



SVATO  
MARTINSKÉ  
2020

# Svatomartinské víno

**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 připítjet si na den svatého Martina poprvé novým vínem. V tento den vinařům, kteří hospodařili u větších sedláků, končila služba. Její 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, Svatovavřinecké a Zweigeltrebe;

červené víno: Modrý Portugal a Svatovavřinecké.

K červenému Svatomartinskému doporučujeme:

pečenou mladou husu s červeným a bílým zelím, houskovým knedlíkem, bramborovými plackami či lokšemi

K bílému a růžovému Svatomartinskému vínu ochutnejte:

kůře pečené na másle se smetanovými bylinkovými bramborami

Ke Svatomartinskému chutnají i posvícenské sladkosti:

martinské koláče, posvícenské koblihy nebo moravský koláč s drobenkou

**Označení Svatomartinské mohou nést pouze ta vína, která prošla přísným hodnocením. Jejich seznam najdete na [www.vinazmoravy.cz](http://www.vinazmoravy.cz) nebo [www.vinazcech.cz](http://www.vinazcech.cz).**



Přje zodpovědně.

**Svatomartinská vína mají své kouzlo.**  
Sice zrálá 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.



Na život  
jako víno!

