



FOTO: ARCHIV

Po Italech, kteří oslavili své VINO Novello už koncem prvního listopadového týdne (viz In č. 46/2004) jsme se oficiálně dočkali i prvního letošního vína z domácích vinic. Dle letité tradice se u nás i ve vinorodých zemích bývalého rakousko-uherského mocnářství poprvé mladé víno oficiálně „koštuje“ a může si jím s přáteli přifuknout na svatého Martina, což bylo 11.

Svatý Martin požehnal novému vínu

listopadu. Jako třetí v Evropě následují Francouzi se svým marketinkově skvěle ošetřeným novým Beaujolais, které přichází na světový trh tradičně třetí čtvrtek v listopadu.

Svatomartinská tradice je sice prastará, avšak naši vinaři ji zatím nedokážou komerčně využít zdaleka tak dobře, jako již zmínění Italové a Francouzi. Ostatně i takoví Slovinci si na Martina užívají daleko více, než je zatím u nás zvykem. Tam všude zapomínají alespoň při slavnostech nového vína na konkurenční boj a radují se společně z prvních doušek nové úrody.

Naštěstí však i u nás už dokázali překonat žabomyší spory alespoň na tento svátek tři

významní producenti. Víno Mikulov, Vinné sklepy Valtice a Znovín Znojmo společně již podesáté pozvaly přátele na Moravino Nouveau. Každý z nich nalahvoval ze své letošní produkce dva vzorky – jeden bílý a jeden červený, které jsou s výraznými etiketami už k mání za přijatelnou cenu i v běžné obchodní síti. Na trhu je od nich v bílých Müller Thurgau, Muškát Moravský a Malvasier, neboli Veltlínské červené rané. Z červených Frankovka (viz dnešní ochutnávka), Svatovavřínecké a Modrý Portugal. Svá mladá vína na Martina oficiálně představili i další výrobci. Vinium Velké Pavlovice přišlo s Moraviae Vinium Juvenale, Livi Dubňany

s Modrým Portugalem (viz ochutnávka). Na trhu je i originální Bunžol od moravského vinaře Bunži a různé Svatomartinské, což je tradiční název, který si nechal zaregistrovat Jiří Kopeček z Valtic.

Podstatné je, že zájem o mladá vína u nás rok od roku roste. A jaká ta letošní vlastně jsou? Oproti loňsku opravdu ještě hodně mladá. Však také sklizeň byla takřka o měsíc později než v loňském roce. Ukazuje se, že jako optimální odrůda pro mladé červené víno je v našich klimatických podmínkách Modrý Portugal, který je i jako mladý dobře pitelný. ●

LIBOR ŠEVČÍK

Libor.sevcik@economia.cz

OCHUTNÁVKA

Moravino Nouveau 2004 Frankovka

Vinařská oblast: Morava
Podoblast: Mikulovská
Výrobce: Víno Mikulov
Charakteristika: Příjemně pitelné typické mladé červené víno, které v chuti naznačuje, že bylo připraveno z dobře vyzrálých hroznů. Má výraznou barvu a je vhodným doplňkem k tučným jídlům.
Cena: 51 Kč

Mladé víno 2004 Modrý Portugal

Vinařská oblast: Morava
Podoblast: Slovácká
Vinařská obec: Mutěnice
Viniční trať: Úlehle
Charakteristika: Svěží „portugálek“, ještě trochu mladicky rohatý v chuti, ale dobře pitelný, protože je svěží, čistý, s výraznějšími kyselinkami, které dobře ladí s typickou martinskou husou, ale i se škvarkovou pomazánkou. I tyto dvě pochoutky umějí v Dubňanech skvěle připravit.
Výrobce: Livi Dubňany
Cena: 86 Kč

Letošní mladá vína nesou poprvé označení podle nového vinařského zákona, který mimo jiné zná jenom dvě vinařské oblasti Čechy a Moravu. Zatím jich bylo 16.

INZERCE

Vyhrajte víno!

SMS soutěž

vino.iHNed.cz

Hrajte týden co týden o exkluzivní vína! Zodpovězte správně pět otázek zveřejněných na iHNed.cz a soutěžte prostřednictvím SMS.

ihned.cz

WEBY, KTERÉ ZHODNOTÍTE

IN-00610/B