

Zobrazený vzhled článku není tiskové PDF, ale jen tzv. Maketa.



## Svatomartinské® 2006

Dr. Luboš Bárta, Hrusice - Letošní Svatomartinské bylo opravdu dobré. Jestliže vloni jsem chválil především ta červená, letos jsem si více užil u bílých, ale to může být věcí chuti každého z nás. Byl jsem u jeho vzniku již ve sklepích, polovinu letošních vzorků jsem degustoval ve schvalovací komisi a účastnil jsem i jeho různých vítání. Přesto (nebo právě proto) jsem z letošního ročníku dost na rozpacích - a hned vám povím, proč.



Uznání si zaslouží propagační a technická příprava ze strany držitele ochranné známky - tedy Vinařského fondu. Ve vkusných a v dostatečném počtu připravených materiálech bylo vše, co potřeboval budoucí zákazník o Svatomartinském vědět: Tradiční rituál pochází již z dob císaře Josefa II, kdy se stalo zvykem začínat s výčepem nového vína právě na svátek sv. Martina, kdy končila vinařům, pracujícím u větších sedláků, služba. A jak lépe dojednat službu na další rok, než při skleničce v té době již jiskrného vína! Tak prý byla tradice připitku mladým Svatomartinským vínem započata.

Držitel ochranné známky nabídl licenci na využití známky všem registrovaným vinařům v České republice, kteří splní předem vyhlášené podmínky - tedy přihlásí vína k posouzení nezávislou komisí a uspějí-li, budou známkou Svatomartinské ve schválené grafické podobě užívat na etiketě a na společných záklompkách, distribuovaných výlučně Vinařským fondem, kterými musí být povinně



překryty všechny láhve, prodávané pod touto známkou (jednoduchá cesta k přehledné evidenci). První mladá vín z Moravy a Čech jsou uváděna na trh v jednotný termín 11. listopadu.

Pro členy komise byly stanoveny závazné analytické a senzorycké standardy, generálně řečeno - víno, vyrobené z Müller-Thurgau, Veltlínského červeného raného, Svatovavříneckého nebo Modrého portugalua má působit mladě, svěže, ovocné a květinové, chuť nemá být rušena ostrou kyselinou, ta má být v harmonickém poměru s cukrem.



Svatomartinská vína jsou definována jako suchá (dle vinařského zákona, tj. až do 9 g/l zbytkového cukru při zachování podmínky rozdílu obsahu cukru a kyselin méně než 2 g/l). Alkohol u bílého je limitován 12,0%, u růžového a červeného 12,5%, přičemž se připouští tolerance metody dle vinařského zákona, tj. +0,4%.

Hodnocení vín, přihlášených k udělení značky Svatomartinské, proběhlo 31.10.2006 v Národním vinařském centru ve Valticích, vína hodnotilo 14 zkušených



degustátorů ve dvou komisích, jimž předsedali prof. ing. Vilém Kraus, CSc. a ing. Josef Balík, PhD. Ze 107 hodnocených vzorků získalo právo na používání známky 92 vín od 54 vinařských firem, což je prakticky dvojnásobek loňského stavu. Komise byly pečlivé, v pochybách, zda vyřadit či "pustit", byla vína předložena k posouzení křížem i druhé komisí. Myslím, že jsme nebyli ani příliš přísní, ani příliš shovívaví - licenci získala chutná, příjemná vína, schopná udělat svému konzumentovi podzimní radost. Souhlasím s tím, že vlastník ochranné známky má právo stanovit víceméně jakékoli požadavky pro poskytnutí licence. Jako kdysi vystudovaný právník ale nemohu souhlasit s tím, aby pak nebyly respektovány, jako v případech, kdy byla k hodnocení připuštěna vína s obsahem alkoholu přes 13%, dokonce 13,6%! Ano, byla dobrá - a proč by nebyla? "Jenom" nesplňovala přinejmenším jeden ze závazných analytických a senzoryckých standardů... Jí vím, že v době všeobecné neúcty k právu a normám, demonstrované flagrantně lidry politických stran, kterým zoufalá snaha



o profit vlastních partají znemožňuje sestavit vládu tohoto státu, je to maličkost. Ale víno je nejlepší, když je čisté - a mělo by takovým zůstat. I to Svatomartinské®.

Svatomartinské, které je podle podmínek licence uváděno na trh v jednotný termín 11. listopadu, nejlépe v 11 hodin, kdy má vypuknout "velkolepá oslava příchodu nového moravského vína", řečeno slovy propagačních materiálů.

Umíte si představit, že by Francouzi slavili Beaujolais Primeur už v úterý? Vždyť čekat na střední půlnoc je tak krásné ... a hned po ní s prvními čtvrtěmi minutami hurá na to mladé, letošní!

Ne tak u nás.

Oficiální prezentace Svatomartinského proběhla v Ostravě již 9. listopadu, Bohemia Sekt, Vinné sklepy Valtice a

Znovin pozvali své tradiční hosty na tradiční (a vsuktku krásný) ceremoniál v hotelu Ambassador 10. listopadu. Důvod? Letos vyšlo jedenáctého na sobotu, tak aby hosté přišli...

Jedenáctého v jedenáct se oficiálně (to slovo zdůrazňuji) slavilo snad jen u stanů, vztyčených na Moravském náměstí v Brně. Loňské Fondem podpořené vítání na pražském Staroměstském náměstí bylo letos zrušeno (důvod neznám, ale tolikrát jsem v té souvislosti slyšel z různých míst jméno jihomoravského lidoveckého hejtmána Juránka, že by na tom mohlo něco být). Cimbálka v Národním zemědělském muzeu to nezachránila... Cítím to jako neúctu k principu.



O to víc chválím všechny sobotní vesnické košty, ochutnávky malých vinařů ve vinotékách, krásné Svatomartinské hody, jaké se konaly třeba ve Velkých Pavlovicích, při nichž dokonce vinaři otevřeli své sklepy. Někteří měli již nalahované mladé víno připravené k prodeji, jiní dávali ochutnat "mladochy" přímo ze sudu či nerez a samozřejmě nikde nechyběla ani vína starší. S těmi mladými se vůbec neprala, zejména, když se mezi ně vložily recepty maminek a babiček na skvělé pomazánky, či fantastické uzeniny místního řezníka. Sklepy byly plné a restaurace, kde podávali Martinské husy, nabitě k prasknutí. A to byla sobota!

Za rok bude mít Martin svátek v neděli. Budou rozhodující výrobci, jejichž představitelé tvoří kolektivní hlavu Vinařského fondu, slavít Svatomartinské již osmého? Od doby oznámení výsledků uznávací komise je to sice zase o den méně, ale stihnout se to dá!

