

# Z histórie vína

Réva dneška je príbehom tisícok rokov starých tradícií. Je známe, že vinná réva rástla už pred 150 mil. rokmi (druhohory) a preto patrí medzi najstaršie kultúrne rastliny. Už človek mladšej doby kamennej zbieral plody révy a isto poznal aj opojné účinky skvasenej šťavy z bobulí.

Môžeme povedať, že vinná réva sprevádza človeka od počiatku jeho existencie. Podrobnejšími štúdiami sa ľudia zaoberali v okolí Kaspického mora pred 10 000 rokmi pr.n.l. a tak vzniklo vinárstvo, poskytujúce vedecký základ tohto obľúbeného celosvetového záujmu. Samotný termín víno pochádza z Gruzínskeho "gvino" a ako nápoj je spojené so vznikom civilizácie.

Pre svoju jedinečnú chuť bola najčastejšie planá "Vitis vinifera", hojne pestovaná najmä vo vyšších kultúrach Blízkeho východu, dnes v oblastiach Iránu a Izraela. A práve archeologická expedícia v Iráne objavila džbán s úzkym hrdlom, na jeho dne bola akási nažltlá usadenina.

Po dôkladnej analýze bolo zistené, že obsahuje kyselinu vínnu v množstve, ktoré sa vyskytuje výhradne vo vínnych hroznách, a terebitovú živicu, ktorá už v staroveku až po éru Rimanov sa používala ku konzervácii vína. Džbán bol preukázateľne vyhotovený v rokoch medzi 5400 a 5000 pred.n.l. Najstaršie nájdené víno je potom sedem tisíc rokov staré a Suméri sú zatiaľ najstaršími vinármi. Ďalej sa réva rozšírila do Egypta, Sýrie, Babylónie, potom do Číny, Palestíny a Grécka. Egyptský faraóni verili, že víno je darom "Osirisa" boha kvitnúcej vinice. Réva bola pestovaná na brehoch Nílu. Rozvoj bol zaznamenaný v r. 2700 pred n.l., keď faraón Tutanchamón pozdvihol úroveň výroby a podávania vína. O vyspelosti vinárstva a vinohradníctva v Egypte sa zachovalo mnoho dokladov.

Našli sa amfory- džbány z pálenej hliny, na ktorých je uvedený ročník vín, jeho kvalita, pôvod a dokonca aj vedúci vinice. V starom Grécku, na Kréte a Thrácii sa dá hovoriť už o vyspelom vinárstve. Víno sa stalo súčasťou kultúry a považovalo sa za jednu zo základných životných potrieb. Zakladateľom je považovaný boh Dionýz, o ktorom vzniklo mnoho povestí. Dediči gréckej kultúry - Rimania prevzali ich révu a vína. Bolo zvykom piť víno zriedené s vodou a do neho pridávali korenie. Začali víno sceľovať, miešať, tiež falšovať. Tiež používali do vína sadru, kriedu, drtený íl - dnes Bentont, ku konzervácii živicu a drtený mramor. Ďalej pridávali drtené kamene, perly a rôzne arómy. Z toho obdobia je zachovaná literatúra o vinárstve, v ktorej sú

uvedené spôsoby pestovania a postupy pri výrobe vín. V priebehu dobývania jednotlivých území Rimanmi sa réva rozšírila aj do tých oblastí. Týmto spôsobom dorazila réva do jednotlivých území Francúzska, Španielska, Nemecka a v rokoch 276 až 282, za vlády cisára Próba, aj na naše územie.

## **Rozlievané vína**

### **Slovenské**

#### **VILLA VINO RAČA**

*Biele víno*

**Veltlínske zelené** 1 l / (1 dcl) 0,90 €  
*Biele, suché, akostné odrodové víno*  
*Malokarpatský vinohradnícky rajón, Rača*

*Červené víno*

**Frankovka modrá** 1 l / (1 dcl) 0,90 €  
*Červené, suché, akostné odrodové víno*  
*Malokarpatský vinohradnícky rajón, Rača*

#### **KARPATSKÁ PERLA**

*Biele víno*

**Muškát moravský 2010** 0,75 l / (1 dcl) 8,25 (1,10) €  
*Biele, suché, akostné odrodové víno*  
*Malokarpatský vinohradnícky rajón, Šenkvice*  
*Ocenenia : Národný salón vín 2011 - Víťaz kategórie bielych suchých vín*

### **Zahraničné**

#### **ŠPANIELSKO**

*Biele víno*

**Chardonnay** 0,75 l / (1 dcl) 6,75 (0,90) €  
*Biele, suché, akostné odrodové víno*  
*Consigna - Valdepenas*

*Červené víno*

**Cabernet Sauvignon** 0,75 l / (1 dcl) 6,75 (0,90) €  
*Červené, suché, akostné odrodové víno*  
*Consigna - Valdepenas*

## **Fľašové vína**

### **Mrva & Stanko**

*Biele víno*

**Rizling vlašský 2009 0,75 l 11,90 €**

*Biele, suché, akostné odrodové víno s **prívlastkom - neskorý zber**  
Vinohradnícka obec: Šintava*

*Víno výraznej žltozelenej farby, s lahodnou ovocnou vôňou, najmä hrušiek, obohatenou o delikátnu korenistosť a maslovo-arašidové vnemy. Chuť vína je ovocná, s medovými podtónmi a dochuťou zvýraznenou šľavnatosťou grapefruitovej dužiny. Víno odporúčame podávať pri teplote 11-13 °C k jednoduchším úpravám rýb, najlepšie ku grilovanej pražme s holandskou omáčkou a varenou zeleninou, taktiež k špecialitám z jahňacieho mäsa a pikantnejším zeleninovým šalátom.*

*Ocenenia : **Národný salón vín Slovenskej republiky 2010***

**Chardonnay 2009 0,75 l 16,80 €**

*Akostné odrodové víno s **prívlastkom - výber z hrozna**  
Vrbovský vinohradnícky rajón - Čachtice*

*Víno žltej farby výraznejšieho odtieňa, s expresívnou ovocnou vôňou tropického ovocia, najmä nelúpaných pomarančov a grapefruitov a s celkovým charakterom očarujúcej sviežosti. Chuť vína je výrazná a extraktívna, prepletená sviežimi brilantnými ovocnými kyselinami a pikantnou korenistosťou, so silnou ovocnou dochuťou. Víno odporúčame podávať pri teplote 11-13 °C*

*Ocenenia : **Vínne Trhy Pezinok 2010 – zlatá medaila**  
**VITIS AUREA MODRA 2010 – zlatá medaila***

**Rulandské šedé 2009 0,75 l 17,90 €**

*Biele, suché, akostné odrodové víno s **prívlastkom – neskorý zber**  
Vrbovský vinohradnícky rajón – Čachtice*

*Víno žltej farby sýtejšieho odtieňa, s prítlačlivou ovocnou vôňou exotického ovocia, najmä kiwi, liči, manga a žltého melónu a s lahodným vnemom vône zreých hrušiek. V chuti je víno bohaté medovoovocné, s ovocnosťou najmä mandarínky a pomaranča, s príjemnými kyselinami a elegantnou ovocnou dochuťou. Víno sa podáva pri teplote 10-12 °C., k rôznym úpravám morských živočíchov s výraznou chuťou, najlepšie k sépii a kalamárom na drevenom uhlí, k rizotu zo sépii s rozmarínom, ďalej k prírodnej úprave lososa, teľacieho mäsa a k bielym syrom.*

*Ocenenia : **Svetová súťaž Concours Mondial de Bruxelles 2010 – strieborná medaila,**  
**Vínne Trhy Pezinok 2010 – zlatá medaila***

### **Mrva & Stanko**

Červené víno

**Frankovka modrá 2009 0,75 l 15,40 €**

*Akostné odrodové víno s **prívlastkom - výber z hrozna***

*Južnoslovenská vinohradnícky rajón - Rúbaň*

*Víno tmavočervenej farby bordového odtieňa, s expresívnou ovocnou vôňou, hlavne červeného kôstkového ovocia, zvýraznená korenisto-škoricovým vnemom a jemným tónom kávy. Chuť vína je plne ovocná, s dominanciou červeného bobuľového ovocia, príjemne korenistá, s dlhou a plnou dochuťou. Podávať pri teplote: 15 - 17 °C. v kombinácii s prírodnou korenistou úpravou mäsa, so srnčím ragú, ale aj s telacím mäsom a tvrdým syrom.*

**Cabernet sauvignon 2009 0,75 l 17,90 €**

*Červené, suché, akostné odrodové víno s **prívlastkom- výber z hrozna***

*Vrbovský vinohradnícky rajón - Rubáň*

*Víno rubínovo granátovej farby tmavého odtieňa, s výraznou ovocnou vôňou s dominanciou čiernych ríbezlí a grafitu, podporená odrodovou korenistosťou. Chuť vína je koncentrovaná, so šťavnatými tónmi čiernych ríbezlí, podporená výbornou štruktúrou kyselín a tanínov, pikantnou korenistosťou a mohutnou ovocnou dochuťou. Podávajte pri teplote 15 - 17 °C k šťavnatým úpravám diviny a hovädzieho mäsa, najlepšie k steaku z jelenieho chrbta s demiglasse z červeného vína a s restovanými hribsmi alebo hovädziemu etrecôte s gratinovanými zemiakmi so smotanou a fazuľkou na slaninke a taktiež k rôznym typom tvrdých syrov.*

*Ocenenia : Muvina Prešov 2010 - Zlatá medaila*

## **PD Mojmírovce - Mojmírovce**

Ružové víno

**Frankovka modrá rosé 2010 0,75 l 10,20 €**

*Ružové, akostné odrodové víno*

*Nitriansky vinohrad. rajón, Mojmírovce*

*Vzrušujúca ružová farba s tónmi červenoružovej. Výrazná malinová vôňa s čerešňovým pozadím. Sviežu kyselinku a malinovo džemovú chuť podfarbuje lesná jahôdka. Na záver ju dopĺňa pikantná, šťavnatá kyselinka. Víno odporúčame podávať pri teplote 08 - 10°C ako aperitív. Vynikajúco dopĺňa chuť špecialít stredomorskej kuchyne, cestovinové šaláty, rybie rizotá, mäkké čerstvé syry s hroznom a kuracie soté s rozmarínom a ryžou.*

*Ocenenie: **Strieborná medaila, Víno Superbum 2011, Bronzová medaila Viena Topoľčianky 2011***

## PD Mojmirovce - Mojmirovce

Biele víno

**Tramín červený 2010 0,75 l 11,90 €**

Biele, suché, akostné odrodové víno s **prívlastkom – neskory zber**  
Nitriansky vinohrad. rajón, Mojmirovce

Víno so sýtožltým odtieňom. Opojnu vôňu kytice ruží vynikajúco dopĺňajú rozkvitnuté fialky. Bohatú paletu chuti dotvára medovo-škoricový tón s jemnou štipkou korenia. Víno odporúčame podávať pri teplote 12-14 °C k rybe, sladký naopak k dezertom. Vďaka neobvyklej vôni a plnej chuti sa Tramín červený hodi aj ku korenistým či exotickým jedlám..

**Rizling rýnsky 2010 0,75 l 12,90 €**

Biele, suché, akostné odrodové víno s **prívlastkom – neskory zber**  
Nitriansky vinohrad. rajón, Mojmirovce

Jemné zelenkavožlté tóny farieb. Sviežu ovocnú kompozíciu dopĺňa vôňa prezretého jablka, citrónu a limetkovej kôrky. Ušľachtilú chuť s príjemne vyváženým zvyškovým cukrom a kyselinou určite ocení nejedem milovník vína. Víno odporúčame podávať pri teplote 11-13 °C ku grilovanému zubáčovi alebo morskému vlkovi, najlepšie s orechovo-mandľovou krustou a so zeleninovým julienne, taktiež k vyprázaným úpravám bravčového mäsa, k husacine a lokšiam s husacou pečeňou.

Červené víno

**Cabernet sauvignon 2009 0,75 l 12,90 €**

Červené, suché, akostné odrodové víno s **prívlastkom – výber z hrozna**  
Nitriansky vinohrad. rajón, Mojmirovce

Hlboká červenočervená iskra vo farbe. V ušľachtilej vôni je pohár plný ovocia, zdobený lieskovcom. Mäkká elegancia prekvapí každého znalca šarmantného Pinot noir. Odporúčame podávať pri teplote 16-18°C, v kombinácii s prírodnou korenistou úpravou mäsa, so srncím ragú, ale aj s teľacím mäsom a tvrdým syrom.

Ocenenie: **Tokaj Viničky 2010 - Strieborná medaila, Vinum Bojnice 2010 - Bronzová medaila**

## Chovaniec - Krajčirovič

Biele víno

**Muller Thurgau 2010 0,75 l 8,40 €**

Biele, polosuchý, akostné odrodové víno s **prívlastkom – kabinet**  
Malokarpatský vinohrad.rajón- Svätý Júr

Víno svetlej žlto-zelenej farby s iskrou do zlata, plnšej vône s tónmi citrusového ovocia a šťavnatej, ovocno-korenistej chuti. Svieža dochuť vína je podporená jemnou kyselinou. Podávame pri teplote 10 – 12 °C k prírodnej úprave bravčového mäsa, hydine so špargľou, zapekanej zelenine, s čerstvou cesnakovo-bylinkovou plnkou

## Chovaniec - Krajčírovič

**Sauvignon 2010 0,75 l 9,60 €**

*Biele, suché, akostné odrodové víno  
Nitrianska vinohradnícka oblasť, Ivanka pri Nitre*

*Víno zelenožltej farby jemnejšej intenzity, s jemne medovoovocnou vôňou, obohatenou o tóny vôňe listov bielych ríbezlí. Víno s provokujúcim chuťovým vnemom nektarinky a limetky. S dominujúcou chuťou dozrievajúcich bielych ríbezlí, s pôsobivými kyselinami a zvädzajúcou, jemne korenistou ovocnou dochuťou. Podávame pri teplote 10 – 12 °C k morským špecialitám aj sladkovodným rybám, tiež k úpravám jahňacieho a teľacieho mäsa, k chuťovo výraznejším šalátom a syrovým špecialitám, najmä z tvrdého syra.*

*Červené víno*

**Zweigeltrebe 2009 0,75 l 10,90 €**

*Červené, suché, akostné odrodové víno s prívlastkom – neskory zber  
Malokarpatský vinohrad. rajón- Svätý Júr*

*Zweigeltrebe vzniklo krížením Svätovavrineckého a Frankovky modrej v Rakúsku. Redukciou úrody hrozna sme dosiahli víno intenzívnej červenej farby. Vôňa pripomína drobné bobuľové ovocie. Ovocné tóny sú v chuti doplnené jemnými zamatovými tanínmi. Podávame pri teplote 16-18 °C k bravčovým rezňom, tvrdým syrom, pizzi a špagetám.*

## Vinkor

*Biele víno*

**Veltínske zelené 2009 0,75 l 10,90 €**

*Biele, suché, akostné odrodové víno s prívlastkom – výber z hrozna  
Nitiansky vinohrad. rajón, Šintava*

*Víno zelenožltej farby, s jemnou ovocnou vôňou zeleného ovocia a žltého melónu. Chuť vína je lahodne ovocná, s jemnými kyselinami a odrodovými horkastými mandľovými tónmi. Podávame pri teplote 10 – 11 °C*

*Ocenenie: **Strieborná medaila – Vinalies Paris, Zlatá medaila – Tokaj 2010***

*Červené víno*

**Redlefrod 2009 0,75 l 12,90 €**

*Červené, suché, akostné odrodové víno s prívlastkom - výber z hrozna  
Južnoslovenská vinohradnícka oblasť*

*Víno je tmavo-rubínovej farby s korenistou ovocnou chuťou. Príjemné triesla s vyváženými kyselinami tvoria dokonalé harmonické víno. Odporúčame podávať k pečenej husi a k tvrdým syrom.  
Podávame pri teplote 16 – 18 °C*

*Ocenenie: **Národný salón SR 2010, Šampión - TOKAJ 2010***

## Villa Vino Rača - Chateau Palugyay

Biele víno

**Rizling vlašský 2009 0,75 l 9,50 €**

Biele, suché, akostné odrodové víno s **prívlastkom – výber z hrozna**  
Malokarpatská vinohradnícka oblasť- Rača

*Toto jemné víno svetlozelenej farby, s kvetinovým buketom a s príjemnou kyselinou, vám svojou chuťou pripomenie horké mandle a zelené jablká. Zamilujete sa doň najmä v kombinácii s paštétami, s domácimi údeninami a so zabíjačkovými špecialitami.*

*Podávame pri teplote 10 – 13 °C*

**Rizling rýnsky 2009 0,75 l 12,90 €**

Biele, suché, akostné odrodové víno s **prívlastkom – bobuľový vyber**  
Malokarpatská vinohradnícka oblasť- Rača

*Víno so slnkom v tele. Vôňa dule a mišpule. Jemná sladkosť s chuťou malvicového ovocia. V pohári spieva slnko malokarpatských viníc. Dochuť po lippe a lúčnych kvetoch. Excelentné víno vás na prvý pohľad očarí svojou zlatožltou farbou. Získa si vás však aj typickou, jemnou vôňou po kvitnúcej lippe a v neposlednom rade aj korenistou, plnou, chuťou s medovou dochuťou, ktorá je ešte viac zvýraznená dominujúcou kyselinou. Doporučujeme podávať k dusenej zelenine, k jemným syrom a bielym rybám. Podávame pri teplote 10 – 12 °C*

Červené víno

**Neronet 2009 0,75 l 11,30 €**

Červené, suché, akostné odrodové víno s **prívlastkom - neskorý zber**  
Malokarpatská vinohradnícka oblasť- Rača

*Najskôr honosná tmavorubínová farba s tajomnými čiernymi odleskami. Potom výrazná ovocno-kávová vôňa. A nakoniec plná, bohatá chuť. Tým všetkým si vás získa toto lahodné víno. Podávajte ho k husi, kačici, výborne vynikne s tvrdými a zrejúcimi syrmi. Podávame pri teplote 16 – 18 °C*

**Frankovka modrá 2009 0,375 l 28,80 €**

Červené, suché, akostné odrodové víno s **prívlastkom - ľadový zber**  
Malokarpatská vinohradnícka oblasť- Rača

*Nádherne médium k slávnostným chvíľam. Vôňa škorice a klinčeka. V chuti komplex mletého maku a vlašských orechov. Podávame ku sladkým dezertom. Podávame pri teplote 16 – 18 °C*

## Sekt & Champagne

**Slovensko - Hubert**

**Hubert suchý 0,75 l 8,20 €**

**Hubert polosladký 0,75 l 8,20 €**

**Hubert De Luxe 0,75 l 10,20 €**

**Johann E. Hubert extra dry 0,75 l 20,60 €**

## **j-j Ostrožovič – Tokaj**

*Už od nepamäti sú považované za elixír večnej mladosti, symbol mužskej sily a ženskej krásy. Legendárne moky, ktoré vášnivo milovala ruská cárovná Katarína, s obľubou ich pila Mária Terézia a básne o nich skladal J. W. Goethe*

**Tokajské samorodné sladké 2000 0,375l 12,50 €**

*Vyrába sa v rokoch, keď sa vytvorilo menej cibéb a hrozno dosiahlo vysokú cukornatosť. Vo výnimočných rokoch sa kvalita približuje k tokajským výberom. Mladé samorodné sladké charakterizuje kvetnatá sladkosť, staršie vína chutia po mede a prezretom ovoci.*

**Tokajské samorodné suché 2004 0,375l 12,50 €**

*Jemne podchladené vynikajúco poslúži aj ako aperitív. V mladých, troj až šesťročných samorodných vínach sú dominantné tóny prezretých jablák, hrušiek a orechov. Vo vínach starších ročníkov sa objavujú tóny kávy a sušených sliviek. Samorodné suché obsahuje menej ako 10 g/l zvyškového cukru.*

**Tokajský výber 4 putňový 2002 0,375l 25.00 €**

*Víno, ktoré pohladí dušu aj najnáročnejších konzumentov. Vychutnávajte ho spolu s plesnivými syrmi, kozím syrom alebo husacou pečeňou. Obsahuje minimálne 90 g/l zvyškového cukru.*

**Tokajský výber 5 putňový 2002 0,375l 29.00 €**

*Skutočný kráľ medzi tokajskými vínami, v chuti nádherne medový až karamelový, po ochutnaní máte plné ústa sušených ovocí, najmä hrozienok. Vynikajúco sa hodí k husacej pečeni, štrudliam a slaným syrom. Výnimočné víno, ktoré by sa malo popíjať pri výnimočných príležitostiach. Obsahuje minimálne 120 g/l zvyškového cukru.*

**Tokajský výber 6 putňový 1999 0,375l 49.00 €**

*Excelentne víno to najkvalitnejšie*

*o nám tokajský región môže poskytnúť, vyrába sa len v mimoriadne priaznivých rokoch z ručne obraných hrozienok – cibéb. Víno, ktoré by sa malo otvárať a podávať vo vzácných a neopakovateľných chvíľach a malo by byť vyzrievané aspoň 10 – 15 rokov vo fľaši. 6 putňový tokajský výber je víno, ktorému neodolá nikto na svete. V chuti sa prejavujú a miešajú arómy čiernej kávy a horkej čokolády, postupne prekvapí nádherná aróma ruží a celkový zážitok dotvorí krásny medový chvostík. Obsahuje minimálne 150 g/l zvyškového cukru. Odporúčam použiť kvapkovú metódu pitia!!!*

## **Svetové značkové víno**

### **Austrálske víno:**

*Červene víno:*

**NIERS MOON SERIES SHIRAZ r.2005 0,75l 37,00 €**

### **Talianske víno:**

*Červene víno:*

**CHIANTI CLASSICO VALENTINO r.2000 RISERVA 0,75l 37,00 €**

### **Chilské víno:**

*Biele víno:*

**CASA DON FREDO CHARONNAY r.2004 0,75l 37,00 €**