

č. 06
PROSINEC
2020

Plútarchos
"Vino je mezi nápoji ten nejprospěšnější, mezi léky nejchutnější a mezi potravinami nejjednodušší."

Vánoce připluly i k našim břehům

Ode všech a pro všechny, protože v téhle době je víc než kdy jindy patrné, že je třeba myslet i na ostatní. Výsledkem je vánoční balíček, na kterém si pochutná celá rodina. Najdete v něm kvalitní českou čokoládu Boracao, praženou kávu z kavárny Pražírna, výběr čaje z čajovny Lao Tea House a červené víno z Domaine Rouge Garantie. Nechceme předbíhat, ale vypadá to, že všechno si bude navzájem příjemně lahodit!



Bistro Bubeneč

Ať už u okénka plného blikajících světel a zářících úsměvů přímo v srdci Puškinova náměstí, nebo v otevřeném francouzském bistru, v Dejvicích vás tápat nenechají. Chystáte dámský večírek, nebo jsou vaše chuťové pohárky naladěny spíše na něco delikátnějšího? Svěřte se do rukou odborníků a vyberte rovnou „Něco pro dámy“, „Pánskou záležitost“, nebo třeba „Vánoční rozjímání.“ Názvy balíčků napovídají, k jakému účelu byly stvořeny. V balení jsou vždy tři lahve, které k sobě ladí. Protože dvě jsou málo a o jedné vůbec není řeč.

Rhónský tip: Balíčky najdete také na e-shopu pod názvem „Vinné tipy od Kamily“. V takovém případě vám je doveze náš milý Peterko až domů. V Dejvicích také funguje sousedský rozvoz a v případě objednávky nad 500 korun po Praze 6 a 7 dokonce zdarma. K objednání můžete využít našeho nového QR kódu.



Odnést

Karlín

Holky z Karlína se vždycky uměly postarat o to, aby vám doma nechybělo vůbec nic od nás. Připravily si pro vás Rhónské boxy snad pro každou příležitost. Mikulášskou nadílku tu mají připravenou jak děti, tak dospělí a nechybí ani oblíbený adventní kalendář. Celou nabídku si můžete prohlédnout a objednat nyní také na Woltu.



Francouzská

Přímo naproti zastávce Krymská. Tam, kde mají lahvičky s otazníky a překvapením a budou mít vánoční stromeček vzhůru nohama. Prostě špičkou dolů. Těšíme se, až se vánočně rozsvítí. Stejně jako pobočku v Karlíně můžete i Francouzskou najít v aplikaci Wolt a to je dobrá zpráva, protože si jejich skvělé brunchy můžete nechat dovést skoro až do postele.

Olomouc

Ani v tomhle pohádkovém městě vás mrznout nenecháme. Již tradičně vám Olomoučtí v zimních měsících přichystají jejich skvělý domácí vinný punč, který každoročně učí ostatní na vánočních trzích, jak má takový punč vypadat. Inu, když jsou kvalitní suroviny... Ale nebudeme provokovat. Můžete si ho dát třeba do speciálního hrníčku „Na břehu Rhôny“, ze kterého bude chutnat určitě nejlíp. Procházka po náměstí tak bude i v prosinci příjemně hřejivá.

Milí rhónští přátelé a hosté,

máme pocit jako bychom zažívali takové jarní déja vu. Bohužel ne úplně příjemného charakteru. Protože od začátku nemělo cenu sedět a dohadovat se co bude za týden a kdo za všechno může, začali jsme se raději rychle přizpůsobovat situaci. A tak jsme také otevřeli odběrová místa, jenže k nám se chodí pro radost a k ní trochu lahodného moku. Kde je vůle, tam je i cesta neboli jak Francouzi říkají „autres temps, autres mœurs“.

Neustále vymýšlíme, čím bychom vám obohatili stálou nabídku, najdete nás aktivní na sociálních sítích, rozvážíme jídlo i pití tam, kam dosáhneme my, anebo kam Wolt dosáhne, a dokonce si můžete nakoupit v našem novém obchůdku.

S měsícem prosinec přicházejí ty kouzelné časy provoněné svařeným vínem a dýmem ze zapálených františků a my přesto musíme počítat i s tou možností, že letos budou trochu jiné než obvykle. Rozhodně se ale nemusíte bát, že by u nás byly Vánoce bez vína.

Podívejte se, jak se nyní daří našim provozům a co pro vás máme přichystáno ke zpříjemnění nejen vánočních okamžiků.



Obchod Za rohem

Kdo to kdy slyšel, aby se z vinárny stal přes noc obchod s lokálními surovinami a francouzským vínem? Úplně přes noc to nebylo, ale stihli jsme to rychle. Na Výtoni si tak můžete nakoupit máslo, mléko a sýry z Krasolesi, ovoce a zeleninu, nebo domácí vajíčka. Naše kuchařka Maruška a provozní Tomáš vám denně pečou čerstvé dobroty a nechybí ani domácí chléb. A víno? Víno samozřejmě také. Stáčené i to v lahvi.

K Vánocům si pro vás Výtonští připravili balíčky. Dali dohromady vždy jedno víno a k tomu produkt od nás, který mají nejradši. Nechte se překvapit.

Zastavte se k nám na svařák, kávu nebo čaj. Pevně věříme, že vám **24. prosince budeme moct uvařit šneky** (tradičně již třetím rokem) a **30. prosince mušle a ústřice na Výtoňské slavnosti**.

Plzeň

Naše nejmladší pobočka rozhodně neusnula na vavřínech. V Plzni se můžete zahřát skvělou domácí francouzskou cibulačkou, nebo rhónským svařákem. Nestiháte v kuchyni? Nevadí. Na večírek nebo jen tak pro potěšení vám upečou quiche nebo pissaladière na objednávku. Hravě si poradí také s dárky, které vyřešíte balíčkem, nebo dárkovým voucherem přímo na místě. A aby toho nebylo málo, v Plzni budou co nevidět dvě degustace, které v případě změn proběhnou i online. Co víc si přát?

Připravujeme podcast O víně(ní)

Víno nám ukazuje cestu ke všem smyslům. Hmat, čich, chuť, zrak a... Sluch? Teď už ano.

Nebudeme vás napínat. Za ta léta fungování vinárny Na břehu Rhôny se u nás vytvořilo nesčetné přátelství a potkalo zajímavých osobností, které mají o vinném světě co říct. A právě mezi přáteli se zrodila myšlenka, že by bylo dobré to-muto povídání dát ucelenou formu. Čtyři z nich časem napadlo, že si to nenechají pro sebe, ale formou podcastu si budou povídat i s vámi.

Můžete se těšit na Evu, jedinou ženu v týmu, naši vínoznalkyni a studentku institutu WSET (Wine and Spirit Education Trust) na Rakouské vinařské akademii. Dále na Norberta, architekta, spoluiinvestora, a hlavně dlouholetého přítele a vášnivého cestujícího ve vinném světě, na Petra; vinného nomáda, poutníka, který má zkušenosti s vinařením na prvních biodynamických vinicích v ČR a z nás všech je nejzkušenější co se výroby a degustací vín týče a konečně na Filipa, spolujeditele

sítě vinných barů a obchodů s vínem Na břehu Rhôny, doktora filosofie v oboru estetika a jak tomu jeho změna profese napovídá, milovníka a znalce vína. Filip nám prozradil malou ochutnávku témat: „V budoucnu se budete moct těšit například na Cestu k vínu každého z nás, Jaké druhy pijáků vína známe, Víno a jeho šat, nebo budeme polemizovat nad dvěma pojmy Vinaři a Vínáři. Doufám, že bude první podcast brzo na světě, zkouška už proběhla a se stříhem nám pomůže Maruška z Karlína. Na výsledek se všichni těšíme,“ dodal.

Ke čtveřici přibude v každém díle podcastu jeden host z řady odborníků a přátel, který k tématu bude mít také co říct. O jakého hosta půjde bude vždy překvapení. Sledujte náš Instagram, Facebook a naše webové stránky, kde vám dáme ihned vědět, až bude první díl podcastu na světě!



V Bistru zvoní budíky jako o závod

S radostí vám oznamujeme, že Bistro Dejvice slaví 3 roky od založení! Na tohle útulné místo se již třetím rokem sjíždí ti, kteří chtějí ochutnat skvělou francouzskou a středomořskou kuchyni a k tomu kombinovat naše rhônská vína.

V Dejvicích působí od začátku jako provozní naše vínoznalkyně Kamila, a jak jí známe, bylo nám jasné, že

Bistro Dejvice slaví 3 roky od založení!

si tohle výročí nenechá ujít a přichystá pro vás nějaké překvapení. V týdnu od 28. listopadu bude vždy třikrát denně zvonit u okénka či v bistru budík. A jestli právě vám zadrnčí u hlavy, jste ten vybraný šťastlivec, který dostane ke svému nákupu láhev zdarma. A to je fér, ne? Mějte radost a oslavte s námi narozeniny naší dejvické pobočky.

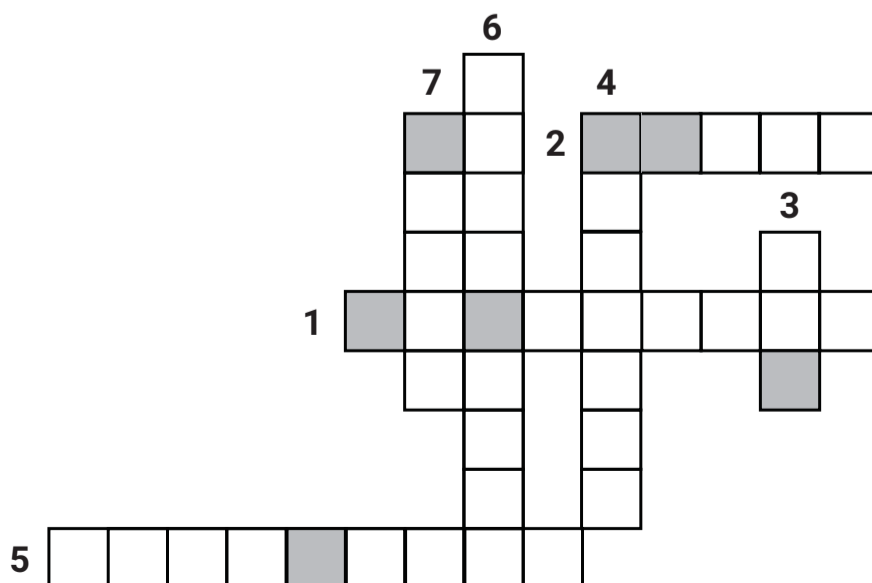


Rhônská křížovka

Zkrate si čekání na Ježíška s naší křížovkou. V tajence vám vyjde název vína, které nese jedno z našich "nej". Je v něm totiž nejvíc odrůd pohromadě. Když se nás ptáte, kolik tak odrůd se tak dá smíchat dohromady, občas nám nevěříte, když ukážeme na tenhle skvost a řekneme, že třeba tohle víno jich obsahuje šestnáct. 16! To je to číslo. Od nás dostalo ID Tisíc a jedna noc, a není to jen tak náhodou. Na e-shopu ho najdete také v jednom z balíčků „Pro fajšmekry“.

Tajenka: _ _ _ _ _

A to není tak úplně všechno. Kdo nám tuhle tajenku přijde říct osobně až k nám, dostane od nás dárek. Slibujeme za všechny břehy.



1. Výroba pravého Champagne je povolena pouze ze tří odrůd. Je to Chardonnay, Mlynářka (Pinot Meunier) a...

2. Označení vína, které se připravuje smícháním několika odrůd hroznů dohromady (proces scelování odrůd). Někdy mu říkáme také kupáž nebo assemblage (asambláž).

3. Vinný koktejl, který milují v celé Francii. Dělá se z bílého vína a rybízového likéru Crème de Cassis. V létě vám ho rádi připravíme i na Rhôně s naším domácím likérem.

4. Francouzský zámek, ale "po našem" spíše název vinařského podniku ve Francii (v místě vinařství nutně zámek být nemusí).

5. Vinný čišník

6. Proces nalévání vína do karafy. Děláme ho za dvěma účely: abychom odstranili sedimenty v láhvi a aby se víno provzdušnilo, nadechlo a více otevřelo.

7. Tříslovina neboli...

Nápoje: 1. Pinot Noir, 2. Cuvée, 3. Kir, 4. Châteauneuf, 5. Sommelier, 6. Dekantace, 7. Tannin

Svařené víno: potěší, chutná a zahřeje



Jsou vůně, které vám zaručeně připomenou, že se blíží Vánoce. Vůně svařeného vína je jednou z nich. Skořice, hřebíček, badyán... A k tomu teplo, které prohřeje zmrzlé tváře a nos. My se na tohle období vždycky těšíme, protože nám svařák provoní celou Rhône.

Hravě ho zvládnete připravit i v pohodlí domova a to nejdůležitější, co budete potřebovat, najdete u nás. Totiž skvělé francouzské víno.

Červený svařák

Na hrníček červeného svařáku budete potřebovat:

- **2 dcl červeného vína a trochu navíc** (počítejte s menší ztrátou při vaření) Použijte takové, které si užíváte ve skleničce i nesvařené. Rhône nabízí širokou škálu červených vín a my věříme, že u nás právě takové najdete.
- **Sirup na svařené víno 4 cl (velký panák)** Díky sirupu budete mít svařák akorát sladký a nebude potřeba louhovat koření dlouho. Receptů na něj jsou spousty; základ je v cukru, vodě a typickém "vánočním koření" (muškátový oříšek, skořice, hřebíček, badyán, nové koření, citronová a pomerančová kůra), které se v něm vyvařuje. My s kořením rozhodně nešetříme. Na některých našich pobočkách vám rádi ten náš připravíme s sebou (Výtoň, Karlín a Dejvice).
- **Plátek sušeného pomeranče 2x**
- **Na povaření v rendlíku cca 5 cm skořice, 1 ks badyánu, 2 ks hřebíčku**

Postup:

V rendlíku společně ohřejeme víno, sirup, plátky pomerančů a koření. Nechte všechno prohřát do chvíle, než víno začne vařit (1-3 minuty), pak stáhněte teplotu a můžete svařené víno nalít do hrníčku. Teplotu hlídejte, víno by nemělo vařit, pak se z něj totiž vypařuje alkohol (a to rozhodně nechceme).

Bílý svařák

Bílý svařák se bude trochu lišit ingrediencemi. Na jeden hrníček potřebujeme:

- **2 dcl bílého vína a trochu navíc**
- **Sirup na svařené víno - 4 cl (velký panák)**
- **Plátek sušeného citronu 1x**
- **Na povaření v rendlíku cca 6 snítek rozmarýnu a 4 lístečky šalvěje (pokud použijete sušené bylinky, bude trvat déle, než se rozvoní)**

Postup:

Všechny ingredience povaříme společně v rendlíku a postupujeme stejně jako u čer-

veného svařáku. Tady se nám osvědčilo vařit rozmarýn a šalvěj v sítku na sypaný čaj, abyste pak nemuseli lístečky složitě vytahovat ven.

Rhôneský tip: Vyzkoušeli jsme udělat i růžový svařák a můžeme říct, že za červeným a bílým rozhodně nezůstává pozadu. Ochutnat ho můžete v Dejvicích, kde ho dělají se šalvějí, citronovou kůrou a levandulí. Hodilo by se dodat, že nyní máme jedno takové ovocné a lehounké rosé v pětilitrovém balení se 45% slevou! Ptejte se na Domaine Jaume Vin de France rosé, nebo na BIB 23. Jiné za 545 korun vlastně ani nenajdete. Prostě tekuté štěstí.

Věděli jste, že...

- Svařené víno má svůj den! Mezinárodní den svařáku připadá na 3. března.
- První zmínku o vínu s přídavkem různého koření zaznamenáváme v Římě okolo 2. st. našeho letopočtu. Římané pak tento nápad rozšířili i do dalších svých kolonií.
- Každá evropská země má svojí verzi svařeného vína, která se něčím trochu odlišuje od ostatních. Například v Norsku jej tradičně servírují se zázvorovými sušenkami.
- A samozřejmě i názvy jsou odlišné! Zatímco v Anglii si objednáte "mulled wine", v Německu to bude "Glühwein", v Itálii "vin brulé" a ve Francii uslyší na "vin chaud".



Ruce a nohy v teple

Ruce zahřejete hrnkem voňavého svařáku, a aby ani nohy nemrzly, bude nejlepší je mít v teple našich měkoučkových ponožek. Laděných jak jinak než do francouzské trikolóry. S vlnkami. A plovoucí lahvičkou. Zaručujeme, že takhle zůstanete v teple celou zimu a žádný mráz nebude mít šanci vás překvapit nepřipravené.

Budeme rádi, když se s námi podělíte o vaši domácí pohodu na Instagramu nebo na Facebooku a označíte nás na fotce, nebo přidáte hashtag #nabrehurhony.



Slovník

Pamatujete si jaké to je, chodit na večírky, popíjet s přáteli, hýřit ve víru velkoměsta? Co kdybychom si takové časy připomněli s pár základními frázemi z francouzského slovníčku. Než se nadějeme, bude čas je využít.

- Picoler** [pikolé] – popíjet
- Siffler la bouteille** [sifle la butej] – „lupnout“ láhev
- Apéro** [apero] – čas nalít si sklenku a započít večírek
- Grignoter** [griñote] – zobat chuťovky k vínu



vino,
co má



pod
čepicí

Château Terre Forte CDR Origine Blanc

Tohle víno v sobě má všechno.
Je těžké se ho vzdát.

Lehkost
bytí



Domaine du Bois de Saint-Jean CDR Madame d'Ust

Naše plnější bílé. Hezky zakulacené.

Madame
z Gadagne



Domaine Duffau Gaillac Bulles rouges

Originální červené bubliny.

Zahradní
slavnost



Domaine de Verquière Sablet Rouge

Lehké červené, přesto příjemně zemité.

Podzim
v Provence



Domaine Montirius Gigondas Terre des Aînés Rouge

Hluboké a ušlechtilé.

Provence
v lahvi



Domaine Vincent Caillé Le Fay d'Homme Je t'aime mais j'ai soif Blanc

Eva mu říká „žtémko“. V překladu: Miluji tě,
ale mám žízeň. A žízňivé je pořádně

Žízeň
nepočká



Chutnáme je naslepo. Vybíráme tři taková,
která nám v tu chvíli přijdou nejlépe
připravená. Celý měsíc si je pak užíváte spolu
s námi se slevou 20 %. To jsou naše vína,
která mají pod čepicí.

A jak to probíhá?

Naše vínoznalkyně Kamila a Eva se jednou
za měsíc sejdou a vyberou deset z našich
vín. Pozvou si k sobě někoho z nás nebo
rhônských přátel.

A teď to začne. Na některé z našich
poboček jim kolegové z obsluhy nalijí vína
do skleniček. Neukážou přitom ani láhev, ani
etiketu, vína jsou pouze očíslována. Až
všechno přechutnají a sepišou si poznámky,
vyberou společně tři vína, která nejlépe
ladí k danému období, chuti a náladě.
Takové víno má celý měsíc slevu 20 %.
A na sobě francouzskou baretku, podle
které ho poznáte ve všech našich barech.

Tentokrát mají pod čepicí holky samotné!

Protože jsme do poslední chvíle nevěděli,
jestli budete moct vybraná vína ochutnat
spolu s námi, natočily vám ve spolupráci
s Maruškou z Karlína ke každému z nich
krátké video, ve kterém si o něm krátce
popovídají. Tento měsíc to nejsou tři lahve
jako obvykle, ale zařadili jsme jich sedm
takových, která nejlépe vykouzlí tu pravou
vánoční atmosféru. Stačí načíst QR kód,
nebo vyhledat náš Youtube kanál.



Eva

Víno. Celoživotní inspirace, sen, motivace.
Láska. Fascinuje mě jeho cesta... Na čem
všem záleží, než ukáže svou dokonalost ve
sklence. Není náhodou, že kvůli němu
měním i profesi. Je to můj nejoblíbenější
kolega.



Kamila

Vitis vinifera, tohle mám vryto pod kůží.
Vino vnímám jako dar, cestu poznání, která
nikdy nekončí. S pokorou se o něm
dozvídám víc a víc. Víno nás spojuje a učí
naslouchat.

Domaine Villet Crémant du Jura Extra Brut

S tímhle šumivým vínem se nebudete
nudit. Je delikátní a osobitě.

Je mi to
šumák



Vydává: Na břehu Rhôny s.r.o.
Rohanské nábřeží 657/7, 18600 Praha
IČ: 24130354
www.nabrehurhony.cz
Neprodejné. Volně k dispozici ve vinárnách

Na břehu Rhôny Výtoň
Na Hrobci 410/1, Praha 2
Na břehu Rhôny Karlín
Rohanské nábř. 657/7, Praha 8-Karlín
Na břehu Rhôny Za rohem
Rašínovo nábř. 410/32, Praha 2-Nové Město
Na břehu Rhôny Francouzská
Francouzská 246/84, 101 00 Praha 10-Vršovice
Bistro a Vinárna Na břehu Rhôny Dejvice
Puškinovo nám. 633/13, 160 00 Praha 6-Bubeneč
Na břehu Rhôny Olomouc
Dolní náměstí 2, Olomouc 9, 779 00
Na břehu Rhôny Plzeň
Adresa: Bezručova 153/9, Plzeň