

# Svatý Martin. Tradice nebo marketingový tah?

11. 11. přesně v 11 hodin, 11 minut a 11 vteřin. To je čas, kdy první nedočkavci ochutnají to nejlepší letošní mladé víno, se značkou „Svatomartinské“.

JANA ŠVECOVÁ

**Liberec, Pláně pod Ještědem** – Neděle dopoledne, pár minut před jedenáctou. Před vinotékou Chateau Lednice v libereckém OC Forum už se houfují první nedočkavci.

„Je to pěkná tradice, kterou jsme si rozhodně nechтели nechat ujit, říká mi Jitka Novotná, narychlo jmenovaná „mluvčí“ dvou párů z Vratislavic.

**Martin potvrdil dobrý ročník**



**LETOŠNÍ SVATOMARTINSKÉ** slibuje skvělý ročník. Foto: P. Šimr

„Letos bude martinské víno lepší než loni. Je sladší, slibuje dobrý ročník, říká značce a pánové souhlasně přikývají. Pokládají se za milovníky vína. „Letos jsme chtěli jet do Maroka a nako-

nec jsme skončili ve Valticích,“ odpovídají se smíchem na otázku, zda jsou příznivci domácích, moravských vín, nebo značek zahraniční produkce. „U bílých vedou jednoznačně moravská,“ dodávají, když zacinkají sklínky k prvnímu připitku.

„Letošní je opravdu vynikající ročník,“ potvrzují vedoucí vinotéky Eva Malá. Ve vínech se skutečně vyzná a na to svatomartinské se obzvlášť těšila. „Přichází sem hodně našich zákazníků, je to vždycky velmi milé setkání,“ usmívá se a po slavnostním připitku odpovídá zájemcům na otázky, které víno by k čemu doporučila.

**K huse Müller, k žehličce Pálava**

„K huse určité Müller Thurgau, to je vynikající. Ale chyba nemá ani Muškát, Modrý Portugal,“ vysvětluje. „Prosim vás, které víno má tu chuť povidel?“ ptá se jedna z přítomných dam a dodává, že svatomartinskou husu naplnila jablky a hruškami. „Asi myslíte Svatovavříneček, tam je v pozadí chuť sušeného ovoce,“ přitakává Eva Malá. A hned ochotně odpovídá, co je jejím favoritem. „K huse určité „Müllerka“, ke kachně červené, vynikající je Modrý Portugal nebo novinka – Cabernet Moravia a k žehlení mám nejraději Pálavu. Ta je letos excelentní.“

„Letošní mladá vína jsou



vynikající,“ zazní zkušeně od Josefa Knajbla. Na ochutnávku dorazil se svou ženou a dcerou v rámci tradice. Ale jen na skok. Doma už na ně čeká martinská husa. „Už jen dopecu kůrku,“ říká paní Mile-

**Co je Svatomartinské víno?**

Svatomartinská vína jsou první vína ročníku, se kterými si podle tradice můžete přituknout na sv. Martina 11. listopadu v 11 hodin. Jedná se o vína svěží a ovocitá, která sice zrala pouhých pár týdnů, ale za toto dobu už stačila získat svůj osobitý charakter. Svatomartinská vína mají nižší obsah alkoholu, okolo 12 procent. Mladá vína se na rozdíl od Svatomartinského mohou ochutnávat už dřív, po stožení do lahví. Vypít se má nejpozději do jara.

na. K pečince přízná pivo, ale k příjemné odpolední pohodě si odnášejí Svatomartinské bílé. To je podle nich z letošního tří nabízených – bílého, růžového a červeného – nejlepší.

Značka „Svatomartinské“ byla registrována v roce 1995 a uděluje jí Vinařský fond, který spolu s Národním vinařským centrem organizuje propagaci vin pod jednotným názvem. Čeští a moravští vinaři tak navrátili svatomartinským vínem dávno tradici. Z obchodního pohledu ale zareagovali na francouzskou obdobu martinského vína – beautilo. „Náš Martin má před Francouzi týden předstih,“ glosuje Jitka Novotná a i její skupinka se vydává za pečeno husou.

Za tradiční podzimní pochoutkou se už od pátku vy-



**MARTINSKÁ HUSA.** Patřila tradičně ke konci hospodářské sezóny a byla i oslavou úrody, stejně jako Svatomartinské víno. Šéfkuchař Miroslav Christ (vlevo) připravil šest stovek husích stehének. Zájemci mohli ochutnat specialitu, například husí stehno v šouletu (uprostřed) nebo klasiku s knedlíky tří druhů a červeným zelím. To doporučuje Roman Křiánský. A na zapít? Svatomartinské! Foto: Vit Černý

pravily desítky lidí také na Pláně pod Ještědem. Šéfkuchař Miroslav Christ tu se svými pomocnicí – Kamilou Koubkovou, Libuší Humpalovou a Romanem Krňanským připravili na šest stovek porcí.

„Kromě klasiky jsme nachystali i některé speciality. Nepečeme ale celé husy. Jen stehna. To si totiž dává každý, a tak nechceme, aby se někdo cítil ošizený,“ říká šéf, zatímco zvědavě nakukujeme pod pokličky: husí stehno na hříbkách, v šouletu – staročeské specialitě z krup a brachu. To si nakonec objednávat a nelitují. Kolega se přiklání ke klasice. Na talíři mu kromě vypéčeného stehna voničiho kminem přistává houskový, bramborový a špekový

knedlík a červené zeli.

Huso-kachní hody samozřejmě nabízejí i kachní stehno na víně nebo na medu. Začínám litovat, že žaludek není větší a šoulet zasytl...

„To musíte přijít zitra. Proto jsou husí hody tři dny. Návštěvníci přijdou v sobotu na klasiku, podávají se do jídelního listku a už si rezervují stůl na druhý den, aby mohli ochutnat další speciality,“ dodává majitel chytrého nápadu i chaty Pavel Kabátek.

A pokud jste nestihli husí hody, můžete se na Pláně vypravit na tu zvěřinové. Začínají 7. prosince.

Určíte se vám tu zalíbí. Stejně jako herci Michalu Pavlaskovi, který právě na Ještědu a v chatě na Pláních točil svého Zadara.