

Víme co se Sv. Martinem?



Je to každý rok stejné...

Máme tady tradiční český svátek a nevíme si s ním tak docela rady. Jakých chyb se nejčastěji dopouštíme?

1. Svatomartinské považujeme za obdobu Beaujolais nouveau, přitom je podstatně starší než barevná fotografie (na rozdíl od mladého francouzského vína)
2. Husu pečeme s kmínem a česnekem, podáváme s knedlíkem a kyselým zelím. (Oceť, kmín a česnek k vínu?)
3. Nectíme termín a chytře začneme dříve než ostatní, takže před 11. listopadem. (Proč, jsme chytřejší?)

1. Svatomartinské je víno s tradicí...

Vyrábí se už dob Josefa II., jen jsme tradici našich předků obnovili 😊. Na svátek Sv. Martina se konala posvícení, poutě a čeledi končívala služba. Uzavíraly se nové smlouvy a lidé se naposled před šestitýdenním adventním postem najedli a napili – nejlépe hus a mladého vína.

Dnes ochrannou známku uděluje Vinařský fond. Komise „naslepo“ posuzuje standardním stobodovým systémem vlastnosti vína jako vzhled, vůni, chuť a celkový dojem. Všichni vinaři zdaleka neuspějí... To činí Svatomartinské „vzácnějším“ než mladé víno, které „komisí“ neprochází.

Svatomartinské musí být vždy suché a vyrobeno jen z povolených odrůd vypěstovaných v ČR: Veltlínské červené rané, Muškát Moravský, Müller Thurgau, Modrý Portugal, Svatovavřínecké a Zweigeltrebe.

Není tedy jako Beaujolais nouveau, které se objevilo v 60 tých letech. Navíc ho na našem trhu Svatomartinské porazilo. Tak na to bud'me hrdí! 😊

2. Svatomartinská husa je jen jedna...

A to pečená pomalu a potíraná jen mlékem nebo medem na zlatavou kůrku.

Podáváme ji s červeným zelím na karamelu a s jablky. Mírně kyselé chuti dosáhneme vínem, nejlépe Svatomartinským. Lokše jsou na sucho opečené placky z vařených brambor, potřené sádlem.

Jestli máte raději husu s kmínem, kysaným zelí a knedlíkem – fajn. Nemluvme ale o Svatomartinské huse, jen o nějaké huse, kterou jste si shodou okolností dali na Sv. Martina. 😊



3. Svátek je svátek

To že není 11.11. v kalendáři volný den je chybou hodnou nápravy (Poláci už na to přišli a mají volno a přitom vínu moc nedají... 😊)

Francouzům nezbyvá než závidět, že svůj svátek mladého vína ctí a nenapadne je otevřít si lahvinku dříve, než třetí čtvrtek v listopadu.

U jiných českých svátků problém s termínem nemáme. Nebo snad někdo chodí na šmigrus už v neděli? Rozbaluje vánoční dárky na Mikuláše?

Pomni člověče: „ Co by ti na to řekl Sv. Martin, až se jednou potkáte?“ 😊



Chybou poslední šidí každý sám sebe...

Svatomartinská vína se smí prodávat do konce března. Vypít by se měla do Velikonoc, aby si zachovala příjemnou svěžest. To ale neznamená, že je s nimi na jaře něco v nepořádku...

Při dobrém skladování vydrží déle, jen klesá ovocitost a vzniká vinný kámen. Nicméně ještě i v létě si na nich můžete pochutnat.

Proč tedy každý rok zůstává tolik lahví koncem listopadu bez povšimnutí?

Proč se vinaři každý rok obávají přebytků?

Proč supermarkety zahajují výprodeje 12.11.?

Svatomartinská jsou skvělá vína, za skvělou cenu...

Nevadí, v obchodech zbyde víc na ty,

kteří četli až do konce 😊 Na zdravý (rozum)!

