů v české gastronomii

- Dva přístupy degustování



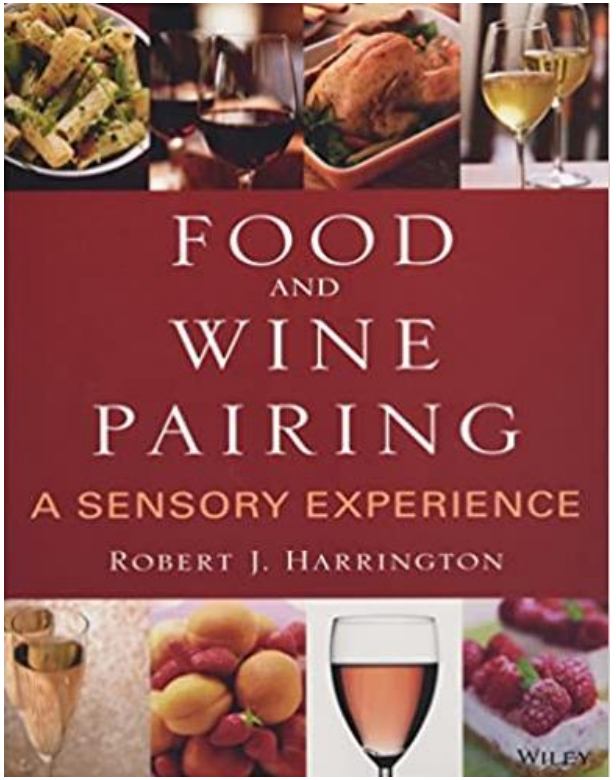
- **1. Kombinační (mixed)**
  - Pokrm i víno jsou v ústech zároveň

- **2. Sekvenční**
  - Ochutná se víno, následně pokrm, a poté ještě jednou víno, aby se zjistilo, jak se víno po konzumaci pokrmu změnilo
  - Kyselé víno po konzumaci sladkého pokrmu vnímáme ještě kyselejší

- Oba přístupy používány v několika málo **vědeckých studiích** věnujících se párování

Role párování vín a pokrmů v české gastronomii

- **Robert Harrington**



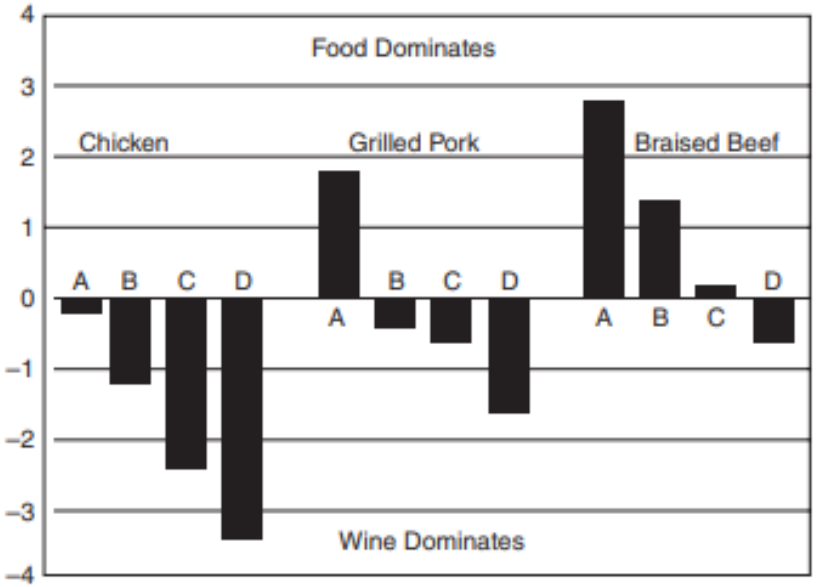
Taylor & Francis Online

Original Articles

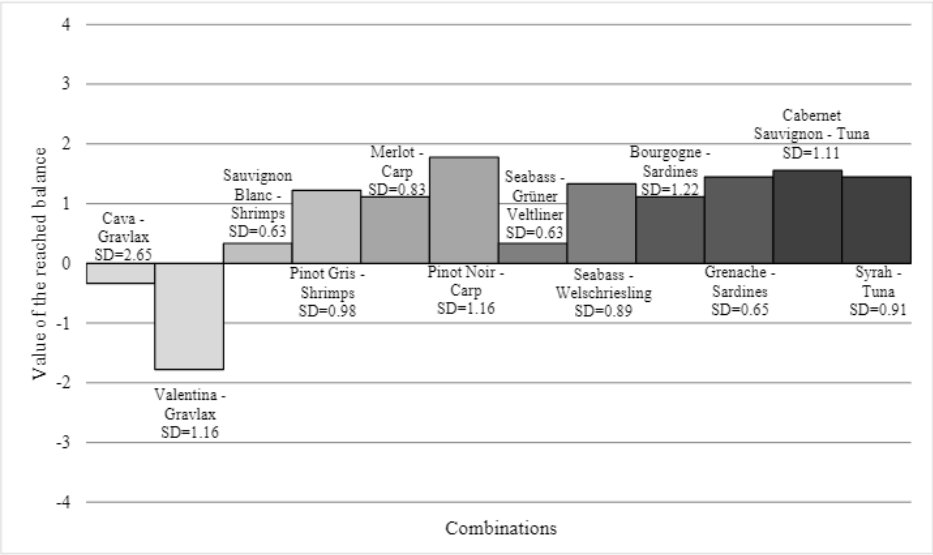
The role of acidity, sweetness, tannin and consumer knowledge on wine and food match perceptions

Role párování vín a pokrmů v české gastronomii

- **<u>Body deviation-from-match (JAR Just about Right Scale)</u>**
  - Využití sekvenční i kombinační metody
  - Zjištění toho, jaký prvek z **<u>dvojice</u>** víno-pokrm dominuje při **<u>relativní</u>** percepci obou
  - Ideální stav je dosažení **<u>nulové hodnoty</u>** na stupnici – není dominantní ani jeden prvek



A = Riesling
B = Pinot Noir
C = Merlot
D = Cabernet Sauvignon

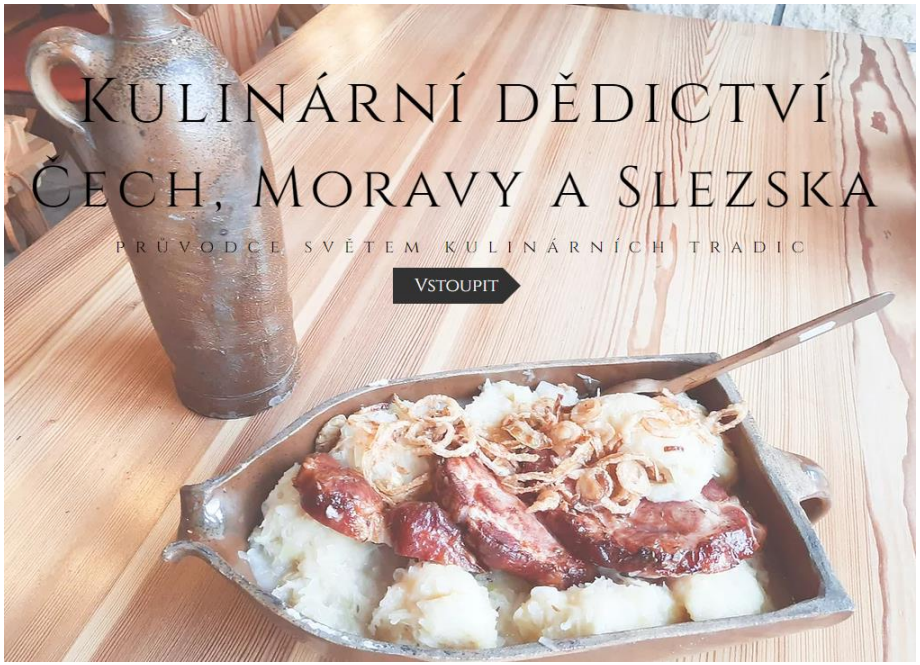


Source: Authors' elaboration

- Harrington & Hamond (2006, 2015); Žižka et al. (2019)

Role párování vín a pokrmů v české gastronomii

- Použit web projektu kulinarnidedictvi.cz
  - Zhodnocení základního chuťového profilu podle vstupních ingrediencí
  - Přiřazena vína dle jejich nejčastějšího chuťového profilu
  - Jedná se pouze o teoretický postup, který by bylo třeba ověřit senzoricky



vína z Moravy
vína z Čech

Pokrm	Kyselo	Bramboračka	Kyselica
Fotografie pokrmu			
Ingredience	**Suroviny:** 200g chlebového kvasu, 50g másla, houby (100g čerstvých nebo 10g sušených), 1 cibule, 4 vejce, smetana, 500g brambor, sůl kmín, voda	**Suroviny:** 600g brambor, 100g sádla, 100g celeru, 100g petržele, 100g mrkve, 100g cibule, 40g česneku, 40g sušených hub, 100g hladké mouky, majoránky, pepř, kmín, sůl	**Suroviny:** 300 g kysaného zelí, hrstka sušených hub, 200g brambor, 10 sušených trnek, 20 – 30 ml kysané smetany, 2 – 3 lžíce hladké mouky, 4 vejce, sůl
Tučnost	Střední	**Vysoká (-)**	**Nízká**
Kyselost	Střední	Střední	**Vysoká**
Aromatičnost (silice)	Střední	**Vysoká**	Střední
Víno	Müller Thurgau Chardonnay (nerez) Vína lehčí	Chardonnay (dub) Rulandské bílé Vína plná s nižší kyselinou	Ryzlink rýnský Ryzlink vlašský Veltlínské zelené Vína s vysokou kyselinou
Fotografie hroznu			

Pokrm	Kapr se zelím	Špačky v zelí	Šumajstr
Fotografie pokrmu			
Ingredience	**Suroviny:** 500g kysaného zelí, 50g sádla, 100g cibule, 15g sladké a pálivé papriky, 200ml smetany, 100ml zakysané smetany, 250ml rybího vývaru, sůl, drcený kmín, pepř	**Suroviny:** 0,5 kg uzené maso, 1 kg kyselé zelí, 1 kg brambory, 0,5 l kyselé mléko nebo podmáslí, hladká mouka, cibule, slanina, sůl, kmín	**Suroviny:** 500g kroupy, 500g fazole, 300g hrášek, 100g česnek, 300g sádlo, 400g cibule, slanina nebo uzené maso, pepř, majoránka, sůl, kmín
Tučnost	**Nízká (+)**	Střední (+)	**Vysoká (-) tuk bez masa**
Kyselost	**Vysoká**	**Vysoká**	**Nízká**
Aromatičnost (silice)	**Vysoká (-)**	Střední	**Vysoká**
Víno	Sauvignon Ryzlink rýnský Aromatická BV s vyšší kyselinou	Svatovavřinecké André ČV s vyšší kyselinou	Merlot Rulandské modré Celosvětově luštěniny+ČV s méně tříslovinami, tuk ale vyžaduje ČV
Fotografie hroznu			

Pokrm	Báleše	Chodské koláče	Makovec
Fotografie pokrmu			
Ingredience	**Suroviny:** 3 hrnky hladké mouky, 40 g droždí, 1 a ½ lžičky oleje, 2 lžíce krystalového cukru, 1 hrnek vlažného mléka, 4 vejce, špetka soli olej nebo rozpuštěné sádlo na pečení, švestková povidla, měkký tvaroh, cukr, maková posypka (mák s moučkovým cukrem).	**Suroviny:** • **Těsto:** polohrubá mouka 500 g, cukr krystal 100 g, čerstvé droždí 25 g, vlažné mléko 250 g, rozpuštěné máslo 125 ml, vejce 2 ks, žloutek 1 ks, sůl • **Náplně:** tvarohová, povidlová, maková • **Zdobení:** plátky loupaných mandlí • **Směs na potírání:** zakysané smetany 300 ml, smetany 100 ml, vanilkový cukr a tuzemák na dochucení	**Suroviny:** 300g máku, 300g cukru, 300g polohrubé mouky, 2 prášky do pečiva, 3 lžíce rozpuštěného másla, 500 ml mléka
Tučnost	Střední (+)	Střední (+)	**Nízká (+)**
Sladkost	**Vysoká (-)**	**Vysoká (-)**	**Vysoká (+)**
Víno	Rulandské šedé DV s vyšší kyselinou		Tramín červený Pálava DV s nižší kyselinou
Fotografie hroznu			

Role párování vín a pokrmů v české gastronomii

Děkuji za pozornost

.

.

.

Q & A

- Jiří Zelený, Ph.D.