Svatomartinské víno



Svatomartinské víno patří k nejoblíbenějším listopadovým tradicím. Je svěží, lehké, příjemně ovocné a jako první nám umožňuje ochutnat výsledek letošní vinařské sezony. Přestože zrálo jen několik týdnů, dokáže překvapit svou vůní i chutí. A společně s pečenou husou, zelím a knedlíky tvoří neodmyslitelnou součást svatomartinských oslav.

Kde se vzala tradice svatomartinského vína?

Přípitek mladým vínem na svátek svatého Martina má u nás dlouhou historii. Už v minulosti býval 11. listopad důležitým mezníkem hospodářského roku. Končila služba čeledi, uzavíraly se nové dohody a slavilo se dokončení podzimních prací. K tomu patřilo dobré jídlo, zejména pečená husa, a samozřejmě také první víno z nové sklizně.

Tradice postupně získala dnešní podobu a svatomartinské slavnosti se staly oblíbenou společenskou i gastronomickou událostí. Moderní značku Svatomartinské uvedl Vinařský fond na trh v roce 2005. Od té doby se každoročně těší velkému zájmu milovníků vína.

Jaké bude Svatomartinské 2026?

Letošní vinařská sezona nebyla jednoduchá. Dlouhotrvající sucho se podepsalo na množství sklizených hroznů a řada vinařství hlásí přibližně o třetinu nižší úrodu. **Menší množství ale rozhodně nemusí znamenat horší víno. Naopak! Podle vinařů mají letošní hrozny velmi dobrý kvalitativní potenciál.**

Zvlášť slibně vypadají červená vína, kterým letošní podmínky přály. Milovníci bílých a růžových vín se zase mohou těšit na typickou svěžest, ovocné aroma a příjemnou kyselinku.

Na trh letos zamíří přibližně 1,6 milionu lahví svatomartinského vína od 67 vinařství. První lahve ročníku 2026 se začnou prodávat ve středu 11. listopadu. Tradiční slavnostní přípitek pak přichází v 11 hodin a 11 minut.

Jak poznat pravé svatomartinské víno?

Ne každé mladé víno může nést označení Svatomartinské. Vinaři musí dodržovat přísná pravidla a jejich vína procházejí odborným hodnocením. Na lahvi proto hledejte charakteristické logo svatého Martina na koni.

Svatomartinská vína se vyrábějí pouze z vybraných raných odrůd:

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

Svatomartinská vína jsou suchá, svěží a určená především k mladému pití. Nejlepší je vychutnat si je během podzimu a zimy, ideálně nejpozději do jara, kdy postupně ztrácejí svou charakteristickou svěžest.

Co dobrého ke svatomartinskému vínu?

Klasikou je samozřejmě pečená husa se zelím a knedlíky, ale mladá vína se hodí i k celé řadě dalších pokrmů. Červené Svatomartinské výborně doplní pečenou kachnu, drůbež, paštiky nebo vydatnější masové speciality. Bílá vína si rozumějí s lehčími předkrmy, rybami a sýry, zatímco růžová jsou příjemným společníkem k drůbeži, salátům i slaným koláčům.

A malý tip na závěr: bílé a růžové víno podávejte vychlazené přibližně na 8 až 10 °C, červené kolem 12 až 14 °C. Jeho ovocná chuť tak nejlépe vynikne.

Svatomartinské oslavy po celé republice

Svatomartinské víno se také letos představí na řadě slavností, ochutnávek a gastronomických akcí. K nejznámějším patří tradiční Svatomartinský košt na náměstí Svobody v Brně, kde se 11. listopadu slavnostně otevírají první lahve nového ročníku.

Na své si ale přijdou i návštěvníci menších vinařských měst a obcí. Vinotéky, restaurace a vinařství připravují speciální menu, degustace a tematické večery. Je to ideální příležitost ochutnat nové víno, dát si něco dobrého a užít si jednu z nejpříjemnějších podzimních tradic.

Ať už vyrazíte na slavnosti, nebo si otevřete lahev doma, svatomartinské víno je především příležitostí užít si chvíle u dobrého jídla a společného stolu.