

Pokrčila rameny, ale než mohla něco říct, pokračoval jsem.

„Párování pokrmů avín je velice zábavná disciplína, často dokonce úplně dobrodružství. Vzpomínám si, jak jsem kdysi byl s otcem v Paříži a dostali jsme se do přátelského sporu, jestli se k jehněčím kotletám hodí spíše bordeaux ze Saint Emilion, kterýžto názor jsem zastával já, nebo z Pauillacu, jak tvrdil otec. Snažil jsem se ho přesvědčit, že v nabídce sice je zcela vhodné Chateau La Couronne z Pouillacu, jehož plná kořenitá chuť s nádechem černého rybízu by jistě vhodně doprovodila sousta jehněčího, jenže jde o ročník, který postrádá oblost a přívětivost, je poněkud ostrý, a ačkoli někteří obchodníci tvrdili, že v toku času vyraje a bude vynikající, nestalo se tak. Naproti tomu Chateau L'Arrosée ze Saint Emilionu, navíc skvělého ročníku, je středně plné, má nádhernou rubínově červenou barvu, dráždivý buket, měkkou, hebkou a bohatou chuť po hroznech s jemným dubovým tříslovím v pozadí, tedy k jehněčím kotletkám dokonalé.“

Dívala se na mne s užaslým obdivem a já si v duchu gratuloval k náhodnému seznámení s dívkou, která je nejen půvabná, ale jistě je též nadanou žačkou, která si záhy bude pod mým láskyplným vedením umět vychutnat skvělou krmí a vynikající víno. Musím ji během večeře za každou cenu přesvědčit, aby pokračovala v cestě Wagramem se mnou.

„Souhlasíte tedy s mým doporučením pokrmů a jejich spárování s vínem? Nechci vás ale nutit, třeba byste dala přednost něčemu jinému.“

„Ne, ne, dám na vás,“ pravila a s poněkud posmutnělým výrazem dodala: „Hrozně vám to vaše nadšení a vychutnávání si jídla a vína závidím. Já totiž od autohavárie před dvěma lety trpím ageuzií, tedy úplnou ztrátou chuti.“