**Svatomartinská vína budou letos kvůli náročným klimatickým podmínkám vzácnější, cena přesto zůstává na úrovni minulých let**

**Už je jasno, na trh letos zamíří více než 1,9 milionů lahví Svatomartinských vín. Oproti předchozímu roku jde o pokles, který reflektuje náročný průběh letošní vinařské sezóny a s tím související nižší sklizeň. Produkci výrazně ovlivnily dubnové mrazy, letní sucho a zářijové deště, které snížily objem sklizených hroznů v průměru o 30 %.**

*„Navzdory náročným klimatickým podmínkám v roce 2024 se moravským vinařům podařilo vyrobit Svatomartinská vína vynikající kvality. Navíc již několik sezón, včetně letošní, udržují jejich cenu prakticky na stejné úrovni, což je pro spotřebitele bezesporu příjemná zpráva,“* řekl Ondřej Beránek, prezident Vinařské unie, která sdružuje významné tuzemské producenty.

**Celkem se můžeme těšit na 310 svatomartinských vín od 75 vinařství**, podobně jako v loňském roce. V ročníku 2024 převažují tradičně bílá vína (144), následována růžovými a klarety (92) a červenými víny (74). Pod značkou Svatomartinské lze vyrábět pouze vína povolených odrůd a jejich cuvée. U bílých vín se jedná o Müller Thurgau (77), Veltlínské červené rané (20), Muškát moravský (47), u růžových o Modrý Portugal (7), Svatovavřinecké (34) a Zweigeltrebe (50), u červených o Svatovavřinecké (24) a Modrý Portugal (50).

„*Vína jsou svěží a aromatická, bílá a růžová se vyznačují ovocitostí a jemnou kyselinkou, což jim dodává šťavnatost typickou pro Svatomartinská vína. Červená vína, vyráběná z modrých odrůd sklizených ve vyšší zralosti, mají plné ovocné aroma a intenzivní chuť,“* sdělil Zbyněk Vičar,ředitel Vinařského fondu, který ochrannou známku Svatomartinské vlastní a každoročně ji propůjčuje vinařům.

**Vysoká kvalita navzdory poklesu produkce**

*„Svatomartinské víno není jen symbolem podzimu a s ním spojených společenských akcí, ale je také známkou kvality. Spotřebitelé tak mají jistotu, že jako Svatomartinské nekoupí víno, které by neodpovídalo vysokým standardům,“* řekl Zbyněk Vičar*.* O tom, která vína se dostanou na trh s označením Svatomartinské, rozhodovali degustátoři v Centru Excelence ve Valticích ve dnech 22. října a 1. listopadu. **Z celkového počtu 342 přihlášených vzorků neprošlo pouze 6 %**, což svědčí o vysoké kvalitě vinařské práce i celého letošního ročníku. „*Kvalitu Svatomartinských vín již známe a jsme rádi, že můžeme už začít hodnotit i letošní ročník, a to tak, že bude patřit mezi ty velmi kvalitní. Krásně svěží Svatomartinská vína jsou toho důkazem a máme se rozhodně čím pochlubit,“*uvedl David Šťastný, ředitel vinařství Chateau Valtice – Vinné sklepy Valtice.

**Prodej Svatomartinských vín již v pátek 8.11.**

Přestože svátek svatého Martina letos připadá na pondělí, umožnil Vinařský fond prodej Svatomartinských vín již od pátku 8. listopadu, aby se naplno využil bezprostředně předcházející víkend. Spolu s otevřením prvních lahví zároveň od tohoto data odstartuje celá řada svatomartinských akcí a slavností napříč republikou, které potrvají minimálně do konce listopadu. Největší ochutnávkou Svatomartinských vín je tradičně **Svatomartinský košt v Brně**, který 11. 11. od 11 hodin na brněnském náměstí Svobody tradičně organizuje Vinařský fond. Přehled svatomartinských akcí naleznete na [www.vinazmoravyvinazcech.cz](https://www.vinazmoravyvinazcech.cz).

**Jak snoubit Svatomartinská vína**

*„Tato mladá vína přinášejí svěžest a radost z nové sezóny a jsou ideálním společníkem nejen k tradičním svatomartinským husám, ale i pro ty, kdo chtějí jako první ochutnat letošní plody moravských a českých vinic,“* prozradila hlavní sommelierka společnosti BOHEMIA SEKT Denisa Kolaříková.

Svatomartinská vína se stala pevnou součástí listopadové tradice a jejich obliba každoročně propojuje vinaře, znalce i gurmány. Spojení těchto vín s typickými sezónními pokrmy slibuje výjimečný gastronomický zážitek. *„K játrové paštice s brusinkami se výtečně hodí Víno Mikulov Svatomartinské Müller Thurgau. K husímu kaldounu bych zvolila bílé Svatomartinské Zweigeltrebe klaret z vinařství Víno Mikulov, které je vyrobeno z modrých hroznů a k hlavnímu chodu je jasnou volbou Modrý Portugal s jemnou tříslovinou, který bezvadně doplňuje chuť propečené husy a zároveň pomůže ulehčit trávení,“* doporučuje Denisa Kolaříková.

**Budoucnost vinařství? Nevyzpytatelné počasí a nižší produkce**

Rok 2024 přinesl vinařům výjimečně náročné klimatické podmínky. **Dubnové mrazy poškodily až 90 % vinic v Čechách a přibližně 20-30 % na Moravě.** *„Teplé počasí na konci zimy a v předjaří urychlilo vývoj révy až o měsíc, mrazy v dubnu proto zastihly révu v kritické fázi vývoje“* uvádí bioklimatolog Martin Možný.Následovalo dlouhé suché léto s extrémními teplotami, které uspíšilo sklizeň na počátek srpna, což je na mnoha místech historicky nejranější termín.

Mnohé odrůdy dozrávaly současně, což vytvořilo extrémní tlak na logistiku sklizně a jejich zpracování a vyžadovalo přehodnocení zavedených postupů. *„Často jsme sklízeli v noci a brzy ráno, abychom zachovali kvalitu hroznů, což se pozitivně projevilo zejména u pozdnějších odrůd a vín z modrých hroznů,“* řekl Bořek Svoboda, ředitel Zámeckého vinařství Bzenec. *„Letošní sklizeň jsme zahájili hned zkraje srpna a můžeme říct, že to byla naše nejranější a zároveň nejkratší sklizeň,“* uvedl Petr Ptáček, ředitel vinařství Habánské sklepy.

Podle dat Vinařské unie zaznamenala většina moravských vinařství **pokles produkce v průměru o 30 % oproti loňsku**, což bude mít dopad na trh vín v příštím roce. *„Pokles produkce hroznů se projevil u většiny pěstitelů, avšak s velkými regionálními rozdíly, v některých lokalitách hlásí propady až o 50 %. Je zřejmé, že hroznů s deklarovaným moravským původem bude málo,“* doplňuje Ondřej Beránek, prezident Vinařské unie. „*Letošní ročník nám opět připomněl, jak závislí jsme na přírodě, a že to, co platilo v minulém století, už dnes nefunguje. Investice do inovací a hledání nových postupů je nutností, abychom byli schopni reagovat a udržet vysokou kvalitu a tradici moravských vín,“* uzavřel Ondřej Beránek.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Odrůda** | | **Celkem** | |  | **Jakostní zařazení** | **Celkem** |
| Müller Thurgau | | 77 | |  | Moravské zemské víno | 299 |
| Muškát moravský | | 47 | |  | Jakostní víno odrůdové | 6 |
| Veltlínské červené rané | | 20 | |  | Pozdní sběr | 1 |
| Svatovavřinecké (rosé, klaret) | | 34 | |  | Kabinetní víno | 3 |
| Modrý Portugal (rosé, klaret) | | 7 | |  | České zemské víno | 1 |
| Zweigeltrebe (rosé a klaret) | | 50 | |  |  |  |
| Svatovavřinecké (červené) | | 24 | |  | **Kategorie** | **Celkem** |
| Modrý Portugal (červené) | | 50 | |  | Svatomartinské bílé | 144 |
| Cuvée | | 1 | |  | Svatomartinské rosé a klarety | 92 |
| **Celkem** | | **310** | |  | Svatomartinské červené | 74 |
| **Vinařská podoblast** | **Celkem** | |
| Velkopavlovická | 124 | |
| Slovácká | 51 | |
| Mikulovská | 45 | |
| Znojemská | 10 | |
| Morava – bez podoblasti | 79 | |
| Mělnická | 1 | |

***Podrobnosti pro editory:***

***Značka „Svatomartinské“*** *byla registrována v roce 1995 a od roku 2005 je jejím vlastníkem Vinařský fond. Ten ve spolupráci s Národním vinařským centrem organizuje propagaci těchto vín pod jednotným logem.*

*Svatomartinské se může prodávat pouze v lahvích a ty musí být označeny známým logem svatého Martina na koni jednak na etiketě, jednak na kapsli nebo šroubovém uzávěru na hrdle. Na lahvi kromě symbolu sv. Martina najdete ještě sklenku v národních barvách, která garantuje původ vína z České republiky. Pouze vína, která díky své kvalitě uspějí u hodnocení, budou mít možnost nosit známku* ***Svatomartinské 2024****. Při bodování musí víno získat minimálně 80 bodů z celkových 100 bodů.  Hodnotí se čistota vína, barva, vůně, chuť a celkový dojem. Letošní ročník posuzovala odborná komise* ***22. října*** *a* ***1. listopadu*** *v Excelence centru ve Valticích. V roce 2023 šlo na trh rekordních 2,78 milionu lahví. Svatomartinského bylo 326 druhů od 76 výrobců.*

Kontakt pro média:

Michaela Šetelík

[setelik@peprconsulting.cz](mailto:setelik@peprconsulting.cz)

737755094