

SK **víno**



Bratislavský kraj



Text: © Vladimír Hronský, 2016
Fotografie: © MS AGENCY © Ondrej Korpás a © archív autora

Použitá literatúra:
Hronský, V.: Sprievodca vínami Slovenska. Bratislava: SLOVART 2014.
Malík, F. a kol.: Víno Malých Karpát. Bratislava: Albert Marenčin - Vydavateľstvo PT 2005.



Bratislavský kraj je srdcom Malokarpatskej vinohradníckej oblasti

Bratislavský kraj sa rozprestiera v historicky najstaršej vinohradníckej oblasti pestovania viniča v Strednej Európe. Vinohrady obopínajú juhovýchodné, južné a juhozápadné pahorky Malých Karpát. Priaznivé podnebie s množstvom teplých slnečných dní umožňuje pri dostatočnom prúde vzduchu produkciu zdravého a zrelého hrozna určeného najmä na výrobu vína. Vstúpte do pestrofarebného, voňavého a chutného sveta našej vinohradníckej a vinárskej kultúry, ktorá patrí k významným hodnotám spolu s vínnou turistikou, gastronómiou, ľudovým umením a architektúrou.

Objavujte s nami krásy a jedinečnosť kraja viniča a dobrého vína. Stačí podniknúť menší výlet, prežiť niekoľko dní v Bratislavskom kraji, vďaka ktorému spoznáte nielen živú mentalitu národa, ale aj brilantné farebné odtiene, delikátne vône a čisté chute našej pohostinnosti.

Pohľad do histórie

S malokarpatským vínom sa stretávajú generácie našich predkov, medzi nimi najmä Kelti, Rimania, Slovania, Nemci i Staromaďari. Výsledkom viac ako tritisícročnej tradície pestovania viniča a výroby vína je bohatá kultúra vína symbolizujúca životný štýl, myslenie a cítenie ľudí žijúcich na tomto území. Napriek mnohým významným udalostiam, vojnám a spoločenským zmenám, ktoré sa tu udiali za posledné storočia, sa v Bratislavskom kraji zachovali skutočné hodnoty vinohradníckej a vinárskej moderny. Tie sú súčasťou dnešnej uponáhľanej doby. Čo stálo za chýrnym menom a kvalitou vína na území dnešného Bratislavského kraja, napovie časová os:

280	Cisár Marcus Aurelius Probus zrušil pôvodný výnos cisára Domiciána zakazujúci výsádzanie viníc rímskymi legionármi mimo územia Rímskej ríše. Začiatok rozvoja vinohradníctva a vinárstva na územiach v okolí Bratislavy a Devína.
1624	Modranskí vinári vyprodukovali nadmernú úrodu hrozna v porovnaní s pezińskými a svätajurskými vinohradníkmi. Podobná situácia sa zopakovala aj v roku 1638.
1635	Prvá písomná zmienka o Svätajurskom samotoku vyrábanom z odrody Viridula. Vína zo samotoku patrili k vyhľadávaným nielen v pivniciach vo Svätom Jure, ale aj v Bratislave, Rači, Vajnorocho a Grinave.
1821	Obchodník s vínom Anton Walz dostáva od cisára šľachtický titul za dodávky znameňitého malokarpatského vína pre armádu. V roku 1824 postavili vo Walzovej pivnici najväčší vínny sud v Uhorsku. Zmestilo sa doň 114 tisíc litrov vína, viedlo naň 32 schodov a na jeho vrchu stála plošina pre šesť tancujúcich párov.
1825	Najstaršia známa manufaktúra v Európe po Francúzsku, kde sa vyrábalo šumivé víno podľa originálneho francúzskeho receptu – kvasením vo fľašiach. Bola založená bratislavskými mešťanmi, Johannom Fischerom a Michaelom Schönbauerom v Bratislave.
1884	Vznikla prvá odborná vinárska škola v Bratislave. V roku 1922 ju presťahovali do Modry, kde ako najstaršia vinohradnícko-vinárska škola na našom území vychováva špecialistov vo svojom odbore.
1908	Priemerná ročná spotreba vína na obyvateľa Slovenska bola 6,02 l, zatiaľ čo na Morave a v Čechách iba 3,05 l.
1911	Na palube slávneho Titanicu sa podávalo šumivé víno vyrobené klasickou metódou v pivniciach grófa Palugyaya v Bratislave.
1930	Podľa štatistických údajov sa v Malokarpatskej oblasti vyrobilo 100 tisíc hektolitrov vína.
1936	136 vinohradníkov v Pezinku zakladá Slovenské vinohradnícke družstvo s filiálnymi pivnicami v Bratislave, Rači, Vajnorocho, Svätom Jure, Grinave, Limbachu, Skalici a Modre. V roku 1937 družstvo produkuje 12 tisíc litrov vína.
1997	V Bratislave uzrela oficiálne svetlo sveta modrá odroda Dunaj, vyšľachtená Ondrejom Korpášom a Dorotou Pospíšilovou v roku 1951 z odrôd Muškát Bouchet, Oporto a Svätovavrínecké.



Terroir

Vinohradnícké trate Bratislavského kraja sa nachádzajú na vyvýšených rovinách, miernych pahorkoch i rovinách pod Malými Karpatmi. Celková plocha registrovaných vinohradov oblasti je 5488 ha.

Vinohradnícké trate sú roztrúsené v 12 vinohradníckych rajónoch s katastrami 120 vinohradníckych obcí. Pôdy pod vinohradmi sú hlinito-piesočnaté, na svahoch kamenisté s menším obsahom živín. Miestami po okrajoch masívu sa nachádza spraš alebo naviate piesky. Slabo zadržujú vodu a veľmi dobre absorbujú slnečnú energiu. Geologický podklad tvoria hlbinné magmatity, pararuly, ale aj biotické granity a granodiority. Vinohradnícké plochy sa rozprestierajú v nadmorskej výške od 100 do 260 m n. m.

Malokarpatská oblasť patrí do kontinentálneho klimatického pásma. Atmosférické zrážky sú rovnomerné v priebehu celého roka a za rok dosahujú 670 mm. Je to veterná oblasť s prevažujúcim severozápadným prúdením vzduchu. Priemerná teplota

vzduchu vo vegetačnom období je 17,5 °C, priemerné ročné trvanie slnečného svitu 2100 hodín a suma aktívnych teplôt počas vegetácie viac ako 3000 °C. Charakteristickým javom oblasti je teplotný rozdiel približne 15 °C medzi dňom a nocou v období dozrievania hrozna, čo zabezpečuje zachovanie vyššieho obsahu kyselín v mušte.

Najvýznamnejšími pestovanými odrodami v Bratislavskom kraji sú Veltlínske zelené, Rizling vlašský a Frankovka modrá. Pri návšteve vinárstiev združených do Malokarpatskej vínnej cesty nájdeme v každej vinohradníckej obci aj vína z lokálnych odrôd, ktorým tunajšia mikroklima v spojení s pôdou a pestovateľským úsilím vinohradníkov uštedrila mimoriadnu kvalitu.

Za zmienku stojí Silvánske zelené z Limbachu, Kerner z Grinavy, Pesecká leánka zo Svätého Jura, Rizling rýnsky z Modry, Dievčie hrozno z Kráľovej, Modrý Portugal z Dolian, ale aj Pinot Blanc zo Senkvíc. Pri spoznávaní vín Bratislavského kraja nesmieme zabudnúť ani na tradičné značkové vína, akými sú Račian-

ska frankovka a Vajnorská frankovka. Na vyvýšeninách v bezprostrednej blízkosti chránenej prírodnej rezervácie Devínska Kobyla pestujú miestni ovocinári červené a čierne ríbezle. Devínsky ríbezlák je rovnako tradičným produktom, ktorý dopĺňa gastronómiu ovocného vína.

V ponuke menších vinárov objavíme aj vína doplnkových odrôd a v minulosti pestovaných odrôd, ktoré vypadli zo súčasného sortimentu (Silvánske červené, Chrupka biela, ružová i červená, Muškát Ottonel, Veltlínske červené skoré, Dornfelder), ale aj vína z novošľachtencov (Devín, Aurelius, Pálava, Dunaj, Hron). Oblasťou kuriozitou je prítomnosť medzinárodných odrôd v nových výsadbách vinohradov, ktoré doposiaľ neboli na Slovensku zaregistrované, ako sú napríklad Viognier, Syrah a Merlot.



Tradičné biele odrody kraja



Veltsínske zelené

Najrozšírenejšia odroda, z ktorej sa vyrábajú akostné vína kvietkovo-ovocnej vône a sviežej korenistej chute.

Víno zo starších viníc dosahuje vyššiu plnosť chuti. Osobitne sa to prejavuje na sprašových a hlinitých pôdach, kde sú vo vyšších prívlastkoch súčasťou odrodového buketu pikantné korenisté tóny zjemnené medovou notou. V posledných desaťročiach sa Veltsínske zelené stáva atraktívne v podobe mladého vína. Predaj mladých vín začína každoročne v prvý novembrový pondelok a trvá až do konca kalendárneho roka. Väčšina tradičných vinárstiev z Veltsínskeho zeleného vyrába štruktúrované a dlhšie vyzrievajúce médiá s aromatickými nuansami po bielom korení s prímiesou medovej citrusovej kvapky.

Synonymá: Zelený muškátel, Veltlín zelený, Grüner Veltliner



Rizling vlašský

Neskôr dozrievajúca odroda pochádza z juhu východnej Európy.

U nás sa jej darí na slnečných pahorkoch Podunajskej nížiny, ktorá z juhovýchodnej strany siaha až po Bratislavu. Šupka Rizlingu vlašského je tenká a pružná. V priebehu krátkej doby dozrievania sa v nej koncentruje pomerne bohatý odrodový buket, podporený pikantným obsahom ovocných kyselín. Mladé vína akostnej kvality sa prejavujú tónmi ríbezlí, neskôr jadrove-orieškovým charakterom. Dochuť vína sa vyznačuje výraznejším tónom čerstvých egrešov. Priaznivé jesenné počasie umožňuje vinárom vyrábať z Rizlingu vlašského prírodne sladké vína vrátane ľadových vín, ktoré sa prejavujú jemným buketom.

Synonymá: Vlašák, Welschriesling, Olaszrizling



Müller-Thurgau

Do Československa sa táto nenáročná odroda dostala až po prvej svetovej vojne.

Staršie nemecké zdroje uvádzajú, že pochádza z kríženia odrôd Rizling rýnsky a Silvánske zelené. Odroda má vysokú rodivosť, jej hrozno dozrieva už koncom augusta. Vína akostnej kvality sú v nových ročníkoch príjemne pitné, obsahujú menej kyselín a v ich vône sa prejavuje decentný muškátový charakter. Progresívni vinári z jeho hrozna vyrábajú vynikajúce svieže mladé vína plné ovocnej broskyňovej aromaticky. Tie sa vďaka moderným technológiám použitým pri spracovaní hrozna a výroby vína stali hitom sezóny Svätokatarínskych vín. Mladé vína z tejto odrody by sa mali spotrebovať do troch mesiacov po nafflaškovaní.

Synonymá: Müller, Rivaner, Riesling Sylvaner



Pinot Blanc – Burgundské biele

V období po druhej svetovej vojne sa rozšírila pod Malými Karpatmi. Dosahuje tu veľmi dobré výsledky v kvalite hrozna a vína.

Nájdeme ju aj na juhovýchode kraja, kde v ťažkých výživných pôdach prináša vysoké extrakty v muštach a víno po prevkaseaní nadobúda výraznú krémovo-mandľovú až exoticky ovocnú aromaticu. Burgundské biele je na množstvo úrody skromnejšia odroda. Dozrieva stredne skoro, čo pri citlivom zaťažení umožňuje vyrábať skvelé vína s vyváženým obsahom kyselín, elegantnou štruktúrou vône a chuti. Celkový štýl vína a jeho intenzita sa zvyraznia po vyzretí v dubových sudoch, alebo po naležaní na kvasinkových kaloch a neskôr vo fľašiach.

Synonymá: Rulandské biele, Ruland, Burgunda



Rizling rýnsky

Odroda sa vracia späť na piedestál jedinečnej kvality vo viacerých vinohradníckych tratiach Slovenska, vrátane Bratislavského kraja.

Pozornosť jej venuje stále viac miestnych vinohradníkov. Korenistá sviežosť a pikantná medovosť kvetov lily vo vône, býva vo vzácných prípadoch znásobená tónmi petroleja. Degustácia Rizlingov rýnskych od suchých až po prírodne sladké vína patrí k jedinečným zážitkom. Malokarpatské rizlingy z kamenitých pôd zaujmú nepopierateľnou identitou, no napriek mnohým významným oceneniam na súťažiach a nekonečným možnostiam uplatnenia v gastronómii čakajú na svoje objavenie.

Synonymá: Ryňák, Rizling, Riesling, Lipka



Dievčie hrozno

Na Slovensku má pomerne dlhú tradíciu pestovania v Malokarpatskej oblasti. Modranskí vinári z nej v minulosti vyrábali ohnivé vína.

Spotrebitelia si ju často omylom zamieňajú za Peseckú leánku (Feteasca regala), ktorá vznikla v Rumunsku začiatkom 20. rokov minulého storočia krížením Dievčieho hrozna a Grasa de Cotnari. Vína z Dievčieho hrozna sú zlatožltej farby, príjemne pitné, stredne plné, harmonické, s vyváženým obsahom kyselín a šťavnatou ovocno-kvetinovou vôňou a chuťou. Zrelšie akostné vína zanechávajú po degustácii dlhšiu citusovo-grepuvú dochuť.

Synonymá: Leánka, Modranská leánka, Feteasca alba



Tramín červený

Odrodu na Slovensku reprezentujú rôzne štýly plných vín s atraktívnym buketom a s primeraným obsahom kyselín.

Podľa pododrody a charakteru pôdy sa buket Tramínu prejavuje spektrom bieleho korenia, čajovej ruže alebo medového hrozna. V období dlhej slnečnej jesene dozrieva hrozno Tramínu červeného do kvality výberov z hrozna, strapce Tramínu korenistého až do hroziakových výberov. Podobne ako pri Rizlingu rýnskom je charakter vyrobeného vína mimoriadne ovplyvnený pôdou. Malokarpatské tramíny sú v porovnaní s tramínmi iných oblastí prevkajúco korenisté, svieže a v chuti pikantné.

Synonymá: Tramín, Traminer, Gewürztraminer



Silvánske zelené

Odroda strednej Európy vďaka rímskym legionárom zapustila svoje korene na pahorkoch Malých Karpát, špecificky v obciach Limbach, Grinava, Pezinok a Modra.

Vína z nižších sponov a z redukovanej úrody prekvapujú príťažlivou sviežosťou, harmonickou ovocnosťou v chuti. Ich podmanivo korenistý buket prezrádza zmes zelených paradajok s tónmi agátu a jadrového ovocia. V ťažších hlinito-ílovitých pôdach dáva Silvánske zelené bohatšie vína s delikátnym obsahom kyselín a zvyškových cukrov.

Synonymá: Cyrifandel, Cynifádl, Sylván, Sylvaner



Sauvignon

Sauvignon v zmesi so Semillonom pestovali vinohradníci na kopcoch v okolí Bratislavy dávno pred prvou svetovou vojnou.

Sauvignon vyrobený z nezrelého hrozna okrajových tratí Bratislavského kraja vonia po zelenej tráve až žihľave, v zrelšom hrozne vonia po ovocí. Podľa klonu, ročníka a polohy vinohradu vinohradníci ponúkajú viacero štýlov Sauvignonu. Základný štýl sa tradične viaže k trávovine, niekedy výrazne paprikovou, až špargľovou chuťou. V druhom zrelšom štýle sa vo vínach objavujú vône čiernej ríbezle, egrešov, nezriedka broskyne. Tretí, minerálny štýl poskytuje vanilkovo-muškatové tóny vône a plnú korenisto-medovú chuť s náznakom lieskových orieškov.

Synonymá: Sauvignon Blanc, Sauvignon biely



Tradičné modré odrody kraja



Frankovka modrá

Vína z Frankovky modrej charakterizuje tmavšia rubínovo-červená farba a ovocno-korenistý buket po brusniciach, sušených slivkách, višňach a škorici.

Hrozno dozrieva do kvality neskorého zberu. V teplejších pôdach poskytuje výbery z hrozna, ale aj hrozienukové a bobuľové výbery. Slovenským frankovkám svedčí zrenie v drevených sudoch, ale aj krása sviežeho ružového vína. Rosé z Frankovky modrej sa vyznačuje ružovo-fialovými až lososovo-oranžovými odtieňmi a pôvabnou ovocnou vôňou po malinách alebo záhradných jahodách. Medzi najznámejšie lokality výroby červených vín z Frankovky modrej v Bratislavskom kraji patria vinohradnícke obce Rača a Vajnory.

Synonymá: Račianska frankovka, Vajnorská frankovka



Svätovavrinské

Mladé víno má tmavú granátovú farbu s iskrou do fialova.

V priemerných ročníkoch sa vyznačuje ovocným buketom po čiernych ríbezliach a lesných plodoch, so stredne plnou chuťou a vyšším obsahom kyselín. V teplejších polohách na vysokom vedení pri naša kvalitné úrody. Svätovavrinské je vhodné aj na výrobu kupáže s príbuznými odrodami, na výrobu ružových vín a sektov. Červené vína sú po vyzretí v drevených sudoch príjemné a harmonické. Tanníny v nich pôsobia zamatovalo hladko a Svätovavrinské tak získava na plnosti vône a elegancii chuti.

Synonymá: Vavrinské, Svätý Vavrinec



Cabernet Sauvignon

Milovníci vína vyhľadávajú fľašovo zrelé vína bordovo-červenej farby s charakteristickou fialkovou vôňou.

Kabernet je charakteristický harmonickou chuťou, ktorá pomalým dozrievaním v sudoch nadobúda buket po čiernych ríbezliach, sladkom drevku, v ojedinelých prípadoch po bielom korení a sladkých mandliach. Vynikajúce vlastnosti dosahuje víno v priebehu dozrievania v sudoch typu barrique, kde sa v ňom rozvinú špecifické tóny vanilky, cédrového dreva, sladkej papriky a živice. Za posledných tridsať rokov postúpila kvalita kabernetov miestnych vinárov tak ďaleko, že ich neskoré zbery a výbery z hrozna žnú úspechy na prestížnych medzinárodných súťažiach a výstavách.

Synonymá: Kabernet



Modrý Portugal

Legendárna odroda je neodmysliteľne spätá s románom Červené víno od Františka Hečka, ktorého dej sa odohráva v kolíske jej pestovania, v Horných a Dolných Orešanoch.

Portugalský pôvod však nie je stopercentne overený. Staršie zdroje tvrdia, že odrodu priniesol z Oporta gróf Johann von Fries v roku 1772. V priaznivých rokoch hrozno dozrieva už v polovici septembra a používa sa aj na priamu konzumáciu. Naši predkovia mu dali názov Štrudlák, pretože sa jeho hrozno používalo ako dôležitá ingrediencia do ťahaných štrudlí starých mám.

Vína z Modrého Portugalu sú rubínovej farby. Vo vni sa objavujú tóny kôstkovín, v teplých ročníkoch s náznakom fialiek. V chuti na jazyku dominujú májové čerešne podporené ľahším obsahom trieslovín a jemnou lieskovo-orieškovou dochuťou.

Synonymá: Portugal, Oporto



Pinot Noir – Burgundské modré

Poznali ho už Rimania, no v našich zemepisných šírkach sa začal objavovať až v druhej polovici 14. storočia.

Podobne ako väčšina špičkových modrých odrôd vyžaduje teplé južné svahy s miernym sklonom a pomerne dobre vyživené kriedové, vápenaté, ale aj ľahšie hlinito-piesočné pôdy s dobrou priepustnosťou vody. Práve tie sú súčasťou teplých terroir Bratislavského kraja. Bobule hrozna majú pomerne jemnú šupku, preto ich ľahko napáda botrytída. Nové výsadby dali impulz k zmene celkového prístupu pestovania a podnietili vinárov na výrobu vysokokvalitných odrodových, ale i zmesových vín (cuvée).

Pri spracovaní hrozna sa využívajú tradičné aj progresívne metódy macerácie (napr. karbonická macerácia) a v procese zrenia (ak to výrobné podmienky dovoľujú) dlhší kontakt vína s drevom. Súčasný Pinot Noir z nášho kraja má svetlý tehlovočervený farebný odtieň, ktorý zrením nadobúda mahagónovo-hnedé tóny. Ovocnou vôňou pripomína lekvár zo sliviek a černíc, v južnejších lokalitách sa v bukete objavujú horké mandle s príťažlivým dotykom sladkého drievka. Chuť vína býva harmonická, so zamatovým tanínom a príjemnou horkastou dochuťou.

Synonymá: Burgunda, Pinot Noir, Červený Klevner



Tip na ochutnávku vín z tradičných odrôd

Víno	Vinárstvo	Obec	Kontakt
● Veltlínske zelené	Karpatská Perla	Šenkvice	karpatskaperla.sk
● Rizling vlašský	Pavelka a syn	Pezinok	pavelkavino.sk
● Müller-Thurgau	Vínne pivnice Svätý Jur	Svätý Jur	vinnepivnice.sk
● Pinot Blanc	Fedor Malík a syn	Modra	fedormalik.sk
● Rizling rýnsky	Víno Rariga	Modra	vinorariga.sk
● Dievčie hrozno	Víno Miroslav Dudo	Modra - Kráľová	vinodudo.sk
● Frankovka modrá	Villa Vín Rača	Bratislava - Rača	villavinoraca.sk
● Modrý Portugal	JM vinárstvo	Doľany	jmvinar.sk
● Pinot Noir	Martin Pomfy - Mavín	Vínosady	mavinvino.sk



Vína z novošlachtencov



Devín

Vyšľachtili ho vo Výskumnom ústave vinohradníckom a vinárskom v Bratislave z odrôd Tramín červený a Veltlínske červenobiele v roku 1958.

Vína očarujú žltô-zeleným farebným odtieňom, pikantným ovocno-korenistým buketom po exotickom ovocí, divokých ružiach a muškátovom kvete. Vo vyšších prívlastkoch je chuť ovplyvnená tónmi maslovej hrušky a ananásu, v prírodne sladkých hrozienkových výberov zmesou sušeného letného ovocia, medom a rebarborou. V ťažších hlinitých a ílovitých pôdach vyniká elegantnou chlebovinkou, na pieskoch s optimálnou závlahou poskytuje očarujúco korenisté a herbálne noty.



Pálava

Kríženec odrôd Tramín červený a Müller-Thurgau dozrieva v polovici októbra.

Vína z tejto odrody sú podobné Tramínu, osviežia pikantnou kyselinkou a výrazným muškátovo-korenistým buketom. Vo vyšších prívlastkoch, získaných z hrozna redukovaného zberu, majú vína vyvážený obsah zvyškových cukrov a kyselín, v ich vôni nájdeme noty čajovej ruže a agátu. Po chuťovej stránke si Pálava zachováva vo vínach výraznú ovocnú sviežosť v najlepších ročníkoch s jemným náznakom vanilky, a to aj po viacročnom zrení vo fľašiach. Najväčšiu pestovateľskú plochu Pálavy na západe Slovenska nájdete neďaleko obce Modra.



Muškát Moravský

Aromatická biela muštová odroda bola vyšľachtená na Morave z odrôd Muškát Ottonel a Prachttraube.

Lúbitivé aromatické vína s muškátovým buketom majú jemnejšiu chuť a nižší obsah kyselín. Nenáročná odroda zaberá menšie plochy výsadiel v okrajových tratiach Bratislavského kraja, kde spoľahlivo rodí a poskytuje lahodné, piteľné, korenisto-muškatové, ovocné vína. Z nových výsadiel sú zaujímavé výsledky šenkvičských vinohradníkov a vinárov, ktorých Muškát moravský dáva každoročne kvalitnú surovinu. S využitím kryomacerácie čerstvo obraného hrozna sa vo vínach koncentrujú herbálne-medové vône s príjemnou šťavnatou chuťou po citrusovom ovocí a ľahkou korenistou dochuťou.

Synonymá: Mopr, Moravský muškát



Alibernet

Ukrajinský kríženec odrôd Alicante Bouchet a Cabernet Sauvignon vznikol v roku 1950 v Odeze.

Bobule sa vyznačujú vysokou farebnou intenzitou muštu. Hrozno na výrobu plnších vín treba zberať vo fáze vyššej zrelosti, keď sú okrem dostatku cukrov v šupkách a v dužine výzreteľne farbované a ďalšie triesloviny. Vínam z Alibernetu svedčí dlhodobé ležanie v nových, ale aj vo viacnásobne použitých dubových sudoch. Mladé vína sú pomerne drsné, ťažko pitné, s vyšším obsahom ovocných kyselín a farebných látok.

Zrelé ročníky prekvapia bohatým černicovým buketom, v neutrálnej chuti s tónom čiernej ríbezle a zelenej makovice. Vďaka mikrooxidácii sa buket rozširuje o spektrum perníkového korenia, v pozadí s notou čokolády a balzového dreva.



Dunaj

Plastická odroda so skorším obdobím dozrievania vznikla krížením odrôd Muškát Bouchet a Oporto v roku 1951.

Pre vysokú sprchavosť strapcov ju o sedem rokov neskôr skrížili s odrodou Svätovavrinské. Na návrh štátnej odrodovej komisie bola v roku 1997 zaregistrovaná do sortimentu povolených odrôd. Mladé vína si zachovávajú tmavý karmínový farebný odtieň s vysokým obsahom tanínov a prekvapivo guľatou harmonickou ovocnou chuťou. Po dozretí v drevených sudoch sa ich štruktúra ešte viac zjemní a slovo dostávajú noty sliviek, čierneho bobuľového ovocia i čokolády. Dunaj zo suchších a teplých lokalít prekvapuje jemným „burgundským“ živočíšnym tónom.

Hrozno treba včas obrať, lebo v neskorších etapách prezrievania strapce zasychajú. Odrôda je vhodná aj na výrobu prírodne sladkých vín v kvalite bobuľový alebo hrozienkový výber. Novým výsadbám sa darí na západe Slovenska v okolí Pezinka a vo Vištuku.



Tip na ochutnávku vín z novošlachtencov

Víno	Vinárstvo	Obec	Kontakt
● Devín	Víno Matyšák	Pezinok	vinomatysak.sk
● Pálava	Elesko	Modra - Dubová	elesko.sk
● Muškát Moravský	Karpatská perla	Šenkvice	karpatskaperla.sk
● Dunaj	Elesko	Modra - Dubová	elesko.sk
● Hron	Fedor Malík a syn	Modra	fedormalik.sk
● Alibernet	Pavelka a syn	Pezinok	pavelkavino.sk



Za dobrým vínom Bratislavského kraja

Pri potulkách po Bratislavskom kraji za dobrým vínom sa oplatí zastaviť vo viacerých vinohradníckych obciach a mestách, kde sa od pradávna pestoval vinič a dorábalo víno. Nasledujúce destinácie sú súčasťou vínných ciest, cyklotrás i náučných chodníkov a sú úzko prepojené s krásnou malokarpatskou krajinou a jej historickými, urbanistickými a kultúrnymi jedinečnosťami.



① Bratislava

Hlavné mesto Slovenskej republiky je súčasne centrom Malokarpatskej vinohradníckej oblasti. Slobodné kráľovské mesto (1291), neskôr od roku 1536 korunovačné mesto už od praveku lákalo pre svoju výnimočnú geografickú polohu k pestovaniu viniča na priľahlých svahoch Malých Karpát.

Vinohradnícke trate mesta sa ťahali od hradného vrchu až na juh a juhovýchod cez rieku Dunaj do Panónskej nížiny. V stredoveku produkovali najviac hrozna pre výrobu vína v oblasti. Rozmach vinárstva zastavila až epidémia fyloxéry (Voška viničová) po roku 1880, kedy v meste obhospodarovali 1350 rodiacich vinohradov.

Tradičný kolorit vinárskej pohostinnosti v Bratislave reprezentuje od konca 19. storočia neopakovateľná atmosféra vŕch, výčapov vína v domoch vinohradníkov a vinárov i stopy vinárskej architektúry.

Dodnes ich nesú mnohé objekty od Starej radnice, až po zemepanské paláce a bývalé pivnice obchodníkov s vínom alebo známych výrobcov šumivého vína (Josef Evangelista Hubert, Jakub Palugay, rodina Eszterházy). O význame vinohradníctva a vinárstva svedčí aj skutočnosť, že v Bratislave bola v roku 1884 založená prvá Odborná vinárska škola. Aj napriek významným zmenám v gastronómii hlavného mesta po 2. svetovej vojne, súčasnej vínnej kultúre dominujú kvalitné reštaurácie, vínné

bary a vínoké. Nájde sa v nich aj vína od lokálnych výrobcov, ktorých vinice za posledné dve storočia vytlačila zástavba do okrajových častí mesta (Krasňany, Rača, Vajnory). Víno z bratislavských mestských častí sa vracia do centra mesta aj pri rôznych festivalových príležitostiach (Festival Frankovky modrej, Slávnosti mladého vína, Svätokatarínske vína, Bratislavské korunovačné slávnosti).

Priaznivcov histórie zaujme expozícia Múzea vinohradníctva v Apponyiho paláci, milovníkov vína ochutnávky a prezentácie v Národnom salóne vín Slovenskej republiky.



Tip na ochutnávku

- **Národný salón vín Slovenskej republiky**
nsvsr.sk
- **Hotel Matyšák**
hotelmatysak.sk
- **Víno Vladár**
vinohrady-vladar.sk
- **PD Vinohrady**
pdvinohrady.sk





② Devín

Vinohradnícka obec nad sútokom Moravy a Dunaja patrí k najstarším osídleniam, ktoré sa datujú do obdobia neolitu.

Z významných rímskych pamiatok z 2. storočia n. l. v obci dominujú zrúcaniny hradu postaveného na pôvodnom veľkomoravskom hradisku z r. 864 s nádhernou vyhlídkou. Okrem chránenej prírodnej rezervácie Devínska Kobyla (najvyšší bod Devínskych Karpát je vo výške 514 m n. m.) v obci nájdeme viaceré možnosti občerstvenia. Návštevníkov obce s bohatou archeologickou a botanickou históriou zaujmú aj ochutnávky lokálnej špeciality – ríbežového vína, ale aj hroznových vín od menších rodinných výrobcov.



Tip na ochutnávku
• **Devínsky ríbežlák**
devinsky-ribezlak.sk

③ Rača

Starodávna obec ležiaca v susedstve hlavného mesta dostala názov podľa mena jedného z majiteľov zeme Raču.

Jej vznik objasňuje najstarší zachovaný údaj z roku 1296 o využívaní vinohradníckej pôdy (terra) na pozemkoch pôvodne slovenskej osady Okol. Nemecké, neskôr v stredoveku zmiešané Slovenské aj Chorvátske osídlenie spolu s obcou Krasňany (Simpereg) umožnilo rozvoj vinohradníctva a vinárstva. V roku 1715 v Rači vyrobili 270 tisíc litrov vína. O polstoročie neskôr v roku 1767 cisárovná Mária Terézia udelila dodávateľské práva pre Račiansku frankovku, vďaka ktorej sa toto víno dostalo na viedenský cisársky dvor. Priamo v centre Rače za Farským kostolom rastie chránená vinica zaradená do Genofondu Frankovky modrej. Stará sa o ňu Račiansky vinohradnícky spolok, vďaka ktorému sa tu konajú mnohé vinohradnícke akcie (Račianske vinobranie, Požehnanie mladých vín, Festival Frankovky modrej, Súťaž v reze viniča).

Pre záujemcov o ochutnávku a nákup račianskych vín sú otvorené predajne vína a vechy s ponukou sortimentu vína tradičných i medzinárodných odrôd.



Tip na ochutnávku
• **Račiansky vinohradnícky spolok**
rvspolok.sk
• **Villa Vino Rača**
villavinoraca.sk

④ Vajnory

Vajnorská dolina medzi obcami Rača a Svätý Jur patrí k najstarším vinohradníckym tratiťam severovýchodne od Bratislavy.

Vajnory vznikli na území dvoch slovanských osád Práčany a Dvorník. Prvá písomná zmienka o obci pochádza z roku 1237. V 18. storočí sú najväčšími vlastníčkmi viníc Pálffyovci. Po vzniku Československa v obci vzniká družstevná forma hospodárenia. V centre obce sa oplatí navštíviť Vajnorský ľudový dom, tradičné obydlie vajnorských vinohradníkov s ľudovými maľbami interiéru, zbierkou ľudovej keramiky, výšiviek i vajnorských ľudových krojov



Tip na ochutnávku
• **Víno Vajnory**
vinovajnory.sk



⑤ Svätý Jur

Slobodné kráľovské mesto (1647) vzniklo v blízkosti slovanského veľkomoravského hradiska nad Neštichom.

Neďaleko mesta ležia pozostatky gotického hradu Biely Kameň, sídla grófov zo Svätého Jura a Pezinka. Po tatárskom vpáde Svätý Jur kolonizujú nemeckí osadníci, medzi nimi aj vinohradníci. Najväčší rozmach nastal v 17. storočí, kedy pod správu mesta patrilo 21 blízkych obcí s významnou produkciou hrozna a vína. Najväčší dopyt bol po Svätějurskom samotoku, ktorý vinohradníci vozili do Viedne na cisársky dvor.

Pustošenie Turkov, povstania a živelné pohromy spôsobili začiatkom 18. storočia úpadok vinárstva. Renesanciu zažili svätějurské vinice po 1. svetovej vojne, kedy sa začalo s obnovou fyloxérou napadnutých vinohradov. Rozvíja sa aj mestský vinohradnícky spolok a neskôr v období socializmu družstvo. Významná etapa vývoja vinohradníctva a vinárstva nastala po nežnej revolúcii.

V mestečku obnovili výrobu vína súkromní vinohradníci a vinári so zaslúženými úspechmi v odboje i na súťažiach. Pri potulkách vo Svätom Jure sa oplatí prejsť citlivo zrekonštruovaným námestím i celou Mestskou pamiatkovou rezerváciou s množstvom vzácných pamiatok (Morový stĺp, gotický kostol sv. Juraja, Drevená zvonica pri kostole sv. Juraja, Evanjelický kostol v Segnerovej kúrii, Pálffyovský kaštieľ, Piaristický kláštor s pivovarom).

Jedinečný kolorit mesta uzatvára zo severu výhľad na vinohrady, pozostatky mestského opevnenia a z juhu Chránená prírodná rezervácia Šúr s liečivými alkalickými sírnatými prameňmi.



Tip na ochutnávku
• **Vínne pivnice Svätý Jur**
vinnepivnice.sk
• **Vinárstvo Dubovský & Grančič**
dubovskygrancic.sk
• **Vinocentrum v Svätom Jure**
vinocentrum.sk



⑥ Pezinok

Kráľovské a neskôr slobodné kráľovské mesto (1647) bolo po Bratislave historicky druhou najväčšou baštou vinohradníctva v kraji.

Zaujímavosťou je, že v 19. storočí boli pezinokské vinohrady klasifikované podľa polohy vinice a kvality úrody do štyroch bonitných tried. V roku 1864 vznikla v meste štepárska škôlka. Produkovala zdravé sadenice ušľachtilých odrôd naštepené na americkom podpníku, ktoré boli odolné proti fyloxére. Okrem nej bol Pezinok známy aj výrobou sudov. Rodinná firma Mayer zamestnávala pri ich výrobe až 100 robotníkov. V roku 1936 vzniká Slovenské vinohradnícke družstvo.

Tesne pred znárodnením v roku 1948 združovalo 2101 členov, vinohradníkov a vinárov. Obdobie socializmu symbolizuje rozširovanie plôch vinohradov, ako aj stavba veľkého komplexu vinárskych závodov, kde bola sústredená výroba hroznového vína, ale aj nealkoholických hroznových nápojov a legendárneho brandy. Dnes, po návrate ku koreňom súkromného vlastníctva patrí Pezinok najmä súk-

romným rodinným vinohradníkom a vinárom. Každoročne sa tu konajú významné vinárske podujatia, festivaly, obaračkové slávnosti, výstavy a súťaže vína.

Za zmienku stojí aj návšteva Malokarpatského vinohradníckeho múzea, kde okrem prehliadky bohatých zbierok môžu hostia vyskúšať svoje zmysly pri degustácii vín v tme alebo v spojení s hudbou. Iba 6 km od centra mesta v Kučisďorskej doline stojí zrekonštruovaný Schaubmarov mlyn, najväčší potočný mlyn na Slovensku aj v Európe. Je kultúrnou a technickou pamiatkou reprezentujúcou zemepanské mlyny zo 16. až 18. storočia.

Rekonštrukcie sa dočkal aj renesančný Pezinský vodný hrad, v ktorom súčasný majiteľ obnovuje sídlo reštaurácie s regionálnou kuchyňou, v rozľahlých pivniciach výrobu vína a pod strechou komfortné ubytovanie vinárskeho hotela.



Tip na ochutnávku

- **Malokarpatské vinohradnícke múzeum**
muzeumpezinok.sk
- **Radničná vinotéka**
vinoradnica.sk
- **Pavelka a syn**
pavelkavino.sk
- **Hacaj**
hacaj.sk



⑦ Častá

Vinohradníctvo v Častej patrilo k hlavným činnostiam obyvateľstva.

Rozlohou i počtom obyvateľov najväčšia poddanská obec patrila k hradu Červený Kameň. Hrad dala postaviť v r. 1240 kráľovná Konšancia. Chránil obchodnú cestu na hranici Uhorska s Českým kráľovstvom. Začiatkom 16. storočia sa stal majetkom rodiny Thurzovcov a od r. 1535 prešiel do vlastníctva Fuggerovcov. Z tohto obdobia pochádza aj Fuggerov dom, postavený ako sýpka s rozľahlou podzemnou pivnicou na víno.

Súčasný majiteľ obnovil po rekonštrukcii jeho pôvodnú funkciu na skladovanie a ochutnávky vína. Fuggerovci patrili k najbohatším európskym magnátom a finančníkom. V podzemí hradu vybudovali vysoko zaklenuté pivnice, ktoré patria k najväčším v strednej Európe. Do roku 1945 bol hrad sídlom Pálffyovcov, ktorí premenili strohú pevnosť na renesančno-barokové sídlo s nádherou vnútornou výzdobou a rozľahlé pivnice využívali na skladovanie vína. Červený Kameň je od roku 1970 národnou kultúrnou pamiatkou.



Tip na ochutnávku

- **Vína na hrade Červený Kameň**
mvc.sk
- **Pegas vinohradníctvo & vinárstvo**
vinopegas.sk



⑧ Dolány

Obec s historickým názvom Ottenthal (Ottovo údolie) sa spomína v roku 1390, kedy v nej nemeckí obyvatelia postavili gotický kostol a faru.

Ako súčasť panstva Červený kameň patrila k veľkým vinohradníckym obciam, neskôr mestečkám pod Malými Karpatmi. V 16. storočí mali vinohradníci svojho viničného majstra (bergmajstra). Dozeral na výber desiatkov od poddaných pre arcibiskupa v Ostrihome. V Dolanoch vlastnili vinice aj bohatí zemani z rôznych okolitých mestečiek a platili z každého vyvezeného vína cestnú daň (strašmaut) ako aj hŕmy poplatok za užívanie vinohradu. Aj to svedčí o význame vinohradníctva a vinárstva v obci.

Ferdinand II. udelil Dolanom status poddanského mesta s právom usporadúvať jarmoky, ktoré sa tešili veľkej obľube. Na úspešný rozvoj mestečka sa v roku 1663 negatívne podpísali turecké nájazdy a plienenie. V 18. storočí tu pôsobí sklárská huta a papiereň. V súčasnosti je obec obklopená vinohradmi v nových výsadbách a opäť zamestnáva obyvateľov pestovaním viniča a výrobou vína.



Tip na ochutnávku

- **JM Vinárstvo**
jmvinar.sk



9 Modra

Stredoveké vinohradnícke mesto leží na juhovýchode Malých Karpát v blízkosti Trnavskej pahorkatiny.

Modra bola od roku 1607 sloboďným kráľovským mestom, v ktorom žili vedľa seba Nemci a Slováci. O kvalite modranských vinohradov svedčí fakt, že medzi ich majiteľmi sa nachádzali zručné mená zeman-ských rodov (Pongrácovci, Zayovci, Oponickí). Najväčší odbyt v stredoveku poskytovali modranom významné banské

mestá (Banská Štiavnica, Kremnica, Nová Baňa). Krízu v odbyte vína menších vinohradníkov pomohlo zmierniť Slovenské vinohradnícke združstvo založené v roku 1936 v ktorom pôsobilo vyše 400 členov. V roku 1983 dosiahla výmera viníc 1472 hektárov. Súčasná Modra zažíva po období porevolučného úpadku a komasácii vinohradníckej pôdy obrodu. V súčasnosti sa v Modre do popredia dostáva vínná turistika a gastro turistika.



Tip na ochutnávku

- **Vinárstvo Miroslav Dudo**
vinodudo.sk
- **Fedor Malík a syn**
fedormalik.sk
- **Pavúk – wine restaurant**
pavuk-restaurant.sk
- **VINCÚR – spolok vinohradníkov a vinárov, znalcov a milovníkov vína Modra**
vincur.sk

10 Šenkvice

Táto vinohradnícka obec vznikla Spojením Veľkých a Malých Čaníkoviec v roku 1964.

Podľa prvej písomnej zmienky patrila šľachticovi Chanuk (Čaník), ktorý bol poddaným majiteľov Bratislavského hradu. V stredoveku boli Šenkvice čisto nemeckou dedinou. V neskoršom období sa Šenkvice rozrastajú nielen vo výmere nových viníc a produkcii vína, ale aj v rozvoji priemyslu. Koncom 18.

storočia tu funguje parný mlyn, tehelňa, škrobáreň i liehovar. Po znárodnení sa továreň na výrobu mydla a spracovanie rastlinných olejov stáva významnou v republike. Prašnú cestu za humnami do vinohradov stráži socha sv. Urbana z roku 1723. V obci úspešne pôsobila šľachtiteľská stanica, dnes pokračovanie vinohradníckej a vinárskej tradície reprezentuje viacero rodinných vinárstiev.



Tip na ochutnávku

- **Karpatská perla**
karpatskaperla.sk
- **Repa Winery**
repawinery.sk
- **Spolok vinohradníkov a vinárov**
senkvickevino.sk

11 Limbach

Podhorská vinohradnícka obec leží na úpätí Malých Karpát. Založili ju nemeckí kolonisti v 14. storočí.

Od roku 1390 je v dedine kostol, ktorý prešiel viacerými prestavbami a patrí k historickým dominantám obce. V Limbachu vzniklo jedno z najstarších vinohradníckych združstiev, a to ešte pred 1. svetovou vojnou. Vinohradníci a vinári spolku vybudovali na základoch bývalého Draxlerovho mlyna pivničný komplex s vinárňou a reštauráciou. Objekt prešiel koncom 90. rokov rekonštrukciou a slúži svojmu pôvodnému účelu dodnes. Ochutnajte tu vzácne vína vyrobené z tradičných odrôd Silvánske zelené a Silvánske červené.



Tip na ochutnávku

- **Víno Jano**
vinojano.sk
- **Limbašské vinohradnícke združstvo**
lvdlimbach.sk

12 Vinosady

Obec vznikla spojením Veľkého a Malého Tárnia v roku 1965. Obe vinohradnícke obce ležia na základoch veľkomoravského osídlenia z 9. storočia.

Prvé zmienky o osídlení „Villa Turduna“ pochádzajú z listiny Ondreja II. Z roku 1208. Po tatárskom vpáde obce osídľujú Nemci a o pár rokov neskôr po vyplnení usadlostí husitmi (1428) prichádza slovenské obyvateľstvo.

Významnejší rozvoj vinohradníctva obce zaznamenali po roku 1918. Etnografický výskum z roku 1945 potvrdil vo vinohradoch pestovanie viac ako 90 rozličných odrôd viniča. V súčasnosti má na území obce sídlo viacero mladých zanietených vinárov, ktorí svojimi úspechmi potvrdzujú výnimočnosť tejto starej vinohradníckej lokality.



Tip na ochutnávku

- **Vinkor**
vinkor.sk
- **Vinárstvo Mavín – Martin Pomfy**
mavinvino.sk

Ďalšie tipy na vinárske podujatia

Malokarpatská vínná cesta	mvc.sk
ELESKO Wine Park	elesko.sk
Zoya museum	zoyamuseum.sk
Chute Malých Karpát	chutemalychkarpat.sk
Pezinské vínné pivnice	pvp.sk



Gastronómia kraja v spojení s vínom

Vína z Bratislavského kraja sú súčasťou ponuky mnohých reštaurácií, vínnych barov a vínôték. Vínne karty obsahujú množstvo značiek renomovaných, ale aj malých rodinných vinárstiev. Pomôckou pri výbere toho najlepšieho zo sortimentu k tradičným krajoým špecialitám je aj naše spojenie jedla s vínom. Vyskúšajte jedinečné prepojenie s príjemným degustačným zážitkom:



Predjedlá

- **Husacia pečenka alebo kačacia pečenka s hroznom, praženými mandľami**
Devín, hroziakový výber, sladké - minerálne biele víno s ovocno-bazmickou štruktúrou alebo prírodne sladké vína
- **Huspenina s cibuľou a domácim chlebom**
Sekt Brut, šumivé víno, suché - suché šumivé víno sivej chuti s výraznou perzistenciou



Polievky

- **Tekvicová krémová polievka s fašírkou**
Cabernet Sauvignon ružové, suché - neutrálnejšie biele vína s decentným vplyvom dreva, rosé s nižšou aciditou a menej výraznou vôňou
- **Hustá slepačia polievka s chrumkavou zeleninou a frkakúľmi**
Veltínske zelené, neskorý zber, suché - výrazne suché vína s herbálnym ovocným buketom



Hlavné jedlá

- **Diviak so šípkovou omáčkou a pezinskými knofľami**
Dunaj, suché - vyzretejšie červené vína s plným telom
- **Domáce zabíjačkové špeciality (jaternice, jelítka, rebrá, údené kolená) s varenými zemiakmi a kapustou**
Svätovavrinské, suché - stredne plné červené víno s pikantným obsahom trieslovín, ktoré zrelo v drevených sudoch



Slané a sladké dezerty

- **Domáce škvarkové pagáčiky posypané rascou, syrom alebo kôprovým semienkom**
Silvanské zelené, výber z hrozna, suché - stredne plné a minerálne biele vína s mierne pikantným chuťovým vnemom
- **Slivkové alebo marhuľové guľky s maslom, posypané orechmi, marmeládou alebo strúhankou**
Pálava, slamové víno, sladké - prírodne sladké vína vyrobené z aromatických odrôd

Označovanie vína

Podľa pôvodu hrozna sa slovenské vína označujú románskym systémom, kde dôležitú úlohu zohráva veľkosť a kvalita apelácie:

1. Víno s chráneným označením pôvodu (CHOP, D.S.C.)
2. Víno s chráneným zemepisným označením (CHZO)
3. Víno bez zemepisného označenia (Vino)

Podľa zrelosti hrozna sa ďalej vína klasifikujú označením kvality podľa germánskeho systému, kde limitom kvality je spracovanie jednej alebo viacerých odrôd, cukrnatosť hrozna, obsah kyselín ako aj maximálny hektárový výnos, v termíne podľa dátumu zberu:

Akostné odrodové víno (najmenej 85 % podiel hlavnej odrody)
Akostné značkové víno (menej ako 85 % podiel hlavnej odrody)
Akostné odrodové víno s prívlastkom (hrozno zberané v plnej zrelosti bez úpravy cukrnatosti)
Akostné značkové víno s prívlastkom (dve a viac odrôd, kde výsledný prívlastok deklaruje prívlastok najnižšej kategórie použitého vína)

Prehľad prívlastkov vína: kabinetné víno, neskorý zber, výber z hrozna, bobuľový výber, hroziakový výber, cibébový výber, slamové víno, ľadové víno





Bratislava Region Tourism
16 Sabinovska street, 820 05 Bratislava, Slovakia
Tel.: +421 (0)2 /4319 1685, E-mail: info@gob.sk
www.gob.sk, www.twitter.com/KOCRBRT

 www.facebook.com/BratislavaRegionTourism

www.instagram.com/bratislavaregiontourism 



Projekt realizovaný s finančnou podporou Ministerstva dopravy a výstavby Slovenskej republiky