



Trochu jiný pohled na Svatomartinské víno

V případě oslavy Svatomartinského vína a pečené husy jde o dlouholetou tradici při které obě její složky patří k sobě jako den a noc, nebo vyjádřeno gastronomicky jako poklice na hrnec.

Připravil: Ing. Michal Vokrál, CSc.

Není nejmenších pochyb, že datum 11. listopadu si bez konzumace vína a husy ani nelze představit, v případě obou komponentů v mnoha chutných variantách! Svatomartinské slavnosti spojené s tímto datem již dlouhá léta podporuje propagačně Vinařský fond ČR. Současné chrání i registrovanou značku vín, požadovanou kvalitu vín, vybranými odrůdami i přidělovanými zátkami. Otázkou zůstává, jak to je a bude s husami, popř. kachnami.

2024 – atypický ročník

Rok 2024 je v případě Svatomartinských slavností charakte-



SVATOMARTINSKÉ SLAVNOSTI A PEČENÁ HUSA

rizován s celkově nižší produkcí Svatomartinského vína, naopak větší produkcí husí. V číselném vyjádření se jedná o dodávky na trh 1,93 milionů lahví svatomartinských vín. Lidé mohou ochutnat 310 druhů těchto vín od 75 vinařství. I v letošním ročníku již tradičně převažují bílá svatomartinská vína (144 druhů). V nabídce jsou i růžová vína a klarety (92 druhů) a také červená vína (74 druhů). Podle údajů Vinařské unie ČR za nižší úrodu hroznů mohou



letošní nepříznivé klimatické podmínky, konkrétně dubnové mrazy, letní sucha i vydatné deště v září.

O 9% více hus

Oslavit svátek svatého Martina je stále populárnější. Projevuje se to v rostoucím počtu vylihnutých i vykrmených hus v Česku. Podle oficiálních údajů se v ČR vylihlo 166 904 kusů

této vodní drůbeže, tedy meziročně o 9 procent více. Po započtení vývozu a dovozu se podle odhadu Českomoravské drůbežářské unie tedy vykrmilo letos 178 654 kusů této drůbeže. Každá husa vydá zhruba na šest porcí, to dělalo na letošní svatomartinské oslavy 1 071 924 porcí.

Středověká tradice svatomartinských oslav, která souvisela s ukončením zemědělského roku, přetrvává až do současnosti. Udržel se i zvyk servírovat v rámci oslav pečenou husu, i když Češi dávají stále častěji přednost před vlastnoručním upečením návštěvě restaurace. Pokud restaurační zařízení mají v nabídce husu domácího původu, obvykle se tím v reklamních upoutávkách pochlubí. Ty pocházejí spíše z menších chovů a jsou kvalitnější, protože jsou vykrmovány tradičním způsobem v kombinaci s pastvou, což chov prodražuje.

Nejistota chovatelů hus

Pokud si lidé chtějí opravdu pochutnat, měli by sáhnout po huse domácího původu. Je kvalitnější, její maso je křehčí a celkově je chutnější i proto, že neputovalo v kamionech stovky kilometrů napříč Evropou. Chov hus je navíc v Česku tradiční záležitostí a chovatelé jej





nadále drží, přestože celková situace tuzemského drůbežnictví není dobrá. Kombinace nízkých cen a vysokých nákladů, které ještě zvyšují přibývající požadavky na hospodaření, jen prohlubují ne-jistotu chovatelů ohledně budoucnosti.

Strašák ptačí chřipky

Chovatelům způsobuje vážné obavy ptačí chřipka, která se stejně jako v předešlých letech šíří Evropou. Ohnisek v domácích i komerčních chovech přibývá a Česko není výjimkou. K této vysoce patogenní nakaže je náchylná zejména vodní drůbež, což jsou právě husy a kachny.

Vzhledem k tomu že ptačí chřipka ztratila svou sezonnost, je nutné důsledně dodržování pravidel biologické bezpečnosti v průběhu celého roku. Základním preventivním opatřením je chov drůbeže v uzavřených objektech a zabránění kontaktu s volně žijícími ptáky. Virus cho-roby se do chovů dostává buď přímým kontaktem, nebo i nepřímým přenosem například krmnou směsí. Vakcinace ověřována například ve Francii se zatím jeví jako problematická.

Přednost domácí produkci

Ne každý milovník Svatomartinského vína nebo pečené

husy má obě složky k dispozici. Ne každý pěstuje révu vinnou ve vlastní vinici, ne každý má vlastní chov husí. Jde ale o to, aby každý konzument jednoho, či druhého, nejlépe však obojího najednou vyhledával a upřednostňoval domácí produkci, která neabsolvovala cestu kolem světa a potom se na talíři objevila v nevalné kvalitě! Pěstování révy, výroba vína i chov hus jsou náročné na ruční práci. Bohužel stále více se také rozvírají nůžky mezi cenou výkupní a prodejní, zvláště u hus. Važme si všech, kteří se tomu věnují a našim zájmem o jejich produkci je podporujeme. Jinak budeme moci v krátké době na tyto pochoutky zapomenout!

