**Svatomartinská vína ročníku 2023 jsou vybrána!**

**Čekají nás opět svěží a ovocitá vína**

*Tisková zpráva ze dne 2. listopadu 2023*

**Při hodnocení kvality a požadovaných vlastností vín ucházejících se o možnost v letošním roce používat značku Svatomartinské uspělo 326 vín od 76 vinařů a vinařských firem. Od 11. listopadu si tak budeme moct vychutnávat opět přes 2 miliony lahví těchto prvních letošních vín. Pokud by však vinaři využili právo prodávat všechna vína, která úspěšně prošla hodnocením, pod známkou Svatomartinské, dostalo by se na trh rekordních cca 2,78 mil. lahví.**

Nejvíce zastoupena budou tradičně bílá vína (149), následována růžovými a klarety (101) a červenými víny (76). Pod značkou Svatomartinské lze vyrábět pouze vína povolených odrůd a jejich cuvée. U bílých vín se jedná o Müller Thurgau (80), Muškát moravský (48) a Veltlínské červené rané (21), u růžových o Zweigeltrebe (54), Svatovavřinecké (40) a Modrý Portugal (6) a u červených o Modrý Portugal (53) a Svatovavřinecké (23). Jediné letošní cuvée je růžový klaret.

*„Svatomartinská vína se za dobu své obnovené tradice stala doslova fenoménem a nejen pro zapálené fanoušky moravských a českých vín se 11. listopad stal vyloženě svátkem. Od několika tisíc lahví první rok, kdy se značkou Svatomartinské Vinařský fond přišel na trh, jsme se dopracovali až k více než dvěma milionům, od pár akcí zejména ve vinařských centrech jižní Moravy se po celé republice konají akcí desítky, od desítek šarží Svatomartinských vín, až po aktuální stovky. Ale největší úspěch Svatomartinských vín je, že se stala symbolem a prostředkem setkávání lidí a sdílení radosti ze života, a to je přesně to, co od moravských a českých vín chceme,“* sdělil Mgr. Zbyněk Vičar, ředitel Vinařského fondu, který známku Svatomartinské vlastní a každoročně ji propůjčuje.

Pro letošní rok přistoupil Vinařský fond k úpravě podmínek, a prostřednictvím e-shopů si tak lze Svatomartinská vína objednávat už od čtvrtka 9. 11., ovšem s 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.

**Bílá vína** z odrůdy Müller Thurgau vynikají tóny zralé bílé broskve se šťavnatými kyselinami. Muškáty moravské jsou příjemně 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. V **růžových** všeobecně vynikají tónu jogurtu s jahodami nebo lesním ovocem. **Červená** jsou zase sametově jemná, s vůní květů fialky a dalších jarních lučních bylin a s pikantní svěžestí.

*„Možnost nosit známku Svatomartinské mají pouze vína, která uspějí při hodnocení odborné komise. Při bodování musí takové víno získat alespoň 80 z celkových 100 bodů. Hodnotí se čistota vína, barva, vůně, chuť a celkový dojem,“* přiblížil Ing. Petr Gondáš z Národního vinařského centra, který má hodnocení Svatomartinských vín na starosti a dodal: *„letos z celkového počtu 349 přihlášených vín neuspělo pouze 23, což letošní ročník řadí mezi historicky nejúspěšnější a naznačuje, že nás letos čekají výborná vína. Přesto, nebo právě proto bude ale probíhat kontrola i už u nalahvovaných vín v obchodní síti, aby měli všichni jistotu, že si opravdu zakoupili vína, která prošla hodnocením.“*

U příležitosti Svatomartinských vín se také koná nespočet koštů a oslav. Těm tradičně dominuje a také je odstartuje **Svatomartinský košt v Brně**. *„Rád bych jménem svým i našich vinařů pozval všechny milovníky moravských a českých vín v sobotu 11. listopadu v 11 hodin na náměstí Svobody v Brně, kde tradičně pořádáme největší ochutnávku Svatomartinských vín v republice. Těšit se můžete na početný průvod, žehnání Svatomartinského vína a slavnostní přípitek. K ochutnání bude minimálně stovka Svatomartinských vín od několika desítek vinařů a chybět nebude ani svatý Martin na bílém koni, kterého letos ztvární známý herec Michal Isteník,“* dodal za pořadatelský Vinařský fond jeho ředitel Zbyněk Vičar. Vinařský fond zároveň podporuje řadu dalších svatomartinských akcí po celé republice. Jejich přehled najdete v [kalendáři akcí](https://www.vinazmoravyvinazcech.cz/cs/kalendar-akci#r=2023-10-09&r=2024-10-09&s=svatomartinsk%C3%A9) na webu Vína z Moravy, vína z Čech.

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.

**Svatomartinské 2023**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Odrůda** | **Celkem** |  | **Jakostní zařazení** | **Celkem** |
| Müller Thurgau | 80 |  | Moravské zemské víno | 308 |
| Muškát moravský | 48 |  | Jakostní víno odrůdové | 9 |
| Veltlínské červené rané | 21 |  | Pozdní sběr | 4 |
| Svatovavřinecké (rosé, klaret) | 40 |  | Kabinetní víno | 4 |
| Modrý Portugal (rosé, klaret) | 6 |  | České zemské víno | 1 |
| Zweigeltrebe (rosé a klaret) | 54 |  |  |  |
| Svatovavřinecké (červené) | 23 |  | **Vinařská podoblast** | **Celkem** |
| Modrý Portugal (červené) | 53 |  | Velkopavlovická | 129 |
| Cuveé | 1 |  | Slovácká | 76 |
| **Celkem** | **326** |  | Mikulovská | 42 |
|  |  |  | Znojemská | 12 |
| **Kategorie** | **Celkem** |  | Morava – bez podoblasti | 66 |
| Svatomartinské bílé | 149 |  | Litoměřická | 1 |
| Svatomartinské rosé a klarety | 101 |  |  |  |
| Svatomartinské červené | 76 |  |  |  |

Více o [Svatomartinském víně](https://www.vinazmoravyvinazcech.cz/cs/o-vine/pruvodce-vinem/sezonni-tipy/o-svatomartinskem/ochutnejte-svatomartinske-vino-rocniku-2023)

O moravských a českých vínech na [www.vinazmoravyvinazcech.cz](http://www.vinazmoravyvinazcech.cz).

**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)