

SPECIALITY REGIONÁLNÍCH KUCHYNÍ

ÚDOLÍ MOSELY

La Moselle – D'Musel – Die Mosel, jak se tato řeka ve Francii, Lucembursku a Německu nazývá, pramení v pohoří Vogézy v Alsasku a po trase dlouhé 550 km se v Koblenzi vlévá do Rýna. Příznivé klimatické podmínky pro pěstování révy vinné, které povodí Mosely poskytuje, objevili již Římané. Hlavním městem severozápadní části římské říše byla osada nazývaná Augusta Treverorum – dnešní Trevír (Trier).



Kouzlo údolí v povodí Mosely objevili již staří Římané. Dnes láká milovníky přírody, památek i dobrého vína.

Trevír je v současnosti zařazen na seznam světových památek UNESCO. Kromě římských lázní, baziliky, katedrál a impozantní masivní městské brány Porta Nigra se v obcích poblíž Trevíru nacházejí četné archeologické nálezy, jakou jsou např. římská vila v obci Longuich či vykopávky poblíž zrekonstruovaného starého lisu v Erden, jež svědčí o pokročilém vinohradnictví v této oblasti již za dob starých Římanů.

Na horním toku Mosely leží vinařská oblast Côte de Toul, která se vyznačuje produkcí růžových vín, jimž se říká *vins gris de Toul* (šedá vína z Toulu) a vyrábějí se z odrůd Gamay a Pinot noir (Ru-

landské modré), Pinot blanc (Rulandské bílé) a Auxerrois (pozor na záměnu se stejnojmennou, avšak modrou odrůdou z oblasti Cahors v jihozápadní Francii!). V této oblasti však nelze přehlédnout ani četné ovocné sady. Převládají tu mirabelky, jejichž květy zjara nasytí vzduch pronikavým aroma, na podzim pak jejich žluté plody tvoří součást lotrinských pokrmů, ať již zapečených masitých nebo sladkých marmelád a koláčů. Zapomenout samozřejmě nelze ani na slavné pálenky neboli *eaux-de-vie*, zejména Eaux de Vie de la Mirabelle. Vynikající jsou i flambované mirabelky: Máslo a cukr nechte lehce zkaramelizovat a poté přidejte mirabelky. Až bude

ovoce měkké a horké, přelijte je mirabelkovou pálenkou a flambujte.

Lucemburská vína / Mnoho znalců vína možná ani netuší, že se podél horního toku Mosely rozkládá téměř 1 400 ha vinic, jež tvoří spojnici mezi známějšími vinařskými oblastmi Francie a Německa. Nejvýznamnější odrůdou pro bílá vína je Rivaner, vzniklý křížením Ryzlinku rýnského a Sylvánského zeleného, jenž v současnosti tvoří zhruba polovinu celkové produkce. Další část, čtvrtinu produkce, představuje Elbling, odrůda skýtající mošt s nízkým obsahem alkoholu. Tato odrůda je rovněž základem místní speciality – šumivého vína Crémant de Luxembourg. Na menších plochách se pěstuje také Ryzlink rýnský a již zmíněný Auxerrois. Z modrých odrůd se tu vzhledem ke klimatickým podmínkám pěstuje pouze Pinot noir, který je však Lucemburčany vysoce ceněn a vyhledáván. Všechna vína podléhají přísné kontrole, jejíž základy byly položeny v roce 1935. Jedná se o *Marque Nationale – Appellation Contrôlée*. Dříve, než jsou vína schválena k prodeji, procházejí přísnými organoleptickými zkouškami a degustacemi. Podle dosažených výsledků jsou pak řazena do pěti kategorií, počínaje neklasifikovanými víny neboli *non-admis* až po *Grand Premier Cru*. Jak lze očekávat, lucemburská vína jsou hodně podobná vínům z blízké německé oblasti Mosel-Saar-Ruwer. Jsou suchá, lehká, ovocitého charakteru a příjemně pitelná. Převážná většina vyprodukova-



ného vína se vypije přímo v Lucembursku, zbytek se vyváží především do sousední Belgie, a na další trhy se tak dostane jen velmi limitované množství zdejších vín.

Die Deutsche Weinstraße / V oblasti Mosel-Saar-Ruwer se vínu věnuje 6 000 rodinných vinařství. Nejvyšovanější zdejší odrůdou je Ryzlink rýnský, avšak najdeme tu i malé procento odrůd Müller-Thurgau, Elbling a Pinot noir. Nejlepší polohy se nacházejí na břidličnatém podloží strmých svahů, které dávají delikátní ryzlinky minerálního charakteru. Jména vinařských obcí Piesport, Trittenheim, Berncastel, Wehlen, Zeltingen, Erden, Zell, Wiltingen nebo například Scharzhofen jsou světoznámá a vinice jako Berncasteller Doktor, Brauneberger Juffer, Zeltinger nebo Wehlener Sonnenuhr se staly pojmy. Povodí řeky Mosely a jejích přítoků Saaru a Ruweru si díky svým příkrým stráním, na nichž se pěstuje réva vinná, vydobilo ve světě přízvisko *coteaux raides* (strmé svahy). Nejprudší viniční trať v celé Evropě je bezesporu Bremmer Calmont (původně latinsky *Calidus Mons*). Dnes se na těchto svazích zase vysazují vinohrady, které byly během minulých desetiletí kvůli pracnosti a nízké rentabilitě opuštěny. Subvence EU však umožňují vinařům, jako jsou Ulli Franzen, Karl Schauf, Heinz Berg a další, instalovat na strmých svazích v této oblasti tzv. monorail (Monorack-Bahn), tedy jednokolejovou trať s vozíkem díky níž je možné

vyvézt nahoru do vinohradu nářadí a dolů zase sklizené hrozny. Na dolnímu toku Mosely stojí za zmínku ještě město Cochem a jeho majestátný hrad – slavná vína tu ale nenajdeme, o kousek dál se již Mosela v Koblenzi vlévá do Rýna.

Mimochodem: Německá vína si velmi dobře vedou v zahraničí. Nejvíce se jich vyváží do Velké Británie (850 000 hl), dále do USA, kam se ročně vyveze 170 000 hl vína za průměrnou cenu 3,59 eura za litr, Japonska a Nizozemska. Na 5. místě je Francie, ovšem jen díky tomu, že se zde prodává téměř všechno německé víno Britům, kteří jezdí za nákupy do přístavů, jako jsou Calais, Boulogne a Cherbourg, aby nemuseli doma platit vysoké daně uvalené na víno britskou vládou...

Gastronomie z údolí Mosely / Již staří Římané si libovali v moselských vínech a místní gastronomii. Jejich menu mohlo vypadat například takto: jako aperitiv *Mulsum* (víno s medem a bylinkami), poté *Fabaciae virides* (zelené fazolky s pórkem a sardelkami v dresinku z vinného octa), *Lepus medius* (zaječí kýta s datlemi a rozinkami), *Patina de piris* (hrušky s medem a smetanou vařené ve vodní lázni). Ani současný moselský jídelníček se od římského moc neliší: Můžete si např. dát sladší moselské víno jako aperitiv, herinky s bramborem jako předkrm, jehněčí kotletky, jak je připravují v údolí řeky Ruwer (na ryzlinku, špeku a fazolkách), a jogurtovou pěnu s jahodovým salá-

tem. Alternativně bramborovou polévkou, moselskou štikou, candáta, pstruha či úhoře nebo *Moselländischer Sauerbraten* (hovězí svíčkovou) s bramborovými knedlíky a ryzlinkovým žele a vinnou polévkou se skořicí, citronem a rozinkami jako dezert...

Monorail umožňuje vyvést do vinohradu nářadí a dolů pak sklizené hrozny.

Helena Baker / foto: archiv autorky

OPIILÝ KOHOUT NA MOSELSKÉM VÍNĚ (PRO 4 OSOBY)

1 kohout nebo selské kuře, 75 g másla, 25 g šalotky, 1 dl vínovice, 3 dl bílého vína (nejlépe Ryzlinku rýnského), 150 g žampionů, 2 dl husté smetany nebo šlehačky, 15 g hladké mouky, hrst tymiánu a estragonu, 3 bobkové listy, sůl a pepř

Kohouta naporcujeme, na pánvi rozpustíme máslo a porce zprudka krátce osmahneme. Osolíme, opepříme, přidáme bylinky a koření, nadrobno nakrájenou šalotku a necháme zpění. Přelijeme vínovicí a flambujeme. Podlijeme vínem, přidáme žampiony a dusíme asi 30–40 minut. Poté porce kohouta vyjmeme, omáčku zredukujeme na třetinu objemu a zahustíme moukou. Přidáme smetanu a pro zdůraznění chuti ještě zakápneme stejným vínem, na němž jsme pokrm připravili. Jednotlivé porce přelijeme omáčkou (zbytek servírujeme v omáčniku) a podáváme s těstovinami nebo domácími spätzlemi.

