

## OCHUTNÁVKA

**Muškrát moravský  
2003**

**Charakteristika:** Původní moravská bílá odrůda je snad přímo stvořená k přípravě příjemného mladého vína. Sklízí se totiž mezi prvními, a proto má do Martina dost času na dostatečnou důkladnou přeměnu moštu ve víno i jeho přirozené vyčištění. Ročník 2003 vyniká příjemnou muškátovou vůní, nejsou v něm žádné agresivní kyseliny a dá se proto už v tomto vývojovém stupni pít bez obav z naleptaného žaludku.

**Výrobce:** Znovín Znojmo

**Cena ve vinotéce:**  
Galerie vín Na  
Hanspaulce 25,  
Praha 6 – 90 Kč

**Svatomartinské  
2003**

**Charakteristika:** Mladým vínům se říká Svatomartinské obecně. Poté, co si dal tento název už v roce 1995 zaregistrovat jako ochrannou známku č. 195757 ing. Kopeček z Valtic, může být používán pouze s jeho svolením. Ti, kdo se dohodnout nechtějí, musí používat pro svá mladá vína názvy jiné, i když jde i u nich o tradiční Svatomartinské.

Pod etiketou Svatomartinské, moravské mladé červené víno se skrývá v tomto případě letošní Modrý Portugal z Němčiček. Je to příjemné pití bez velké agresivity v chuti, která je jinak mladým červeným vínům vlastní a mnohé konzumenty odrazuje. Ukazuje se, že Modrý Portugal je odrůda révy vinné u nás pro mladá vína velice vhodná, protože je obecně dobré ho pít mladý. Svěží tóny, rubínová barva a ovocitá chuť s květinovými podtóny přímo vybízejí k dalšímu doušku.

**Výrobce:** Sonberk Pouzdřany

**Cena u výrobce:**  
99 Kč



# Nové víno přichází

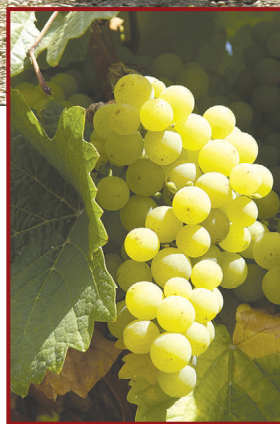


FOTO: IVO GOLDBACH

**Z**nalci a milovníci českomoravských vín mají už zase jednotné téma rozhovorů. Vše se točí kolem kardinální otázky. Jaké už je, či bude to letošní víno z teplotně mimořádného ročníku 2003. Staré přísloví sice praví, že mladé víno, staré ženy, čertovo je nadešení, ovšem v případě dobrých mladých vín jeho pravdivost přinejmenším pokulhává.

Složitý přírodní proces přeměny hroznového moštu v jiskrné víno je pro vinaře značně rizikovou záležitostí, kdy i z dobré výchozí suroviny lze získat patok nevalné chuti i vůně. Víno je přitom jediný al-

Přeměna moštu ve víno je proces přetvoření přírodních cukrů na alkohol a oxid uhličitý. O víně lze začít hovořit v okamžiku, kdy kvasinky dokončí své bohuželné 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 skutečně nové víno. Proslavili se s ním především vinaři z kraje Beaujolais, kteří je uvádějí na celosvětový trh třetí čtvrtek v listopadu. Mladá vína se pochopitelně konzumují i v jiných zemích. Například v Itálii mu říkají Novello a poprvé se může podle tamního vinařského zákona prodávat 6. listopadu. Italští vinaři ho srovnávají s panenskou dívkou a zasvěcují ho Panně Marii. Na Moravě se odevádna slavnostně ochutnává nové, letošní víno poprvé na svátek svatého Martina 11. listopadu. Proto se mu také říká Svatomartinské. V tento den vlastně končil zemědělský rok a smlouvy s pomocným personálem v hospodářství i na polích a ve vinicích. Hospodáři nechali upéct svatomartinskou husu a buď uzavírali s pomocníky smlouvy nové, nebo se s nimi u sklenky mladého vína rozloučili. Tradice nového vína byla obnovena až v devadesátých letech minulého století a dnes už většina významnějších výrobců nové víno prodává. Proto můžeme ve vybraných prodejnách najít v listopadu nejenom všudypřítomné Beaujolais Nouveau, ale třeba mladý Muškát moravský či Veltlínské zelené ze znojemského Znovínu nebo Müller Thurgau z Mikulova a mnoho dalších pěkných mladých vín i od jiných výrobců.

koholický nápoj, který se teplem nezpracovává a člověk může přírodě pouze pokorně pomáhat. Zkušenosti vinařů už v létě tvrdili, že letošní ročník bude právě díky extrémně teplému počasí a nedostatku srážek technologicky mimořádně obtížný.

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz