

Svatomartinské víno



SVATO
MARTINSKÉ
2017

11. listopadu se plní sklenice i velká očekávání vinařů a milovníků vína. Od tohoto dne vždy ochutnáváme Svatomartinská, první vína ročníku.

Tradice oslav spojených s uvedením Svatomartinského vína na trh sahá až do doby císaře Josefa II., kdy bylo zvykem připíjet si na den svatého Martina poprvé novým vínem. V tento den vinařům, kteří hospodařili u větších sedláků, končila služba. Jejich pokračování se na další rok dojednávalo u sklenky prvního vína z podzimní sklizně a nad pečenou husou a koláči.

Značku Svatomartinské mohou nést vína vyráběná z těchto odrůd –
bílé víno: Müller-Thurgau, Veltlínské červené rané a Muškát moravský;
růžové víno: Modrý Portugal a Svatovavřínecké, Zweigeltrebe;
červené víno: Modrý Portugal a Svatovavřínecké.

K červenému Svatomartinskému doporučujeme:

Pečenou mladou husičku s červeným a bílým zelím, houskovým knedlíkem, bramborovými plackami či lokšemi

K bílému a růžovému Svatomartinskému vínu ochutnejte:

Kuře pečené na másle se smetanovými bylinkovými bramborami

Ke Svatomartinskému chutnají i posvícenské sladkosti:

Martinské koláče, posvícenské koblížky nebo moravský koláč s drobenkou



Označení Svatomartinské mohou nést pouze ta vína, která prošla přísným hodnocením. Jejich seznam najdete na www.wineofczechrepublic.cz.

Svatomartinská vína mají své kouzlo. Sice zrála jen pár týdnů, ale za ten kratinký čas stačila dospět a získat osobitý charakter. Jsou mladá, divoká, svěží, mají lehkou barvu a chuť s nádechem ovoce.



www.vinazmoravy.cz
www.vinazcech.cz

Pijte zodpovědně.

Na život jako víno!

Saint Martin's wine

11th November is the day when the first glasses are filled and the great expectations of wine makers and wine lovers are fulfilled.

This is the day we always taste Saint Martin's, the first wine of the year.



SVATO
MARTINSKÉ
2017

The tradition of celebrations in honour of the first bottles of Saint Martin's wine to reach the market dates back to the time of Emperor Joseph II, when the custom was to drink a toast with the new wine on Saint Martin's Day. This was the day on which the wine makers who had worked for the larger farmsteaders ended their service. They arranged the terms for their work for the coming year over a glass of the first wine from the autumn harvest to wash down a feast of roast goose and cake.

Wines made from the following varieties can bear the Saint Martin's label – white wine: Müller-Thurgau, Frühroter Veltliner and Moravian Muscat; rosé wine: Blauer Portugieser, Saint Laurent and Zweigelt; red wine: Blauer Portugieser and Saint Laurent.

To accompany red Saint Martin's, we recommend:

Roast young goose with red and white cabbage, bread dumplings, potato pancakes or lokše pancakes

To accompany white and rosé Saint Martin's, try:

Chicken roasted in butter, with creamy herb potatoes

Feast-day sweets are also delicious on Saint Martin's Day:

Saint Martin's cakes. Feast doughnuts or Moravian crumble cake



All wines that carry the **Saint Martin's** label have undergone a rigorous evaluation process. For a list, see www.wineofczechrepublic.cz.

Saint Martin's wines have a magic to them. Although they have only had a few weeks to mature, that short time is enough for them to mellow and acquire their own distinctive character. They are young, wild, refreshing, light in colour and with a fruity hint to the flavour.



www.wineofczechrepublic.cz

Drink responsibly.



Na život jako víno!