

Svatomartinské - billboard

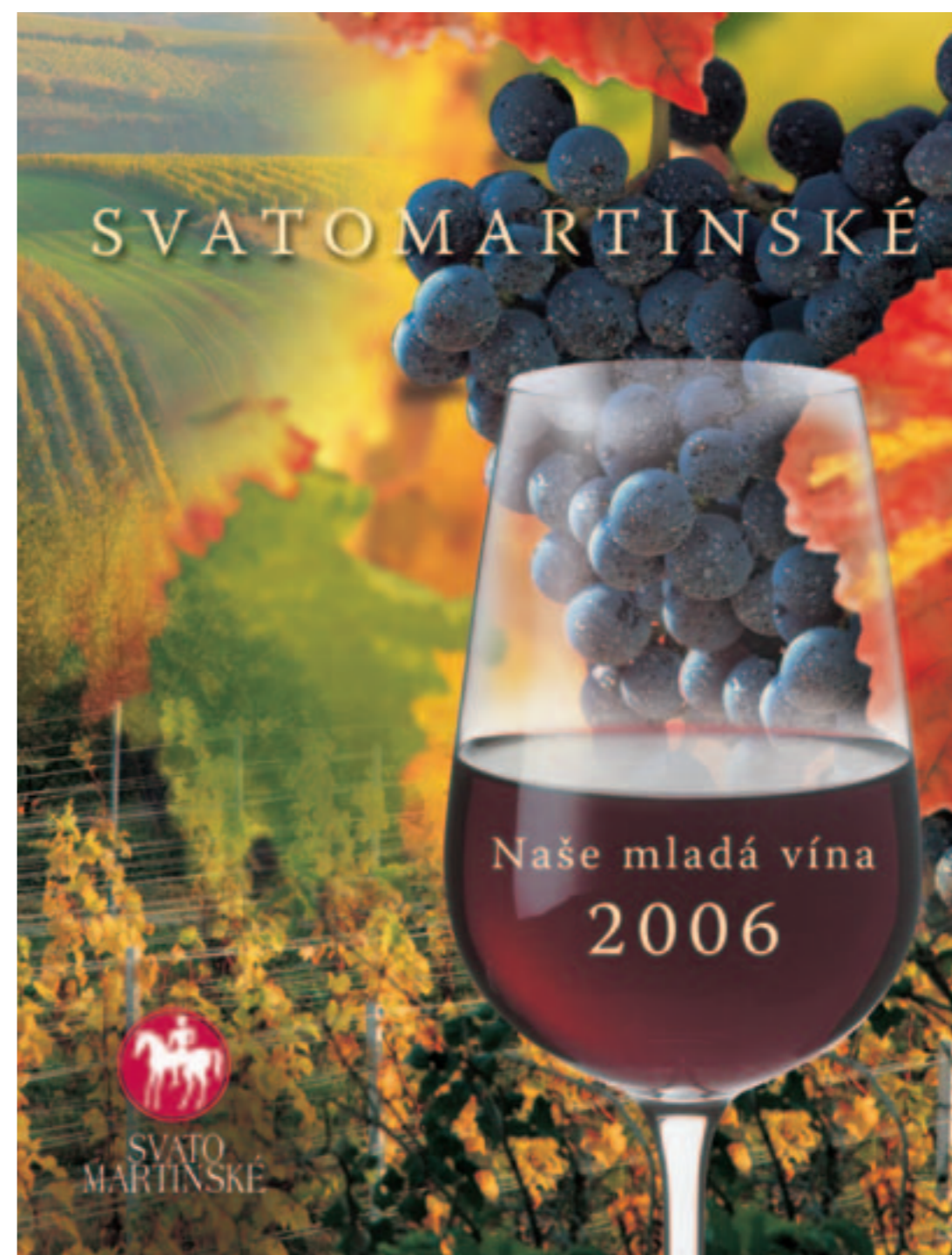
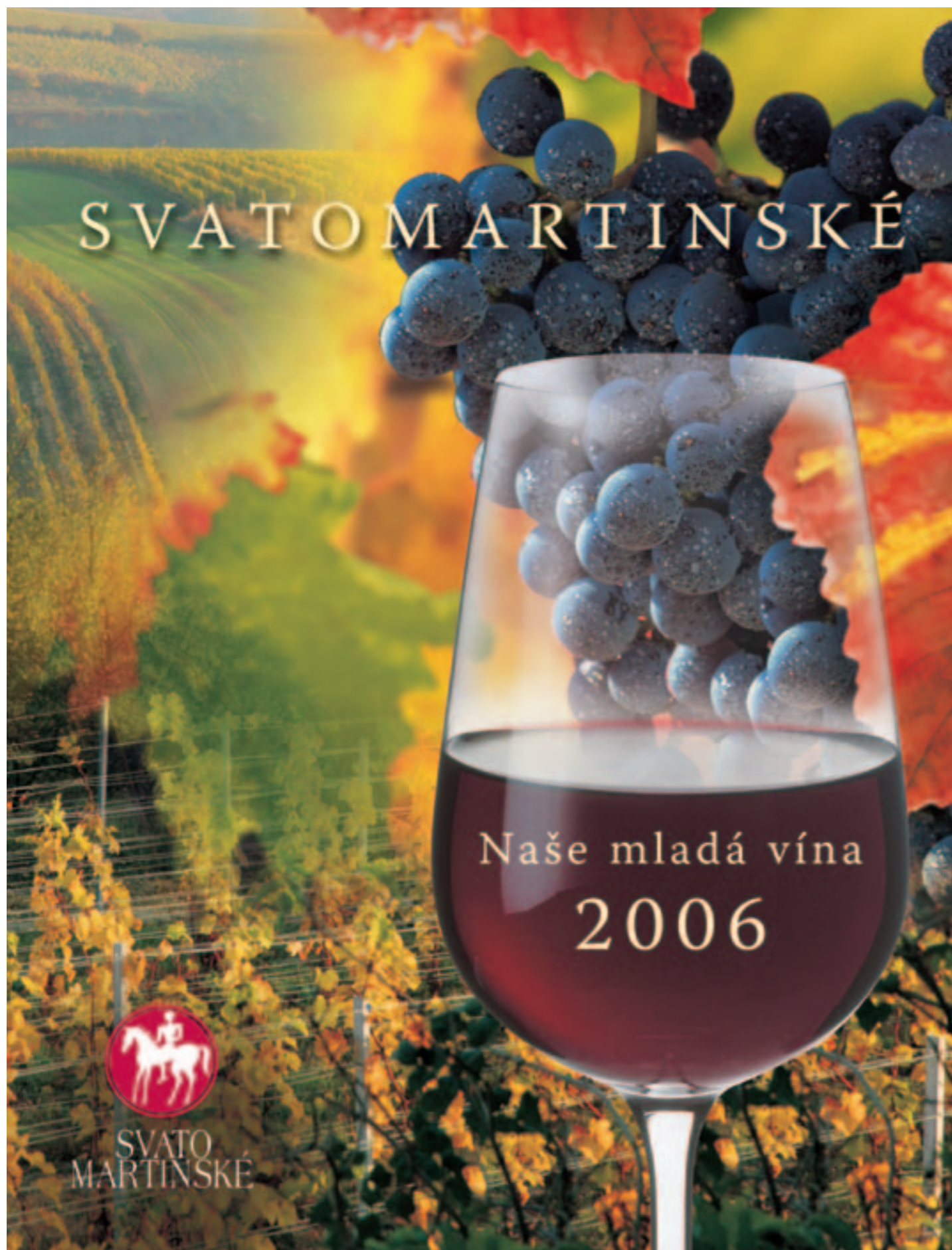
Ochutnejte naše mladá vína!



SVATO
MARTINSKÉ

2006

Svatomartinské - plakát A2, A3



Svatomartinské - inzerce obchodnická



Začínáme 11. listopadu

Vychutnejte si svěžest našich mladých vín

Ochutnávání mladých vín patří k tradičním rituálům milovníků vína, kteří se již nemohou dočkat, až pozvednou sklenici svěžího a jiskrného moku z nové úrody hroznů z našich vinic. Tak jako v předešlých letech, podle dávné tradice, budou **SVATOMARTINSKÁ mladá vína uvedena na trh jednotně 11. listopadu**. V tento den bude oficiálně zahájen prodej letošních mladých Svatomartinských vín v mnoha vinotékách, restauracích a na dalších prodejních místech po celé naší zemi.

Přehled nabízených mladých vín a jejich výrobců naleznete na www.vinazmoravy.cz.



www.vinazmoravy.cz
www.vinazcech.cz



SVATO
MARTINSKÉ

2006

SVATOMARTINSKÉ®
značka mladých moravských a českých vín



Začínáme 11. listopadu

Vychutnejte si svěžest našich mladých vín

Ochutnávání mladých vín patří k tradičním rituálům milovníků vína, kteří se již nemohou dočkat, až pozvednou sklenici svěžího a jiskrného moku z nové úrody hroznů z našich vinic.

Tak jako v předešlých letech, podle dávné tradice, budou **SVATOMARTINSKÁ mladá vína uvedena na trh jednotně 11. listopadu**. V tento den bude oficiálně zahájen prodej letošních mladých Svatomartinských vín v mnoha vinotékách, restauracích a na dalších prodejních místech po celé naší zemi.



SVATO
MARTINSKÉ
2006

SVATOMARTINSKÉ®
značka mladých moravských a českých vín



Přehled nabízených mladých vín a jejich výrobců naleznete na www.vinazmoravy.cz
www.vinazcech.cz

Svatomartinské - PR



Svatomartinské: letos míří na trh 350 tisíc lahví

První mladá vína pod označením Svatomartinské budou na českém trhu stejně jako v loňském roce od 11. listopadu a lidé je budou moci přímo v jedenáct hodin ochutnat na mnoha místech v České republice.

Po loňském úspěchu, kdy se prodaly všechny lahve uvedené na trh, chystají vinaři v letošním roce dvojnásobnou produkci.

To je asi 350 tisíc lahví a o používání značky Svatomartinské má zájem mnohem více společností produkujících vína. V loňském roce prodali vinaři zhruba 153 tisíc lahví, což bylo o více než třicet tisíc víc, než podle průzkumů odborníci očekávali.

Držitelem licence ke všem svatomartinským symbolům je od loňského roku Vinařský fond, který je prostřednictvím Národního vinařského centra ve Valticích nabízí všem vinařům k využití.

Na adresu Národního vinařského centra ve Valticích letos podalo žádost zhruba 50 producentů, a proto vinaři počítají s větším prodejem nejen v ČR, ale i v zahraničí. Zaregistrovaní vinaři mohou stejně jako v roce 2005 používat grafickou značku na svých etiketách, nebo také užít společnou vzorovou etiketu. Dalším spojujícím kritériem bude používání jednotných smršňovacích záklpek s logem Svatomartinského.

Toto označení se stalo celonárodní známou pro mladá vína z Moravy a Čech.

Před uvedením na trh je každé víno posuzováno nezávislou komisí z řad vinařských odborníků a uznávaných degustátorů. Všichni členové komise musí mít platné senzorní zkoušky SZPI nebo dle evropských

norem ISO. Posuzování vzorků je anonymní. Členové komise budou znát pouze typ vína (bílé / růžové / červené) a odrůdu (případně označení jako cuvée bez specifikace poměru). Pro udělení svolení k užívání známky Svatomartinské se musí u příslušného vinaře vyjádřit kladně minimálně čtyři členové komise z celkových sedmi. Hodnocení proběhne v degustačním pracovišti Národního vinařského centra ve Valticích na přelomu října a listopadu. Vloni se do hodnocení odbornou komisí přihlásilo 28 producentů s celkem 51 vzorky a požadovanými kritérii prošlo 46 vín od 27 vinařů.

Tradice Svatomartinského vína vychází z dávného zvyku vinařů připíjet si na svátek sv. Martina poprvé novým jiskrným mladým vínem. Právě od tohoto data, které mají lidé spojené také s přicházejícím sněhem, si mohli vinaři podle tradice poprvé přifukávat novým vínem. S tímto zvykem se pojí také gastronomická zvyklost v podobě pečení svatomartinské husy.

Šéfkuchaři doporučují také další tradiční svatomartinské speciality, jako jsou husí játra, plněné kuře, martinské koláče nebo posvicenské koblihy.

A jaké vlastně Svatomartinské musí být? Pod značku Svatomartinské se mohou vyrábět tyto typy vín:

a) bílé – odrůdy Müller-Thurgau a Veltlínské červené rané nebo jejich cuvée (zelenkavě-žlutá barva, svěží ovocité víno s příjemným charakterem primárního aroma ve vůni, vyvážený obsah kyselin a cukru; možný mírný obsah CO₂)

b) růžové – odrůdy Modrý Portugal a Svatovavřínecké nebo jejich cuvée (svěží, ovocitý charakter, růžová nebo cibulová barva, umírněný obsah tříslovin, příjemná kyselina; mírný obsah CO₂)

c) červené – odrůdy Modrý Portugal a Svatovavřínecké nebo jejich cuvée (příjemná rubínová či granátová barva, svěží ovocitá či květinová vůně, chuť hebká, sametová, vyrovnaná, nerušená ostrou kyselinou; možný mírný obsah CO₂)

Svatomartinská vína působí nejen pozitivně na lidský organismus, ale přispívají i k prožití bezkých okamžiků v rodinném či přátelském kruhu.

Svatomartinské musí být? Pod značku Svatomartinské se mohou vyrábět tyto typy vín:

a) bílé – odrůdy Müller-Thurgau a Veltlínské červené rané nebo jejich cuvée (zelenkavě-žlutá barva, svěží ovocité víno s příjemným charakterem primárního aroma ve vůni, vyvážený obsah kyselin a cukru; možný mírný obsah CO₂)

b) růžové – odrůdy Modrý Portugal a Svatovavřínecké nebo jejich cuvée (svěží, ovocitý charakter, růžová nebo cibulová barva, umírněný obsah tříslovin, příjemná kyselina; mírný obsah CO₂)

c) červené – odrůdy Modrý Portugal a Svatovavřínecké nebo jejich cuvée (příjemná rubínová či granátová barva, svěží ovocitá či květinová vůně, chuť hebká, sametová, vyrovnaná, nerušená ostrou kyselinou; možný mírný obsah CO₂)



Radost na Martina, husa a džbán vína



Tak pravi jihomoravské přísloví, které už řadu let slavi vinaři v celé České republice. Teprve ale od loňského roku veselo do povědomí široké veřejnosti. Těmito prvními mladými víny si přifukávají vinaři poprvé přesně v den svatého Martina, tedy 11. 11. v 11 hodin dopoledne.

Vinařský fond se v minulém roce stal držitelem ochranné známky Svatomartinské, a tento krok znamenal významné rozšíření tradice ochutnávky a prodeje mladých vín z Moravy a Čech a jejich výroby větším počtem našich vinařů.

Vina prodávaná pod označením Svatomartinské zaznamenala nad očekávání velký úspěch už při prvním uvedení na trh v loňském roce. Letos se prozatiím k registraci přihlásilo přes 50 producentů. V Národním vinařském centru ve Valticích odborná komise hodnotí všechny vzorky přihlášených vín. Posuzování se zúčastní experti z řad vinařských odborníků, obchodníků s vínem a uznávaných degustátorů. Hodnocení vzorků je anonymní a přihlášené víno musí splňovat příslušné analytické a senzorní standardy (jako jsou např. obsah alkoholu a zbytkového cukru). Lahve s vínem prodávané jako Svatomartinské musí producent řádně označit jednotným logem nejen na etiketě, ale při lahvování je nutné použít také společnou smršňovací záklpek s označením Svatomartinského.

Svatomartinské víno charakterizujeme jako příjemné mladé svěží víno s ovocitým nádechem a pod značkou Svatomartinské se mohou vyrábět čtyři odrůdy vína: Müller-Thurgau, Veltlínské červené rané, Modrý Portugal a Svatovavřínecké.

Tradice pít mladého vína na svatého Martina se pojí také se zvykem pečení svatomartinské husy. Šéfkuchaři doporučují také další tradiční svatomartinské speciality, jako jsou husí játra, plněné kuře, martinské koláče nebo posvicenské koblihy.

Svatomartinské víno charakterizujeme jako příjemné mladé svěží víno s ovocitým nádechem a pod značkou Svatomartinské se mohou vyrábět čtyři odrůdy vína: Müller-Thurgau, Veltlínské červené rané, Modrý Portugal a Svatovavřínecké.

Tradice pít mladého vína na svatého Martina se pojí také se zvykem pečení svatomartinské husy. Šéfkuchaři doporučují také další tradiční svatomartinské speciality, jako jsou husí játra, plněné kuře, martinské koláče nebo posvicenské koblihy.

Svatomartinské víno charakterizujeme jako příjemné mladé svěží víno s ovocitým nádechem a pod značkou Svatomartinské se mohou vyrábět čtyři odrůdy vína: Müller-Thurgau, Veltlínské červené rané, Modrý Portugal a Svatovavřínecké.

Tradice pít mladého vína na svatého Martina se pojí také se zvykem pečení svatomartinské husy. Šéfkuchaři doporučují také další tradiční svatomartinské speciality, jako jsou husí játra, plněné kuře, martinské koláče nebo posvicenské koblihy.

Přehled nabízených mladých vín a jejich výrobců naleznete na www.vinazmoravy.cz a www.vinazcech.cz



Svatomartinské - leták



Začínáme 11. 11. 2006 SVATOMARTINSKÉ Ochutnejte naše mladá vína!



SVATO MARTINSKÉ 2006



SVATOMARTINSKÉ první letošní víno

Ochutnala se naši vinní přátelé a už se těší na první svato-martinské víno. Dva dny předtím se odhodlali vyzkoušet nové mladé moravské a české víno.

Pod značkou SVATOMARTINSKÉ se skrývají především tyto odrůdy a odrůdky vín:

- bílé víno odrůdy Müller-Thurgau a Veltlínské zelené rasy
- růžové víno odrůdy Pinot noir a Svatomartinské
- červené víno odrůdy Modrý Portugal a Svatomartinské

Každý typ ovšem být vyráběn z uvedených odrůd – buď jako samostatné odrůdy, nebo v určitém směsi.

Detailně o charakteru značky SVATOMARTINSKÉ je Vinný fond ČR. Značka je vytvořena vinnými organizacemi v ČR a ČR republiky, samostatně za splnění podmínek daných Vinným fondem. Předtím ovšem na to je každé víno posuzováno nezávislou komisí, která rozhodne, zda splňuje požadované parametry vína odpovídající požadované charakteristice. Pokud ano, bude víno moci vyústit společnou značku SVATOMARTINSKÉ.

Vina splňující požadované parametry jsou označena graficky značkou SVATOMARTINSKÉ na etiketě a jsou do vínku charakteristickým smetávkovým nápisem (kapka) rovněž označeny Svatomartinské.

Svatomartinské víno je připraveno vinnými organizacemi ČR a ČR republiky samostatně za splnění podmínek daných Vinným fondem.

Předtím ovšem na to je každé víno posuzováno nezávislou komisí, která rozhodne, zda splňuje požadované parametry vína odpovídající požadované charakteristice. Pokud ano, bude víno moci vyústit společnou značku SVATOMARTINSKÉ.

www.vinamoravy.cz
www.vinacech.cz

Tradiční posvícenské speciality

1. Doba posvícení (11. listopadu - 1. prosince)

- Dvořákova pečená husa po staročeském způsobu s jablky, červené a bílé zelí a speciální salsou a bramborový knedlík.
- Moravské pivovarské pivo po staročeském způsobu na ohebné.
- Gurmánská husí játra s mandlím a smetankou, nebo husínkami s kuskusem.

2. Doba posvícení (1. prosince - 1. ledna)

- První kava se používá k tomu, aby se vstoupilo do nového roku.
- První zavařené pivo se používá k tomu, aby se vstoupilo do nového roku.

3. Doba posvícení (1. ledna - 1. února)

- Martinské koláče s tvarohem.
- Moravské pivovarské pivo (zavařené pivo) a bramborový knedlík po dlouho pěstovaném způsobu.
- Moravské maslové koláče s droždím.

Ochutnání mladých vín patří k tradičním zvykům moravského vina, který se již nemůže dočkat, až pozvedne skleničku vína a jakéhosi moka z nové mladé moravské a české vinné rasy. První mladá vína z Moravy a Česka jsou určena na trh v jednotném termínu 11. listopadu pod značkou SVATOMARTINSKÉ, vycházející z dlouholetého vinného příjmu a na svých stránkách Martina poprvé novým, mladým vínem. Pod značkou SVATOMARTINSKÉ si vychutnají mladé bílé, růžové a červené moravské a české víno, která splňují předepsané parametry, ověřené nezávislou komisí vinných organizací, samostatně a samostatně degustovaně.



SVATO MARTINSKÉ 2006

Svatomartinské - dopis vinařům



SVATOMARTINSKÉ Ochutnejte naše mladá vína!

Příjemné okamžiky spojené s ochutnáváním našich mladých vín se již blíží. **Den 11. listopadu se již stal nedílnou součástí kalendáře každého vinaře či milovníka vína.** Vinařský fond za přispění Národního vinařského centra připravil na tento rok ucelený projekt komunikace a podpory Svatomartinského mladého vína. Zapojte se i Vy a využijte připravovanou komunikaci pro navýšení vašich prodejů.

PROPAGAČNÍ PROSTŘEDKY

VENKOVNÍ REKLAMA – billboardy

- velkoplošné reklamní plochy - komunikace dálnice D1, hlavní tahy a centra měst

INZERCE

- tisková inzerce v jednotlivých médiích – denících MF DNES, BLESK, PRÁVO nebo v regionálních denících Moravia a mnoha dalších - zaměřena na širokou veřejnost.

ODBORNÁ INZERCE

- tisková inzerce v jednotlivých odborných (Gastro plus, Sommelier, Víno a styl atd.) a specializovaných médiích (Moderní obchod, Zboží a prodej, Horeka atd.), zaměřena na odbornou veřejnost, i maloobchod.

RADIO

- rozhlasová reklama na Frekvenci 1, Impulsu, Evropě 2 a ČR Beno pro širokou veřejnost, ve formě spotů spojených s pozvánkou na slavnosti mladého vína do Bena.

RADIO – speciální projekty

- rozhlasová reklama na Frekvenci 1, Impulsu, Evropě 2 pro širokou veřejnost, ve formě speciálních projektů spojených s praktickými informacemi, rozhovory, soutěžemi, sponzoringem, apod.

BOOMERANG – reklamní pohlednice

- speciální reklamní pohlednice, zaměřené na svátek mladých vín umístěné zdarma v restauracích, kavárnách, barech a klubech v centrech velkých měst.

POS MATERIÁLY – propagační materiály

- materiály jak pro odborníky, tak i pro laickou veřejnost odkazující respondenta na slavnosti mladého vína. Mezi materiály nebudou chybět brožury, plakáty, vlaječky, stojánek, datumovka na otáčení, regálová lišta,.... Tyto materiály budou distribuovány prostřednictvím jednotlivých výrobců.

SPOLČEŇSKÉ AKCE – slavnostní akce sobota 11. 11. 2006

- slavnosti mladého vína spojené s ochutnávkou mladého vína a s kulturním programem. Akce bude probíhat v sobotu 11. 11. 2006 na Moravském náměstí v Beně.

Svatomartinské - stojánek

Odrůda:

Dodavatel:

Cena:

Odrůda:

Dodavatel:

Cena:

Odrůda:

Dodavatel:

Cena:

Odrůda:

Dodavatel:

Cena:



Vychutnejte si svěžest
našich mladých vín



SVATOMARTINSKÉ



Začínáme 11. 11. 2006



SVATO
MARTINSKÉ

2006

www.vinazmoravy.cz
www.vinazcech.cz



Ochutnávání mladých vín patří k tradičním rituálům milovníků vína, kteří se již nemohou dočkat, až pozvednou sklenici svěžího a jiskrného moku z nové úrody lahodných hroznů z proslulých vinic.

První mladá vína z Moravy a Čech jsou uváděna na trh v jednotný termín 11. listopadu pod značkou SVATOMARTINSKÉ, vycházející z dávného zvyku vinařů připíjet si na svátek svatého Martina poprvé novým, mladým vínem. Pod značkou SVATOMARTINSKÉ si vychutnáte mladá bílá, růžová a červená moravská a česká vína, která splňují předepsané standardy, ověřené nezávislou komisí vinařských odborníků, sommeliérů a uznávaných degustátorů.

Mladá moravská a česká vína
2006

Svatomartinské - vlaječky

