

## Příjemné překvapení z Brna

Byla to náročná cesta po vánočních trzích od Prahy až po Brno, ale porovnání jednotlivých měst a trhů přineslo zajímavé poznatky. Příjemné i méně příjemné.

Největší příjemné překvapení na mě čekalo v Brně. Rozumná a úměrná cena, dobrá kvalita vína, hezký řešený trh, vánoční atmosféra a velké množství stánků s výraznou nabídkou teplých nápojů.

Bylo zřetelné cítit, že jsme ve vinařském kraji a že se u jednotlivých stánků prezentuje široká škála vín místních vinařů. Z pohledu zákazníka tady bylo vytvořeno zdravé konkurenční prostředí, které se promítlo v ceně, v kvalitě a kulturnosti prostředí. Vytknout se toho v Brně moc nedá, snad jen přilévání rumu do vína v jednom případě.

Horší to bylo v Jihlavě. Tady je mi líto místních obyvatel, že nemají možnost ochutnat dobrý svařák, protože to, co se na vánočním trhu v Jihlavě nabízelo, mu bylo na hony vzdáleno. Tady se bohužel čas zastavil po všech stránkách – od kvality vína, jeho dochucení, servisu až po úroveň prostředí, ve kterém se víno podává.

Na pouť vánočními trhy v Praze jsem se vydal velmi obezřetně, vyzbrojen negativními zkušenostmi z minulých let.

Letos jsem byl mile překvapen. Cena za svařák je sice poměrně vysoká (asi nejvyšší v republice), ale koresponduje s kvalitou vína, s úrovní a kulturností prodeje. Je zde patrná snaha o standardní kvalitu. Zpracování vína má řád a smysl, víno není do termonádob pokoutně nalévané z různých plastových lahví či krabic, ale dvacetilitrových zásobníků s originálním vínem z francouzských regionů.

Ocenil jsem i ochucování vína, které probíhá podle standardních norem určených provozovatelem, a i když to nemám čím doložit, tak si troufám říct, že je to zřejmě ojedinělý případ. Neznám samozřejmě všechny detaily tohoto standardu, ale předem namíchané a odvážené všechny určené ingredience, uložené do macerovacích sítěk, které se následně vloží na konkrétní dobu do předem stanoveného množství vína, to vše je zárukou stále stejné kvality. A nutno říci, že dobré. Takže Staromák dostává ode mne pochvalu.

Horší je to v ostatních čtvrtích Prahy. Čím dále jsme se vzdalovali od centra, tím více klesala sice cena, ale zároveň s cenou klesala i kvalita svařeného vína i způsob servisu. Bohužel v jednom případě bylo víno dosti významně pokřtěno vodou, ve druhém se toto vysvětlení, proč je prodáváný svařák tak řídký, také nabízelo.



“

**Miroslav Černík**  
generální rozhodčí  
České barmanské  
asociace

”

Žádný recept na pravý svařák neexistuje.

Nejdůležitější je, aby vám výsledný produkt chutnal.

Říká **VÁCLAV VOJÍŘ**, jeden z nejznámějších a nejlepších českých barmanů

**Roman Švidrnoch**

**Pravá vanilka**

Kvalitní koření prospěje každému nápoji, ale vystačíte i s vanilkovým cukrem, říká Václav Vojíř

FOTO: MAFa – LUKÁŠ BIBA



# Svařák? Klidně ho zředím vodou

**Z**akladatel a majitel pražského Bugsy's baru Václav Vojíř je uznávaným expertem na míchané nápoje. Za něj by se s trochou nadsázky dalo označit i svařené víno, do nějž podle něj patří kromě koření i trocha vody.

**Co má být ve správném svařáku?**

A kdo říká, že existuje nějaký „správný svařák“? Svařák je pojem, který tady zdomácněl stejně jako turek, ale neexistuje přesný návod, jak mají tyhle nápoje vypadat. Je to prostě horký nápoj vyrobený z vína, většinou červeného, a správně by měl být nějak dochucen – doslazen, dokořeněn. Nehonil bych se za ideální recepturou, když si jdu koupit svařák, chci, aby to byl hotový nápoj, oslazený, kořeněný, podávaný v optimální teplotě, horký, ne vlažný, ale zas tak, abych se nespálil. A hlavně chci, aby mi chutnal.

**Existují různé názory na to, jestli je možné svařák „řezat“ vodou, nebo ne. Co si myslíte vy?**

Já myslím, že to, co je třeba u burčáku zločin, je u svařáku chyba. Můj názor je možná trochu kontroverzní, ale jsem přesvědčen, že nějaké naředění vodou je v zájmu lepší „pitelnosti“. Ohřáté

červené víno leckomu úplně chutnat nebude, ať bude oslazené a kořeněné jakkoli. Standardní objemové procento alkoholu u vína je mezi 12 až 14,5 procenta, což je na svařák moc. Když se podíváme do ciziny, v Německu nebo v Rakousku, kde má svařák (glühwein) velkou tradici, ho prodávají s alkoholem od 6 do 9 procent; stačí se konečkonců podívat na hotové německé svařené víno, které prodávají některé české prodejny – má 8,9 procenta alkoholu. Víno se tedy ředí, takzvaně se něčím natáhne – ať už vodou nebo třeba ovocnou šťávou. Méně alkoholu je lepší proto, že můžu vypít velký hrnek a nebudu se motat, když chci alkoholičtější nápoj, prodejce mi ho doleje destilátem, ať rumem nebo vinným.

**V testu jsme narazili na jeden svařák, do kterého byl přidán rum. Podle vás to tedy nevdí?**

No, pokud to prodejce předem nedeclaroval, je to strašně špatně. Někomu tvrdý alkohol vadí a tady ho dostane, aniž o tom ví. Jinak v anglosaském i v německém světě je to běžné, Němci inzerují na stáncích, že je víno „stříknuté“ lihovinou, v Anglii se často natahuje rumem.

**Co je tedy na svařáku nejdůležitější?**

**Svařené víno podle barmanské „bible“**

- 15 cl vína (červené, bílé, portské, likérové, jablečné)
- cukr (krystal, karamelový, třtinový, med, sirup, vanilkový cukr)
- eventuálně likér, jen nesmí být bylinný nebo emulzní (krémový, například vaječný nebo baileys), vhodné je amaretto
- tyčinka skořice, hřebíček, rozinky, muškátový prášek
- citronová šťáva (limetková, pomerančová)
- ovocná kůra
- je možné přidat střík destilátu podle přání (brandy nebo nestařený vinný destilát)



Koření, které má navozovat atmosféru Vánoc. To se nesmí nikdy ošidit. Není striktně dáno, jaké se má používat, ale základem jsou ta s „teplou vůní“ jako skořice, vanilka, hřebíček, badyán. Velmi se také hodí citrusové kůry. Neochucují nápoj, to obstarají ta výrazná koření, citrusy ho ovšem pěkně aromatizují. V barmanském světě se často používají na ovonění nápojů – seřezávají se vrchní části kůry a pak se nad nápojem lámou, z kůry vystříknou éterické oleje, které zůstanou na hladině nebo uvíznou na okraji skleničky. Přímou do nápoje bych kůru nedával, je tady riziko, že tam přinese i hořčiny; nebo jen velmi krátkodobě. Určitě to ale nesmí být kůra s tou spodní bílou dužnatou částí, která má hořčin nejvíce.

**Jak koření do svařáku nejlépe dostat?**

Nikdy bych do něj nedával mleté koření, to ho opticky zakalí a už nikdy nebude čistý. Víno bych si připravil tak, že v něm nechám naložený celý hřebíček, skořici, badyán; případně celou vanilku – ale to je jediné koření, u něhož nevdí ani mletá; ovšem drobná černá zrníčka z vanilkového lusu (usušeného květu) vyvolávají pocit luxusu. Pravá vanilka je nesmírně drahá, lusk stojí třeba 80 až 100 korun, a do deseti

litrů svařáku bych jich potřeboval tak pět... Jinak se dochucuje vanilinovým cukrem, je to jednodušší, ale je to náhražka. Ovšem vanilka tam být nemusí.

Když ale budu vařit třeba pět litrů svařáku pro návštěvu a rodinu, nechám koření naložené tak hodinu dvě; v malém množství pro jednoho stačí i půl hodiny – skořice se otevře a víno ji začne natahovat. Pak víno pomalíčku začnu zahřívát na mírném ohni, žádný teplotní šok, určitě bych ho nedal do mikrovlnky. V teplotě vína se koření uvolňuje, při ohřívání ochutnávám, doslazuji, a až je nápoj dobře ochucený, určitě musím koření scedit. Protože dlouhodobý pobyt skořice a hřebíčku není dobrý – začnou vínu předávat dřevitost a hořčiny, stejně jako už zmíněné citrusové kůry.

**Přestože se nápoj jmenuje svařák, vařit se asi nesmí, že?**

To v žádném případě! Svařák nesmíte ohřát na více než 75 stupňů, mezi 76 a 78 stupni je totiž bod varu alkoholu. Voda, které je ve víně 90 procent, se vaří až při 100 stupních, a to už bychom alkohol (ethanol) ztratili, odpařili ho. A to nechceme. Pak bychom nemuseli dělat svařák z vína, stačilo by ochutit – s nadsázkou – hroznovou šťávou.

## Recepty Vánoční a horké nápoje

### horký punč

- 4–5 cl rum nebo brandy
- koření
- cukr nebo med
- dvě dl vody nebo čaje či vína

Ohřejte tekutinu, nevařte, přidejte koření – skořici, muškát, citronovou nebo pomerančovou kůru a hřebíček. Podávejte horké.



### bombardino

- vaječný likér
- šlehačka

Vaječný likér ohřejte a přidejte horkou kávu nebo jen šlehačku. Přes studenou šlehačku se pak pije horký nápoj; můžete přidat i trochu silnějšího alkoholu. Nezapomeňte si ho dát, když vyrazíte v zimě na italské hory.



### vánoční glög

- 0,75 l červeného vína
- skořice, kardamon, citron, cukr, pomeranč, 12 hřebíčků
- 100 g rozinek
- 100 g sekaných mandlí

Zahřejte víno se skořicí a kardamomem, a pak nechte stát asi 5 minut. Během toho přidejte cukr, citronovou šťávu a tenké proužky žluté kůry z půlky citronu. Hřebíčky napíchejte do pomeranče, rozdělte do sklenic, nasypejte rozinky a mandle a zalijte svařeným vínem.

### vaječný koňak

- 0,5 l mléka
- 5 žloutků, 250 g moučkového cukru
- 800 ml smetany ke šlehání
- 0,25 l alkoholu (například rum)

Mléko s vanilkou (nebo vanilkovým cukrem) svařte a dejte vychladnout. Žloutky s cukrem utřete do pěny, smetanu ušlekejte do polotuha. Po troškách přidávejte mléko a míchejte, nakonec dolijte alkohol.

### grog

- 4 dl destilátu (rum, whisky, arak, brandy)
- cukr, skořice, hřebíček, citron

Do horké vody přidejte rum, osladte a přidejte citron. Můžete ale také udělat luxusnější variantu – základem je pravý třtinový rum, doplněný ne vodou, ale mlékem nebo smetanou, ochucený javorovým sirupem a přidá se na závěr kousek másla.





Protokol testu

■ Vánoční trhy se stánky, v nichž prodávají svařené víno, jsme objížďeli 8. až 10. prosince. Navštívili jsme tři města – Prahu (Staroměstské a Václavské náměstí, náměstí Republiky, náměstí Míru, Anděl a Palackého náměstí), Brno (náměstí Svobody, Zelný trh) a Jihlavu (Masarykovo náměstí). V dalších pěti navštívených městech (Velké Meziříčí, Humpolec, Havlíčkův Brod, Kutná Hora, Kolín) v době testu ještě vánoční trhy neprobíhaly.

■ Stánky jsme se snažili co nejlépe identifikovat, když chyběla informace o provozovateli, museli jsme si vystačit se slovním popisem umístění stánku na trhu.

■ Svařené víno hodnotila komise složená ze dvou redaktorů MF DNES a Miroslava Černíka, generálního rozhodčího České barmanské asociace.

■ Při testování jsme se zaměřili hlavně na hodnocení kvality a chuti svařeného vína, jeho čistotu a teplotu – tomuto hledisku jsme ve výsledné známce započítali 60 procent. Zbýlých 40 procent tvoří známka za kulturnost prodeje, tedy za čistotu obsluhy i stánku, používaného náčiní a kvalitu kelímku. Cena nápoje nehrála v hodnocení roli.

■ Náklady na test hradila redakce MF DNES ze svého rozpočtu.

Kde mají nejlepší svařené víno?

Určitě ne v Jihlavě, kde ho v jednom stánku ohřáli v rychlovarné konvici. Zkusili jsme 18 vzorků z Prahy, Brna a Jihlavy a zjistili, jakých **CHYB A TRIKŮ** se prodejci dopouštějí.

Roman Švidrnoch, Lucie Frydecká

Svařáky – kyselý nápoj, ale

Příšerně kyselý nápoj z nejlacinějšího vína z PET lahve, ohříváný přímo v rychlovarné konvici, to vše ve stánku, kde do plastové přepravky s rozdělným těstem na bramboráky teče proud vody ze střechy – to byl nejpříšernější zážitek při našem třídenním testu kvality tuzemských svařených vín.

Tenhle „svařák“ jsme koupili na vánočních trzích na Masarykově náměstí v Jihlavě, a když jsme donutili jeho výrobce, aby jej sám ochutnal, dobrovolně nám vrátil 24 korun. „Tak tohle se fakt nepovedlo, máte pravdu,“ odtušil a bylo vidět, že se stydí.

Jihlava přitom v našem testu propadla – ani jeden ze tří vzorků nebyl chutný (viz výsledky testu). Naopak v Praze ani v Brně jsme žádný velký průšvih neobjevili, byť drobné výhrady jsme měli. Na dvou místech v Praze to vypadalo, že ve vínu je více vody, než by bylo ideální. Na Moravě jsme zaznamenali problémy s hygienou.

Původně jsme chtěli ochutnat mnohem více svařených vín, ale pět měst (Velké Meziříčí, Kutná Hora, Humpolec, Havlíčkův Brod a Kolín) jsme navštívili zbytečně – ve čtvrtek 10. prosince se tam ještě žádné vánoční trhy nekonaly.

Z 18 vzorků, jež jsme ochutnali, byly dva výborné, čtrnáct obstojných a tři nechutné.

Víno přelévané půllitrem

Na Moravě se vždy našla drobnost, která chyběla k opravdu dobrému dojmu. Ať to bylo víno téměř dovezené k varu s pěnou na povrchu a vyvařená dřevěná vařečka nebo prodavačka, která naběračkou bryn-

Body trátí prodejci, kteří šetří a nápoj dávají do plastových kelímků, které se špatně drží a rychle chladnou

dala víno po kelímku, po své ruce a to pak stékalo zpět do hrnce, opilý prodáváč, který půllitrem přelával víno z jedné nádoby do druhé. Prostě, na kulturu prodeje a hygienu se až na výjimky moc nehlédí. A dá se říct, že ve většině případů šel špatný dojem ze stánku ruku v ruce s neuspokojivou chutí připravovaného nápoje. Tam, kde se s hygienou netrápili, často kašlali také na samotný svařák.

Největší vánoční trhy v Praze, tedy ty na Staroměstském a Václavském náměstí, vypadaly o mnoho lépe. Kromě toho, že někde příjemnou vůni svařáku rušil silný odér klobás a opékaného masa, nedalo se jim z hlediska čistoty nic vytknout.

Potěšující bylo, že až na tři jihlavské patoky, vyrobené z bůhvíjaké suroviny, se většina svařáků připravovala z dobrých vín – v Brně z moravských, v Praze z francouzských.

Kuriozitou byl „speciální svařák“, podle prodejce o 99 procent lepší, než mají ostatní – protože do něj přidával rum (respektive jeho českou variantu tuze-mák).

Lihoviny sice v některých zemích do svařeného vína přidávají, ale vždy to oznamují předem – na vývěsce tedy mělo stát „svařené víno s rumem“. Co když někdo netouží po říznějším pití? Podobně to bylo s cukrem. Téměř všichni svařené víno notně doslazovali, v některých případech to bylo až přes míru. Prodejci tak nemysleli na ty, kdo cukru příliš



Výsledky testu: Na pražském Staroměstském náměstí používají

Staroměstské náměstí, Praha

známka testu: 1,0

**stánek:** ve spodní části trhu **provozovatel:** Taiko, odpovědný vedoucí Michal Šilhán **co nabízejí:** Svařené víno z Provence – Cote de Rhone **cena:** 45 Kč za 2 dcl

Prodavačky slibují nejlepší svařák v Praze. A alespoň podle toho, co jsme mohli ochutnat, mají pravdu. Používají francouzské víno a mají předem připravenou „punčochu“ s kořením. „To mají všichni prodejci tady, ale záleží, jak ji ve víně



necháme dlouho. Ideální je pět až deset minut. Konkurence ji tam třeba nechá půl hodiny,“ popsala prodavačka. Víno je opravdu velmi chutné, podávané v polystyrenovém kelímku. Dá se vypít pod stře- chou.

Staroměstské náměstí, Praha

známka testu: 1,5

**stánek:** kulatý stánek uprostřed **provozovatel:** Taiko **co nabízejí:** Svařené víno z Provence – Cote de Rhone **cena:** 45 Kč za 2 dcl

Víno je ze stejného zdroje jako předchozí vzorek ze Staroměstského náměstí. Také tady ochucují francouzské víno pomocí předpřipraveného koření v punčoše. Zde je však poznat mírný rozdíl v chuti – jako by tam prodejci nechali koření plavat déle, než by



bylo ideální. Přesto jde o velmi chutný svařák, navíc podávaný v polystyrenovém kelímku. Prodejce nám také ochotně ukazuje, v jakém barelu víno dovázejí. Můžeme si na něm přecíst, že se skutečně jedná o francouzské stolní víno.

Zelný trh, Brno

známka testu: 2,0

**stánek:** č. p. 17 – Vinařství **provozovatel:** Templářské sklepy Čejkovice **co nabízejí:** Templářský trunek **cena:** 30 Kč za 2 dcl

Ve značkovém stánku nabízejí chuťově nejlepší svařák v moravské metropoli, z velmi kvalitního vína; ale také je nejdražší. Komické bylo, když nám prodejce vyprávěl, jaké ingredience dřív do svařáku dával – badyán, pomeranč, jalovec – teď tam však má jen hřebíček



a skořici. Přesto se dá leccos vytknout: víno bylo až příliš horké, téměř se vařilo (byla na něm i pěna), což znamená, že přichází o alkohol, v ohříváči je navíc stále ponořená dřevěná vařečka. Nepotěšil ani obyčejný plastový kelímeček.

Václavské náměstí, Praha

známka testu: 2,0

**stánek:** Můstek, stálý stánek s klobásami **provozovatel:** D.M.J., Milan Janeček **co nabízejí:** Svařené víno – jediné u nás beze ztráty alkoholu, chuti a aroma **cena:** 45 Kč za 2 dcl

Jde o předem namáchané víno, čímž se prodejci netají. I na pultu stojí lahve s předpřipraveným svařákem, které stačí jen nalít do hrnce a ohřát. Chuťový rozdíl oproti svařáku ochucenému na místě



lze ovšem poznat velmi zřetelně. Degustátor z vína cítí něco umělého. „Nedá se ale říct, že by bylo vyloužené špatné. S takovým standardem jsem počítal,“ komentuje Miroslav Černík. Prodejci nalévají nápoj do polystyrenového kelímku.

Anděl, Praha

známka testu: 2,0

**stánek:** vánoční trh u metra, stánek u tramvajových kolejí **provozovatel:** nezjištěn **co nabízejí:** Svařák **cena:** 30 Kč za 2 dcl

Prodavač tvrdí, že jde o moravské víno, které do Prahy dovážejí v kanystrech. Čepuje ho do polystyrenového kelímku, čímž klady tohoto svařáku končí. Podle odborníků je sice možné svařené víno lehce naředit vodou, aby nebylo tolik silné, ale u tohoto



vzorku se zdá, že vody je tam více, nápoj nemá sílu vína. Ochucení není špatné, ale dojem bohužel kazí „řidkost“ svařáku.

Náměstí Svobody, Brno

známka testu: 2,5

**stánek:** bez názvu **provozovatel:** Zdeněk Vévoda, Ostrava-Poruba **co nabízejí:** Speciálně udělaný svařák **cena:** 24 Kč za 2 dcl

Zde nabízejí červené víno s rumem, ovšem z cedule to nezjistíte. Prodavač byl tajemný, neprozradil ani původ vína, ani recepturu. Ale do klasického svařeného vína rum nepatří, někomu navíc může tvrdý alkohol vadit. Bodrý prodejce tvrdil, že tam rum



dává, protože se tvrdý alkohol „nevyvaří“, zatímco ten z vína ano – což je nesmysl. Celkový dojem však není špatný. Tenký plastový kelímeček je chyba. Kultura prodeje průměrná, nápoj stáčeji z velkého ohříváče, ovšem s otevřenou poklicí.

Náměstí Svobody, Brno

známka testu: 3,0

**stánek:** „Mamlas“ **provozovatel:** neuveden **co nabízejí:** Odrůda Modrý Portugal z Velkých Pavlovic **cena:** 22 Kč za 2 dcl

Zde mají svařák v otevřeném hrnci a prodavačka ho nalévá naběračkou do kelímku, přitom si bryndá po rukou a nechává víno stékat zpět do hrnce. Víno mají v barelech, přetácejí je hadičkami, což působí nehygienicky a amatérsky. Plusem je polystyre-



nový kelímeček, správná míra. Chuť – dobře kořeněné, ale přeslazené víno; teplota je v pořádku. Směs připravuje „vedoucí“, prodavačka o použitých přísadách nic neví.

Náměstí Míru, Praha

známka testu: 3,0

**stánek:** vánoční trh u kostela **provozovatel:** Iveta Jaráková, Pavel Šebek **co nabízejí:** Svařené víno – nálepka Moravské zemské víno, Zdeněk Matula **cena:** 34 Kč za 2 dcl

Prodejce deklaruje víno od moravského vinaře, sám ho ale zřejmě znehodnotil nepřiliš vyváženým kořením.

„Je možné, že moravské víno nemá tu sílu jako francouzské, které nabízejí na Staroměstském náměs-



tí, ale muselo by se ochutnat to víno samo, abych to mohl říct jistě,“ říká degustátor. Víno nemá správnou teplotu. A je otázka, zda nebylo dost horké už při nalévání, nebo rychle zchladlo kvůli tenkému plastovému kelímku.

Masarykovo náměstí, Jihlava

známka testu: 3,0

**stánek:** Svařené víno a Třiletá medovina **provozovatel:** neuveden **co nabízejí:** Víno je červené a z Mikulova **cena:** 25 Kč za 2 dcl

Prodavač o víně neví nic, koření připravuje „šéf“, který taky dováží víno – on ví jen to, že je červené a z Mikulova. Svařák je chuťově neuspokojivý, neharmonický, okořeněný není dobré. Víno je kyselé, ani cukr, který prodavač nabízí k dosla-



zení, situaci nezlepší. Kultura prodeje je na průměru, čepuje se z nerezové ohřívací várnice, plusem je polystyrenový kelímeček.



# i kvalita z francouzského vína



neholdují. A vždycky ještě nabízeli ještě další cukr na přislazení, kdyby to náhodou bylo málo.

**Důležité je koření i kelímek**

Absolutní vítěz testu – svařák z pražského Staroměstského náměstí – zabodoval jak v hygieně, tak v chuti vína. Ačkoli jsme nejprve nevěřili, že se jedná o deklarované francouzské víno, jeden ze stánkařů nám ukázal dvacetilitrový barel, z něhož víno na svařák odlévají. Mohli jsme si také prohlédnout „punčochu“ napěchovanou kořením. Nezáleží jen na tom, jaká koření do vína dáváte, ale také doba, jak dlouho je tam louhujete, i to jsme v testu ověřili. Velké trhy v Praze má totiž na starosti jedna firma a dovoz vína i koření zajišťuje centrálně, jak nám potvrdili jednotliví prodejci. „Málokdo postupuje v případě ochucení svařáku standardním způsobem, ale z profesního pohledu to je naprosto správné,“ pochválil nápad jeden z degustátorů,



**Dobry svařák** Nemusíte kupovat zrovna drahé víno, abyste si připravili dobrý svařák  
FOTO: MAPA – LUKÁŠ PROCHÁZKA

Svařák z lahve: za 30 nebo za 200 korun?

Pokud se vám nebude chtít vyrábět svařák celý doma, můžete sáhnout po variantě, kterou ostatně nabízejí i na vánočních trzích. Při testování na Václavském náměstí v Praze jsme narazili i na již namíchaný svařák – ten není třeba ochucovat, stačí pouze nalít do hrnce a ohřát. Výrobce slibuje až 90 procent vína a necelých devět procent alkoholu. Toto víno podle etikety obsahuje ingredience, které si obvykle se svařákem spojujeme, tedy hřebíček, skořici, extrakt z pomerančové a citronové kůry a cukr. Podle odborníků je v něm sice jistá umělost cítit, ale nijak extrémně chuť neruší. Také cena je poměrně příznivá. Lahev koupíte v supermarketu Lidl za necelých čtyřicet korun. Ale pozor. Na vánočních trzích prodejci na tomto svařáku značně vydělávají: například na Václavském náměstí je k sehnání za 200 korun.



## kvalitní suroviny, v Jihlavě je špatné víno i nevyhovující hygiena

### Náměstí Republiky, Praha

**známka testu: 2,0**

**stánek:** před nákupním centrem Palladium  
**provozovatel:** Taiko, správce trhu Lubomír Majčík  
**co nabízejí:** Svařák – hot wine  
**cena:** 40 Kč za 2 dcl

Vzduch okolo stánku je víc než svařákem cítit grilovaným masem. Svařák zde čepují z barelu do polystyrenového kelímku. Nepříliš ochotný prodavač říká, že netuší, o jaké jde víno. „Dovezou ho v barelech, my ho nalijeme a ochutíme,“ vysvětluje.



### Náměstí Svobody, Brno

**známka testu: 2,0**

**stánek:** Vánoční bar  
**provozovatel:** Martin Balák, Brno  
**co nabízejí:** Svařené víno červené z vinných sklepů Mutěnice  
**cena:** 24 Kč za 2 dcl

Chutově dobrý a dostatečně teplý svařák, jen zbytečně moc sladký; kořeněný dostatečně (vlastní receptura), ozdobený plátkem citronu, což ničemu nevadí. Cena i míra je dobrá, vadí použití plastového průhled-



ného kelímku, ve kterém víno teplé nevydrží a po koupi se zase nedá udržet v ruce, jak je horké. Kultura prodeje slabší, víno je na policích ve várnících, ale kolem je nepořádek.

### Zelný trh, Brno

**známka testu: 2,0**

**stánek:** čp. 23  
**provozovatel:** Hromčíkova medovina a svařené víno  
**co nabízejí:** Cuvée z moravských vín  
**cena:** 25 Kč za necelé 2 dcl

Chutný svařák, kořeněný podle autorky receptu a prodavačky v jedné osobě skořicí, badyánem a hřebíčkem. Žádná z chutí nepřevažuje, víno není přeslazené, celek je dobrý, z vína průměrné kvality. Teplota je v pořádku. Podává se sice



v plastovém kelímku, ale jinak byla kultura prodeje v pořádku, později jsme však viděli kolegu prodavačky ručně püllitrem přelévát víno z jedné várnice do druhé a nalévat víno z ušmudlaného kbelíku.

### Náměstí Míru, Praha

**známka testu: 2,5**

**stánek:** zděná budova Bistro Gastron  
**provozovatel:** Jiří Suchan  
**co nabízejí:** Svařené víno  
**cena:** 30 Kč za 2 dcl

Tam, kde v létě prodávají zmrzlinu, v zimě nabízejí svařené víno, nejde tedy o stánek přímo na vánočním trhu, ale stále občerstvení na náměstí Míru, které se vánočně vyzdobilo. Víno sem dovážejí již namíchané. Prodavač je nalije do džbánu a prožene párou v přístroji na kafe.



Svařák není ředěný, ale přesto je chutově plochý. „Je to závislé na vstupní surovině. Víno, které sem dovážejí, pravděpodobně bude na velmi nízké úrovni,“ konstatuje degustátor Miroslav Černík.

### Václavské náměstí, Praha

**známka testu: 3,0**

**stánek:** Monarch, Můstek  
**provozovatel:** nezjištěn  
**co nabízejí:** Svařené víno (francouzské)  
**cena:** 39 Kč za 1 dl

Poněkud překvapivě narážíme na bílé svařené víno. Další překvapení přijde vzápětí, a to dost nemilé: za 39 korun prodavačka nalije jen jedno deci vína. Navíc do plastového kelímku, který nepříjemně pálí v ruce a rychle ztrácí teplo. Na požádání ukazuje kanystr, z něhož víno



nabírá. Prý ho chutí sama, ale neumí vysvětlit čím. Bohužel nejde příliš hodnotit, jak kvalitní francouzské víno se zde prodává, protože nápoj do jisté míry znehodnotilo ochucení - jako by byl uměle dokyselený.

### Palackého náměstí, Praha

**známka testu: 3,0**

**stánek:** Občerstvení  
**provozovatel:** Karel Trejkl  
**co nabízejí:** Svařené víno  
**cena:** 30 Kč za 2 dcl

Už barva tohoto svařáku ze stánku na vánočním trhu na vltavském břehu je podezřelá – je totiž nezvykle světlá. Nápoj jeví známky ředěného vína a ani v tomto případě to nepřispívá k jeho dobré chuti. Tu se prodejci opět snažili dohnat kořením, a bohužel to přehnali, takže sva-



řák je nepříjemně přechucený, a navíc ještě přeslazený. Pro ty, kteří si víno raději dosladí sami podle své chuti, je tak naprosto nepoužitelný. Znamku poněkud zmírňuje příjemná obsluha a čisté prostředí.

### Masarykovo náměstí, Jihlava

**známka testu: 4,0**

**stánek:** Svařák  
**provozovatel:** neuveden  
**co nabízejí:** Víno od kamaráda z Bilovic  
**cena:** 30 Kč za 2 dcl

Ve stánku, který vypadá jako pouťová atrakce a prodávají v něm hlavně plastové čínské hračky, mají svařák nedobré chuti, zcela přebíjející chuť vína. Vše je příliš sladké a zároveň příliš kyselé – podle prodejce to tak má být, o harmonii chutí asi nikdy neslyšel.



Směs koření si míchá sám, výsledek prodává za neadekvátních 30 korun. Obvyčejný plastový kelímek situaci nevylepší.

### Anděl, Praha

**známka testu: 4,0**

**stánek:** pojízdný stánek s klobásami  
**provozovatel:** nezjištěn  
**co nabízejí:** Svařák  
**cena:** 30 Kč za 2 dcl

Pojízdný stánek s klobásami a párky v rohlíku se chtěl také vyladit do vánoční nálady a začal nabízet svařák. Moc se to však nepovedlo. Odér přepálených uzenin není příliš lákavý, ani barel, z něhož prodavačka víno točila, nepůsobil zrovna reprezentativně.



Prodavačka tvrdí, že jí bandasku přivezou už s namíchaným vínem a ona jej pouze servíruje do polystyrenového kelímku. Zřejmě jde o levnou výchozí surovinu, což se prodejce snaží zamaskovat kořením. Výsledkem je přechucený nápoj.

### Masarykovo náměstí, Jihlava

**známka testu: 5,0**

**stánek:** Domácí bramborák  
**provozovatel:** neuveden  
**co nabízejí:** Svařené víno  
**cena:** 24 Kč za 2 dcl

Totální propadák testu. Příšerná chuť svařáku, podávaného v plastovém kelímku, i hygienická úroveň stánku. Prodavač víno nalévá do rychlovarné konvice a v ní ohřívá, zatímco druhý smaží bramboráky z těsta odstaveného na prudkém dešti (prý se to „vsákle“, tvrdí prodavač). Původ



FOTO: MAPA – LUKÁŠ PROCHÁZKA

**propadák testu**