



SVATOMARTINSKÉ VÍNO

Pojem Svatomartinské mladé víno vstupuje do povědomí obyvatel České republiky od roku 2005. Přísná regule našeho Vinařského fondu, určuje druhy vína z nové sklizně i jejich výrobce, kteří tak mají právo označit svůj výrobek značkou Svatomartinského vína, představujícího sv. Martina, významného Evropana ze 4. stol.

Víno přichází na trh v den slavení jeho svátku 11. listopadu v 11.00 hodin a jeho prodej se každoročně zvyšuje... Vzniká tak nová národní tradice, kterou vzhledem ke vzrůstající kvalitě naší vinařské produkce, srovnatelné s evropskou a světovou vinařskou produkcí, můžeme komerčně využít. A jako členové Evropské unie můžeme najít v názvu Svatomartinské víno společné evropské kořeny ve význačné evropské osobnosti sv. Martina v úctyhodné délce trvání více než 1600 roků.

Autor děkuje panu řediteli Vinařského fondu Ing. Jaroslavu Machovcovi za vstřícnost a pomoc při zpracování této informační brožurky a zejména za souhlas s použitím loga Svatomartinského vína na titulní straně a Mons. Janu Peňázovi, faráři ve Křtinách za odbornou pomoc.

Taktéž upřímný dík panu Ing. Markovi Babiszovi, hlavnímu sommelierovi Národního vinařského centra za zpracování údajů o vinařství v České republice a zejména za informace o Svatomartinském víně.

HISTORIE SVATÉHO MARTINA Z TOURS

Z dávných dob starověké Římské říše, zasahující částečně i oblast našeho státního území zadunajskými zájmy Římanů, vynořuje se jméno sv. Martina, jednoho z nejznámějších a nejuctívanějších světců Evropy, jehož krátký životopis je napsán nejen pro milovníky Svatomartinského vína.

Kdo to byl sv. Martin z Tours? (latinsky Martinus) Je nutné rozlišovat světce stejného jména podle přídomku: sv. Martin I., sv. Martin z Bragy, sv. Martin de Porres, sv. Martin z Tours (naš P. Martin Středa - duchovní vůdce Brna obléhaného Švédy v r. 1645, není světec).

Narodil se kolem roku 316 v panonské Sabarii (dnešním Szombathely - **(1)**) v Maďarsku. Jeho otec, důstojník armády římské říše původem z italské Pavie - **(2)** nasměroval svého syna v 15 letech k vojenské kariéře, v 18 letech složil přísahu věrnosti římskému impériu. Sv. Martin proslul zejména legendárním skutkem lásky k bližnímu: jednoho mrazivého zimního večera jel Martin do vojenského tábora v Amiensu - **(3)** v Galii (tehdejší název dnešní Francie). U městské brány ho oslovil nuzně oděný žebrák, který prosilo almužnu. Nemaje u sebe nic, čím by ho obdaroval, rozdělil mečem svůj důstojnický plášť a polovinu dal chudákovi třesoucímu se zimou. Legenda dále vypráví, že v noci uviděl Martin ve snu Ježíše Krista, který byl oděn polovinou jeho pláště. Tato scéna připomíná jedno ze stěžejních Kristových přikázání citovaných v Bibli - Matoušově evangeliu: „cokoliv jste učinili jednomu z mých nepatrných bratří, mně jste učinili.“ (Mt 25,40). Tento hluboce dojemný příběh patřil po staletí k nejoblíbenějším světeckým motivům umělců, zejména malířů.

Po odchodu z armády se Martin dal pokřtít a rozhodl se žít v ústraní po vzoru egyptských poustevníků. S pomocí biskupa Hilaria založil kolem r. 361 v Ligugé klášter, (8 km jižně od Poitiers - **(4)**), stal se knězem,

shromáždil kolem sebe své žáky a spolu s nimi slovem i příkladem hlásal křesťanství okolním vesničanům. Když se po smrti biskupa Hilaria (kolem r. 371) stal jeho nástupcem v Tours - **(5)**, pokračoval neúnavně v pastorační činnosti ve své diecézi, kde zakládal farnosti a kláštery. Poblíž svého biskupského města Tours založil klášter v Marmoutier, později důležité kulturní středisko. Při jedné pastorační cestě sv. Martin zemřel 8. listopadu 397 v Candes ve věku 81 let. Toto město se

nyňí nazývá Candes -Saint-Martin (v blízkosti Tours). Pohřben bylo 3 dny později a tak se stal 11. listopad dnem slavení Martinova svátku.

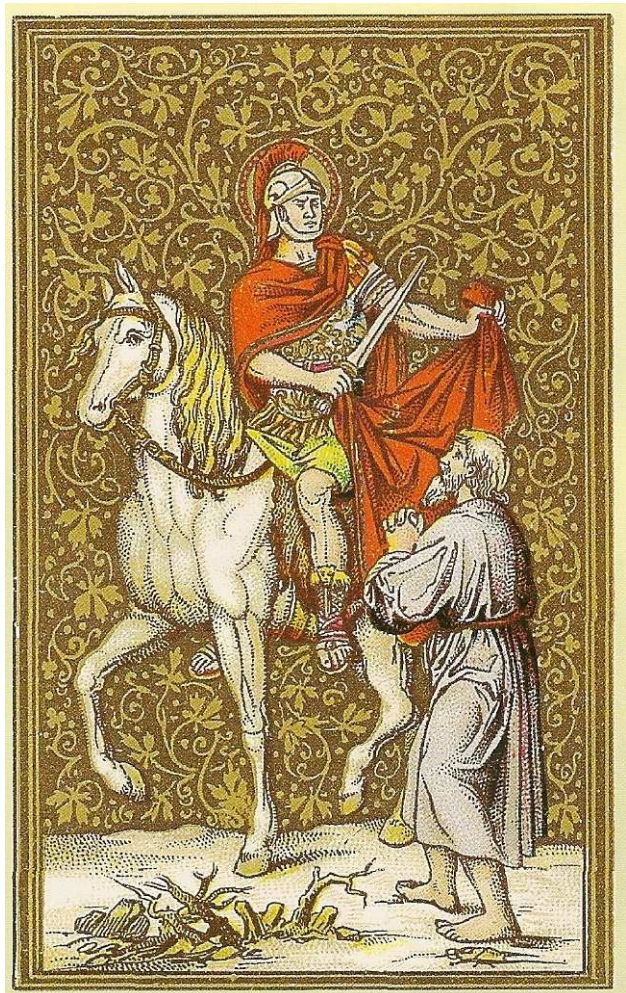
Nad Martinovým hrobem v Tours byla postavena nádherná bazilika, která byla zničena za francouzské revoluce. Od středověku bylo toto místo považované za národní svatyni a bylo poutníky hojně navštěvováno. Nynější bazilika je menších rozměrů. Jeho svátek je pravidelným datem pro mnohé Evropany, které s tímto dnem spojují různé zvyky: např. společná setkání přátel, rodin, kteří zasednou ke stolu k martinské huse, která bývala poslední pečeně před adventním postem, pečou se martinské rohlíčky či podkovy, zapalují se martinské ohně, v zaalpských zemích, zejména v Bavorsku, provádí zakuklená mládež svoje žerty. I v naší zemi se konají (zatím) ve větších městech průvody s lampiony dětí vedené jezdcem na bílém koni představující sv. Martina (Praha, Kroměříž, Jihlava, Blansko...). Stará pranostika říká, že sv. Martin přijíždí na bílém koni, to znamená s prvním sněhem.

Ve výtvarném umění např. v sochařství a obzvláště v malířství existují význačná díla znázorňující legendární výjev důstojníka na koni s žebrákem obdarovaným částí Martinova pláště. Např. Národní galerie v Praze vlastní Škrétův obraz vyjadřující uvedenou událost. V diecézním muzeu v německém Rottenburgu je deskový obraz jezdce s následným snovým výjevem. Prakticky však lze tato umělecká díla počítat do tisíců, protože každá svatomartinská svatyně vlastní obvykle něco podobného.

V roce 2005 prohlásila Rada Evropy trasu mezi rodištěm sv. Martina v maďarském Szombathely a francouzským Tours za evropskou kulturní stezku s cílem představit významné památky spojené s životem a kultem tohoto světce. Stezka je již částečně vytyčena: tabule s informační návazností u jednotlivých svatomartinských svatyní jsou instalovány ve Slovinsku, Chorvatsku, Maďarsku. Bližší viz www.viasanctimartini.eu, kde jsou mj. také informace o možnosti získání putovního diplomu v Martinově rodném městě Szombathely.

V předkládaném článku jsou podány základní informace o sv. Martinu z Tours, jehož jméno se vyskytuje v titulu 4603 kostelů a kaplí rozsetých po celém světě (např. Anglie 199, Francie 1564 Itálie 910, Německo 652, Španělsko 293, Česká republika 145, USA 143, Afrika 26, Austrálie a Oceánie 20...) Autor tohoto článku se domnívá, že jako Evropané bychom měli sestoupit ke svým kořenům a poznat životopis této význačné evropské osobnosti, která spoluvytvářela duchovní základy Evropy. To by mělo patřit v současné době k všeobecnému historickému vzdělání obyvatel Evropské unie.

Děkují Vinařskému fondu za inspiraci k napsání tohoto článku. F.Odehnal



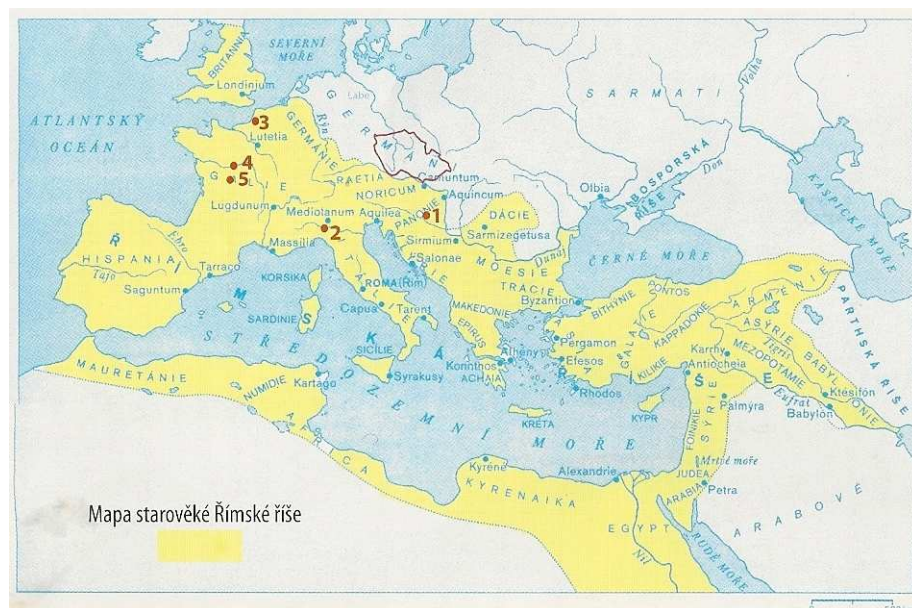
Litografický obraz sv. Martina zobrazující legendární motiv obdarovaného žebráka polovinou Martinova pláště.

Poznámka.

Sv. Martin je patronem diecézí Stuttgart a Mohuče, Burgenlandu, kantonu Schwyz, dále vojáků, dragounů, jezdců na koních a podkovářů, zbrojířů, tkalců, koželuhů, krejčích, rukavičkářů, kloboučníků, hlasatelů, hoteliérů, mlynářů, kartáčníků, bednářů, v i n a ř ů, pastýřů, hostinských, cestujících, chudáků a žebráků, zajatců, domácích zvířat, přímluvce za úrodu na polích a h u s í (podle legendy se světec zdráhal přijmout biskupskou hodnost a schoval se do husince mezi husy, které ho však svým kejháním prozradily). Jeho osobním atributem je h u s a.

(Atribut světců je předmět, který se přidává k soše, obrazu jako poznávací znak vztahující se k jejich postavení či na zvláštní událost z jejich života.)

MAPA STAROVĚKÉ ŘÍMSKÉ ŘÍŠE



- 1) Szombathely - 115 km JV od Vídně
- 2) Pavie - 30 km - J od Milána
- 3) Amiens - 120 km S od Paříže
- 4) Poitiers - 220 km - JZ od Paříže
- 5) Tours – 200 km - JZ od Paříže, Candes-Saint-Martin - město u Tours

KTERAK BYO ZALOŽENO SVATOMARTINSKÉ POSVÍČENÍ

Kníže Oldřich lovil jednou v lesích křivoklátských. Když se hnál za jelenem, odloučil se od své družiny a zabloudil. Vyjel na mýtinu a rozhlížel se kudy by se dostal z lesa. V tom vyšel na mýtinu uhlíř a kníže ho žádal, aby ho vyvedl na cestu.

„Vyvedu, vyvedu, milý pane“, povídá uhlíř, „ale snad bys chtěl chvíli odpočinouti. Mám tu v lese chalupu. Ve vsi pod vrchem je dnes posvícení a žena zabila husu“. Kníže se usmál a šli. Cestou vyzvídal uhlíř: „Tys jistě z družiny knížecí?“ „Jsem knížecím komorníkem a říkají mi Mates.“

V chalupě kníže pojedl s chutí posvícenské husy. Když potom uhlíř za pohoštění děkoval, řekl: „Snad i ty přijdeš někdy do Prahy; zavítej ke mně do hradu a já tě na oplátku pohostím.“

„Přijdu, přijdu,“ jemu nato uhlíř, „ale slib mi, že dáš také upéci husu.“ Kníže rád slíbil, a potom ho uhlíř vyvedl z lesa.

Nedlouho potom, bylo to o svátku sv. Martina, záhy z rána objevil se v bráně pražského hradu venkovan a ptal se na pana Matesa. Stráž podle rozkazu knížete hned milého uhlíře vedla do hradu a tam ho služebníci zavedli do velké síně.

Uhlíř všecek užaslý knížecí nádherou stál na prahu. Ale jaké bylo jeho podivení, když zvěděl, že to byl sám kníže Oldřich, kterého uctil ve své chalupě. Kníže ho radostně uvítal.

Když byl čas oběda, přišla na stůl pořádná husa, pěkně vypečená, na které si uhlíř výborně pochutnal. Potom kníže propustil uhlíře v milosti a hojně jej obdaroval.

Na paměť svého pohoštění v chatě uhlířské ustanovil kníže, aby všude na sv. Martina mívali pečenou husu. Takový byl původ martinského posvícení, které od té doby po dlouhé časy v Praze a jinde slavívali.

A. Wenig

Obnoví se v naší zemi tato tradice?

RECEPTY MARTINSKÉ HUSY

Pečená svatomartinská husa (podle Marie Janků-Sandtnerové, Kniha kuchařských receptů 1935). Vykuchanou husu uvnitř i na povrchu osolíme, okmínujeme a dáme do hlubokého, nejlépe kamenného pekáče prsama dolů, kde ji trochu podlejeme vodou. Často poléváme a pečeme až zčervená. Je-li tučná, propícháme opatrně vidličkou, pak ji vyndáme, sádlo sebereme, husu vložíme obrácenou stranou do pekáče a upečeme opět do červena. Měkkou husu nakrájíme, složíme na mísu, šťávou trochu polijeme, ostatní šťávu podáváme v omáčnicku. Příkrm: zelí, houskový knedlík. Poznámka: Je-li husa čerstvě zabitá, dáme ji do studena dva dny uležeti.

Varianta: podle Restaurace 29 Boskovice.

Vykuchanou husu zalijeme na 24 hodin slanou vodou, dáme do ledničky.

Jinak viz předcházející recept.

Příkrm houskový knedlík, zelí do kterého se nakonec dávají bobule hroznů.

Dobrou chuť!

ZÁKLADNÍ ÚDAJE O SVATOMARTINSKÉM VÍNĚ

Ing. Marek Babisz - hlavní sommelier - Národní vinařské centrum o.p.s. Valtice

Svatomartinské víno je víno mladé pocházející z podzimní sklizně daného roku, proto má lehkou barvu i chuť a nižší obsah alkoholu, obvykle okolo 12 %. Na Svatomartinské víno zpracovávají vinaři rané odrůdy. Vyrábět se mohou tyto typy vín:

BÍLÉ VÍNO

Odrůdy: Müller Thurgau, Veltlínské červené rané a Muškát moravský:

Svatomartinské jiskří zelinkavě žlutou barvou. Je to svěží ovocné víno s příjemným charakterem primárního aroma ve vůni a vyváženým obsahem kyselin a cukrů. Může mít mírný obsah oxidu uhličitého.

RŮŽOVÉ VÍNO, KLARET (vyrábí se z modrých hroznů).

Odrůdy: Modrý portugal a Svatovavřínecké.

Růžové Svatomartinské se výborně hodí k podzimu svou růžovou až cibulovou barvou.

Má svěží ovocitý charakter, umírněný obsah tříslovin, příjemnou kyselinu. Najdete v něm mírný obsah oxidu uhličitého.

ČERVENÉ VÍNO

Odrůdy: Modrý portugal a Svatovavřínecké.

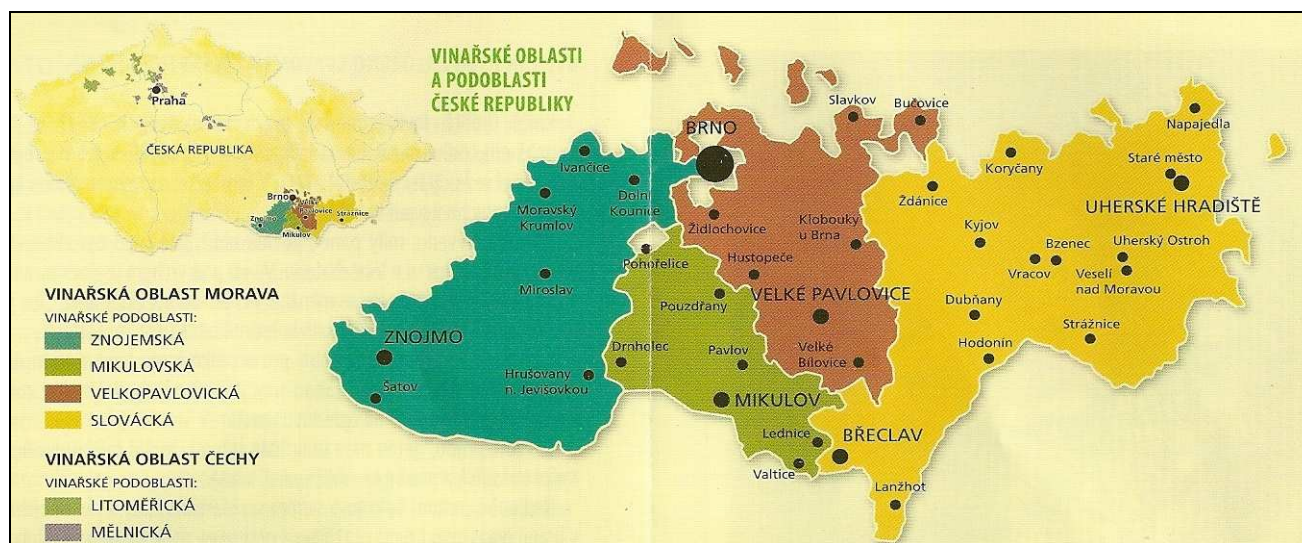
Červené Svatomartinské zaujme příjemnou rubínovou či granátovou barvou. Má svěží ovocitou či květinovou vůni. Chuť je hebká sametová vyrovnaná, nerušená ostrou kyselinou. Může mít mírný obsah oxidu uhličitého.

SVATOMARTINSKÉ VÍNO, JAK CHUTNÁ A JAK SE PIJE

Mladá vína jsou lehká, s nižším obsahem alkoholu - kolem 12 %. Jsou ovocitá, což znamená, že v nich lze odhalit vůni a chuť různých druhů ovoce jako např. broskví, tropického ovoce (grapefruitu, pomeranče), banánů, hrušek, švestek nebo višní).

Ovocité aroma harmonicky doplňuje šťavnatá kyselinka, která dodává mladému vínu velmi ceněnou svěžest. Některá vína, zvláště bílá a růžová, mohou po nalití do skleničky velice jemně perlit. Je to známka a charakteristika mladého vína a pouze zvýrazní jeho vůni a chuť.

VINAŘSKÉ OBLASTI A PODOBLASTI ČESKÉ REPUBLIKY



VINAŘSKÁ OBLAST ČECHY

Podoblasti	obce	výrobci	výměra (ha)
Mělnická	37	81	335

Litoměřická	29	48	294
Celkem Čechy	66	129	629

VINAŘSKÁ OBLAST MORAVA

Podoblasti	obce	výrobci	výměra (ha)
Mikulovská	30	2503	4459
Slovácká	115	8379	4310
Velkopavlovická	75	7276	4742
Znojenská	91	1153	3198
Celkem Morava	311	19311	16709

CELKEM ČESKÁ REPUBLIKA

Obce	výrobci	výměra(ha)
377	19440	17338

VÝROBA SVATOMARTINSKÉHO VÍNA (lahví)

2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
125 000	352000	526000	700000	1110000	1 600000	1 800000 ?

VINAŘSTVÍ V ČESKÉ REPUBLICCE

Historie a současnost moravských a českých vín

Prvními pěstiteli vína na našem území byli pravděpodobně Keltové. Nejstarším dochovaným archeologickým důkazem vinařství na Moravě je archeologický nálezný vlnařského nože, kterého používali římskí legionáři k obdělávání vinic v oblasti Pálavy. O rozvoj pěstování vína se velmi zasloužil český král a římský císař Karel IV. V současné době jsou moravská a česká vína řazena k nejlepším v Evropě a ve světě. K význačnému rozvoji vinařství patří doba 14.-16. stol., kde se pěstováním vína zabývala města a kláštery. Nejnovější rozmach vinařství nastává po sametové revoluci, kdy se obnovují nebo nově vznikají rodinná vinařství a větší vinařské společnosti. V České republice se vinná réva pěstuje na 17338 hektarech (96 % Morava a 4 % Čechy). Vinařskou činností se zabývá přes 700 registrovaných vinařství a tisíce malých soukromých vinařů, sdružených ve Svazu vinařů České republiky. Profesním časopisem je měsíčník Vinařský obzor vydávaný již přes sto let. Počet odrůd: okolo 29 bílých a 22 modrých. Všeobecný rozvoj, propagaci prodeje, informování veřejnosti, rozvoj vinařské turistiky zajišťuje Vinařský fond se sídlem v Brně (v sídle Jihomoravského kraje). Stálá výstava tuzemských vín pro širokou veřejnost je prezentována Národním vinařským centrem, v současné době má sídlo na zámku ve Valticích. Stálá výstavní a prodejní expozice bude od r. 2012 na zámku v Mikulově. Pro zájemce o vinařství na Moravě a v Čechách jsou k dispozici:

www.vinazmoravy.cz a www.vinazcech.cz.

PRAMENY:

Rok se svatými - Schauber Vera, Schindler Michael * Karmelitánské nakladatelství, Kostelní Vydří 2002 *

Liturgia horarum - breviář a kniha modliteb katol. církve * Prvorepubliková čítanka pro školy obecné * Malý průvodce současným vinařstvím, Vinařský fond ČR, 2/2009 * Malá československá encyklopedie, sv. 5, 1986

Kuchařská kniha receptů - Marie Janků-Sandtnerová 1935 * Recepty -Andrea Zouharová - Restaurace 29 Boskovic

Vydal Jiří Brauner, U škrobárny 3, Dolní Kounice ve spolupráci s Národním vinařským centrem

Text© Ing. František Odehnal

Vydáno v roce 2011