



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

**KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD  
MARIBOR**

Vinarska ulica 14, 2000 Maribor

tel.: (02) 228 49 00, fax: (02) 251 94 82

E-pošta: [info@kmetijski-zavod.si](mailto:info@kmetijski-zavod.si), <http://www.kmetijski-zavod.si/>

**Oddelek za kmetijsko svetovanje, specialistična služba za vinarstvo**

**Maribor, 4. 11. 2020**

## **MARTINOVO LETOS MALO DRUGAČE**

11. novembra goduje sv. Martin. To je v Sloveniji star ljudski praznik, ki naznanja konec dela na poljih, vrtovih in sadovnjakih ter seveda krst mladega vina, martinovo. Praznik je tradicionalno povezan z uživanjem vina, saj se okoli tega datuma mošt spremeni v vino. V dneh okoli 11. novembra so vsako leto po Sloveniji pripravili različna praznovanja, predstavitve in pokušine mladega vina.

Letos bo zaradi sprejetih ukrepov za zajezitev epidemije Covid-19, žal to onemogočeno, tako bo ta praznik obeležen v krogu najbližjih, torej v domačih kletah, gorcah, kuhinjah in jedilnicah.

V ljudskem izročilu je "martinovo" poznano tudi kot "jesenski pust". Kot večina krščanskih praznikov ima tudi martinovo korenine v starih poganskih običajih. V novembru so naši poganski predniki obhajali nekak praznik, ko so se končala dela na polju, zato so darovali bogovom zahvalno daritev za dobro letino, prosili za pomoč v naslednjem letu, hvaležno pa so se spominjali tudi svojih rajnih prednikov. Ta praznovanja so bila povezana z obilnim uživanjem hrane in pijače, tudi vina, ki je v tem času dozorevalo.

Cerkev je pozneje to pogansko praznovanje prekrila s krščanskim plaščem in ga povezala s praznovanjem enega, od pri ljudeh najbolj priljubljenih svetnikov, svetega Martina, ki goduje 11. novembra.

Tudi v tem primeru ima sv. Martin bolj malo opraviti s tem, kar se na martinovanju in okoli njega godi, saj je ta usmiljen vojščak in pozneje škof, bolj slučajno postal vinski patron. Po naključju sodi k Martinovi pojedini tudi gos - pač po legendi, da se je Martin bojda skrtil med gosi, ko so mu prišli povedat, da je postavljen za škofa.

V vinorodnih deželah pa se za martinovo goski, mlincem in rdečemu zelju pridruži tudi vino. To je mlado vino, ki šele začenja s svojim razvojem.

Verjetno vas zanima, kaj letošnja mlada vina obetajo?

Prva srečanja z mladimi vini nakazujejo, da so vina prijetnega videza – sijočih, sortno značilnih barv, v vonju oz. cvetici pa prepoznavno dišavna. V okusu so vina alkoholno zmernejša, živahna, iskriča, sadna, harmonična in prijetno pitna.

Zato priporočam, da si pri naših vinarjih čimprej naročite nekaj svežega in poživljajočega.

Vino že dolgo ni več kot pijača, samo za posebne priložnosti. V vsakdanjem življenju, tudi poslovnem, je vino vse pomembnejše. Lahko je krepčilo in zdravilo, nam daje voljo, pogum in veselje, samozavest in odločnost. Vino je torej dopolnilo hrani, saj zaokroža okus posamezne jedi in jo oplemeniti. Poživlja tek ter spodbuja izločanje želodčnih sokov in s tem vpliva na boljšo prebavo. Tako učinkuje seveda le dobro vino, lepo in prijazno ponujeno, v primernih kozarcih, primerne temperature in primerne vrste, ki se prilega okusu jedi.

Ob vsem tem pa je potrebno spoštovati tudi "ta pravo mero", torej naj bo na zdravje, za zdravje!

**Tadeja Vodovnik Plevnik, specialistka za vinarstvo, KGZS-Zavod Maribor**