



Zápisník labužníka

Malé shrnutí drobností, které se do posledních Zápisníků nevešly: hezký Toskánský večer uspořádala Renata Kostelníková v hotelu Carlo IV. – přišlo hodně slavných labužníků (ani ve

snu mě nenapadlo, že si naposled připíjím s Karlem Zichem) a ochutnávalo se hlavně toskánské víno – bylo zde i slavné Brunello di Montalcino. A byly tu samozřejmě také lahůdky z toskánské kuchyně. Myslím, že taková propagace na vysoké úrovni České republiky chybí.

Jiný italský večer se konal v restauraci Allegro. Paní Marilisa Allegriniová (podobnost čistě náhodná) žije v městečku Fumane mezi Veronou a jezerem Lago di Garda, kde její rodina už po několik generací pěstuje víno, odrůdy Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Rondinella, Molinara a Sangiovese. Paní Allegriniová přijela nedávno do Prahy a předvedla to nejlepší z jejich produkce. Ke skvostům patří samozřejmě slavné Amarone Classico, ale mne doslova nadchlo nenápadné červené jménem La Poja, označované „pouze“ certifikátem IGT, vylisované čistě z odrůdy Corvina Veronese. Báseň. Zázrak. Zásluhou Flemminga Laugesena, dánského nadšence, který žije v Praze a vozí sem italská vína, budou mít labužníci brzy příležitost pochopit moje okouzlení.

Vydání nádherné knihy o kaviáru už komentoval kolega Lipčík. Autorka Inga Saffronová (mám chuť napsat Šafránková) je Američanka, takže kaviár (psal jsem o něm nedávno v čísle 10) je pro ni něčím zvlášť mystickým a vzácným. Jeho cena je totiž v USA nejméně dvakrát vyšší, než v Evropě. Překlad je slušný, ale považovat spisovatele Evelynu Waughu za ženu, to by kvalitní nakladatelský redaktor určitě neměl!

Nakonec bych rád upozornil na start mé webové stránky Labužník doporučuje (www.labuzdopo.cz), kde se můžete dozvědět, kterým restauracím dávám přednost před ostatními.



FOTO: TOMÁŠ NOSIL

Vladimír Důlka