

Svatomartinské je zde

PRVNÍ OFICIÁLNÍ OCHUTNÁVKA BÍLÉHO,
RŮŽOVÉHO I ČERVENÉHO VÍNA Z LETOŠNÍ ÚRODY

Zda svatý Martin dodrží tradici a přijede na bílém koni, je milovníkům vína celkem jedno.

Mají s jeho svátkem 11. listopadu spojenou jinačejší kratochvíli – poprvé mohou oficiálně ochutnat víno z letošní úrody. Pokud jste nestihli opravdu první

košť včera 11. 11. v 11 hodin a 11 minut, máte ještě pořád dost příležitostí.

Vzhledem k tomu, že letošní ročník byl z pohledu vinařů ve vegetativním období chladnější, jsou svatomartinská vína svěžejší, více aromatická a ne tolik na cukru jako v předcházejících ročnících.

Svatomartinské? Jen z některých vín

Všechna vína, která vinaři přihlásili k oficiální degustaci, aby mohli získat značku Svatomartinské, hodnotili certifikovaní degustátoři ve Valticích. O známku se letos ucházelo 79 bílých,

Ochutnávka

Svatomartinské

Müller Thurgau 2008

Výrobce: Víno Mikulov

Charakteristika: víno jiskřivě světle zelenavé barvy, ve vůni rozeznáme tóny limetky a broskve, svěží v chuti s tóny zralých citrusových plodů. Doporučujeme podávat vychlazené na 9 – 11 °C.



Svatomartinské

Svatovavřínecké 2008, rosé

Výrobce: Víno Mikulov

Charakteristika: víno světle malinové barvy se svěží ovocnou chutí a pikantními kyselinkami. Doporučujeme podávat vychlazené na 9 – 11 °C.



Vychlazená na 15 – 17 °C se podávají i svatomartinská červená vína z odrůd Svatovalvřínecké a Modrý Portugal i francouzské nové beaujolais.



FOTO: ARCHIV

78 červených a 58 vzorků vín růžových od 83 vinařů. Pět vinařství je z vinařské oblasti Čechy (což je novinka), ostatní z oblasti Morava. Značku Svatomartinské mohou získat pouze vína z bílých odrůd Müller Thurgau a Veltlínské červené rané, pro růžová vína jsou „správnými“ odrůdami Modrý Portugal a Svatovalvřínecké.

„Svatomartinské víno nesmí mít žádnou vadu ani chorobu, musí splňovat analytické a senzorycké vlastnosti dané ochrannou značkou. Pokud je víno u nadpoloviční většiny hodnotitelů zamítnuto, nesmí být pod značkou Svatomartinské víno uvedeno na trh,“ vysvětluje hlavní someliér Národního vinařského centra ve Valticích Marek Babisz.

Z dvou set pěti vzorků získalo licenci 175 vín od 80 vinařů. „Bílá a růžová svatomartinská vína,

kteřá jsme ve Valticích ochutnávali, se vyznačují vysokou aromatickostí a svěžestí. Červená jsou lehčího typu. Překvapily mě hlavně „millerky“, které mají ve vůni až tóny tropického ovoce. Z růžových hlavně ta z odrůdy Svatovalvřínecké,“ říká Marek Babisz.

Obnovená tradice

Pít nové víno na svatého Martina souviselo především na Moravě s průběhem zemědělského roku. V té době už skončila většina prací na polích a hospodáři obnovovali smlouvy s námezdními pracovníky. Stejně tradice dodržují i v sousedním Rakousku.

Hospodyně upekla husu, hospodář natáhl nové víno a ten, kdo dobře pracoval, dostal smlouvu novou. Kdo neuspěl, musel o dům či vesnici dál. Nové víno se světilo ve svá-

tek svatého Martina i v kostelích vinařských obcí. Tradice zanikla se změnou společenských poměrů na vesnici po roce 1948.

Zatímco v Rakousku pití nového vína 11. listopadu pokračovalo nepřetržitě, na Moravě se o obnovu snažilo více vinařských nadšenců až v osmdesátých letech minulého století. Například na Hradišti u Znojma. Skutečně velkorysý rozvoj a zároveň přesná pravidla pro nové víno zvané Svatomartinské přinesl až Vinařský fond ČR, který získal ochrannou známku a zajišťuje její udělování i propagaci. Zájem o mladé víno se značkou Svatomartinské rok od roku stoupá. Na trh je letos připraveno přes 800 tisíc lahví vína ročníku 2008. Loni jich bylo na 600 tisíc.

Podobně slaví příchod nového vína třeba ve Francii, kde se nové beaujolais poprvé pije až třetí čtvrtletí v listopadu (letos to je 20. 11.). To takoví vinařští Brazílci už mají svátek nového vína, který slaví na Velikonoce, dávno za sebou a nyní už lahují vyzrálý ročník 2008 a připravují se na vinobraní 2009, které tam začíná v lednu. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

