**Co musíte vědět o Svatomartinském**

**Jak Svatomartinské poznat?**

Svatomartinská vína jsou označena známým logem svatého Martina na koni jednak na etiketě, jednak na kapsli nebo šroubovém uzávěru na hrdle lahve.

**Jaká Svatomartinská vína jsou?**

Svatomartinská vína jsou vína aktuálního ročníku, tedy mladistvě ovocná, svěží a aromatická. Mohou být bílá, růžová i červená ze stanovených odrůd, která dozrávají dříve, a tak z nich vinaři mohou včas vyrobit kvalitní vína.

**Povolené odrůdy**

* Bílá:Müller Thurgau, Veltlínské červené rané, Muškát moravský a jejich cuvée.
* Růžová: Modrý Portugal, Svatovavřinecké a Zweigeltrebe a jejich cuvée.
* Červená: Modrý Portugal, Svatovavřinecké a jejich cuvée.

**Jak se vybírají?**

Pod značkou Svatomartinské lze vyrábět pouze vína suchá s odpovídajícími vlastnosti, jakými jsou právě svěžest a ovocitost. Na to dohlíží každoročně odborné komise, které rozhodnou, zda dané víno odpovídá požadavkům a může známku Svatomartinské používat.

**Kdy pít?**

Hlavní sezona Svatomartinských vín je od listopadu do Vánoc. Přirozenou svěžest mladého vína si uchovají do jara.

**Svatomartinská vína a gastronomie**

Červená: Kromě tradiční pečené husy se výborně hodí k pečeným a dušeným masům nebo jemné úpravě zvěřiny.

Bílá: Výborně si rozumí s rybami, jemnou drůbeží, ale i studenou kuchyní, tedy se zeleninovými saláty, jemnými paštikami či sýry.

Růžová: Hodí se všude tam, kde si nejsme jisti, zda spíše bílé, nebo červené Svatomartinské víno. Ideálně doplní výraznější úpravy drůbeže nebo těstovin.