

# Svatomartinské ochutnávání

MILOVNÍCI MLADÉHO VÍNA, TĚŠTE SE: 11. 11. V 11 HODIN ZAČÍNÁME!

Čas na první seznámení s novým vínem se blíží. Tuto neděli na svatého Martina lze začít ochutnávat. A zdá se, že nejen Svatomartinské, ale i celý ročník 2007 bude mít nadprůměrnou kvalitu.



FOTO: ARCHIV

**N**a bílém koni letos přijeli sice už před Martinem jiní borci, neb chumelilo již v druhé polovině října. Svatému Martinovi však zůstal jeden počasím nezpochybnitelný primát. Právě na jeho svátek se v tuzemsku oficiálně poprvé ochutnává víno z nové sklizně. Letos tedy ročník 2007. Největší akce jsou připraveny v den D a hodinu H, tedy 11. 11. v 11 hodin na Ovocném trhu v Praze a na náměstí Svobody v Brně.

## Síla tradice

Francouzi s datem, kdy se poprvé ochutnává nové Beaujolais, všelijak hýbali, než se teprve v polovině minulého století shodli na tom, že to bude třetí čtvrtěk v listopadu. U nás bylo už od dob Josefa II. jasno. Nové víno se pilo poprvé na svatého Martina. To právě končil zemědělský rok a hospodáři uzavírali smlouvy na rok příští. Zabíla se martinská husa a k ní pili mladé svěží, ještě trošku agresivní víno. Letitá tradice vzala za komunistů takřka

za své. Přežila díky moravským patriotům a teď rok od roku získává na popularitě a mohutnosti.

Nová doba však přinesla i zmatky kolem registrace ochranné známky Svatomartinské. Nyní ji vlastní Vinařský fond České republiky, který také určuje podmínky jejího využívání. Před uvedením na trh jako Svatomartinské je každé víno posuzováno nezávislou komisí (letos jí předsedal profesor Vilém Kraus), která hodnotí, zda senzorické parametry odpovídají požadované charakteristice.

## Čtyři odrůdy, tři druhy

Pod označením Svatomartinské mohou jít na trh tři druhy vín ze čtyř odrůd révy vinné. Bílé může být pouze z odrůd Müller Thurgau a Veltlínské červené rané; růžové a červené víno z odrůd Modrý Portugal a Svatovavřínecké. Nemusí to být vína čistě odrůdová, vinař z nich může sestavit i cuvée.

Ještě než se začalo oficiálně pracovat se známkou Svatomar-

tinské, prezentovala společně mladá vína tři vinařství Bohemia Sekt, Vinné sklepy Valtice a Znovín Znojmo. I letos je představí jako Moravino Nouveau 2007.

Svatomartinské víno se pochopitelně nemusí vypít hned na Martina. Letošní nabídka je větší než loňská. Komise schválila vína od 144 vinařů. Velkých i malých. Všechno je to však víno připravované k rychlé konzumaci a byl by nesmysl si ho nakupovat k uložení. Ideální je vypít ho do Vánoc, je-li dobré, bývá použitelné do Velikonoc. To už ale přicházejí na trh klasicky připravovaná vína z uplynulého ročníku.

A jaké je tedy letošní Svatomartinské? Abychom vám přinesli smysluplné informace, porušili jsme tradici a v předstihu ochutnali. Vína byla svěží chuti, s příjemnou kyselinkou a vůní svědčící o kvalitních a vyzrálých hroznech. Ostatně dle prvních zpráv má být nadprůměrný celý ročník 2007. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

## Ochutnávka

### SVATOMARTINSKÁ VÍNA

#### Müller Thurgau 2007

**Charakteristika:** svěží, příjemné víno vhodné jako aperitiv

**Výrobce:** Víno Mikulov



#### Svatovavřínecké rosé 2007

**Charakteristika:** dobře pitelné, svěží růžák vhodný k masům

**Výrobce:** Vinium Velké Pavlovice



#### Modrý Portugal 2007

**Charakteristika:** rubínově červené víno s lehkou kyselinkou vhodné k huse

**Výrobce:** Vinné sklepy Valtice



## Co k němu

Pochopitelně nejlepší je tradiční mladá martinská husa pečená na kmínu s houskovým či bramborovým knedlíkem a bílým a červeným zelím. Stejně vydatná a chutná jsou i restovaná husí játra s anglickou slaninou nebo pečené a domácí uzené vepřové maso na česneku, kmínu a cibuli s bramborovým knedlíkem.

Obě vydatná a tučná jídla se dobře snoubí s agresivnějším mladým vínem – bílým, růžovým i červeným.

