**Svatomartinská vína budou letos vynikat**

**svěží chutí a vysokou kvalitou**

*Tisková zpráva ze dne 24. října 2023*

**V prvním kole hodnocení vín, která v letošním roce usilují o možnost používat známku Svatomartinské, uspělo 272 z 285 přihlášených. Mimořádně vysokou kvalitu ročníku ovlivnilo především příznivé počasí v klíčovém období zrání hroznů, ale také zkušenost vinařů s přípravou vín v tam krátkém čase od sklizně. V pondělí 23. října se na tom v sídle Národního vinařského centra ve Valticích shodla odborná porota. Už za tři týdny se tak můžeme těšit na více než 2 miliony lahví tohoto svěžího a aromatického vína se známým logem na etiketě.**

Do prvního kola přihlásilo svá vína 63 vinařů a vinařských společností. Náročné požadavky na kvalitu splnilo 95,4 % přihlášených vín, ale ani pro výrobce 13 vzorků, kterým porota možnost používat známku Svatomartinské zatím nepřiznala, není vše ztraceno. Budou mít možnost s víny ještě pracovat a ucházet se s nimi znovu v kole druhém, které proběhne 1. listopadu. Pak bude také znám přesný počet letošních Svatomartinských vín a úspěšných vinařství. Lze očekávat, že po druhém kole přibude ještě cca 20 %, přičemž větší podíl z nich bude červených, na která si řada vinařů vyčleňuje více času.

*„Svatomartinská vína jsou obecně velmi svěží, ovocitá a aromatická, lehká s nižším obsahem alkoholu a příjemnou kyselinkou. Nejinak tomu je i letos. Letošní Svatomartinská odrůdy Müller Thurgau vynikají tóny zralé bílé broskve se šťavnatými kyselinami. Muškáty moravské jsou nádherně citrusové, některé s dotekem zralého kiwi. Veltlínské červené rané pak má svěží šťavnatou chuť a vyniká lehkou ušlechtilou vůní s tóny manga, limety a dalšího exotického ovoce. Růžová všeobecně mají příjemný dotek jahodového jogurtu, nebo obsahují jemné jogurtové tóny lesního ovoce. Červená jsou zase sametově jemná, s vůní květů fialky a dalších jarních lučních bylin a s pikantní svěžestí,“* prozradil první informace o vínech ročníku 2023 Ing. Petr Gondáš z Národního vinařského centra a dodal: *„z doposud dostupných údajů vyplývá, že i letos na trh zamíří přes 2 miliony lahví Svatomartinských vín. Nadprůměrně slunečné a teplé září ale stojí za zdravými a ideálně vyzrálými hrozny pro svatomartinské odrůdy. Vinaři většinu posbírali ve druhé polovině září, což jim dopřálo dostatek času vína připravit už na první termín zatřídění.“*

Z 272 vín, která prošla prvním kolem hodnocení úspěšně, a budou tedy moci nést známku Svatomartinské 2023, je 124 bílých, 85 růžových a klaretů a 63 červených vín. Nejvíce zastoupenou odrůdou je zatím Müller Thurgau (69 vzorků), následovaný Svatovavřineckým (57), Modrým Portugalem (48), Zweigeltrebe (42) a Muškátem moravským (38). Nejméně pak Veltlínské červené rané (17) a jedno růžové Cuvée.

*„Letošní svátek sv. Martina vychází na sobotu, což je skvělá příležitost, jak si už 11. 11. naplno vychutnat tato svěží a ovocitá první vína aktuálního ročníku. Víkendový termín ale komplikuje doručení objednávek z e-shopů, a proto se Vinařský fond rozhodl mírně upravit podmínky, takže si je letos lze prostřednictvím e-shopů objednávat už od čtvrtka 9. 11., ovšem s doručením nejdříve v pátek 10. 11. a upozorněním, že Svatomartinské víno je určeno ke konzumaci až od soboty 11. 11. Prodej prostřednictvím maloobchodu a gastronomických podniků je ale beze změny povolen až od jedenáctého,“* sdělil Mgr. Zbyněk Vičar, ředitel Vinařského fondu. Fond ochrannou známku Svatomartinské vlastní a každoročně ji propůjčuje vinařům. *„Sobotou počínaje také odstartuje nespočet koštů a oslav, restaurace budou nabízet rozličná speciální menu a Svatomartinská vína nám budou dělat příjemnou společnost minimálně do konce roku, kdy si plně uchovají svou přirozenou svěžest a lehkost, dodal Vičar.*

Všem akcím a oslavám dominuje největší ochutnávka Svatomartinských vín u nás – Svatomartinský košt v Brně, který 11. 11. od 11 hodin na brněnském náměstí Svobody tradičně organizuje přímo Vinařský fond. Tento košt tak již poněkolikáté nabídne 100 vzorků Svatomartinských vín od různých vinařů. Vinařský fond zároveň podporuje řadu dalších svatomartinských akcí po celé republice.

**Svatomartinské**

Pouze vína, která díky své kvalitě uspějí u hodnocení, budou mít možnost nosit známku Svatomartinské. Při bodování musí proto víno získat alespoň 80 z celkových 100 bodů. Hodnotí se čistota vína, barva, vůně, chuť a celkový dojem. Kontrola kvality ale hodnocením 23. října a 1. listopadu neskončí. Bude probíhat nadále i u nalahvovaných vín v obchodní síti, aby měli všichni jistotu, že vína, která prošla hodnocení, jsou ta stejná, jako se objeví v lahvích v obchodech, vinotékách či restauracích.

Značka **„Svatomartinské“** byla registrována v roce 1995 a od roku 2005 je jejím vlastníkem Vinařský fond, který ve spolupráci s Národním vinařským centrem již podevatenácté realizuje propagaci těchto vín pod jednotným logem.

Více nejen o Svatomartinském víně na [www.vinazmoravyvinazcech.cz](http://www.vinazmoravyvinazcech.cz), přehled svatomartinských akcí pak v [kalendáři akcí](https://www.vinazmoravyvinazcech.cz/cs/kalendar-akci#r=2023-10-09&r=2024-10-09&s=svatomartinsk%C3%A9).

**Pro více informací, prosím, kontaktujte:**

Mgr. Zbyněk Vičar, Vinařský fond ČR

Tel.: +420 724 068 999

E-mail: [vicar@vinarskyfond.cz](mailto:vicar@vinarskyfond.cz)

Ing. Petr Gondáš, Národní vinařské centrum

Tel.: +420 620 470 261

E-mail: [petr.gondas@vinarskecentrum.cz](mailto:petr.gondas@vinarskecentrum.cz)

Jiří Bažant, Omnimedia s. r. o.

Tel. +420 606 282 673

E-mail: [j.bazant@omnimedia.cz](mailto:j.bazant@omnimedia.cz)