Vinohradnícky rok 2018

Rok 2018 bol pre vinárov a vinohradníkov priaznivý. Pomerne suché leto spôsobilo nedostatočný prísun vody a živín, čo sa dalo najviac pozorovať na mladých koreňoch, ktoré mali problém s rastom strapcov. Na druhú stranu sme boli svedkami veľmi pokojného obdobia z pohľadu chorôb. Obvyklé silné tlaky múčnatky a perenospóry sme tento rok nezaznamenali. Slnečné a suché počasie spôsobovalo na niektorých miestach spálenie viniča. Na druhú stranu pomohlo k výbornému vyzretiu hrozna, čo sa odzrkadlilo v možnosti vyrobiť vína vyšších prívlastkov ako napr. výber z hrozna.

Aj tento rok sa Vinohradnícky spolok Stará Hora Jarok aktívne zapojil do dobrovoľníckeho a kultúrneho života v obci. V máji zorganizoval oslavy sviatku svätého Urbana. Pred oslavami členovia spolku upravili plochu pri soche svätého Urbana. Neveselou zostala len nízka učasť na tejto udalosti.

Počas dozrievania mladých vín sa na sviatok svätého Martina konal ďalší ročník posvätenia mladých vín. Vinári z Jarku a okolia prejavili o akciu opätovne záujem. Tento rok sa pridali aj vinári z Boršíc. Teraz už sú tieto vína viac či menej dozreté a môžeme ich ochutnať aj na dnešnej výstave.

Behom roka sme pokračovali v partnerských akciách s obcou Boršice na Morave. Moravskí vinármi opäť vystavujú ich vína a taktiež posilnili degustačné komisie, takže už po druhý rok sme mali na degustácií medzinárodné zastúpenie.

Na zdravie!

Organizačný výbor

- Ing. Vladimír Bako – predseda
- Mgr. Miloš Zaujec
- Miloš Gála
- Ing. Daniel Zeleňák
- Jaroslav Tököly
- Róbert Zeleňák
- Jozef Hrnka
- Ing. Lukáš Ďurfina, PhD.
- Róbert Bakyta

Registračná komisia

- Ing. Lukáš Ďurfina, PhD.
- Róbert Bakyta
- Ing. Daniel Zeleňák
- Mgr. Miloš Zaujec
- Róbert Zeleňák

Sčítacia komisia

- Ing. Patrik Bakyta

Degustačné komisie

Ing. Pavel Bíro – vedúci degustácie, Veľké Zálužie

1. • **Libor Vranka** – predseda komisie, Boršice
   • **Ing. Lukáš Ďurfina PhD.**, Jarok
   • **Ing. Jozef Formánek**, Cabaj-Čápor
   • **Ing. Pavol Kaclík**, Báb
   • **Ing. Juraj Bíro**, Veľké Zálužie
2. • **Ing. Roman Komárňanský** – predseda komisie, V. Zálužie
   • **Miloš Gála**, Jarok
   • **Vladimír Měšťánek**, Boršice
   • **Ing. Jozef Ligač**, Cabaj-Čápor
   • **Peter Pápay**, Močenok
3. • **Ing. Ľubomír Rybárik PhD.** – predseda komisie, Báb
   • **Mgr. Michal Bakyta**, Jarok
   • **Antonín Bánovský**, Boršice
   • **Ján Cocher**, Veľké Zálužie
   • **Ing. Bohuslav Lenčéš**, Močenok
4. • **Ing. Pavel Bíro** – predseda komisie, Veľké Zálužie
   • **Róbert Zeleňák**, Jarok
   • **Miroslav Jaška**, Cabaj-Čápor
   • **Ing. Pavel Ondrejmiška**, Žitavany
   • **Daniel Cítenyi**, Lehota
5. • **Ing. Ľubomír Rybárik** – predseda komisie, Báb
   • **Ing. Martin Hrnka**, Jarok
   • **MUDr. Kristína Somorová**, Močenok
   • **Ing. Peter Šponiar**, Cabaj-Čápor
   • **Juraj Súkeník**, Veľké Zálužie
6. • **Ing. Filip Bíro** – predseda komisie, Veľké Zálužie
   • **Ing. Tomáš Holota PhD.**, Cabaj-Čápor
   • **Jaromír Hlaváček**, Boršice
   • **Ing. Andrej Ondrejmiška**, Žitavany
   • **Ing. Jozef Czako**, Nitra
7. • **Ing. Peter Czako PhD.** – predseda komisie, Nitra
   • **Ing. Ján Rosenberger**, Nitra
   • **Mgr. Tomáš Cmarko**, Báb
   • **Vladimír Križan**, Veľké Zálužie
   • **Gabriel Bédi**, Jarok

Odborná degustácia vín bola vykonaná 16.2.2019. Vína boli hodnotené 100 - bodovým systémom. Výsledkom hodnotenia je aritmetický priemer hodnotení jednotlivých členov komisie s elimináciou krajných hodnôt.

Celkovo bolo hodnotených 362 vzoriek vín:

- Biele vína **244** vzoriek
- Ružové vína **22** vzoriek
- Červené vína **96** vzoriek

		Vynikajúce	veľmi dobré	dobré	uspokojivé	neuspokojivé
Vzhľad	Čírosť	5	4	3	2	1
	Farba	10	8	6	4	2
Vôňa	Intenzita	8	7	6	4	2
	Čistota	6	5	4	3	2
	Harmónia	16	14	12	10	8
Chuť	Intenzita	8	7	6	4	2
	Čistota	6	5	4	3	2
	Harmónia	22	19	16	13	10
	perzistencia	8	7	6	5	4
Celkový dojem		11	10	9	8	7
Body celkom		100	86	72	56	40

Schéma 100 bodového hodnotenia vín

Kategórie hodnotenia vín

Šampión výstavy v kategórii bielych, ružových a červených vín
Cena starostu obce Jarok za najlepšie biele a červené víno z obce
Vínam, ktoré získali 88 – 100 bola udelená zlatá medaila
Vínam, ktoré získali 82 – 87,99 bola udelená strieborná medaila
Vínam, ktoré získali 75 – 81,99 bola udelená bronzová medaila
Vína, ktoré získali menej bodov ako 75 sú bez ocenenia.



Titul šampión bielych vín

Bol vybraný zo vzoriek:[1] [2]

Číslo vzorky	Odroda - vystavovateľ
100	**Rizling vlašský, 2018, Vinárstvo J. Bíro, Veľké Zálužie**
190	**Pálava, 2018, vzh, Dubovský & Grančič, Svätý Jur**
155	**Rulandské biele, 2018, nz, Ing. Roman Komarňanský, Veľké Zálužie**
118	**Rizling vlašský, 2018, Ing. Štefan Petrík, Lehota**
135	**Rizling rýnsky, 2017, vzh, Šoustek J+J, Polešovice**
63	**Veltlínske zelené, 2018, kab, Mgr. František Ondruška, Lehota**
34	**Veltlínske zelené, 2018, nz, Víno Ludvik, Pezinok**

Titul získala vzorka č. **100 Rizling vlašský, 2018, Vinárstvo J. Bíro, Veľké Zálužie** .

[1] Titul šampión v jednotlivých kategóriách vín bol vybraný zo vzoriek, nominovaných jednotlivými degustačnými komisiami v rozstreli.
[2] Poradie vín v tabuľkách je dané ich umiestenením v rozstreli.

Titul šampión červených vín

Bol vybraný zo vzoriek:

Číslo vzorky	Odroda - vystavovateľ
306	**Alibernet, 2017, Vladimír Bako, Jarok**
292	**Cabernet sauvignon, 2017, vzh, Ing. Roman Komarňanský, Veľké Zálužie**
247	**Zmes červená, 2017, Ing. Roman Komarňanský, Veľké Zálužie**
332	**Dornfelder, 2017, Michal Magáth, Ľudovítová**
317	**Rudava, 2018, vzh, Ďurfina V&L, Jarok**
312	**Merlot, 2017, nz, Peter Kobelár, Dvorníky**

Titul získala vzorka č. **306 Alibernet, 2017, Vladimír Bako, Jarok**.

Titul šampión ružových vín

Bol určený hodnotiacou komisiou č. 7 a titul získala vzorka č. **340 Cabernet sauvignon rosé, 2017, Víno Ludvik, Pezinok**.

Cena starostu obce Jarok

Bola určená rozstrelom komisiou zloženou z Jarockých degustátorov z trojice najvyššie bodovo hodnotených bielych a červených vín.

V kategórii **bielych vín** boli nominované vzorky:

Číslo vzorky	**Odroda - vystavovateľ**
85	**Rizling vlašský, 2018, Stanislav Sťahel, Jarok**
139	**Rizling rýnsky, 2017, nz, Milan Nota, Jarok**
95	**Rizling vlašský, 2018, Daniel Zeleňák, Jarok**

Ocenenie získala vzorka č. **85 Rizling vlašský, 2018, Stanislav Sťahel, Jarok**.

V kategórii **červených vín** boli nominované vzorky:

Číslo vzorky	**Odroda - vystavovateľ**
317	**Rudava, 2018, vzh, Ďurfina V&L, Jarok**
306	**Alibernet, 2017, Vladimír Bako, Jarok**
318	**Torysa, 2017, Gabriel Bédi, Jarok**

Ocenenie získala vzorka č. **317 Rudava, 2018, vzh, Ďurfina V&L, Jarok** .

Cena Vinohradníckeho spolku Stará Hora Jarok

Bola udelená pre **Ďurfina V&L** za kolekciu troch najvyššie hodnotených vín vystavovateľa z Jarku za vína:

Číslo vzorky	**Odroda**	**Body**
317	**Rudava, 2018, vzh**	**89,76**
263	**Svätovavrinecké, 2018**	**88,33**
97	**Rizling vlašský, 2018, kab**	**84,67**

Zoznam vystavovateľov

Číslo vzorky	Ročník	Prívlastok poznámka	Vystavovateľ	Body a medaila

čísla vzoriek 1-31 Zmes biela

30	2017		Ivan Ridzoň, Močenok	88,33
7	2016		Jozef Oravský, Lužianky	85,67
4	2018		Ing. Peter Šponiar, Cabaj-Čápor	85,33
20	2018		Rodina Hrnková, Jarok	85,33
27	2018		Štefan Pavel, Lehota	84,67
28	2018		Martin Zeleňák, Zvolen	84,33
12	2018	kab	Ing. Miroslav Pap, Veľký Lapáš	83,67
29	2018		Bohuslav Lenčéš, Močenok	83,33
23	2018		Daniel Cítenyi, Lehota	83,00
5	2018		Ing. Jozef Ligač, Cabaj-Čápor	82,67
24	2018		Štefan Petrík , Lehota	82,67
6	2018		Marián Lámoš, Jarok	82,33
22	2018		Jaroslav Melo ml., Jarok	82,00
19	2018	kab	Ing. Pavel Bíro, Veľké Zálužie	81,33
9	2018		Gergeľ Jozef, Richter Ivan, Jarok	81,00
26	2018		Mgr. František Ondruška, Lehota	81,00
31	2018	kab	Ivan Ridzoň, Močenok	81,00
10	2018		Dušan Gála, Jarok	80,33
18	2018		Roman Zaujec, Jarok	80,33
16	2018		Karol Bédy, Jarok	79,33
17	2018		Roman Zaujec, Jarok	79,33
8	2018		Stanislav Fuglík, Jarok	77,00
15	2018		Anna Kotrusová, Tlmače	77,00

21	2018		Albert Nagy, Dolné Obdokovce	77,00
11	2018		Stanislav Zeleňák, Jarok	74,67
2	2018		Pavlína Illéšová, Cabaj-Čápor	73,00
1	2018		Daniel Snovák, Cabaj-Čápor	72,33
14	2018		Alexander Buš, Pohranice	72,33
13	2018		Ľubomír Makovíni, Nitra	71,67
25	2018		Stanislav Segeň, Jarok	69,67

čísla vzoriek 32-78

Veltlínske zelené

63	2018	kab	Mgr. František Ondruška, Lehota	88,67
34	2018	nz	Vino Ludvik, Pezinok	88,33
76	2018	kab	Peter Pápay, Močenok	88,00
32	2017	nz	Tomášů Václav, Boršice 595	87,00
33	2017	nz	Valenta Vladimír, Bratislava	86,67
65	2018		Ing. František Kromka, Lehota	86,67
42	2018		Ing. Štefan Petrík, Lehota	86,00
50	2018		Miloš Gála, Jarok	84,33
36	2018		Ladislav Čepílek, Výčapy Opatovce	84,00
37	2018	kab	Milan Nota, Jarok	84,00
51	2018	kab	Miloš Gála, Jarok	84,00
57	2018		Ján Bartakovič, Jarok	84,00
67	2018		Pavol Kaclík, Báb	84,00
58	2018		Rodina Hrnková, Jarok	83,67
45	2017	kab	Vojtech Zaujec, Jarok	83,33
71	2018		Jozef Segeň, Jarok	83,33
77	2018		Miroslav Brath, Dolné Obdokovce	83,33
43	2018	nz	Ivan Čapičík, Zeleneč	83,00
64	2018		František Gyepes, Dolné Obdokovce	83,00
49	2018		Stanislav Zeleňák, Jarok	82,33
70	2018		Gejza Zeleňák, Jarok	82,00
73	2018		Štefan Pavel, Lehota	82,00

46	2018		Jozef Száraz, Veľký Kýr	81,67
78	2018		Róbert Bakyta, Jarok	81,67
74	2018		Rudolf Floriš, Lehota	80,67
48	2018		Ďurfina V&L, Jarok	80,33
55	2018		Michal Štefanka, Jarok	80,33
59	2018		Emil Balala, Vráble - Horný Ohaj	80,33
60	2018		Jozef Vereš, Jarok	80,00
75	2018		Štefan Chlebec, Lehota	80,00
69	2018		Ing. Miroslav Držík, Lehota	79,67
72	2018		Milan Sýkora, Nitra	79,67
44	2018	kab	Oto Švec, Kmeťovo	79,33
61	2018		Igor Vereš, Suchohrad	79,33
68	2018		Štefan Varga, Lehota	78,67
38	2018		Ing. Silvia Belzárová, Pezinok	78,33
47	2018	kab	Marián Bača, Veľký Lapáš	78,33
56	2018		Peter Lipovský, Jarok	78,33
39	2018	nz	Ján Fukas, Nitra	78,00
53	2018		Michal Čička, Zbehy	77,67
54	2018		Karol Bédy, Jarok	77,33
41	2018		Štefan Zaujec, Jarok	76,67
66	2018		Dušan Chlebec, Lehota	75,00
62	2018		JUDr. Jozef Burda, Lehota	74,67
35	2018		Tibor Molnár, Výčapy Opatovce	73,67
52	2018		MUDr. Miloš Gašparovič, Nitra	72,67
40	2018		Ján Látečka, Jarok	64,67

Veltlínske červené skoré

79	2017		Doložílek Radek, Boršice	82,33
80	2018		Ing. Peter Kuna, Výčapy Opatovce	75,00

čísla vzoriek 81-132

Rizling vlašský

118	2018		Ing. Štefan Petrík, Lehota	89,67
100	2018		Vinárstvo J. Bíro, Veľké Zálužie	89,33
90	2018	kab	Oto Švec, Kmeťovo	88,67
105	2018	nz	Eduard Horský, Nitra	88,33
114	2018		Mgr. František Ondruška, Lehota	88,00
127	2017		Marián Švondra, Močenok	88,00
84	2018	nz	Vino Ludvik, Pezinok	87,67
95	2018		Daniel Zeleňák, Jarok	87,00
86	2018		Ladislav Čepílek, Výčapy Opatovce	86,00
128	2018	kab	Marián Švondra, Močenok	86,00
129	2018	nz	Peter Pápay, Močenok	86,00
85	2018		Stanislav Sťahel, Jarok	85,67
91	2018	kab	Ľubomír Fialka, Kmeťovo	85,67
94	2018		Marek Bórik, Veľký Lapáš	85,67
115	2018		František Gyepes, Dolné Obdokovce	85,67
121	2018		Gejza Zeleňák, Jarok	85,67
82	2018		Ing. Jozef Formánek, Cabaj-Čápor	85,33
107	2018		Rodina Hrnková, Jarok	85,00
97	2018	kab	Ďurfina V&L, Jarok	84,67
126	2018	nz	Ján Holečka, Čajkov	84,67
81	2018		Ing. Peter Šponiar, Cabaj-Čápor	84,33
96	2017		Ďurfina V&L, Jarok	84,33
112	2018		Milan Sýkora, Nitra	84,33
87	2018		Gergeľ Jozef, Richter Ivan, Jarok	83,67
119	2018		Ing. Miroslav Držík, Lehota	83,67
101	2018		Miloš Gála, Jarok	83,33
92	2018		Zdeno Braun, Močenok	83,00
130	2018		Miroslav Brath, Dolné Obdokovce	83,00
102	2018	kab	Miloš Gála, Jarok	82,67
120	2018		Rudolf Chlebec, Lehota	82,67

103	2018		Cyprián Bíro, Veľké Zálužie	82,00
117	2018		Daniel Cítenyi, Lehota	82,00
106	2018	kab	Juraj Horský, Dolné Krškany	81,67
122	2018		Jozef Segeň, Jarok	81,67
83	2017	nz	Valenta Vladimír, Bratislava	81,33
110	2017		Jozef Vereš, Jarok	81,33
93	2018	kab	Ján Cocher, Veľké Zálužie	80,67
89	2018		Štefan Zaujec, Jarok	79,67
111	2018		Jaroslav Melo ml., Jarok	79,67
104	2018		Michal Štefanka, Jarok	78,67
98	2017		Dušan Gála, Jarok	78,33
88	2018		Ján Látečka, Jarok	78,00
99	2018		Stanislav Zeleňák, Jarok	77,33
116	2018		Ladislav Bene, Dolné Obdokovce	77,33
124	2018	kab	Mgr. Tibor Valentíny, Nitra	76,67
131	2018	nz	Róbert Bakyta, Jarok	74,67
108	2018		Albert Nagy, Dolné Obdokovce	74,33
132	2018	vzh	Ján Fukas, Nitra	74,33
109	2018		Emil Balala, Vráble - Horný Ohaj	74,00
125	2018		Ing. Daniel Orlík, Nitra	73,33
113	2018		JUDr. Jozef Burda, Lehota	72,33
123	2018	kab	Štefan Straka, Lukov Dvor	72,33

čísla vzoriek 133-147 Rizling rýnsky

133	2012	nz	Brázdil Karel, Boršice	88,33
135	2017	vzh	Šoustek J+J, Polešovice	88,33
139	2017	nz	Milan Nota, Jarok	86,00
134	2018	vzh	Cukr Josef, Boršice	85,33
140	2018		Juraj Súkeník, Veľké Zálužie	85,33
137	2018		Ing. Marcel Pastor, Cabaj-Čápor	85,00

138	2018	nz	Milan Nota, Jarok	84,67
143	2017		Ing. Ľubomír Rybárik, Báb	84,67
145	2018		Pavol Kaclík, Báb	84,67
147	2018	nz	Peter Kobelár, Dvorníky	84,33
136	2018		Dušan Pastor, Cabaj-Čápor	84,00
141	2018		Peter Gálik, Dolné Obdokovce	84,00
142	2017		Silvester Patai, Dolné Obdokovce	81,33
144	2018		Tomáš Cmarko, Báb	81,00
146	2018		Vincent Bekéni, Jarok	76,67

čísla vzoriek 148-160

Rulandské biele

149	2018	vzh	Cukr Josef, Boršice	88,33
155	2018	nz	Ing. Roman Komarňanský, V. Zálužie	88,00
148	2018	vzh	Brázdil Karel, Boršice	86,00
159	2018	nz	Peter Pápay, Močenok	85,67
156	2018	kab	Ing. Pavel Bíro, Veľké Zálužie	85,33
150	2018		Vino Ludvik, Pezinok	84,67
154	2017		Juraj Súkeník, Veľké Zálužie	84,00
157	2018		Štefan Pavel, Lehota	80,33
158	2018	kab	Martin Zeleňák, Zvolen	80,00
152	2018	nz	Michal Hraška, Kmeťovo	79,33
151	2018		Štefan Ďurfina, Nitra	72,67
153	2018	kab	Urban Pilka, Veľký Lapáš	71,67
160	2018	nz	Víno Varga, Dolné Obdokovce	71,00

čísla vzoriek 161-166

Rulandské šedé

162	2018	bv	Měšťánek Vladimír, Boršice	88,33
161	2017	nz	Bánovský Antonín, Boršice	87,00
163	2018	nz	Vranka Libor, Boršice	84,00
164	2018	nz	Vladimír Bako, Jarok	80,33
165	2018		Vincent Bekéni, Jarok	78,33
166	2018	kab	Ing. Daniel Orlík, Nitra	72,33

Silván zelený

168	2018	nz	Pivnica Podhorie Bátovský, Čajkov	85,67
167	2017	nz	Dubovský & Grančič, Svätý Jur	84,33

čísla vzoriek 170-175

Müller Thurgau

171	2018		Dubovský & Grančič, Svätý Jur	86,33
170	2018		Valenta Vladimír, Bratislava	84,00
175	2018		Martin Zeleňák, Zvolen	82,00
174	2018		Ing. Miroslav Držík, Lehota	79,67
172	2017		Mgr. Miloš Zaujec, Jarok	78,00
173	2018		JUDr. Jozef Burda, Lehota	75,67

čísla vzoriek 176-181

Tramín červený

179	2018	kab	Vladimír Bako, Jarok	82,67
178	2018	nz	Ďurfina V&L, Jarok	81,00
177	2018	kab	Ján Cocher, Veľké Zálužie	80,00
176	2018		Ing. Jozef Formánek, Cabaj-Čápor	71,67
181	2018	nz	Kamil Dobiš, Močenok	70,33
180	2018		Ing. Daniel Orlík, Nitra	69,33

čísla vzoriek 182-186

Devín

184	2018		Tomáš Cmarko, Báb	79,67
182	2018	barr	Svoboda Pavel, Boršice 647	79,00
183	2017		Ing. Ľubomír Rybárik, Báb	78,67
186	2018		Róbert Bakyta, Jarok	78,67
185	2018	kab	Pivnica Podhorie Bátovský, Čajkov	72,33

Bianca

169	2017		Bronislav Helegda, Jarok	85,67

Lena

187	2018	vzh	Vinařství Dvůr pod starýma horama, Boršice	80,33

Semilon

188	2018	nz	Fiero Wine, Kmeťovo	87,00

Pálava

190	2018	vzh	Dubovský & Grančič, Svätý Jur	90,67
189	2018	vzh	Vinařství Dvůr pod starýma horama, Boršice	81,33

čísla vzoriek 191-199 a 3

Pesecká leánka

196	2018		Ing. František Kromka, Lehota	88,67
192	2018	vzh	Dubovský & Grančič, Svätý Jur	88,33
199	2018	kab	Pivnica Podhorie Bátovský, Čajkov	87,33
193	2018	nz	Ján Fukas, Nitra	83,00
194	2018		Peter Vacho, Černík	82,00
3	2018		Miroslav Jaška, Cabaj-Čápor	81,33
198	2018	vzh	Ján Holečka, Čajkov	81,33
191	2018		Ing. Jozef Ligač, Cabaj-Čápor	80,00
195	2018		Rudolf Chlebec, Lehota	78,67
197	2018	nz	Ján Holečka, Čajkov	78,00

Dievčie Hrozno

200	2018		Havlik Winery, Semerovo	81,00

čísla vzoriek 201-207

Sauvignon

204	2018	vzh	Vinárstvo J. Bíro, Veľké Zálužie	87,33
206	2017		Ing. Ľubomír Rybárik, Báb	85,00
202	2018		Ladislav Čepílek, Výčapy Opatovce	81,67
203			Ivan Čapičík, Zeleneč	78,67
201	2017		Michal Magáth, Ľudovítová	78,00
205	2018		Peter Kalúz, Jarok	76,00
207	2018		Chateau Malanta, Nitr. Hrnčiarovce	75,33

Sauvignon blanc

208	2018	vzh	Marek Kakalík, Šenkvice	84,33
209	2018	nz	Fiero Wine, Kmeťovo	69,33

čísla vzoriek 210-229

Chardonnay

217	2018		Zdeno Braun, Močenok	89,00
214	2018	kab	Marek Kakalík, Šenkvice	86,67
220	2018		Štefan Ďurfina, Nitra	86,67
219	2018		Milan Janík, Janíkovce	85,67
223	2018	nz	Peter Pápay, Močenok	84,33
228	2018	kab	Mgr. Tibor Valentíny, Nitra	84,33
210	2015	nz	Měšťánek Vladimír, Boršice	84,00
216	2018	nz	Ing. Peter Kuna, Výčapy Opatovce	83,67
213	2018		Ing. Jozef Formánek, Cabaj-Čápor	83,33
227	2017		Ing. Ľubomír Rybárik, Báb	82,67
218	2018	nz	Ján Cocher, Veľké Zálužie	82,33
215	2018	nz	Tibor Molnár, Výčapy Opatovce	82,00
229	2018	kab	Rudolf Floriš, Lehota	81,00
221	2018	nz	Vinárstvo J. Bíro, Veľké Zálužie	80,67
224	2018	nz	Ing. Ladislav Andel, Dolné Krškany	80,67
211	2018		Miroslav Jaška, Cabaj-Čápor	80,00
226	2018		Miloš Ďurka, Lehota	79,00
225	2018		JUDr. Jozef Burda, Lehota	75,00
212	2018		Ing. Jozef Ligač, Cabaj-Čápor	74,00
222	2018		MUDr. Miloš Gašparovič, Nitra	74,00

Moravský muškát

230	2018	nz	Durník Vladimír, Boršice	84,00
232	2018		Havlik Winery, Semerovo	71,00
231	2018		Martin Mokráš, Pohranice	70,33
233	2018	nz	Eduard Horský, Nitra	70,00

Muškát Ottonel

235	2018	nz	Pivnica Podhorie Bátovský, Čajkov	78,33
234	2017	vzh	Ján Holečka, Čajkov	69,00

Cserszegi fuszeres

236	2018		Valenta Vladimír, Bratislava	79,67

Kerner

237	2017	nz	Martinák Vítězslav, Boršice	87,33

Solaris

238	2018	vzh	Hlaváček Jaromír, Boršice	90,00

Iršaj Oliver

242	2018		Ing. Roman Komarňanský, V. Záluzie	85,67
239	2018		Vinárstvo Blaho, Zeleneč	84,33
240	2017	nz	Valenta Vladimír, Bratislava	79,67
241	2018	nz	Valenta Vladimír, Bratislava	78,33

Hibernal

243	2018		Vranka Libor, Boršice	85,33

čísla vzoriek 244-252 Zmes červená

247	2017		Ing. Roman Komarňanský, V. Zálužie	88,00
246	2018		Cyprián Bíro, Veľké Zálužie	86,67
248	2015		Rodina Hrnková, Jarok	85,33
252	2018		Rudolf Chlebec, Lehota	81,00
250	2018		Benedikt Petrík, Lehota	79,00
251	2017		Gejza Zeleňák, Jarok	77,00
244	2017	barr	Tibor Molnár, Výčapy Opatovce	75,67
249	2018		Emil Balala, Vráble - Horný Ohaj	75,33
245	2018		Stanislav Fuglík, Jarok	73,33

čísla vzoriek 253-275 Svätovavrinecké

261	2017		Daniel Zeleňák, Jarok	88,33
263	2018		Ďurfina V&L, Jarok	88,33
254	2017		Šoustek J+J, Polešovice	87,00
253	2017		Bánovský Antonín, Boršice	85,00
256	2018	kab,barr	Milan Nota, Jarok	84,33
257	2017		Michal Magáth, Ľudovítová	83,67
262	2018	kab	Daniel Zeleňák, Jarok	82,67
273	2018		Stanislav Segeň, Jarok	82,67
255	2017	barr	Ing. Peter Kuna, Výčapy Opatovce	81,67
260	2018		JUDr. Jozef Burda, Lehota	81,33
269	2018		Jozef Hollý, Veľké Zálužie	81,00
272	2018		Pavol Kaclík, Báb	81,00
259	2017		Ing. Jaroslav Sabo, Jarok	80,67
274	2018		Vincent Bekéni, Jarok	80,67
258	2018		Stanislav Fuglík, Jarok	80,33
271	2018		Daniel Cítenyi, Lehota	80,00
264	2016		Mgr. Miloš Zaujec, Jarok	78,00

275	2018	nz	Ján Holečka, Čajkov	76,67
266	2017	kab	Juraj Horský, Dolné Krškany	75,33
270	2018		Tomáš Cmarko, Báb	73,67
265	2018		Peter Vacho, Černík	73,00
267	2018		Jozef Vereš, Jarok	72,33
268	2018		Jaroslav Melo ml., Jarok	70,00

André

278	2018		Havlik Winery, Semerovo	78,00
277	2016		Jaroslav Tököly, Jarok	77,33
279	2017		Ivan Ridzoň, Močenok	75,33
276	2018		Jaroslav Tököly, Jarok	73,00

Rulandské modré

280	2016	nz	Durník Vladimír, Boršice	76,33

čísla vzoriek 281-290 # Frankovka Modrá

284	2012		Igor Oravský, Lužianky	85,67
287	2016	nz	Eduard Horský, Nitra	84,00
289	2016	barr	Ing. Ladislav Andel, Dolné Krškany	84,00
286	2018		Vladimír Bako, Jarok	83,67
290	2018	nz	Peter Pápay, Močenok	83,67
282	2018		Vinařství Dvůr pod starýma horama, Boršice	83,33
288	2018	barr	Patrik Gyepes, Dolné Obdokovce	81,00
281	2018		Svoboda Pavel, Boršice	79,00
283	2017	nz	Valenta Vladimír, Bratislava	78,00
285	2017	barr	Milan Janík, Janíkovce	77,00

Cabernet sauvignon

292	2017	vzh	Ing. Roman Komarňanský, V. Zálužie	88,00
295	2015		Chateau Malanta, Nitr. Hrnčiarovce	85,67
293	2016	nz	Juraj Horský, Dolné Krškany	84,33
294	2018	nz	Ján Holečka, Čajkov	83,33
291	2016	barr	Štefan Ďurfina, Nitra	81,00

Cabernet moravia

297	2018		Doložílek Radek, Boršice	83,00
296	2018		Cukr Zdeněk, Boršice	81,67

Cabernet cortis

298	2018	vzh	Hlaváček Jaromír, Boršice	81,33

čísla vzoriek 299-309

Alibernet

306	2017		Vladimír Bako, Jarok	89,00
304	2016		Zdeno Braun, Močenok	87,67
302	2017	vzh	Ivan Čapičík, Zeleneč	86,67
305	2018	vzh	Vinárstvo J. Bíro, Veľké Zálužie	86,33
308	2017		Pavol Kaclík, Báb	86,33
303	2018	nz	Mustomer, Kmeťovo	85,67
299	2018	vzh	Vinařství Dvůr pod starýma horama, Boršice	84,67
307	2018		Miloš Ďurka, Lehota	84,67
301	2018		Ing. Daniel Orlík, Nitra	81,00
309	2018	kab	Kamil Dobiš, Močenok	81,00
300	2018		Stanislav Sťahel, Jarok	78,67

Merlot

312	2017	nz	Peter Kobelár, Dvorníky	87,00
311	2018	nz	Peter Kobelár, Dvorníky	86,67
310	2016	vzh	Ing. Ladislav Andel, Dolné Krškany	84,00

Neronet

313	2018		Vinařství Dvůr pod starýma horama, Boršice	83,00
314	2018	nz	Valenta Vladimír, Bratislava	82,33
315	2018	nz	Ján Holečka, Čajkov	81,67

Nitra

316	2018		Vincent Bekéni, Jarok	88,33

Rudava

317	2018	vzh	Ďurfina V&L, Jarok	89,67

Torysa

318	2017		Gabriel Bédi, Jarok	90,00

čísla vzoriek 319-326

Dunaj

322	2017	nz	Fiero Wine, Kmeťovo	87,33
326	2016	nz	Víno Varga, Dolné Obdokovce	86,00
323	2018	vzh	Ing. Ladislav Andel, Dolné Krškany	84,00
325	2018	vzh	Pivnica Podhorie Bátovský, Čajkov	84,00

320	2018		Juraj Minárik, Jarok	83,33
324	2018		Jozef Hollý, Veľké Záluzie	83,00
321	2016		Juraj Minárik, Jarok	80,00
319	2017		Vinárstvo Blaho, Zeleneč	76,67

Rosa

327	2018		Gabriel Bédi, Jarok	75,67

Zweigeltrebe

328	2017	nz	Tomášů Václav, Boršice	83,67

Agni

329	2018	vzh	Vinařství Dvůr pod starýma horama, Boršice	91,67

čísla vzoriek 330-338

Dornfelder

332	2017		Michal Magáth, Ľudovítová	88,67
337	2017	barr	Ján Bartakovič, Jarok	88,67
331	2018		Šoustek J+J, Polešovice	87,67
330	2018		Kořínek Horymír, Boršice	86,33
334	2018		Vladimír Bako, Jarok	86,33
338	2018	nz	Ján Holečka, Čajkov	84,33
335	2018		Michal Štefanka, Jarok	83,00
333	2018	kab	Jozef Tököly, Jarok	79,33
336	2018		Eduard Horský, Nitra	76,67

Valfelder

339	2018		Valenta Vladimír, Bratislava	84,33

čísla vzoriek 340-360

Rosé

340	2018	CS	Víno Ludvik, Pezinok	87,33
355	2018	VS	Juraj Horský, Dolné Krškany	84,33
348	2018	CS, nz	Marián Bača, Veľký Lapáš	84,00
353	2018	CS, nz	Vinárstvo J. Bíro, Veľké Zálužie	84,00
347	2018	ZW	Ivan Čapičík, Zeleneč	81,67
360	2018	Andre	Bohuslav Lenčéš, Močenok	81,33
359	2018	Alibernet	Ing. Daniel Orlík, Nitra	80,67
354	2018	SV	Juraj Súkeník, Veľké Zálužie	80,00
341	2017	FM	Valenta Vladimír, Bratislava	79,67
356	2018	SV, kab	Ing. Pavel Bíro, Veľké Zálužie	79,33
357	2018		Albert Nagy, Dolné Obdokovce	79,00
343	2018		Martin Ježík, Viničné	77,67
351	2018	SV, kab	Ing. Miroslav Pap, Veľký Lapáš	75,00
358	2018		Štefan Petrík, Lehota	75,00
342	2018		Anna Mokrášová, Pohranice	74,33
350	2018	SV	Róbert Zeleňák, Jarok	73,67
345	2018	RR+merlot	Juraj Minárik, Jarok	73,00
344	2018	FM, vzh	Ján Fukas, Nitra	72,67
349	2018	SV	Ďurfina V&L, Jarok	72,67
346	2018		Štefan Zaujec, Jarok	71,67
352	2018	SV, kab	Dušan Šrank, Veľký Lapáš	70,67

Samorodé

363	2018	Jozef Bujalko, Vráble - Horný Ohaj	84,33
361	2018	Jozef Oravský, Lužianky	74,00

Základné delenie vína

Slovenské vína sa ďalej členia podľa cukornatosti hrozna, z ktorého boli vyrobené, obsahu prítomného alkoholu, odrody viniča, použitej technológie výroby a finálnej kvality na:

- stolové vína
- akostné vína
- výberové vína s prívlastkom
- tokajské vína zo slovenskej Tokajskej vinohradníckej oblasti
- upravované vína
- vína na priemyselné spracovanie

Kvalitatívne najnižšiu skupinu predstavujú **stolové vína**. Stolové víno sa vyrába z hrozna, ktoré dosiahlo cukornatosť najmenej 13° NM. Cukornatosť stolového muštu sa upravuje pridaním rafinovaného cukru, avšak podľa platného zákona na 100 l muštu možno pridať maximálne 4,25 kg cukru. Stolové vína sa nesmú označovať názvom odrody a výrobcovia nesmú na ich etiketách deklarovať názov vinohradníckej oblasti, rajónu, ba ani vinohradníckej obce. Obsah alkoholu v stolových vínach je povolený v rozsahu 8,5 - 15,0 % obj.

Akostné víno sa vyrába z hrozna, ktoré dosiahlo cukornatosť najmenej 16° NM. Táto kategória vín sa ďalej člení na akostné odrodové vína vyrobené z hrozna jednej odrody s prímesou iných odrôd do 15 %, akostné značkové vína vyrobené z hrozna domáceho pôvodu podľa receptúry výrobcu a akostné značkové vína zmesové vyrobené podľa receptúry výrobcu z akostných odrodových vín domáceho alebo zahraničného pôvodu. V označení akostných vín výrobca deklaruje názov odrody viniča, ročník, vinohradnícku oblasť alebo rajón, kde sa horzno, z ktorého bolo víno vyrobené, dopestovalo.

Najvyšším stupňom garantovanej orginality slovenských vín sú **výberové vína s prívlastkom**. Vyrábajú sa výhradne z hrozna

domáceho pôvodu. Na ich etiketách je uvedený názov prívlastku, ročník, vinohradnícka oblasť alebo rajón a meno vinohradníckej obce, kde sa hrozno, z ktorého bolo výberové víno vyrobené, vypestovalo. Podľa cukornatosti a kvality hrozna sa výberové víno s prívlastkom klasifikuje ako kabinetné, neskorý zber, výber z hrozna, bobuľový výber hrozienkový výber alebo ľadový zber.

Charakteristika bielych vín

Breslava - Novo zaregistrovaná slovenská odroda od pani Ing. Pospíšilovej. Breslava je pomenovaná podľa historického názvu Bratislavy. Patrí k našim najstarším šľachtencom, ktoré sa vyšľachtili na Výskumnom ústave vinohradníckom a vinárskom v Bratislave. Semenáč odrody Chrupka ružová a Tramínu červeného sa skrížil s talianskou odrodou St. Maria d'Alcantara. Víno je jemnej žltozelenej farby. Vôňa vína je podmanivo ovocná s dominanciou prezretých grepov. Chuť plná ovocných tónov nesie jemné nuansy korením po Tramíne.

Devín – je prvá uznaná slovenská muštová biela odroda, ktorá bola do Listiny registrovaných odrôd zapísaná v roku 1997. Vznikla v roku 1958 krížením Tramínu červeného s Veltlínskym červeno-bielym vo Výskumnom ústave vinohradníckom a vinárskom. Farba vína je slamovo-žltá, decentnej vôni Devínu dominujú koreniste tóny tramínu a muškátov. Nevtieravý medovkový opar so šupkami prezretého grepu, dobrá rovnováha primárneho a sekundárneho buketu, potešia každého milovníka vín z aromatických odrôd.

Chardonnay – pochádza z Burgundska vo Francúzsku. Podľa všetkého vznikla samovoľným krížením Rulandského bieleho s odrodou Heunisch. Víno je svetložltej farby, s typickou ovocnou vôňou po jablkách alebo exotickom ovocí, po lieskových alebo vlašských orechoch, vôňa však môže byť aj menej výrazná až neutrálna. Chuť je korenistejšia s pikantnou kyselinkou, je plná a extraktívna, má vyššiu intenzitu aromatických látok. Patrí k najznámejším akostným vínam. Chardonnay dáva víno vynikajúcej kvality, vhodné pre dlho-

dobé uchovávanie a ako jedna z mála bielych odrôd je vhodná pre technológiu "barrique".

Irsai Oliver – pochádza z Maďarska, v 30. rokoch 20. storočia ju v Kecskeméte vyšlachtil Pál Kocsis krížením Bratislavského bieleho a Čabianskej perly. Farba vína je zlatožltá, vôňa typická, príjemná až prenikavá, omamná, muškátová. Chuť je plná, korenistá, pripomínajúca muškátové víno, avšak svojím charakterom je príjemnejšie. Má nižší obsah kyselín a radíme ho medzi ľahšie vína. Irsai Oliver sa konzumuje predovšetkým ako mladé víno, avšak dobre ošetrené víno si udrží vysokú kvalitu niekoľko rokov.

Kerner – vyšľachtili vo Weinsburgu krížením Trolinského s Rizlingom rýnskym. Vína z Kerneru bývajú aromatické s kvetinovo-ovocným charakterom, sviežou kyselinkou a plnou chuťou. Vhodnou kategóriou je akostné alebo kabinetné víno.

Müller Thurgau – bol vyšľachtený profesorom Hermannom Müllerom, pochádzajúcim zo Švajčiarska z kantonu Thurgau, vo výskumnom a šľachtiteľskom ústave v nemeckom Geisenheime v roku 1882 ako údajný kríženec medzi odrodami Rizling rýnsky a Silvánske zelené. Posledné poznatky (génová analýza uskutočnená Dr. Ferdinandom Regnerom) však nasvedčujú tomu, že odroda vznikla krížením Rizlingu rýnskeho s Chrupkou Bielou. Farba vína je svetlo žltozelená. Vonia po vanilke a mandliach, aróma môže prechádzať cez jemne muškátovú až po žihľavovo-broskyňovú. Chutí jemne, ľahšie a sviežo s príjemnými aromatickými a chuťovými tónmi. Charakteristický je nižší obsah kyselín, vďaka ktorému je Müller-Thurgau extraktívne, mäkšie, harmonické, stredne plné víno.

Muškát moravský – vyšľachtil Ing. Václav Křivánek na Šľachtiteľskej stanici vinárskej v Polešoviciach na Morave. Je to kríženec odrôd Muškát Ottonel a Prachttraube. Víno má žlto-zelený farebný odtieň. V chuti dominuje intenzívna muškátová aróma podporená sviežou kyselinkou. Jeho ľahká ovocná chuť si získava postupne mnohých obdivovateľov.

Pálava – už podľa svojho názvu nezaprie svoj Moravský pôvod. Odroda bola vyšľachtená v roku 1953 Ing. Veverkom na Morave, krížením Tramínu Červeného a Müller Thurgau. Extraktívne,

korenisté, buketné víno s harmóniou všetkých zložiek. Je čarovne aromatické po muškáte, korenisté po tramíne, lahodné, vysoko kvalitné, plné odrodového buketu s harmonickým obsahom kyselín. Víno má zelenkavožltý farebný odtieň s arómou žltého melónu a šťavnatého prezretého manga. Intenzívna vôňa kvietkov a ovocia s ľahkým korenistým záverom. Chuť je vznešená, príjemne hladká, v pozadí decentne korenistá, s ľahkými kvetinovo-pikantnými tónmi, ako aj tónmi zrelého ovocia, medu a bieleho korenia.

Pesecká leánka – má svoj pôvod v Rumunsku, kde vznikla pravdepodobne ako variant odrody Dievčie hrozno krížením s rumunským kultivarom Grasá de Cotnari niekedy na začiatku 20. storočia. Farba vína je svetložltá, vôňa výrazná, jemne kvetinová s muškátovými tónmi. Chuť je harmonická, plná, niekedy s jemnou príchuťou po sušených marhuliach. Pesecká leánka dáva extraktívne a odrodovo výrazné víno s harmonizujúcou hladinou kyselín a alkoholu, plnej ovocnej chuti. V priaznivých ročníkoch očarí milovníkov vína decentnou muškátovou príchuťou.

Rizling rýnsky – klasická nemecká odroda, ktorá poskytuje jedno z najušľachtilejších vín. Pôvod odrody nie je doposiaľ celkom objasnený, predpokladá sa, že vznikla v okolí horného toku Rýna, samovoľným krížením odrody Heunisch s Tramínom. Víno má svetlo žltozelenú až zlatožltú farbu a typickú jemnú kvetinovú vôňu - po kvitnúcej lipe, intenzita ktorej sa rozvíja so zrením vína, môže však byť cítiť aj po marhuľovom kvete, broskyniach, po lúčnych kvetoch, sene, dokonca po zelenom citróne. Chuť je korenistá a plná, zvýraznená pikantnou kyselinkou, niekedy aj vyššími delikátnymi aromatickými látkami, ktoré zaujmú nevtieravým a dlhotrvajúcim chuťovým vnemom.

Rizling vlašský – pochádza pravdepodobne z francúzskej oblasti Champagne, avšak jeho pôvod nie je presne známy. Nie je príbuzný s Rizlingom rýnskym. Dnes patrí medzi najrozšírenejšie odrody v celej vinohradníckej Európe. Na Slovensku jeho výsadba zaberá až 25 % plôch slovenských viníc, s týmto podielom je jednoznačne najrozšírenejšou slovenskou odrodou, aj keď v posledných rokoch je mierne na ústupe. Víno má svetlozelenú až zelenožltú farbu,

neutrálnu vínnu až kvetinovú vôňu pripomínajúcu horké mandle alebo zelené jablká. Na vápenatých pôdach má jemnú arómu, trocha pripomínajúcu vôňu lipového kvetu. Chuť je príjemná svieža a jemná, s typickou výraznou kyselinkou a veľmi nežným a jemným odrodovým buketom. Rizling vlašský dáva víno plné a harmonické, s vyrovnanou kvalitou aj v menej priaznivých ročníkoch. Pre svoj vyšší obsah kyselín si dlho uchováva svoju sviežu neutrálnu chuť a mladistvý dojem.

Rulandské biele – pôvodom je to stará francúzska odroda známa už v 14. storočí. Hovorí sa o nej ako o krásnej francúzskej odrode s burgundským rodokmeňom. Víno je extraktívne svieže a ľahké s harmonizujúcimi kyselinami a s jemnou arómou. Noblesná vôňa medových plástov, broskýň, mandlí, dominujú aj tóny mandarinkovej šupky a dužiny grepov. Vo víne cítiť aj jemný nádych chleboviny. V chuti sa postupne vynárajú jemné ovocné tóny, najmä hrušky, banánov a tropických chutí vanilky, vlašského orecha a ananásu. Vynikajúce ročníky obsahujú jemnú príchuť po ušľachtilej plesni Botrytis cinerea.

Rulandské šedé – vzniklo pupencovou mutáciou Rulandského modrého pravdepodobne v Burgundsku. Farba vína je zlato-žltá, niekedy vyššia, vôňa jemná odrodová až neutrálna. Chuť je plná, korenistá a extraktívna, často so zvyškovým cukrom, siahajúca až do chlebových tónov, pripomínajúcich tokajské výbery. Mladšie vína niekedy vykazujú vyššiu kyslosť. Výbery bývajú naopak jemné s vysokým zvyškovým cukrom. Nenapodobiteľný charakter z neho robí ozajstný skvost medzi bielymi vínami. Je to víno mimoriadne populárne, vyhľadávané labužníkmi pre nevšedný pôžitok z jeho konzumácie. Je silné a ohnivé, ale súčasne harmonické, dokáže spojiť charakteristickú chuť a vôňu s vyšším obsahom alkoholu.

Veltlínske červené skoré – za pravlasť odrody sa považuje Dolné Rakúsko. Najnovšie genetické výskumy v Rakúsku nasvedčujú tomu, že Veltlínske červené skoré krížencom Veltlínskeho červeného so Silvánskym zeleným. Víno je strednej akosti, s decentným buketom. Víno je príjemnej nevtieravej vône, má veľmi lahodnú chuť pripomínajúcu vyzreté hrušky a agátový med.

Veltlínske zelené – geneticky sa veľmi podobá odrodám Tramín a Červenošpičák. Pravdepodobne pochádza z Rakúska, kde je aj najviac rozšírená. Je to naša profilová odroda. Svieža medovinová, horko-mandľová chuť charakterizuje toto víno s ovocným buketom, príjemnej žltozelenej farby. Na sprašových pôdach poskytuje víno s medovo-lipovou vôňou, na žulových podkladoch s dymovo-korenistou.

Sauvignon blanc – pravdepodobne pochádza z najväčšej francúzskej vinohradníckej oblasti Bordeaux, kde sa pestuje v kraji Sauternes. Podľa najnovších výskumov vznikol samovoľným krížením odrôd Chenin blanc a Tramín červený. Farba vína je svetlo zelenožltá. Sauvignon má charakteristické spektrum vôní, ktoré v slabších ročníkoch resp. pri mladom víne silne pripomínajú vôňu žihľavy, lúčnych tráv, alebo čiernych ríbezlí či egreša. V lepších rokoch a s postupným zrením víno vonia po zrelých broskyniach, prípadne po exotickom ovocí, po grapefruite, s jemnými muškátovými tónmi. Výnimočný buket je svieži a dlhý. Chuť je hladká, svieža, korenistá, plná, výrazne ovplyvnená vôňou. Mladé víno obsahuje výrazné kyseliny, s postupným zrením sa všetky zložky dostávajú do harmonického súladu.

Silvánske zelené – predpokladá sa, že Silvánske zelené pochádza z Rakúska. Na základe najnovších výsledkov založených na základe genetickej identifikácie odrôd sa predpokladá, že odroda vznikla krížením Tramínu a Rakúskeho bieleho. Víno vyrobené v kabinetnom stupni technológiou chladnejšieho kvasenia má výrazný aromatický prejav a sviežu kyselinku.

Tramín červený – patrí k najstarším kultúrnym odrodám, podľa všetkého bol pestovaný už v starom Ríme pod názvom Vitis aminea. Vznikol pravdepodobne voľným krížením s lesným viničom a podieľal sa na vzniku ďalších klasických európskych odrôd viniča. Podľa niektorých prameňov sa odroda rozšírila z dnešného Talianska - južného Tirolska, oblasti Alto adigea, z okolia obce Termeno (Tramín). Víno je svetlo zelenožltej až zlatožltej farby, vôňa je silná, plná a korenistá. U vína z dobre vyzretých strapcov pripomína vôňu ruží alebo fialiek. Chuť je rovnako ťažká a silná, plná, extraktívna, aromatická

až koreništá ale lahodná, zanechávajúca dlhotrvajúci chuťový vnem na jazyku.

Charakteristika červených vín

Alibernet – vznikol v roku 1950 krížením odrôd Alicante Bouchet a Cabernet Sauvignon na Ukrajine. Vysoký obsah farbív umožňuje dorábať vína sýtej tmavočervenej farby. Patrí do skupiny farbiarok, ktoré sa používajú v kupáži s červenými vínami iných odrôd na podporu ich slabšej farebnosti. Rovnako kvalitné sú však aj čisté odrodové vína, často vyzrievajú v bariku. Pozitívom je aj kabernetová príchuť, ktorú si Alibernet priniesol od svojho rodiča. Vo vôni nájdeme tóny čerešne a kasiku.

André – je nová odroda, vyšľachtená na Morave v šľachtiteľskej stanici vo Veľkých Pavloviciach Ing. Jaroslavom Horákom krížením odrôd Frankovka a Svätovavrinecké podobne ako Zwigeltrebe. Farba vína je intenzívne červená, vôňa typická odrodová, pripomína južné typy vín. Poskytuje harmonické, extraktívne víno, ktorého chuť je v mladosti výrazne kyslá a hrubá, s postupujúcim zrením v sude alebo vo fľaši získava svoju plnosť a začína sa charakterom približovať k južným vínam, svojim charakterom sa hodí aj pre použitie technológie Barrique.

Cabernet Sauvignon – pochádza z oblasti Bordeaux, kde sa pestuje od 16. storočia. Vznikol podľa všetkého opelením odrody Cabernet Franc bielou odrodou Sauvignon. Farba vína je intenzívne červená až jasno tehlovočervená, vonia po čiernych ríbezliach, môžu sa vyskytnúť jemné fialkové tóny alebo tóny pripomínajúce vôňu cédrového dreva, prípadne čierne korenie. Buket je výnimočný, typický odrodový. Chuť je výrazná, kabernetového charakteru, trávnatá, drsnejšia, zrením nadobúda plnosť a odrodový charakter. Podobne ako vôňa pripomína čierne ríbezle. Mladé vína, alebo vína z horších ročníkov môže sprevádzať príchuť zelenej papriky. Obsah kyselín je vyšší. Víno zreje pomalšie a vyžaduje niekoľkoročné zrenie v drevených barikových sudoch a následne vo fľaši.

Dornfelder - je pomerne mladá odroda, ktorá pochádza z Nemecka. V roku 1955 bola vyšľachtená p. Augustom Heroldom na Inštitúte pre vinohradníctvo a vinárstvo vo Weinsbergu. Pochádza z kríženia 2 novošľachtencov, a to Helfensteiner a Heroldrebe. Víno charakterizuje vyššia farebná intenzita, extraktívnosť, plnosť a bohatý ovocný charakter. Vyššej farebnosti dominujú rubínové aj granátové tóny s nádychom do fialova. Samotné víno má výraznú ovocnú arómu, v ktorej prevažujú tóny zrelých lesných jahôd a bobuľového ovocia. Chuť je plná, extraktívna, perzistentná. Zaobaľuje v sebe arómy višní, kúsočky čokolády a jahôd. Elegantná trieslovinka so sympatickou kyselinkou a dobrou perzistenciou len podčiarkujú zaujímavosť tohto moku.

Dunaj – je novošľachtenec modrého hrozna z kríženia (Muškát Bouchet x Oporto) a Svätovavrinecké. Táto odroda je registrovaná v LRO od r. 1997. Pri úrodách 8-10 ton hrozna z ha poskytuje vína najvyššej akosti. Víno je plné, obsažné harmonické (už aj ako mladé), ležaním získava na kvalite. Labužníkov nadchýňa plnosťou a tmavočervenou farbou až s hnedými odtieňmi, čím sa podobá na južanské moky.

Frankovka modrá – je to stará odroda, ktorej pôvod je neznámy. Víno býva elegantné, rubínovočervenej farby, jemne výraznej arómy a zamatovej chuti s vyšším obsahom trieslovín. Typická je jemná adstringencia (sťahujúca chuť), plnosť a vyrovnaná kyslosť. Charakteristický odrodový buket po zrelom ovocí, jemná dubová, škoricová vôňa, primeraný obsah tanínu a nižšie kyseliny tvoria dokonale harmonické víno.

Ipeľ – novo vyšľachtená odroda dáva víno kabernetového typu sýtočervenej farby, s vyšším obsahom kyselín a trieslovín, s vôňou po čučoriedkach a malinách, kabernetovej chuti.

Merlot – pochádza z oblasti Bordeaux, obmývanej chladnými vodami Atlantického oceánu. V Bordeaux je totiž Merlot najpestovanejšou odrodou a do veľkej miery určuje charakter svetoznámych vín. Pod svojím názvom je hrozno s tenkou svetlejšou šupkou známe od konca 18. storočia. Merlot je výnimočné víno vysokej kvality. Spôsobuje nenapodobiteľný a očarujúci chuťový zážitok. Je plný,

vskutku harmonický, ovocný, so sympatickou plnosťou i extraktom a s vyššou hladinou alkoholu. Má rubínovú farbu strednej intenzity s purpurovým nádychom po okraji. Vôňa je extraktívna, plná. Typickou vôňou Merlotu je ovocie, najmä čierna ríbezľa, slivka, sladučké čerešne a vanilka. V aróme cítiť aj lesné a sušené plody. Chuť je plná, čistá a komplexná, najmä po čerstvých hroznách a bobuľových plodoch. V dochuti má jemný nádych po čokoláde. Merlot má relatívne málo kyselín a trieslovín, čo mu dáva hladkú, zamatovú chuť.

Nitra - patrí do skupiny slovenských novošľachtencov. Modrá odroda, ktorá sa podobne ako sesterský Váh ponáša na Cabernet Sauvignon. Ako základná materská odroda slúžila francúzska odroda Castes, ktorá bola krížená s odrodou Aboririon noir. Vína majú charakteristickú lahodnú kabernetovú chuť, sú plné, harmonické, tmavočervenej farby, zrením získavajú na kvalite.Sú vhodné aj na barikovú technológiu. Pri porovnaní s vínom Cabernet Sauvignon v rovnakých podmienkach a ročníkoch je víno odrody Nitra jemnejšie, vyššieho farebného tónu a pre konzumenta po jeho vyzretí príjemnejšie.

Portugalské modré – pôvod tejto odrody je neznámy. Podľa jej názvu by bolo možné usudzovať na portugalský pôvod, no nie je tomu tak. K nám sa táto odroda dostala z Rakúska. Portugalské modré poskytuje vína ľahké s nenáročnou ovocnou chuťou a konzumujú sa väčšinou mladé. Farba vína závisí od stupňa zrelosti hrozna, je skôr menej intenzívna. V klimaticky dobrých ročníkoch poskytuje vína veľmi dobrej akosti a zamatovej chuti, pripomínajúce Burgundské modré.

Rimava - Pochádza z kríženia francúzskych odrôd Castets x Aboriou, ktoré vykonala Dorota Pospíšilová na VÚVT Bratislava v roku 1976. Kvalita vín Rimavy je vysoká, sú to vína temnej červenej farby s kabernetovou príchuťou, harmonické, plné. Triesloviny sú jemné, takže vína sú konzumovateľné aj ako mladé a bývajú vysoko oceňované.

Rudava – Odroda bola vyšľachtená v šľachtiteľskom ústave v Šenkviciach. Poskytuje kvalitné vína sýtočervenej rubínovej farby. Sú harmonické, plné a ľúbivé. Staršie vyzreté vína sú lepšie, hladšie a dosahujú jemnú kabernetovú chuť.

Svätovavrinecké – presný pôvod odrody nie je známy, pôvodne sa predpokladalo, že vznikla mutáciou odrody Rulandské modré. Podľa genetickej analýzy vznikla ako semenáč "burgundskýchödrôd. V každom prípade pochádza z územia dnešného Francúzska. Farba vína je tmavá, sýto červená, prechádza až do tmavorubínovej alebo červenofialovej. Vôňa je ovocná, u mladého vína môže pripomínať vôňu zrelých višní, s postupujúcim zrením pripomína sušené slivky alebo čierne ríbezle. Chuť je zamatová, plná, príjemne trpkastá s harmonickým pomerom kyselín a trieslovín. Má vyšší obsah kyselín, mladé víno okrem vyššieho obsahu kyselín obsahuje aj veľa trieslovín, môže sa preto spočiatku javiť ako hrubé.

Torysa - vznikla ako zložitý kríženec vo VÚVV v Bratislave, keď v roku 1967 Dorota Pospíšilová skrížila francúzsku odrodu Castets s typom I-35-9 (kríženec Tenturier, Aleatico a Puchljakovskij). Vína sú výnimočné pre vysoký obsah trieslovín a antokyánov, majú tmavú kryciu červenú farbu a jemnú kabernetovú chuť. Sú harmonické a majú dobrý potenciál fľašovej zrelosti. Vhodné sú aj na barikovú technológiu.

Váh - slovenská odroda je od roku 2004 právne chránená. Víno ovplýva príjemným spektrom ovocno-hroznových vôní a kabernetovou chuťou, ktorá prechádza až do chuti papriky, stredne stavaným telom a primeranou perzistenciou. Vína vyžadujú aspoň dvojročné zrenie a sú vhodné na sceľovanie.

Zweigeltrebe – je to relatívne mladá rakúska odroda, ktorá vznikla krížením odrôd Svätovavrineckého a Frankovky modrej. Bola vyšľachtená v roku 1922 v Klosterneuburgu. Vína sú veľmi dobré, harmonické, buketom podobné Svätovavrineckému, avšak s nižším obsahom kyselín a trieslovín. V porovnaní s Frankovkou sú v chuti jemnejšie a hladšie, pôsobia mäkším a ovocnejším dojmom. Ich farba je veľmi pekná, plná, šarlátovo červená. Vína dosahujú zrelosť až po dvoch rokoch.

Za podporu ďakujeme:



SEZAMA s.r.o.

Zálužská 2, 951 48 Jarok
tel.: 0905 825 604, 0903 732 079
web: www.sezama.sk
e-mail: sezama@sezama.sk



Výroba umelohmotných fliaš a výrobkov z materiálu PET s 25 ročnou tradíciou.

Ponúkame viac ako 200 typov fliaš použiteľných vo všetkých odvetviach hospodárstva. Naše produkty plnia obalovú funkciu vo veľkovýrobách v potravinárskom, chemickom, drogistickom priemysle, vo farmácii a poľnohospodárstve.

Medzi naše najpredávanejšie produkty patria fľaše na víno, pivo, alkohol, mlieko, ovocné šťavy, pesticídy, herbicídy, hnojivá, detergenty, farbivá a iné chemikálie.





Všetky výrobky sú vyrábané na automatických a poloautomatických strojoch technológiou vyfukovania.

S cieľom ponúknuť zákazníkom komplexný produkt zabezpečujeme i návrhy a dizajn nových fliaš, výrobu foriem na vyfukovanie a doplnkové tovary: uzávery, držiaky, rozprašovače, rúčky, ...





SEZAMA s.r.o. sa po štvrťstoročí svojej existencie presťahovala do obce Jarok, kde by sa rada aktívne zapájala do aktivít a života v obci.

DVŮR POD STARÝMA HORAMA

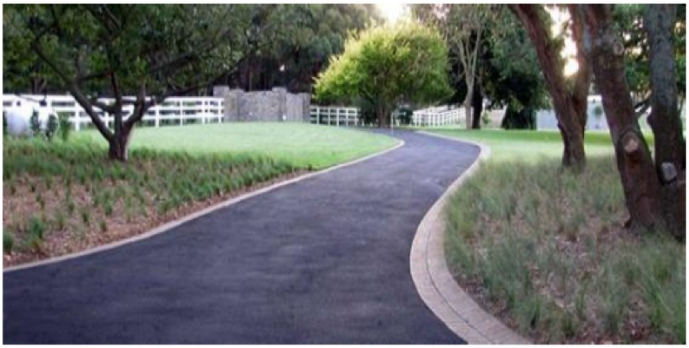
UBYTOVÁNÍ
DEGUSTACE
SVATBY, OSLAVY
FIREMNÍ AKCE
WELLNESS
RESTAURACE

BORŠICE 746
68709 BORŠICE

+420 730 898 275
INFO@DVURPODSTARYMAHORAMA.CZ
WWW.DVURPODSTARYMAHORAMA.CZ



Ing. Jozef Gergeľ



ASFAPRA, s.r.o., asfaltérske práce





Jozef CÁK

Elektromonta C+Č+G

VN,VVN,REVÍZNE SPRÁVY

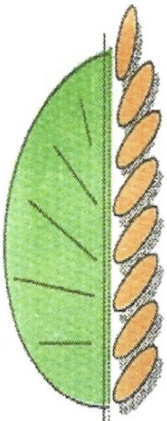
VÝROBA ROZVÁDZADZAČOV

PRÁCA VO VÝBUŠNOM PROSTREDÍ

VÝROBA A SERVIS TRAFOSTANÍC

Na Barine 825/52, 908 77 Borský Mikuláš, Tel.:0905 487 859

Email: elektromonta.cak@zoznam.sk , IČO:33946787



FaR M s. r. o.

Ing. Ján FUKAS

Bizetova 21
949 01 NITRA

Tel.: 037 / 6581 890
037 / 6581 892
Fax: 037 / 6581 890
Mobil: 0903 752 693



Alfa R

distribúcia mrazených potravín

Alfa - R s.r.o.
T. Vansovej 225/3
924 00 Galanta

Ing. Pavol Melo
konateľ firmy

Prevádzka:
Košútska cesta 1342
925 21 Sládkovičovo

Tel.: 031/70 10 872
Fax: 031/70 10 871
Mobil: 0903 643 849
pavol.melo@alfar.sk
www.alfar.sk

inego

Ing. Vladimír Bako
Pod kostolom 744/85
951 48 Jarok

elektromontáže
kamerové systémy
zabezpečovacie systémy
prístupové a komunikačné systémy

+421 905 602 850, inego@inego.sk, www.inego.sk

nirotech s.r.o.
95135 Veľké Zálužie, Pod Kastielom 1376, Slowakia, Tel.: +421 37 6930117, Fax: +421 37 659 2694
office@nirotech.sk, UID: SK2020149208, IČO: 36543918
www.nirotech.sk
nirotech

NIROTECH

Spracovanie nerezu
a výrobky z nerezu

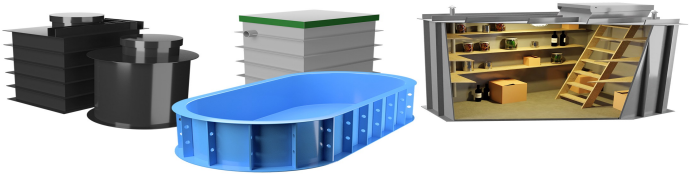
Pod kaštieľom 1376 , 951 35 Veľké Zálužie
office@nirotech.sk

FINAL-GB s.r.o. ZVÁRAČSKÉ A POTRUBÁRSKE PRÁCE
montáž strojno-technologických zariadení

Gabriel BÉDI

0903/265 634, Tel./fax: 037/658 71 97, 951 48 JAROK 817/2
g.bedi@centrum.sk

REMONTPLAST
výroba - predaj - montáž



0905 323 682
Hlavná 229, 951 48 Jarok
remontplast@remontplast.sk
www.remontplast.sk

plastové nádrže - žumpy, čistiarne odpadových vôd,
bazény, prečerpávacie stanice, vodomerné šachty,
plastové pivnice, nádrže na víno rôznych veľkostí

VÝROBA STOLÁRSKYCH VÝROBKOV

Stavebné stolárstvo
NOVÁK
JAROK č. 593

tel./fax: 037/ 6587 113, mobil: 0905 631 288
e-mail: stolar.novak@stonline.sk
web:web.stonline.sk/stolarnovak



NOSEK RST s.r.o.

Rudolf Nosek

LUKOV DVOR 72

VPA METAL

VPA METAL s.r.o.
Vladimír Patúc
Tel. 0948 027 636
www.vpametal.sk
vpa@vpametal.sk

Hlavná č. 168, Jarok 951

Hostinec Borka

Nákladná autodoprava



Patrik Zabák

Jarok

ESO STAV

- stavebné a búracie práce
- zemné a výkopové práce
- prenájom stav. mechanizmov
- predaj sypkých materiálov

Jozef Bíro

0911 444 040 | 0907 444 040
0911 544 040 | 0948 114 070
esostav.esostav@gmail.com
esostav@esostav.sk
www.esostav.sk



MONTÁŽ KROVOV,
PLECHOVÝCH KRYTÍN, KLAMPIARSTVO

Jaroslav Melo
Mobil: 0907 788 047
E-mail: jaroslav.melo@post.sk
ulica Pod kostolom 409/ 65
951 48 Jarok

Nákladná autodoprava

MEGATRANS s.r.o.

Jarok

BEKY TRANS

autodoprava



Juraj BEKÉNYI

951 48 Jarok 628

Tel.: 0905 274 602

Koprev
KOVÁČSTVO

Miloš Bédi ml.
0911 470 675
koprev@gmail.com
www.koprev.sk

PEBEFRUCT
Výroba a predaj ovocných a okrasných drevín

PEBEFRUCT
Záhumenice 170
951 48 Jarok

0905 322 011

SEAT
Audi

AUTO – DUMI s.r.o.
Pozáručný servis a pneuservis osobných vozidiel všetkých značiek

Cabajská 38
949 01 Nitra
Tel: 037/ 7410 404
Tel+Fax: 037/ 7410 408

Mobil : 0905/ 767 927
Mobil : 0911/767 927
E-mail: autodumi@centrum.sk

Futbalový klub FC 31 Jarok

Hlavná 231
951 48 Jarok
IČO: 34000038, DIČ: 2021083416
Č.u.SK86 5600 0000 0066 2769 4001
Mobil: 0904 392 898
E-mail: jbako@pacomputers.sk



Ľudová Jedáleň

Mestská tržnica

Štefániková 50, Nitra

Štefan Ďurfina

JAMAL

SERVIS STAVEBNÝCH STROJOV
Putzmeister, Demag, Dynapac
POWER CURBERS, Karrena

Jakub MIHÁLIK
KONATEĽ SPOLOČNOSTI

Hanulova 41
949 01 Nitra
mob.: 00421 948 332 182
e-mail: jamalsk@jamalsk.sk

prevádzka:
JAMAL SK, s.r.o.
Šuranská 26
949 01 Nitra



torty a zákusky
oblátky a pagáče
slané pečivo

Alena Knézlová, Záhumenice
211/108, Jarok, tel.: 0911032567

Poľovnícka
Spoločnosť
Jarok



TÓTH

Široký sortiment pod jednou strechou:
Veľkoobchod a maloobchod s brusivom
Železoobchod, hutný a stavebný materiál
Ľahké strešné systémy GUTTA
Záhradné centrum TÓTH GARDEN



Cabajská 42 , 949 01 Nitra

Ján Baláž

ČSPL SHELL NITRA 2
HVIEZDOSLAVOVA ul.
949 01 NITRA

Organizačný výbor ďakuje
všetkým vinárom
za dodané vzorky,
komisiám za odvedenú prácu,
všetkým sponzorom
a osobitne hlavnému sponzorovi
Obci Jarok.

Poznámky: