

Nové víno opět přichází

NA SV. MARTINA OCHUTNÁME LETOŠNÍ ROČNÍK

Znalci a milovníci moravských i českých vín se mají na co těšit.
Ročník s datem 2006 se jeví jako slibný už ve stadiu mladých vín.

Kruté mrazy z počátku roku, teplé jaro, deštivý srpen, to vše nebyly pro vinaře ani milovníky vína dobré zprávy. A netýkaly se jen vinic u nás, ale prakticky celé vinorodé Evropy. Ovšem pak přišlo neuvěřitelně slunné září, které víno vaří. Pro pozdější odrůdy byl příznivý i říjen. Ve dne sluníčko, v noci zima, to je pro dozrávání kvalitních hroznů vůbec to nejlepší.

Přerod moštu na víno

Velké výnosy čekat nelze, ale kvalita hroznů – právě i díky nižší sklizni – je mimořádná. Vinohradníci nemuseli trpělivě čekat na každé procento cukru v hroznech navíc, ale naopak hlídat, aby v kuličkách zbyly žádoucí kyseliny, které dávají vínu svěžest.

Hned po sklizni začal složitý přírodní proces přeměny hroznového moštu ve víno, který je pro vinaře bez špičkové technologie dost rizikový. V této době lze i z dobré suroviny získat patok. Víno je jediný alkoholický nápoj, který se tepelně nezpracovává a člověk může přírodě pouze pokorně pomáhat.

Přeměna moštu ve víno je kvasný proces přetvoření hroznového cukru na alkohol a oxid uhličitý. Když jsou v průběhu



FOTO: ČTK

kvašení cukru a alkohol v optimálním poměru, máme burčák. Pak začíná alkohol převládat a tekutině se říká řezák pro svíravou nepříjemnou chuť. O mladém víně lze ale hovořit, až když kvasinky dokončí bohubilé dílo přeměny cukru na alkohol. Alkohol, který vytvořily, je zahubí a miliardy mrtvých kvasinek

klesají ke dnu sudu či tanku. Kalná tekutina se čistí a i bez filtrování lze poprvé ochutnat skutečné nové víno.

Svatomartinské

Na Moravě se odedávna slavnostně ochutnává nové víno poprvé na svatého Martina 11. listopadu. Proto se mu říká svato-

Informace

Pod značkou Svatomartinské se mohou vyrábět vína: **Bílá z odrůd** Müller Thurgau a Veltlínské červené rané a jejich kupáže. **Růžová z odrůd** Modrý Portugal a Svatovavřínecké a jejich kupáže. **Červená a růžová z odrůd** Modrý Portugal a Svatovavřínecká a jejich kupáže.

Pod značkou Moravino

Nouveau 2006 budou vína

z Vinných sklepů Valtice (Modrý Portugal, Svatovavřínecké rose, Malvazie, Veltlínské červené rané), z Bohemia sektu – závod Mikulov (Svatovavřínecké, Müller Thurgau) a ze Znovínu Znojmo (Svatovavřínecké, Müller Thurgau).

martinské. Ten den končil zemědělský rok a smlouvy s pomocným personálem v hospodářství i na polích a ve vinicích. Hospodáři dali upéct husu a buď uzavírali s pomocníky smlouvy nové, nebo se s nimi u sklenky mladého vína rozloučili.

Tradice nového vína se u nás obnovila až v 90. letech a dnes už dost vinařů svatomartinské víno od 11. listopadu prodává. Na trh letos míří 350 tisíc lahví. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Akce

V sobotu 11. listopadu se koná mnoho akcí, kde se bude svatomartinské ochutnávat.

Svatomartinská vína v Břeclavi

Vinařské informační centrum a vinotéka Moravský sommelier, Břeclav

Představení ročníku 2006 a řízená degustace s výkladem, celodenní degustace svatomartinských vín doplněná tradičními podzimními specialitami např. z dílny známého enogastronoma Milana Magniho. www.moravskysommelier.cz

Svatomartinská vína v Čejkovicích

Restaurant/bar Yaxi/Zlatý kopeček, Čejkovice (Hodonínsko)

Komorní atmosféra ve stylovém prostředí. Přednáška o původu tradice, ochutnávka vybraných svato-

martinských vín regionu, speciality a večer s cimbálovou muzikou Morava. Začátek akce v 11.11 h. www.yaxi.cz

Svatomartinská husa a mladá vína

Moravská banka vín

Restaurant Hlinky a Galerie Hlinky, Hlinky 118, Brno

Tradiční oslava pro všechny přátele Moravské banky vín a milovníky vína, cimbállovka Ponava, začátek 19.30 h. Předprodej vstupenek: Vinotéka Velký Špalíček (Mečová 2, Brno), Vinotéka Dvořáková (Dvořákova 10, Brno), Moravská banka vín. Rezervace: bankavin@bankavin.cz nebo tel.: 543 248 107 www.bankavin.cz

Slavnost a ochutnávka Svatomartinských vín v Hustopečích

Dukelské náměstí, Hustopeče

První ročník zahájí v 11 h a 11 minut tubači z věže radnice, přijede sv. Martin na bílém koni. Otevření prvních lahví letošního vína proběhne pod velkým stanem na náměstí a v Domě „U Synků“. Cimbálová muzika Rivus s lidovým vyprávěčem. Konec v 18 h.

www.hustopece-city.cz

Více informací: seznam vinařů, vín a distribučních míst bude uveřejněn na webové stránce www.wineofczechrepublic.cz v rubrice AKTUALITY