# PÍT ČI NEPÍT TAK MLADÉ VÍNO

Ochutnávka Svatomartinského vína a svatomartinské husy, 11.11.2014

Už několik let se na Svatého Martina (11. 11.), někdy dokonce už v 11 hodin, nechávám zlákat na Svatomartinská vína. Ale teprve letos jsem se sám sebe ptal, proč vlastně pít tak mladá vína. V podstatě jde především o skvělý marketingový tah, jehož cílem je prodat víno víceméně horší kvality, je to ekvivalent mladého francouzského vína Beaujolais, které jde na trh cca o 10 dní později. Dobrý vinař ví, že od mladého uspíšeného vína nelze čekat zázraky, snad jen umožňuje zjistit, jak daný ročník bude vypadat ve zralé podobě. Ale pokud je někdo příznivec mladého svěžího vína, přijde si na své, ale měl by jej spotřebovat nejlépe do velikonoc. Poté víno může ztratit svoji výjimečnou chuť i svěžest.

Kdy a jak tenhle tanec kolem mladého vína začal? Označení Svatomartinské se ve spojitosti s vítáním nového vína začalo užívat již na dvoře císaře Josefa II. Začátkem listopadu končila vinařům u sedláků služba a některá vína bývala už tou dobou ve sklepě „vyčištěna“, takže tudíž není divu, že si nová úroda říkala o ochutnání. Sklizeň byla už v bezpečí pod střechou, blížil se klidný advent spojený s předvánočním půstem a tak svatomartinské veselí, spjaté s časem bohatého hodování, mohlo začít.

U nás první mladé víno vyrobily Vinné sklepy Valtice a pojmenovaly jej „Moravíno nouveau“. Psal se rok 1993. Ale teprve v roce 2005 uvedl Vinařský fond značku Svatomartinské na trh. Takové víno muselo být vyrobeno a označeno podle vinařského zákona – buď jako víno zemské, nebo víno jakostní, případně jakostní s přívlastkem. Tenkrát se přihlásilo 36 vinařství a podařilo se rozvést 125 000 lahví. Obliba Svatomartinského rostla a loňský rok se dalo ochutnat už téměř z dvou miliónů lahví. Letos to bylo kvůli deštivému počasí o něco méně. Pod značkou Svatomartinské lze vyrábět pouze vína raných odrůd (jejich přehled je na konci tohoto článku).

A zpět k otázce, proč pít tak mladé víno, když je v podstatě nehotové. Na otázku jsem si mohl odpovědět, jen když všechny vzorky ochutnám. A tak jsem ochutnával… Během mého ponoru do tajemství mládí, přicházeli známí, po kterých se mi už docela stýskalo. K mému potěšení se ke mně posadila známá trojka – Jana, Jitka, Dita, pak přišla i Lenka a „*dzień dobry, mi proszę pana“* řekl i pan Michal, který tak rád mluví po polsky. Nechyběl náš „hrabě“ Tadeáš, který mi poradil, na která mladá vína se zaměřit. A skutečně, jeho favorit Svatovavřinecké klaret získal přízeň u většiny příchozích. Někteří nepili nic jiného. Klaret je vlastně červené víno, které není do červena barvířkou dobarvené. Chutnalo skvěle, podle mne by nikdo nepoznal, že jde o Svatomartinské, natož že to bílé je vlastně červené. Následující rosé od Maděriče se též tvářilo téměř dospěle, už jsem se chtěl rozplývat, ale zarazil mě jeho konec. Jako když sleduji celkem slibně se rozvíjející film, který má naprosto nepochopitelný „unhappy end“. Ještě mě zarazilo, že jeden z Rosťů tu sedí s dvěma bývalými ženami – Blankou a Jaruškou. Taky nešťastný konec nebo slibný začátek něčeho nového? Druhý Rosťa si u baru s přítelem Danem pochutnával na ojedinělém červeném z Rhony určené pro čínský trh, právě nad tímhle vínem se s prvním Rosťou zamýšleli v některé z předešlých ochutnávek. Snad už přišel na to, čím to je, že to „čínské“ je tak

vychytané... Když si náš přítel Dan všiml, jak mlsně na „čínské“ zírám, také mi také nalil a já si tak na chvilku mohl „odpočinout“ na své cestě za svatomartinským poznáním. K večeru dorazili i Janík s chemikem Šemíkem, kteří podle rozkvetlých úsměvů evidentně už začali jinde, a vzorně v 11. hodin. Večer už si nabylo kam sednout a všichni si pochutnávali na husím stehýnku. Dokonce přišel i náš přední oční lékař Martin, který mi prozradil, že by se také rád profesionálně věnoval vínu. Určitě ho k tomu neinspirovalo Svatomartinské, protože popíjel červené Chateauneuf du Pape.

Takže bych se teď mohl zmínit o Svatém Martinovi. Tenhle světec na bílém koni má k nám přivézt první sníh. Jak letos vidno, není tato pranostika spolehlivá. Ona nikdy spolehlivá nebyla, spolehnout se dá jen skutečnost, že na Svatého Martina nebudou všichni Češi střízliví, budou se olizovat nad svatomartinskou husou a někde mlsat u talíře se svatomartinskými koláči.

Svatých jménem Martin je v liturgickém kalendáři několik, ovšem náš Martin z 11.11 je svatý Martin z Tours. Narodil se roku 316 či 317 v Sabarii (Panonie) – dnes Szombathely v Maďarsku – jako syn tribuna římské armády. Už v patnácti letech vstoupil do armády a kolem roku 334 byl přidělen k posádce v Samarobrivě v římské provincii Galia (dnešní Amiens ve Francii). Tam jednoho dne – už jako důstojník – uviděl u bran města neoblečeného žebráka, impulzivně rozťal mečem svůj vojenský plášť na dvě části a jednu z nich žebrákovi daroval. V noci se mu pak měl zjevit Ježíš Kristus, a když se ráno probudil, jal se podle legendy uzdravovat nemocné a dokonce i křísit mrtvé. Zastával se nespravedlivě vězněných a odvážil se intervenovat i u samotného císaře. V roce 371 se stal misionářem a následně biskupem v Tours. Jeho apoštolská činnost zasáhla nakonec celou Galii a dnes se jeho jméno vyskytuje v názvu 4603 kostelů a kaplí na celém světě. Svatý Martin zemřel 8. listopadu 397 v Cades a 11. 11 byl pohřben. Dožil se tak, v té době nevídaných, osmdesáti let. Stal se nejznámějším ze všech svatých a na tento den připadá i řada pranostik: "Na svatého Martina kouřívá se z komína", nebo třeba: "Na svatého Martina bude dobrá peřina".

A samozřejmě existuje i příběh, který odůvodňuje, proč se na Svatého Martina ládujeme propečenou husou. Martin měl obdržet biskupskou hodnost, ale jeho skromnost mu velela, aby zůstal stranou a tak se před papežovými vyslanci schoval do husníku mezi hejno hus. Ty ho ale hlasitým kejháním prozradily, takže biskupem se stejně proti své vůli stal. Za to husy odsoudil, aby v den jeho památky skončily na pekáči. Jiná legenda říká, že husa skončila za trest v troubě, protože svým kejháním rušila při bohoslužbách slovo boží. Ať už je pravdou cokoliv, podzimní vykrmená mladá husa již ke sv. Martinu patří. Dříve to mělo i řád: nejnižší sluha dostával vždy křídla, aby při práci lítal jako čamrda, vyšší sluha se těšil ze stehna a hospodářovi tak zůstal celý zbytek husy v pekáči. Podle pečené husy dokonce naše babičky předpovídali i počasí. Záleželo na množství a rozmístění podkožního tuku na těle husy, a pak také podle stavu jejích kostí. Když měla husa více podkožního tuku, pak byla tužší zima.

Husu jsem ochutnal, byla vítečná, snad nejlepší jakou jsem tu zatím jedl; možná právě proto, že nebyla tak tučná. Takže zima bude pravděpodobně jako loni – tudíž v podstatě žádná. Po huse jsem popíjel další Svatomartinské, abych si konečně odpověděl, proč pít

mladá vína. Jedno už vím jistě: má cenu je pít 11.11. u přítele Dana, poněvadž se tu setkám s kamarády, které jsem dlouho neviděl. Tím že ochutnávám mladá vína, si mohu připomínat své mládí, které též bylo nevyzrálé, nedokonalé a většinou mile či nemile hloupé. Pitím mladého vína se člověk při dobré vůli (nebo dá-li Bůh) může na chvíli cítit zase mladý anebo naopak ocení určitou vůni a chuť zralejšího věku a nad mladým vínem se jen shovívavě pousměje.

Pokud to shrnu, některá letošní Svatomartinská vína mi dala o sobě vědět, že i mladé víno má svou osobitost a stojí za to si jej někdy připomenout. Zvlášť na Svatého Martina.

Váš Vínomil Dorazil.

**Seznam Svatomartinských vín**

1. Muller – Thurgau, Bílík
2. Muller – Thurgau, Mitoma
3. Muller – Thurgau + Muškát m., Lahofer
4. Muškát moravský, Halm
5. Muškát moravský, Bílík
6. Veltlínské červené rané, Mitoma
7. Veltlínské červené rané, Halm
8. Svatovavřinecké klaret, Nové vinařství
9. Svatovavřinecké rosé, Maděrič
10. Svatovavřinecké rosé, Halm
11. Modrý Portugal rosé
12. Modrý Portugal, Halm
13. Modrý Portugal, Maděrič
14. Modrý Portugal, Bilík
15. Svatovavřinecké, Maňák