

# Do východní Francie za gastronomií a vínem

*Autor: Ing. Alena Frčková, průvodce CK GEOPS*

Když se řekne východ Francie, znamená to jak vinice a vína proslaveného Burgundska, o něco méně známého Alsaska, ale i Čechy dosud neobjeveného Franche Comté, tak jejich jedinečnou a specifickou gastronomií. Převládají tu jednoodrůdová vína, což je jev pro zbytek Francii nezvyklý.

I na etiketách občas najdeme pojmy a nápisy, které připomínají vliv vinařského systému blízkého Německa a Švýcarska, např. vendange tardive (pozdní sběr), selection de grain nobles (bobulový výběr) nebo vin de paille (slámové víno). Najdeme tu stejné odrůdy vín, které nejlépe snášejí místní klima jako červený pinot noir (rulandské modré) a gamay, ale i naprosto specifické jako bílý savagnin, který se pěstuje jen v oblasti Franche Comté, zraje 6 let a 3 měsíce v dřevěném sudu a vzniká z něho velmi specifické „žluté víno“, které vzdáleně připomíná suché sherry. V Alsasku převládají bílá vína jako riesling, pinot blanc nebo gewürztramin, a to jak suchá, tak i velmi aromatická až dezertní vína. V zimě v [Alsasku v době adventu](#) narazíte na svařené bílé víno, někdy i s možností výběru odrůdy, ze které je tento voňavý a krásně hřejivý nápoj vytvořen.



*Foto: Alsasko*

**Hlavní městem vína a gastronomie na východě Francie je Beaune**, pod kterým se klikatí nekonečné středověké sklepy a nachází se tady i proslulý **středověký špitál Hospices de Beaune**, kde se každoročně v listopadu koná velká aukce burgundských vín (Vente des Vins des Hospices de Beaune), která určuje kvalitu a cenu těchto vín daného ročníku. Někoho překvapí, že vína se tu draží stále po celých sudech a výtěžek stále slouží na dobročinné projekty. S touto významnou událostí se pojí jak bankety ve smokingu a večerních róbách, tak i průvody v historických kostýmech (např. Bratrstva La Confrérie de Belnus), trhy s místními produkty i živá hudební vystoupení na ulicích a náměstích. To vše můžete sami zažít na zájezdu CK GEOPS např. Beaujolais, Burgundsko víno a kláštery. V [Alsasku](#) na vinné stezce se konají každoročně vinné festivaly, např. slavnost vína a trubačů v Ribeauville, kde je vše v historických kostýmech včetně alegorických vozů a víno tu teče přímo z kašny.



*Foto: Ribeauville*

Severně od **Beaune** se nacházejí vinice, které zakládal ještě sám Karel Veliký, nebo vinice, odkud pocházejí jedna z nejdražších vín na světě **Vosne Romanée**, o která je takový zájem, že se tvoří čekací listiny a podmínkou je odebrání i určitého množství jiných, také drahých vín. A záměček a sídlo tu má i Bratrstvo rytířů košťýře, které kdysi vzniklo na propagaci burgundských vín a dnes na seznamu členů má nejednoho státníka nebo slavného herce.

Další zvláštností je i **vinná pálenka Marc**, která se ve Franche Comté, podobně jako v oblasti kolem Cognacu, přidává do vína a vzniká tzv. **fortifikované víno Marcvin**. Někoho možná překvapí, že i známý likér griotka vznikl tady na východě Francie, konkrétně opět ve Franche Comté, kde se tradičně vyrábí spojením výrazné višňové šťávy z místních velkých černých višní, kterým se tu říká **griotte**, s **višňovou pálenkou**. Výborný je i místní višňový kompot pro „dospěláky“, který je tvořen velkými višněmi marinovanými v místní griotce.



*Foto: Thann - vinice Rangen*

Vína jsou součástí i tradičních pokrmů v podobě vinných omáček, např. slavný **Boeuf Bourguignon** (hovězí na víně) nebo **Oeufs en meurette**, což jsou vejce sázená do omáčky z červeného vína, cibule, slaniny a trochy brandy. Ale i některé místní sýry jako např. **Epoisses** jsou místo slaného roztoku omývané místním vínem. Jiným společným prvkem je na východě Francie obliba v přípravě kohouta na víně, ale každý region ho tu připravuje na tom svém. Asi

**nejslavnější Coq au vin je ten na červeném burgundském, ale v Alsasku ho připravují na rieslingu.** Nejčastější přílohou jsou těstoviny **spaetzle**, ale ve Franche Comté na žlutém víně s výbornými smrži, což jsou jarní lesní houby připomínající vzhledem velké rozinky.

Další tradiční burgundskou delikatesou je **dijonská hořčice**, která má různé příchutě od bylinkových jako s **bazalkou nebo estragonem**, po ty se **zeleným pepřem** nebo dokonce s **černým rybízem cassis**, který ji pak zbarví do růžova. Hořčice je součástí dijonského steaku, ze kterého se tvoří výborná omáčka. K nejznámějším francouzským lahůdkám patří i šneci **escargot**, které se připravují na různé způsoby, ale nejslavnější jsou po burgundsku s teplým bylinkovým máslem.

Východ Francie dal vzniknout i jednomu z **nejznámějších francouzských aperitivů, což je Kir**. Základem je zhruba lžička likéru z černého rybízu **creme de cassis**, který se ve skleničce zalije suchým bílým vínem nebo sektem, **pak už je to Kir Royal**. Tento aperitiv je pojmenovaný po starostovi Dijonu, který se jmenoval Kir a dnes ho najdete v nápojových lístcích snad všech francouzských restauracích a brasseriích.



*Foto: vinice Chateau Moulin a Vent - Beaujolais*