Šampaňské víno Krug a paprika:

překvapivé spojení esencí chuti

3. září, Praha, Česká republika **– Šampaňské víno Krug je považováno za nejvšestrannější. Jeho bohatá komplexní chuť umožňuje naplno rozvinout jedinečné aromatické a chuťové vjemy z každého pokrmu, ke kterému je podáváno. I proto oslovuje šampaňský dům Krug každoročně vybrané šéfkuchaře z celého světa, aby za pomoci jedné, celosvětově dostupné suroviny, vytvořili jedinečné recepty dokonale ladící právě se sklenkou ikonického šampaňského Krug. Letos zaměřilo 13 nejlepších šéfkuchařů Krug ambasád z různých koutů světa svou pozornost na papriku a společně vytvořili kreativní pokrmy vyzdvihující jedinečný charakter Krug Grande Cuvée. Toto překvapivé spojení si můžete vychutnat od září do listopadu 2019 v restauraci Paloma Průhonice a v restauraci U Malířů, která je zároveň českou Krug ambasádou.**

Tak jako každá viniční trať tvoří samostatnou ingredienci šampaňského vína Krug, i plejáda různých možností úprav papriky umožňuje vytvořit pokaždé jedinečnou a zároveň dokonalou harmonii chutí. Od syrové, přes grilovanou, pečenou, sušenou ve formě koření či dokonce mraženou – paprika letos sehrála klíčovou roli v tradiční gastronomické výzvě šampaňského domu Krug, adresované 13 vybraným šéfkuchařům. Ti se v dubnu tohoto roku setkali se sklepmistrem Ericem Lebel na paprikové farmě v mexickém státě Oaxaca, aby společně popustili uzdu fantazii a vytvořili jedinečné recepty inspirované právě paprikou.

Jako hosté v soukromé rezidenci Abigail Mendoza Ruiz měli šéfkuchaři možnost přesvědčit se, jak si místní obyvatelé cení této jednoduché, ale zároveň všestranné ingredience ve své každodenní kuchyni. Měli příležitost zjistit, kolik inspirace nabízí. Stejně jako šampaňské víno Krug, ve kterém každá viniční trať tvoří jeho samostatnou ingredienci, i tato na pohled jednoduchá plodina umožňuje všemi smysly procítit charakteristické rysy i jemné nuance jejích jednotlivých odrůd. Od všudypřítomné Ancho Rojo, přes zvonivý Cascabel, přesvědčivou Árbol až po nejvyhledávanější a nejdražší odrůdu na světě Chilehuacle Negro. Mimochodem, věděli jste, že v současnosti na světě existuje více než 50 000 kultivarů papriky? Právě ty papriku svými nesčetnými podobami a variacemi přímo předurčují k hledání jejích nových interpretací v kuchyni.

Stejně jako Joseph Krug věnoval maximální pozornost každé jednotlivosti, aby dosáhl nejúplnějšího vyjádření šampaňského vína, i šéfkuchaři v Oaxace se snažili vytvořit chuťově dokonalé pokrmy, které budou výtečně doplňovat sklenku Krug Grande Cuvée nebo Krug Rosé. Jejich společné gastronomické dobrodružství zachycuje série videí, digitální časopis a kniha, které jsou dostupné na [www.krug.com](http://www.krug.com).

**O šampaňském domě Krug**

Krug je jeden z nejznámějších a nejuznávanějších šampaňských domů ve Francii. V roce 1843 ho ve městě Remeš založil Joseph Krug. Joseph Krug byl nekonformní vizionář s nekompromisní filozofií vycházející z přesvědčení, že skutečnou esencí šampaňského vína je potěšení z něj samého. Jeho snem bylo přinést na trh každý rok to nejlepší šampaňské víno, bez ohledu na počasí a klimatické změny. Proto věnoval velkou pozornost charakteru každé vinice, respektování individuality každé z nich. Současně budoval rozsáhlou sbírku různých ročníků rezervních vín, což mu umožnilo splnit si svůj sen. V současnosti pokračuje v naplňování jeho vize v pořadí šestá generace rodiny Krug. Ve sbírce Krug se aktuálně nachází 150 tzv. rezervních vín.

**O Krug Grande Cuvée a Krug Rosé**

Pod vedením sklepmistra Erica Lebela a degustační komise předchází každý rok vzniku nové edice Krug Grande Cuvée a Krug Rosé hodnocení přibližně 250 vín z aktuální úrody a 150 rezervních vín z nejméně 10 různých let, včetně více než 4 000 poznámek k jejich chuti.

Krug Grande Cuvée představuje naplnění snu Josepha Kruga – je to nejplnější vyjádření šampaňského vína, znovuvytvářené každý rok, za hranicemi pojetí ročníku. Výjimečná kupáž více než 120 vín z více než 10 různých let. Každý rok jedna kupáž, jedno plnění do lahví, ze kterého vzejde nová edice Krug Grande Cuvée. Následujících sedm let ve sklepích umožňuje každé edici získat jemnost a eleganci. Letošní rok byla uvedena v pořadí 167. edice.

Krug Rosé je šampaňské stvořené pro odvážné gastronomické zážitky. Od svého stvoření Krug Rosé inspirovalo významné šéfkuchaře z celého světa k vytvoření neočekávaných chuťových variací a dokonale ladí s kořeněnými pokrmy všeho druhu. Je to jediné prestige cuvée rosé, tvořené širokou paletou vín třech odrůd a několika ročníků. Minimálně pětileté zrání ve sklepích propůjčuje Krug Rosé velmi jemnou perlivost, dlouhou dochuť a mimořádnou eleganci.

Více informací naleznete na [cz.moethennessy-corporate.com](https://cz.moethennessy-corporate.com/) a [www.krug.com](http://www.krug.com).

###

Kontakt pro média:

Sylva Tomášková

Phoenix Communication a.s.

602 433 158, [sylva@phoenixcom.cz](mailto:sylva@phoenixcom.cz)