

**DANUBIAN  
VINTAGE  
VINES**



**PRODUKTOVÝ  
KATALOG**

**2011**

**MALOOBCHODNÍ  
CENÍK**

**B**ohatá historie rodu spjatá s tokajským podhůřím sahá až do dob panování krále Vojtěcha<sup>IV</sup>, kdy se jeho příslušníci na základě zvacího dekretu usídlili v této oblasti, aby zde zavedli moderní technologie pěstování vinné révy a výroby vína. Vinařská tradice přecházela z generace na generaci a tato kontinuita trvá dodnes.

Vinařství zařazené v registru vinic do I. třídy leží na jižních a jihovýchodních svazích zemplínských vrchů vulkanického původu. Vinice rodiny Babits leží na viniční trati Poklos v katastru obce Szegi, dále na trati Vay v katastru obce Olaszliszka a na trati Kincsem v katastru obce Tolcsa. Vinice mají skvělou polohu a optimální je i jejich nadmořská výška 150 až 250 m. n. m., která zpravidla není ohrožena pozdními jarními ani předčasnými podzimními mrazy.

Na vzniku příznačného charakteru tokajských vín se také podstatnou měrou podílí ušlechtilá plíseň (*Cladosporium cellare*) hojně pokrývající stěny stovky let starých sklepů, vyhloubených v ryolitových tufech. V těchto hlubokých sklepech je teplota na celoročně stabilní úrovni 10 až 12 °C při relativní vlhkosti okolo 98 %. Vinný sklep rodiny Babits ve městě Tolcsa, který byl v roce 2002 prohlášen za součást světového kulturního dědictví UNESCO je zřízen pro veřejné ochutnávky vína, jeho velikost však dovoluje současné pohoštění nejvýše 30 hostů. V malebném prostředí ve spodní části viniční tratě Poklos na kraji obce Szegi se nachází vinařský domek postavený na přelomu 17. a 18. století, ze kterého se vchází do nejhlubšího sklepa tokajského podhůří. V roce 2000 se tento objekt v dezolátním stavu dostal do vlastnictví rodiny Babits, která rozsáhlou rekonstrukcí opět obnovila jeho dřívější impozantní podobu. Do 42 metrů hlubokého sklepa, který je na svém dně místy až osm metrů vysoký vede 82 schodů, jejichž strmost dosahuje místy úhlu až 60°.

Rodina zahajuje tradiční, výlučně ruční sběr ve druhé polovině října, když už jsou hrozny dostatečně nazrálé. S úrodami jednotlivých viničních tratí se zachází odděleně od vinobraní až do adjustace. Po velmi šetrném vylišování je získaný mošt základem pro výrobu mnoha druhů vín pod označením Babits, která se vyznačují mimořádně vysokou kvalitou. Výroba tokajských vín má své specifické postupy, jejichž prastarou tradici přísně zachovává i vinařství rodiny Babits. Při výrobě vín typu aszú se používá výhradně tradiční oxidativní metoda. Jednotlivé bobule napadené botrytidou jsou pečlivě ručně vybírány pod přímým dohledem vinaře. Základní odrůdová tokajská vína jsou zpravidla vyráběna reduktivním procesem. Již nespočetná řada vín získala mnoho ocenění na domácích a zahraničních soutěžích; z nich lze uvést kupříkladu nejvyšší ocenění Champion za šestiputnový tokajský výběr r. 1963 na XXII. ročníku národní soutěže vín nebo získaný oblastní titul vinaře roku 2009 pro László Babitse staršího, který představuje již XIII. generaci svého vinařského rodokmene.



## BÍLÁ VÍNA

Furmint	2009	suché <sup>1 g/l</sup>	14,0 %	0,750 l	129 Kč
Furmint	2007	polosuché <sup>8 g/l</sup>	12,5 %	0,750 l	129 Kč
Hárslevelű <sup>Lipovina</sup>	2007	polosladké <sup>28 g/l</sup>	12,5 %	0,750 l	129 Kč
Sárgamuskotály <sup>žlutý muškát</sup>	2008	sladké <sup>51 g/l</sup>	13,0 %	0,750 l	189 Kč
Érdekházasság <sup>Furmint/Lipovina</sup>	2009	sladké <sup>57 g/l</sup>	12,7 %	0,750 l	189 Kč
Furmint Kései Szüretelésű	2008	sladké <sup>65 g/l</sup>	12,2 %	0,500 l	189 Kč

## SPECIALITY

Szamorodni	2004	suché <sup>0 g/l</sup>	12,5 %	0,500 l	199 Kč
3-putnové	2005	sladké <sup>78 g/l</sup>	12,5 %	0,500 l	249 Kč
5-putnové	2004	sladké <sup>130 g/l</sup>	12,5 %	0,500 l	589 Kč
6-putnové	2004	sladké <sup>168 g/l</sup>	12,5 %	0,375 l	1 095 Kč
6-putnové	2000	sladké <sup>184 g/l</sup>	12,5 %	0,500 l	1 395 Kč



**WEINGUT  
ERWIN UND SIGRID  
LEHNER**



[www.lehnerweine.at](http://www.lehnerweine.at)

Vinohrady v blízkosti východního pobřeží Neziiderského jezera sahající až k pohoří Golser Rieden geograficky připomínají step a jsou vymezené podoblastí Neusiedler See. Její plochy 9 100 hektarů vinic jsou příznivě ovlivněné právě klimatem největšího jezera ve střední Evropě, které zajišťuje teplotní stabilitu a vlhkost. Vedle důrazu na modrou odrůdu Zweigeltrebe je tento vinařský mikroregion se stovkami slaných jezírek světově ojedinělým terroirem pro jedinečná predikátní vína od ovocných pozdních sběrů a výběrů přes ušlechtilé výběry z bobulí „Beerenauslese“ až po monumentální výběry ze suchých bobulí „Trockenbeerenauslese“.

Uprostřed této podoblasti, ve střediskové vinařské obci Gols, sídlí vinařství rodiny Lehner, které obhospodařuje osm hektarů vlastních vinic s průměrnou roční produkcí 32 000 lahví vína, z nichž 45 % tvoří vína bílá, 40 % vína červená a zbylých 15 % vína přírodně sladká. Vinař při výrobě svých vín umí prostřednictvím nejnovějších technologických postupů citlivě provázat jedinečné mikroklima s lokálními tradicemi. Na každé lahvi je patrný jeho rukopis, který vzniká již při pečlivé práci ve vinohradu, pokračuje zráním a výstavbou vína ve sklepech a končí důstojnou prezentací v útulné vinotéce přiléhající k vinařství.

Významné úspěchy posledních let na poli mezinárodního vinařského obzoru dokazují neustálou snahu o zdokonalování a zvyšování kvality. V prestižních průvodcích Falstaff a Gault Millau byla ohodnocena bílá, červená i přírodně sladká bílá vína z vinařství Lehner dvěma hrozny. Při burgenlandském Weinprämierung v roce 2008 pětikrát a v roce 2009 čtyřikrát zlatem. Zweigeltrebe „Unt´Aus“ 2007 toto malé rodinné vinařství vyneslo do salonu Rakouských vín 2009/2010. Za pozornost stojí také přírodně sladká vína „Christnacht“ 2003 a „Weihnachten“ 2000 s přetrvávajícím archivačním potenciálem. Respekt odborné veřejnosti k vínům Lehner a přední umístění jak na domácích, tak zahraničních soutěžích se již stalo běžným pravidlem. Stále větší podíl exportu do Německa, Polska a České republiky v celkovém prodeji vín je také důkazem, že i opravdu malé rodinné vinařství může nabídnout velmi dobrá vína.

## BÍLÁ VÍNA

Veitliner	Veltlínské zelené	2010	suché <sup>1,0 g</sup>	11,5 %	0,75 l	169 Kč
Welschriesling	Ryzlink vlašský	2010	suché <sup>5,1 g</sup>	12,5 %	0,75 l	169 Kč
Chardonnay		2010	suché <sup>4,1 g</sup>	13,0 %	0,75 l	195 Kč
VIC	Rulandské bílé	2009	suché <sup>2,7 g</sup>	13,5 %	0,75 l	195 Kč
TORIA	Neuburské	2009	suché <sup>1,5 g</sup>	13,5 %	0,75 l	195 Kč
Gols Weiß	Veltlínské zelené/Chardonnay	2008	suché <sup>5,8 g</sup>	12,5 %	0,75 l	195 Kč
SI	Rulandské bílé/Neuburské/Chardonnay	2002/2003	barrique, suché <sup>1,6 g</sup>	14,5 %	0,75 l	498 Kč
Riesante	Ryzlink vlašský	2010	perlivé, polosuché <sup>20,7 g</sup>	10,5 %	0,75 l	195 Kč
Chardonnay Spätlese		2006	sladké <sup>85,0 g</sup>	12,5 %	0,75 l	298 Kč
Christnacht	Veltlínské zelené	2003	sladké <sup>252,5 g</sup>	11,0 %	0,375 l	595 Kč
Halloween	Neuburské/Rulandské bílé	2002	sladké <sup>111,0 g</sup>	10,0 %	0,375 l	595 Kč
Weihnachten	Veltlínské zelené	2000	sladké <sup>84,0 g</sup>	14,5 %	0,375 l	635 Kč

## ROSÉ VÍNA

Blaufränkisch	Frankovka	2010	suché <sup>1,6 g</sup>	11,5 %	0,75 l	175 Kč
Rosenante	Svatovavřínecké	2010	perlivé, polosuché <sup>20,4 g</sup>	11,0 %	0,75 l	195 Kč

## ČERVENÁ VÍNA

Ohm´Aus	Svatovavřínecké	2009	suché <sup>1,0 g</sup>	13,0 %	0,75 l	225 Kč
Unt´Aus	Zweigelt	2008	suché <sup>1,2 g</sup>	13,5 %	0,75 l	239 Kč
Gols Rot	Zweigelt/Svatovavřínecké	2006	suché <sup>1,5 g</sup>	13,0 %	0,75 l	239 Kč
Sebastian	Zweigelt/Frankovka	2005	suché <sup>0,9 g</sup>	13,0 %	0,75 l	425 Kč
Cabernet Sauvignon		2007	suché <sup>1,8 g</sup>	13,5 %	0,75 l	425 Kč
ER	Zweigelt/Cabernet Sauvignon/Frankovka	2003/2005	barrique, suché <sup>1,4 g</sup>	13,5 %	0,75 l	498 Kč
Ungerberg	Frankovka	2007	barrique, suché <sup>1,2 g</sup>	13,5 %	0,75 l	949 Kč





[www.polgarpince.hu](http://www.polgarpince.hu)

**P**recizní vinařský um manželů Katalin a Zoltána Polgárových se již po dvě desetiletí dynamicky rozvíjí a rychle tak přerostl do věhlasného rodinného vinařství známého i za hranicemi Maďarska. O tom svědčí nepřeborné množství medailí a cen získaných na domácích a mezinárodních soutěžích, jakož i to, že Zoltán Polgár byl v roce 1996 vyhlášen Maďarskou vinařskou akademií vinařem roku. Nejdůležitějším krédem tohoto vinaře je čerpání ze staletých tradic, a to jak v oblasti šlechtění vinné révy a obdělávání vinic, tak při samotné výrobě vín. Výběrem pěstitelských lokalit vhodných pro danou odrůdu, citlivým omezováním množství úrody na keřích, pečlivým vinobraním a užitím nejmodernějších metod zpracování vinné révy je zaručena stabilně vysoká kvalita. Vinař při stavbě svých vín nepodléhá módním senzorickým trendům, ale s pokorou k vinařské tradici regionu nalézá vlastní cestu k chuťově jedinečným kompozicím s nezaměnitelným rukopisem. Jméno Polgár je dnes nepřehlédnutelnou součástí nejvyšší vinařské školy ve viláňské oblasti a patří mu také čestné místo mezi nejprestižnějšími vinařskými cechy v Maďarsku.

Vlajkovou loď vinařství představuje již od roku 1993 scelení nejlepšího výběru odrůd Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot a Kékfrankos pod titul Elixir Cuvée s archivačním potenciálem až 15 let, který například za ročník 2000 mezi řadou dalších ocenění získal stříbrné medaile na soutěžích Concours Mondial de Bruxelles 2004 a Challenge International du Vin 2004 v Bordeaux a zlaté medaile na soutěžích Ljubljana International Wine Competition 2003 a na XXVIII. ročníku nejvyšší národní vinařské soutěže v Budapešti.

Opakované laboratorní testy provedené péčskou univerzitou také prokázaly, že ve vínech manželů Polgárových se ani stopově nenacházejí žádné škodlivé látky – naopak, pro vysoký obsah přírodního antioxidantu resveratrolu nejen v červených vínech je jejich střídavá konzumace zdraví prospěšná především v oblasti prevence onkologických onemocnění a srdečních a cévních chorob. Spolupráce vinařství s akademickou obcí v oblasti výzkumu příznivých vlivů konzumace vín na lidský organizmus stále pokračují.

Vinařství provozuje vedle sítě vinoték také gurmány stále oblíbenější restauraci v centru maďarské metropole a přímo ve vinařství nabízí svým hostům vedle degustace vín snoubené s tradiční kuchyní regionu celoročně velmi pohodlné ubytování. Při porovnání cenové politiky s dalšími významnými vinařstvími tohoto regionu je nutno zdůraznit velmi příznivý vztah mezi kvalitou vína a jeho dostupností.



## BÍLÁ VÍNA

Chardonnay	2009	barrique, suché <sup>0g</sup>	0,75 l	13,0 %	??? Kč
Hárslevelű	2007	suché <sup>2g</sup>	0,75 l	13,5 %	??? Kč
Szemelt Rizling	2007	polosuché <sup>20g</sup>	0,75 l	14,0 %	??? Kč
Aranyhárs	2007	sladké <sup>70g</sup>	0,50 l	13,0 %	??? Kč

## ROSÉ VÍNA

Rosé Cuvée	2010	suché <sup>0g</sup>	0,75 l	12,0 %	??? Kč
Kadarka Siller	2009	suché <sup>0g</sup>	0,75 l	12,5 %	??? Kč

## ČERVENÁ VÍNA

Cabernet Sauvignon	2007	suché <sup>0g</sup>	0,75 l	13,0 %	??? Kč
Kadarka	2007	suché <sup>0g</sup>	0,75 l	13,5 %	??? Kč
Syrah	2007	suché <sup>0g</sup>	0,75 l	13,0 %	??? Kč
Pinot Noir	2006	suché <sup>1g</sup>	0,75 l	12,5 %	??? Kč
Cabernet franc	2005	suché <sup>1g</sup>	0,75 l	12,5 %	??? Kč
Cabernet Sauvignon <sup>Family Selection</sup>	2003	suché <sup>1g</sup>	0,75 l	13,0 %	??? Kč
Cuvée <sup>Family Selection</sup>	2006	barrique, suché <sup>0g</sup>	0,75 l	12,5 %	??? Kč
Elixír Cuvée <sup>Family Selection</sup>	2006	barrique, suché <sup>2g</sup>	0,75 l	13,0 %	??? Kč
Elixír Cuvée <sup>Family Selection</sup>	2000	barrique, suché <sup>2g</sup>	0,75 l	13,0 %	??? Kč
Elixír Cuvée <sup>Family Selection</sup>	1995	barrique, suché <sup>1g</sup>	0,75 l	13,0 %	??? Kč
Kadarász <sup>Family Selection</sup>	2005	sladké <sup>90g</sup>	0,375 l	12,5 %	??? Kč



# TAKLER

---

## *Szekszárd*



**T**radici pěstování vinné révy a výrobě vína se rod Taklerů věnuje již od poloviny 18. století ve vinařské oblasti Szekszárd, která má téměř dvoutisíciletou historii vázanou k révě vinné. Již Keltové věděli, jak báječná vína se rodí na szekszárdských kopcích. Především červená vína jsou pěstovaná při využití vynikajících svahových a půdních podmínek i teplého submediteránního klimatu. Celková výměra vinic této historicky proslulé vinařské oblasti čítá 2 250 hektarů.

Rodinné vinařství Takler sdružující práci otce se svými dvěma syny v současnosti hospodaří na šedesáti hektarech vlastních vinic, které většinou leží v nejlepších polohách celého regionu; dalších několik hektarů čeká v letošním roce na výsadbu či obnovení. V nabídce vinařství je vedle vín světových odrůd kladen důraz na červená vína zemského původu z odrůd Kékfrankos (Frankovka) a Kadarka. Mezi světovými odrůdami pak převládají Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot a Syrah. Produkce bílých vín se soustřeďuje v zanedbatelném poměru k modrým odrůdám pouze na Chardonnay a Sauvignon blanc.

V souladu s vinařským krédem se školení vín cíleně soustřeďuje jak na skupinu lehkých a dobře pitelných vín červených i rosé, tak na robustní červená vína bohatá na zralé taniny, přitom zároveň sametově jemná s osobitým chuťovým projevem, kořenitostí a aromatickou rozmanitostí. Červená vína jsou bez výjimky lahvovaná po nejméně 15 měsících, mnohdy až 30 měsících zrání v sudech velkých (nejčastěji 500-litrových) objemů z francouzského nebo maďarského dubu. Následně jsou adjustovaná, aby směřovaly ke své lahvové zralosti, která přichází po mnoha dalších letech. Nadnárodně renomované vinařství založené ve svém současném „Trio“ uskupení otce a dvou synů již v roce 1987 je nejen držitelem prestižního zemského titulu vinaře roku 2004, ale získalo také celou řadu vysokých cen a vyznamenání na světových výstavách a soutěžích. Vína Takler řady Reserve lze nalézt na vinných kartách mnoha luxusních restaurací v USA, v Japonsku, ve Skandinávii a dokonce i v arabských zemích.

Vinařství v předloňském roce dobudovalo elegantní a stylový penzion s celoročním provozem, ve kterém na plně klimatizovaných pokojích může nalézt po degustaci vín přímo ve sklepích vinařství anebo po bohaté tradiční večeři pohodlí a odpočinek až 26 hostů. Po předchozí dohodě lze za příznivého počasí pro početnější skupiny zájemců připravit individuální prohlídku celého vinařství včetně procházky viničními tratěmi a podniknout tak stejnou cestu, po které víno putuje od svého zrodu na vinici až k adjustaci.



## BÍLÉ VÍNO

Szekszárdi Cuvée	2010	suché <sup>≤0,5 g</sup>	12,35 %	0,75 l	139 Kč
------------------	------	-------------------------	---------	--------	--------

## ROSÉ VÍNA

Kadarka Siller	2009	suché <sup>1,8 g</sup>	12,45 %	0,75 l	175 Kč
----------------	------	------------------------	---------	--------	--------

## ČERVENÁ VÍNA

Kékfrankos	2008	suché <sup>2,0 g</sup>	13,55 %	0,75 l	175 Kč
------------	------	------------------------	---------	--------	--------

Trio Cuvée	2007	suché <sup>2,1 g</sup>	14,00 %	0,75 l	239 Kč
------------	------	------------------------	---------	--------	--------

Pinot Noir	2008	suché <sup>1,6 g</sup>	14,90 %	0,75 l	249 Kč
------------	------	------------------------	---------	--------	--------

Merlot	2008	suché <sup>0,5 g</sup>	14,00 %	0,75 l	269 Kč
--------	------	------------------------	---------	--------	--------

Cabernet franc	2008	suché <sup>≤0,5 g</sup>	14,10 %	0,75 l	269 Kč
----------------	------	-------------------------	---------	--------	--------

Kadarka	2008	suché <sup>1,6 g</sup>	13,70 %	0,75 l	295 Kč
---------	------	------------------------	---------	--------	--------

Bikavér Reserve	2007	suché <sup>2,9 g</sup>	14,85 %	0,75 l	425 Kč
-----------------	------	------------------------	---------	--------	--------

Kékfrankos Reserve	2007	suché <sup>≤0,5 g</sup>	14,15 %	0,75 l	575 Kč
--------------------	------	-------------------------	---------	--------	--------

Bartina Cuvée*	2006	suché <sup>2,1 g</sup>	15,10 %	0,75 l	695 Kč
----------------	------	------------------------	---------	--------	--------

Cabernet franc Reserve*	2007	suché <sup>≤0,5 g</sup>	15,60 %	0,75 l	949 Kč
-------------------------	------	-------------------------	---------	--------	--------

Syrah Reserve*	2008	suché <sup>0,8 g</sup>	15,75 %	0,75 l	1 149 Kč
----------------	------	------------------------	---------	--------	----------

Regnum Cuvée*	2007	suché <sup>3,0 g</sup>	15,35 %	0,75 l	1 149 Kč
---------------	------	------------------------	---------	--------	----------

Merlot „Primarius“*	2007	suché <sup>1,0 g</sup>	16,25 %	0,75 l	1 249 Kč
---------------------	------	------------------------	---------	--------	----------

Cabernet sauvignon Reserve*	2007	suché <sup>2,4 g</sup>	16,45 %	0,75 l	1 295 Kč
-----------------------------	------	------------------------	---------	--------	----------

\* dostupné od 1. srpna 2011



**R**odinný podnik se na své současné místo přestěhoval z obce Eger v roce 1984. Během devadesátých let minulého století prošel poměrně rozsáhlou rekonstrukcí a modernizací, na kterou navázalo rozšíření výrobních a skladovacích kapacit. Dnešní celková rozloha tufových sklepů čítá plochu 4 200 m<sup>2</sup>. Vinařství vlastní a obhospodařuje 90 hektarů vinic, na jejichž vulkanické půdě se v převážně svažitém terénu pěstuje podílem 80 % modrých a 20 % bílých odrůd. V katastru obce Eger vinař pěstuje víno na viničních tratích Áfrika, Vidra a Mészhegy, v katastru obce Noszvaj na viničních tratích Tekenőhát, Kőkötő a Csókás, v katastru obce Szomolya na tratích Nagyvölgy a Szérőhely a v obci Novaj na trati Juszalagos. Roční produkce vinařství přesahuje 300 tisíc lahví, z toho třetina produkce směřuje na zahraniční trh do Belgie, Dánska, Švýcarska, Rakouska, Německa, Francie i do zámoří a zbylý podíl k domácím konzumentům především prostřednictvím vinoték a gastronomických zařízení.

Bílá vína jsou s výjimkou specialit vyráběna reduktivní metodou řízeného kvašení v nerezových tancích, vína modrých odrůd po dvou- až čtyřtýdenním kvašení na slupce zrají 18 až 24 měsíců v dubových sudech a následně nejméně dalších šest měsíců na lahvi. Některé tituly, například Villi Pápa Cuvée či Evoé Cuvée, vyžívají v sudech typu barrique. Do rodiny dnes patří i pan Gábor Pulay, který v těsné blízkosti vinných sklepů postavil špičkovou palírnu na vinný destilát, ve které se patentově modernizovanou technologií tradičního pálení typu Mountain-Dew zpracovává výlučně pěstitelská surovina z rodinných vinic. Gábor Pulay destiluje ihned po nakvašení šťávy z modrých i bílých hroznů, čímž výslednému produktu zachová bohatou senzorickou strukturu, aby po krátkém ležení mohl potěšit milovníky vínovice bohatou nabídkou v odrůdové i ročníkové skladbě.

Vinařství disponuje stylovým degustačním prostorem pro návštěvníky, kteří mohou v bezprostřední blízkosti vinných sklepů ochutnat nejen víno ale i znamenité pokrmy domácí kuchyně. Vilmos Thummerer, jehož práce ve vinohradu a vinných sklepech dnes čítá již 40-letou zkušenost, získal v roce 1995 nejvyšší národní ocenění vinaře roku udělované Maďarskou vinařskou akademií. Vína s jeho vinařským rukopisem jsou autory řady odborných publikací a průvodců světovými víny vysoce hodnocena a doporučovaná k prochutnání včetně tak věhlasných kritiků, jako Robert Parker.

## BÍLÁ VÍNA

Egri Királyleányka	2009/2010	suché <sup>≤0,5 g</sup>	0,75 l	12,5 %	149 Kč
Egri Muscat Ottonel	2009/2010	suché <sup>≤0,5 g</sup>	0,75 l	11,0 %	199 Kč
Egri Sauvignon	2007	suché <sup>1,5 g</sup>	0,75 l	12,0 %	149 Kč
Egri Pinot gris	2001	sladké <sup>45 g</sup>	0,50 l	12,0 %	319 Kč

## ČERVENÁ VÍNA

Egri Cuvée Bertram	2007/2008	suché <sup>0,5 g</sup>	0,75 l	13,0 %	105 Kč
Egri Bikavér	2006/2007	suché <sup>2,3 g</sup>	0,75 l	14,0 %	225 Kč
Egri Bikavér Superior	2007	suché <sup>2,8 g</sup>	0,75 l	14,5 %	449 Kč
Egri Cabernet franc Superior	2007	suché <sup>2,7 g</sup>	0,75 l	15,0 %	449 Kč
Egri Kékfrankos Superior	2007	suché <sup>3,1 g</sup>	0,75 l	14,5 %	449 Kč
Egri Kadarka*	2006/2007	suché <sup>4,5 g</sup>	0,75 l	15,5 %	695 Kč
Tekenőháti Merlot*	2006/2007	suché <sup>1,7 g</sup>	0,75 l	15,5 %	795 Kč
Vili Papa Cuvée	2006/2007	suché <sup>2,5 g</sup>	0,75 l	14,5 %	949 Kč

\* dostupné od 1. srpna 2011

# TORNAI

**K**rajina, již dominuje kuželovitý vrch Somló (čti: šomló), se vyznačuje mimořádně příznivými klimatickými podmínkami pro pěstování vinné révy, a to téměř výlučně bílých odrůd. Plocha zdejších vinic o celkové výměře 723 hektarů tvoří nejmenší vinařskou oblast v Maďarsku. Více větru a mírnější teploty zde vyvažuje dostatek slunečního svitu. Oblast Somló je také jediným regionem v Maďarsku, kde jsou dobře plodící viniční tratě i na severních svazích. Vedle příhodného klimatu je třeba zmínit sopečný původ svahů, který je pokryt jílovitou a písčitou půdou. Odrůdovou skladbu tvoří Olaszrizling (Rizlink vlašský), Szürkebarát (Pinot gris) a Chardonnay a dále typicky maďarské odrůdy Furmint, Hárslevelű a Juhfark, která svou výsadbou na 85 hektarech dominuje.

Rodina Tornaí začala hospodařit na jižním svahu vrchu Somló v těsné blízkosti dnešního sídla vinařství v roce 1946 na necelém hektaru půdy. Tamás Tornaí, který představuje třetí generaci rodinného úspěchu a rozvoje, dnes obhospodařuje 46 až 52 hektarů vinic a svou produkcí vína zaujímá první místo ve velikosti vinařství v tomto regionu. Jeho sklepy disponují úctyhodnou kapacitou 9 000 hl v chlazených nerezových tancích opatřených nemodernějšími technologiemi pro řízenou reduktivní výrobu vín a také šedesáti sudy z maďarského a francouzského dubu o obsahu 500 litrů, ve kterých se školí nejlepší výběry. Produkce vinařství dosahuje v příznivých ročnících až 150 000 lahví. Velmi nadaný sklepmistr věnuje pozornost všem částem tvorby vína od kontroly a třídění sebrané suroviny z vinohradu přes její základní zpracování až po ucelení do celkem tří kvalitativních řad.

Řada Classic Collection nabízí ve velmi příznivé ceně svěží, odrůdově čistá a dobře pitelná vína. Tato vína mají širokou oblibenost napříč generacemi a často překvapivě uspokojí i konzumenty náročné na vysokou jakost. Vína jsou adjustovaná do charakteristických lahví z barevného skla, kterým dominuje znak s vyobrazením ještěřáka, který v kovové podobě nad hlavní branou do vinařství pověstně plaší opeřené i zemní škůdce.

Řada Top Selection představuje nejvyšší jakost vín ze sklepů vinařství určenou pro gastronomii a privátní klientelu. Víno je vyrobeno z vybraných hroznů vypěstovaných na nejlepších polohách pouze vlastních vinic. Po 12 až 16 hodinách macerace moštu se slupkami následuje školení vína v 500-litrových dubových sudech po dobu 8 až 10 měsíců, po kterém je nejlepší výběr adjustován do profilových lahví. Výběry vín jsou při svém zpracování distribuovány tzv. gravitační metodou za minimálního užití čerpadel, aby vylišaný mošt a následně i surové víno po dokvašení bylo co nejméně stresováno nuceným mechanickým oběhem. Tato řada vždy zahrnuje vína se znamenitým poměrem cukrů a příjemných kyselin, s vysokým extraktem, elegantním vzhledem a dlouhou harmonickou chutí.

Všechny veřejné prostory vinařství jsou zajištěné bezbariérovým přístupem pro tělesně postižené a současně vybavené moderními audio-vizuálními zařízeními, které umožňují seznámení s vinařstvím i zrakově či sluchově postiženým návštěvníkům. V objektu vinařství hosté naleznou prakticky řešenou vinotéku s maloobchodní prodejnou a na ni navazující degustační prostor pro až 120 hostů doplněný prostorným pódiem pro konání společenských akcí. Nechybí ani klidná degustační místnost pro odborníky či muzeum vinařské oblasti Somló-hegy, ve kterém je možné seznámit se s mnohasetletou historií regionu od počátků výsadby vinic a šlechtění révy v polovině 17. století až do konce kolektivizační éry komunistického režimu. Rozvoj tohoto regionu významně ovlivnila pozornost habsburského rodu, která si zdejší vína oblíbila a z historického pohledu jim paradoxně začala přisuzovat blahodárné účinky v roli rozhodčího nad pohlavím dalších potomků monarchie.

## BÍLÁ VÍNA – CLASSIC SELECTION

Tornai Nagy-Somlói	2008	suché $\leq 0,5$ g	12,5 %	0,75 l	175 Kč
Somlói Furmint	2008	suché $0,9$ g	12,5 %	0,75 l	175 Kč
Somlói Hárslevelű	2008	polosuché $7,1$ g	12,5 %	0,75 l	175 Kč
Somlói Olaszrizling	2007	suché $\leq 0,5$ g	13,5 %	0,75 l	175 Kč
Somlói Juhfark	2007	suché $0,6$ g	13,5 %	0,75 l	225 Kč

## BÍLÁ VÍNA – TOP SELECTION

Apátsági Furmint	2008	suché $\leq 0,5$ g	13,0 %	0,75 l	359 Kč
Aranyhegy Olaszrizling	2007	suché $4,1$ g	13,0 %	0,75 l	359 Kč
Grófi Hárslevelű	2008	suché $\leq 0,5$ g	14,0 %	0,75 l	359 Kč
Grófi Hárslevelű	2006	polosuché $7,1$ g	13,0 %	0,75 l	379 Kč
Grófi Juhfark	2008	suché $0,6$ g	14,5 %	0,75 l	449 Kč
Aranyhegy Juhfark	2008	suché $\leq 0,5$ g	14,5 %	0,75 l	449 Kč

[www.tornaipince.hu](http://www.tornaipince.hu)



# KOPPÁNY HÚS HUNGARICUM

## MASNÉ SPECIALITY NA BÁZI MASA Z BUVOLA, ŠEDÉ MARHY A MANGALICE

**F**irma družstevního typu byla založena v blízkosti maďarské metropole z podnětu několika autorit podnikajících v masném průmyslu, kteří se zasadili o znovuoobnovení tradic v oblasti výroby specialit na bázi masa z buvola domácího/vodního (*Bubalus bubalis*), vepřového masa balkánského typu (*Sus scrofa mangalica*), který lze označit za východoevropskou analogii pyrenejských černých vepřů a masa z šedé marhy (*Bos primigenius taurus hungaricus*), která je původním skotem hortóbádské nížiny cíleně chovaným již od 13. století.

Technologie používané při výrobě všech produktů přísně respektují technologické požadavky HAACAP a přitom současně velmi citlivě přistupují k ošetřování výrobků, do kterých nejsou přidána žádná barviva, konzervační ani jiné pomocné látky na chemické bázi. Výrobky skupiny masných tepelně opracovaných fermentovaných produktů, pro které se triviálně užívá označení klobásy a trvanlivé salámy obsahují pouze bázi čistého masa, slaninu z mangalice nejvyšší jakosti, česnek, papriku, stopově (do 1,6 % celkové hmotnosti) další koření směsi přírodního původu a sůl. Proto je trvanlivost těchto výrobků i při správném uskladnění v suchu při teplotě od 8 °C do 16 °C relativně krátká, pohybující se od 30 do 90 kalendářních dnů. Výrobky nesmí zmrznout ani být vystaveny teplotě nad 20 °C po dobu delší, než 24 hodin! Šedobílý povlak, který se často tvoří především na povrchu klobás, vzniká přirozenou propustí soli a minerálních látek obsažených v mase a není jakostní závadou ani indikací nesprávného skladování.

Družstvo v omezené míře dodává pouze na domácí trh prostřednictvím několika svých maloobchodních prodejen v okolí provozu i čerstvé výsekové maso a masné směsi pro výrobu tradičních pokrmů, které se podávaly na svátečním uherském stole již před několika staletími. V období velikonočních a vánočních svátků jsou některé výrobky dostupné také přes domácí síť obchodního řetězce Metro (Makro) a v prodejnách CBA v Budapešti a okolí.

Poptávka v současnosti výrazně převyšuje surovinové vstupy i technologickou kapacitu, proto přes 90 procent produkce končí na stole maďarského gurmána a vývoz je dosud nepravidelnou aktivitou firmy mimo její strategické cíle. Na český trh tyto produkty dodáváme v omezeném množství smluvní kvóty pro rok 2011 ve lhůtě dvou až tří týdnů od potvrzení individuální závazné objednávky.

Všechny masné produkty jsou výrobcem dle ISO 9001:2001 řádně označené včetně zkráceného čarového kódu EAN a obsahují také údaj o individuální hmotnosti balení s garancí nejvýše 3 % (!) jejího úbytku během celé doby trvanlivosti při zachování řádných skladovacích podmínek.





## SPECIALITY NA BÁZI MASA Z BUVOLA

Suchý domácí trvanlivý salám fermentovaný v přírodním střevě průměrná hmotnost položky: 0,6 kg, obsah základního masa nejméně: 60 %	kg	545 Kč
Suchá klobása lahůdková průměrná hmotnost položky: 0,125 kg, obsah základního masa nejméně: 85 %	kg	479 Kč
Suchá klobása pikantní průměrná hmotnost položky: 0,125 kg, obsah základního masa nejméně: 85 %	kg	479 Kč

## SPECIALITY NA BÁZI MASA Z ŠEDÉ MARHY

Suchý domácí trvanlivý salám fermentovaný v přírodním střevě* průměrná hmotnost položky: 0,6 kg, obsah základního masa nejméně: 60 %	kg	499 Kč
Suchý domácí trvanlivá rolka fermentovaná v přírodním střevě průměrná hmotnost položky: 0,9 kg, obsah základního masa nejméně: 60 %	kg	515 Kč
Suchá klobása lahůdková průměrná hmotnost položky: 0,125 kg, obsah základního masa nejméně: 87 %	kg	459 Kč
Suchá klobása pikantní průměrná hmotnost položky: 0,125 kg, obsah základního masa nejméně: 87 %	kg	459 Kč
Měkký farmářský salám 300 g obsah základního masa nejméně: 52 %	ks	66 Kč 220 Kč/kg
Měkký farmářský salám 300 g obsah základního masa nejméně: 52 %	3 ks	180 Kč 200 Kč/kg

\* produkt je dočasně nedostupný

## STEIRERKRAFT

### PANENSKÝ OLEJ Z DÝŇOVÝCH SEMEN

#### DÝŇOVÁ SEMENA A DOPLŇKY POTRAVINOVÉ VÝŽIVY NA JEJICH BÁZI

**P**roduktovou vlajkovou loď firmy Steirerkraft v podobě místně označovaného „štýrského zeleného zlata“ představuje za studena lisovaný dýňový olej ze semen původních odrůd „divokých“ dýní. Ten přinesli gurmáni, gurmeti a šéfkuchaři do mezinárodní kuchyně již v polovině minulého století. Lahodné aroma pražených ořechů a poutavá, sytě zelená barva na své rozšíření v kuchyni u nás teprve čeká. Dýňový olej má velmi široké užití jak při přípravách studených pokrmů pro zálivky zeleninových salátů či přípravu omáček a dipů, tak k dušené zelenině, zeleninovým polévkám a zejména ke sladkovodním rybám. Je zdraví prospěšným přírodním zdrojem nenasycených a vícenásobně nenasycených mastných kyselin a vitamínu E, který je doporučován jako součást téměř všech výživových programů. Je také výbornou, výživově hodnotnou a zdravější alternativou klasického másla. S domácím bílým pečivem se znamenitě hodí jako pochutina k široké paletě vín. V teplé kuchyni se olej přidává až na konec úpravy pokrmu pro jeho dochucení.

Za studena lisovaný olej z dýňových semen byl prapůvodně pro své generacemi ověřené léčivé účinky používán jako přírodní medicína. V mnohých zemích Evropy je možno se s ním nejčastěji setkat v lékárnách, kde představuje volně prodejný lék na přírodní bázi. Vedle mimořádně vysokého množství vitamínu E je také bohatý na lecitin a vitaminy skupiny B, vitamin D a vitamin F, které mají protizánětlivý účinek a příznivě působí na vývoj nervové soustavy dětí. V oleji je také významně obsažený koenzym Q, vitamin A a selen zastupující další zdraví prospěšné látky, které v organizmu synergicky působí jako antioxidanty zpomalující stárnutí buněk a vychytávající volné radikály. Olej obsahuje také stopová množství řady minerálních látek, například zinku, sodíku, hořčíku, železa a manganu a má též prokázaný silný antibakteriální účinek v oblasti zažívacího a vylučovacího traktu.

Vedle panenského oleje je i jeho výchozí surovina, tedy dýňové semeno přirozeně bohaté na stejnou skupinu zdraví prospěšných látek. V nevyloupané formě navíc obsahuje vlákninu a další látky, které významně přispívají ke správné funkci střevní peristaltiky. Dýňová semena lze konzumovat jak v surovém stavu, tak vyloupaná a dochucená pražením s mořskou solí, v neposlední řadě i ve formě stále populárnějších cereálních tyčinek v chuťových variacích se sušeným ovocem nebo kvalitní čokoládou. Dýňová semena lze také přidávat do řady těst a pekárenských směsí nebo jimi rozmanitě zdobit a inovovat nejen chuťovou škálu pokrmů. V portfoliu firmy Steirerkraft má většina produktů svou alternativu také v certifikované kvalitě bio. Všechny produkty jsou navíc registrované pod mezinárodní ochrannou známku geografického původu P.G.I. (něm.: g.g.A. „geschützte geografische Angabe“).



## PANENSKÝ OLEJ Z DÝŇOVÝCH SEMEN

S certifikací 100% čistoty a ochrannou známkou P.G.I.	250 ml	195 Kč
S certifikací 100% čistoty a ochrannou známkou P.G.I.	500 ml	355 Kč
S certifikací 100% čistoty a ochrannou známkou P.G.I.	1 000 ml	659 Kč
S certifikací BIO a ochrannou známkou P.G.I.	250 ml	235 Kč
S certifikací BIO a ochrannou známkou P.G.I.	500 ml	425 Kč
S certifikací BIO a ochrannou známkou P.G.I.	1 000 ml	789 Kč

## DÝŇOVÁ SEMENA

Natur třídy „A“ s ochrannou známkou P.G.I.	200 g	79 Kč
Natur třídy „A“ s ochrannou známkou P.G.I.	1 000 g	309 Kč
Pražená a solená s ochrannou známkou P.G.I.	200 g	77 Kč
Pražená a solená s ochrannou známkou P.G.I.	1 000 g	299 Kč
Natur třídy „A“ s certifikací BIO a ochrannou známkou P.G.I.	200 g	99 Kč
Natur třídy „A“ s certifikací BIO a ochrannou známkou P.G.I.	1 000 g	369 Kč

## CEREÁLNÍ TYČINKY Z DÝŇOVÝCH SEMEN

Natur	krabice 3 ks á 23 g	90 Kč
Jablečná/čokoládová/jablečno-čokoládová	krabice 3 ks á 25 g	99 Kč

**PETRA LAPŠANSKÁ – DANUBIAN VINTAGE VINES™**

**PRAŽSKÁ 1397**

**547 01 NÁCHOD**

**ČESKÁ REPUBLIKA**

**Kontakt: +420 720 686 749; +420 775 914 715**

**danubian.vintage.vines@gmail.com**

**www.vinazmadarska.cz**

**fax: +420 272 653 012**

K objednávce v ceně od 3 000 Kč je ke všem položkám poskytnuta sleva 6 %.

K objednávce tří a více stejných katalogových položek je poskytnuta sleva 6 %.

Cenová nabídka je platná od 15. 7. 2011 do vydání nového katalogu a zahrnuje všechny daně.

Doba dodání objednávky je zajištěná následující pracovní den v rámci území Hl. města Prahy.

Doba dodání objednávky je zajištěná do tří pracovních dnů v celé České republice.

Doprava objednávky v rámci území Hl. města Prahy je účtována paušálem 60 Kč.

Doprava objednávky mimo území Hl. města Prahy je účtována paušálem 90 Kč.

Doprava objednávky v ceně od 1 500 Kč je zdarma.

Zodpovědnost z tiskových chyb vyhrazena.

© 2011 Danubian Vintage Vines

