VITIS
PEZINOK

SPRIEVODCA VÍNAMI

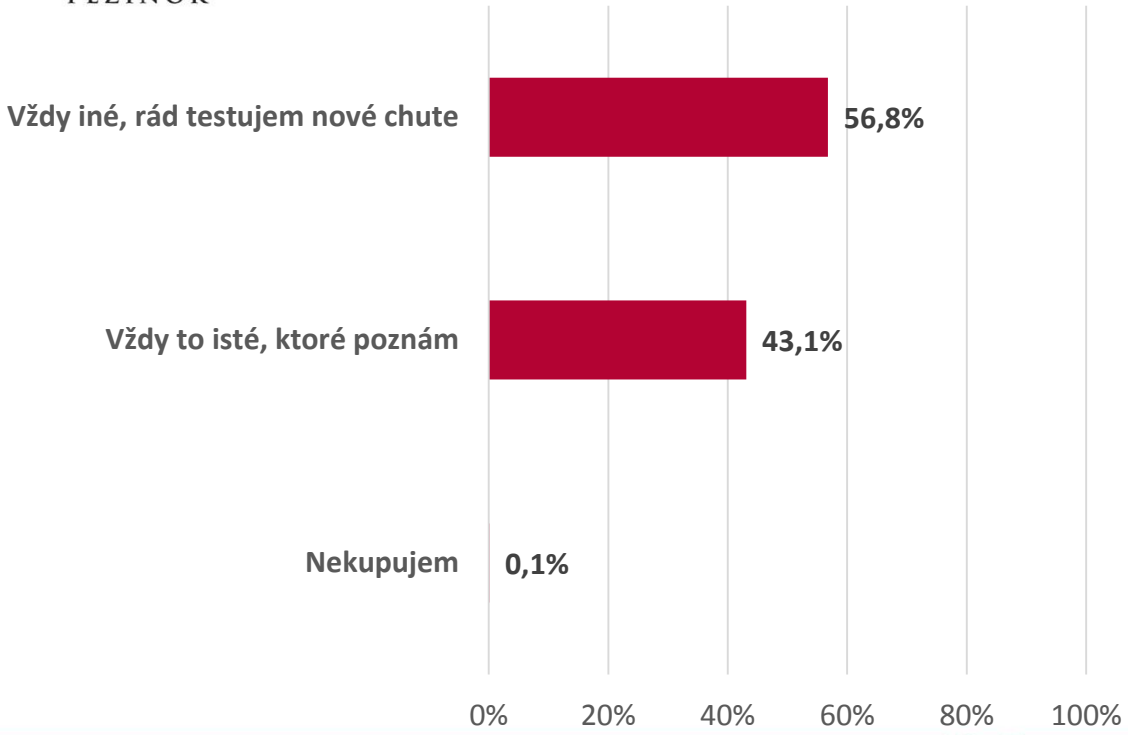
Via vinum

VITIS PEZINOK

PRIESKUM VITIS:
SPRÁVANIE SLOVÁKOV PRI VÝBERE VÍNA

Organizovaný zber dát: máj – jún 2019
Veľkosť vzorky: 1007 respondentov

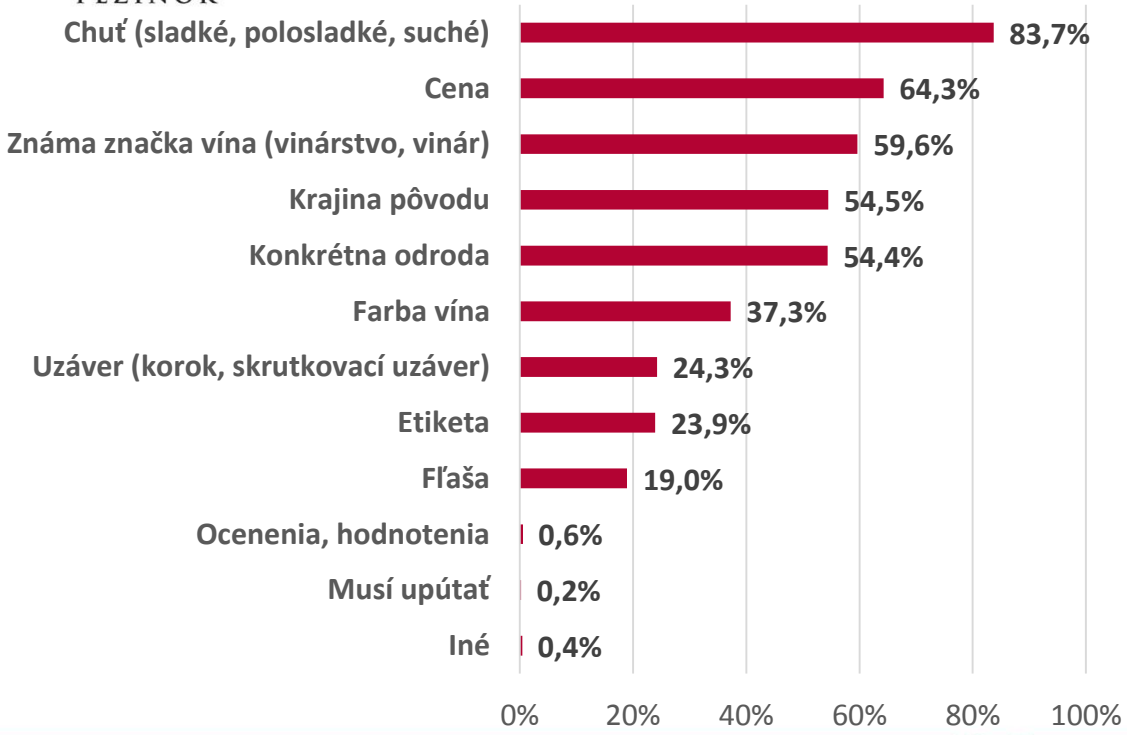
VYBERÁTE SI VÍNA, KTORÉ POZNÁTE ALEBO NOVÉ?



Slováci v prieskume tvrdia, že sú ochutnávačmi a väčšina uprednostní ochutnávanie nových vín.

V KONFRONTÁCII PRI SAMOTNOM PREDAJI VÍN VŠAK DOCHÁDZA KU KONTRASTU, BOJA SA EXPERIMENTOVAŤ A NAKONIEC SI AJ TAK KÚPIA VÍNO KTORÉ POZNAJÚ!

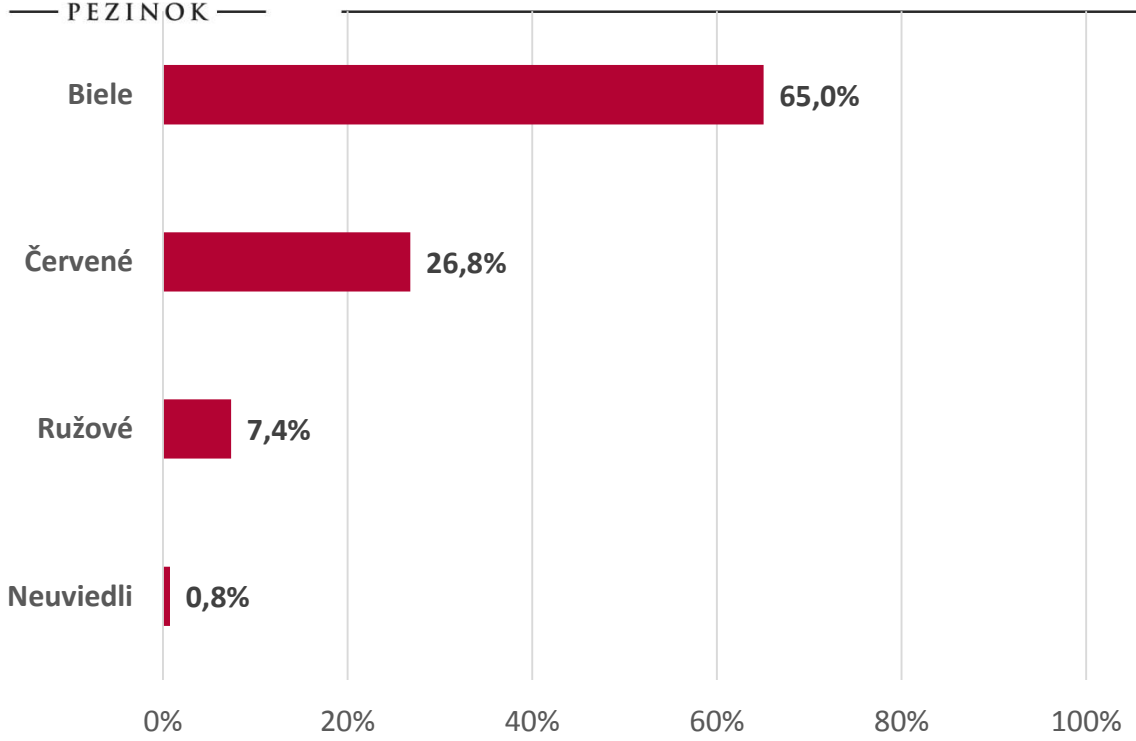
AKÉ KRITÉRIÁ ZOHĽADŇUJETE PRI VÝBERE VÍNA?



Kľúčovým orientačným faktorom pri kúpe vína je **CHUŤ**
až v druhej vlne nasledujú ďalšie faktory ako:

- **CENA**
- **ZNALOSŤ ZNAČKY**
- **KRAJINA PÔVODU**
- **ODRODA HROZNA**

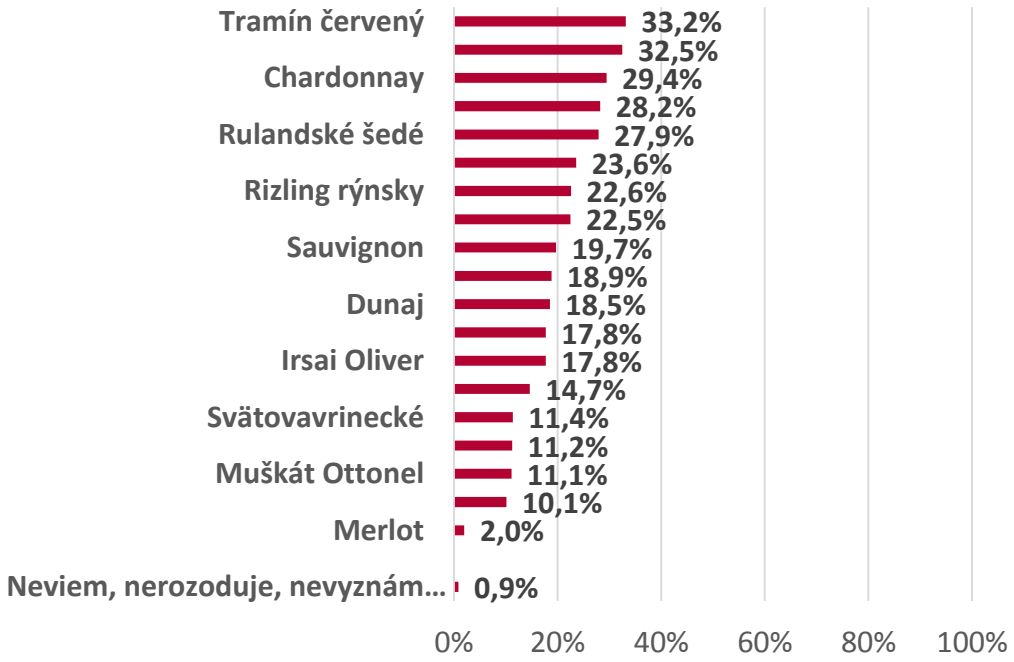
AKÉ MÁTE RADŠEJ VÍNO?



NAJVÄČŠIA SKUPINA VINÁROV VYHĽADÁVA BIELE VÍNA.

- Len štvrtina má radšej červené.
- Rozdiely medzi pohlaviami sú aj tu minimálne, ale znova trochu stereotypne, až trikrát viac žien ako mužov má najradšej ružové víno.

AKÉ ODRODY VÍN MÁTE NAJRADŠEJ?



Najväčšia skupina vyhľadáva:

- **TRAMÍN ČERVENÝ**
- **CABERNET SAUVIGNON**

- V druhom slede sú populárne odrody:
- **CHARDONNAY**
- **PÁLAVA**
- **RULANDSKÉ ŠEDÉ**

VITIS
PEZINOK

VYZNAŤ SA VO VÍNE AKO ODBORNÍK JE „VYŠŠIA VEDA“

- PRE BEŽNÉHO ZÁKAZNÍKA BEZ ODBORNÝCH ZNALOSTÍ VÍNA JE ŤAŽKÉ VYBRAŤ SI VHODNÉ VÍNO PRE RÔZNE PRÍLEŽITOSTI ALEBO K JEDLÁM
- PRETO ČASTO SPOTREBITELIA SKĹZAVAJÚ K STEREOTYPNÉMU NÁKUPU

TRI TÉMATICKÉ OKRUHY SPRIEVODCA VÍNAMI

BÚRANIE MÝTOV O VÍNE

sprievodca najčastejšími vínnymi otázkami vtipnou formou

SPREHĽADNENIE ODRÔD

vysvetlenie rozdielov medzi rôznymi odrodami, základná a jednoduchá typológia, chute

SPOJENIE VÍNA S JEDLOM

sprievodca vhodného spájania vína a jedla

VITIS
POIZIA

POIZIA

VITIS

VITIS

AKO HRÁ VÍNO FARBAMI?

Nalejme si pohár čistého vína. Nie každý z nás je o
lahodný mok, hoci väčšina si ho s radosťou dopraje
Hoci sa hovorí, že vo víne je pravda, môže nás zmia

Prečo je Tramín červený biele víno?

Sami si po Tramíne červenom v dobrej viere, že si vychutnáte kvalitné červené víno? Určite nie ste prvými, ani poslednými. Toto pomenovanie môže na prvý pohľad evokovať víno červené, nie je tomu však celkom tak. Tramín červený patrí medzi najobľúbenejšie biele vína. Vyrába sa z hrozna viniča, ktoré sú tmavočervenej farby a podľa ktorých dostal svoj názov. Červené však zostali iba v hrozne. Samotné víno je zlatožltej až jantárovej farby, do je priadnerný výsledok sedobou jeho spracovania. Prvú, šťavu, ktorá vzniká pri rozomletí bobúľ, sa v prípade bieleho vína nechává kvásiť bez jadier i bez šupiek. Takže červená farba šupiek tramínu sa do vína neprenesie. Čo sa histórie týka, Tramín červený patrí medzi najstaršie a najcennejšie odrody. Jeho pôvod sa pripisuje rôznym oblastiam, napríklad obci Tramín, kde možno nájsť vznik jeho názvu. Za svoju slávu však vďačí najmä Alsasku. Na Slovensku sa toto víno pestuje najmä v Nitrianskej a Malokarpatskej vinohradníckej oblasti. Už sa len pokúsať – koreňovou chuťou a kvetinovou vôňou. Toto víno nájdete v edícii Vitis pod názvom Galéria.

Pinot gris alebo Rulandské šedé?

Čiastým vínom, ktoré vo svojom náreve hrá farbami, je Rulandské šedé. Aj v tomto prípade si šedú vystúlilo podľa farby bobúľ viniča. Odroda pochádza pôvodne z Francúzska, z oblasti Burgundsko, kde aj čoto zaregistrovaná ako Burgundské sivé. Kde a prečo sa z nej stalo Rulandské? Si označením „burgundské" je to podobne ako so „šampanským" či „pražským". Môžu byť mi označené len výhradne vína vyrobené v danej oblasti, ide o ochranné označenie pôvodu. A tak sa do názvu tejto odrody dostal kmeňu objavil a rom Seigner Ruland. Čiastým označením p ské šedé je francúz gris. Vychádza z fra podoby slova corov je „pri", preože stre tejto odrody pribom borovice. „Gris" je z ofizvý šedá. Rulandské šedé po chulové poháriky sú hrušiek, pomaranč Tie budete cítiť po o aj vo víni. Zmenu sa ne a vône zaradia do celo V Iis avan

RUŽOVÉ VÍNO SI EŠTE STÁLE ZÍSKAVA SRDCIA SLOVÁKOV

Potenciál ružového vína medzi Slovákmi stále rastie a vo svete ružové víno v posledných rokoch mimoriadne získava na obľube a to nielen medzi mladšími ročníkmi. Hlavne teraz, počas teplých letných mesiacov, vie byť ružové víno príjemným osviežením a doplnkom k ľahkým letným jedlám.

FRANKOVKA MODRÁ ROSÉ

Ružové víno si ešte stále získava srdcia Slovákov, ale vo svete je už dôležitou súčasťou modernej gastronómie. Mnohí ešte nevedia, že obľúbená odroda Frankovka modrá sa vyrába už aj v ružovom variante. Má krásnu, sýto-ružovú farbu, ovocnú vôňu a chuť dozrievajúcich sladkých čereší. Chutí napríklad ku grilovanej zelenine a ľahkému typu mäsa a výborne sa hodí na letné pitie, k čerstvým šalátom, ale aj na grilovačkách, či záhradných párty. www.vitis.sk

Ružové vína si získavajú srdcia Slovákov

Nový prieskum o vínach Vitis Pezinok ukázal, ž a vedia, čo majú radi. Prekvapivo však ešte mn

Slováci sa vo víne vyznajú. Majú jasné preferencie, čo sa týka chuti, ceny a odrôd a vedia si vybrať víno, ktoré ich všetky spĺňa. Slováci výrazne upredmestňujú biele vína, až 65 percent opýtaných povedalo, že ich má najradšej. S veľkým odstupom nasledovali červené vína, ktoré preferuje približne štvrtina opýtaných. Za nimi sa umiestnili ružové vína, ktoré oslovili zatiaľ len 7,4 percenta Slovákov a Sloveniek.

Ešte stále nízka znalosť a nevyužitý potenciál ružového vína medzi Slovákmi sú prekvapujúce, pretože vo svete získava ružové v ných rokoch mimor a to nielen medzi m mi. Najmä teraz, p ných mesiacov, je jemným osviežen ľahkých letných je Ak chcete objav víno, vyskúšajte Rosé alebo Fran obe z kolekcie net Sauvignon víno s výrazn a ostrejšin, u čuje sa svieže selinkami.

Najobľúbenejšie červené

Frankovka modrá je bezpochyby jedna z najobľúbenejších a najviac pestovaných odrôd červeného vína na celom svete. Jej zrodje však zahalený nízkom tajomstva. Prečítajte si viac o tejto populárnej odrode.

Z neznáma na výsnie

Exkluzívny spoločník k jedlu

Prvá na Slovensku

Frankovku modrú ponúka VITIS Pezinok v troch verziách červeného VITIS Galéria
VITIS Poézia výber z hrezna 2007 Chateau Pezinok 2007 a dekanca al u
ružového vína VITIS Galéria a VITIS Poézia

POZNÁME ŽENSKÉ CHUTE

SLOVENIEK A SLOVÁKOV SME SA PÝTALI NA ICH PREFERENCIE OHĽADOM VÍN. DNES UŽ VIEME, ČO IM CHUTÍ A ČO NIE.

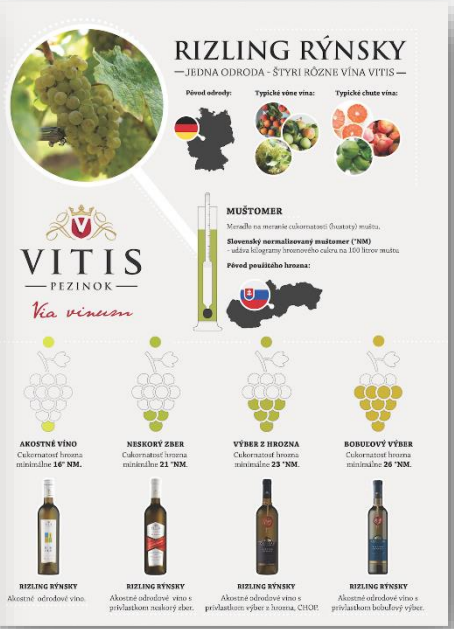
Veľký internetový prieskum organizovaný spoločnosťou Vitis Pezinok hľadal odpovede na to, aké víno chutí Slovákom, ako často si na ňom pochutnávajú a podľa čoho sa rozhodujú pri jeho výbere. Jeho výsledky priniesli viaceré zaujímavé zistenia.

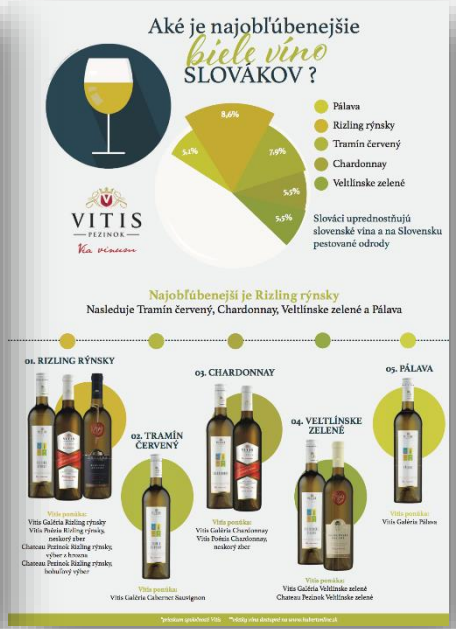
Ukázalo sa, že za niektorými stereotypmi sa schováva kúsok pravdy. Na otázku, aké chuť vína majú Slováci radi, odpovedalo takmer 50 %, že preferuje suché víno. Sladké bolo ...hnilobené, s iba jedenástimi per ...ov. Prevažná väčšina z nich ...enám. Ukazuje sa teda, že ženy ...dozaj majú sladké vína radšej ako muži, ...e veľkej miere upredmestňujú suché víno. ...ui vína sa slovenské ženy a muži nie vždy ...farbe v tom majú jasno. Až 65 % zo všet ...ých povedalo, že najradšej si pochutná na ...e. Ak teda chce partner potešiť svoju po ...ú priateľku, vhodné je napríklad Chardonnay ...e Vitis Poézia. Toto výnimočné, suché biele ...ooč aj fanúšikom sladkých vín, vďaka svojej ...ovocnej aromatike sladkého melónu. V letnej ...je vhodné hlavne k cestovinám so smotano ...vými omáčkami, k rybám, syrom, ale aj ako ...vhodná alternatíva na grilovačky.

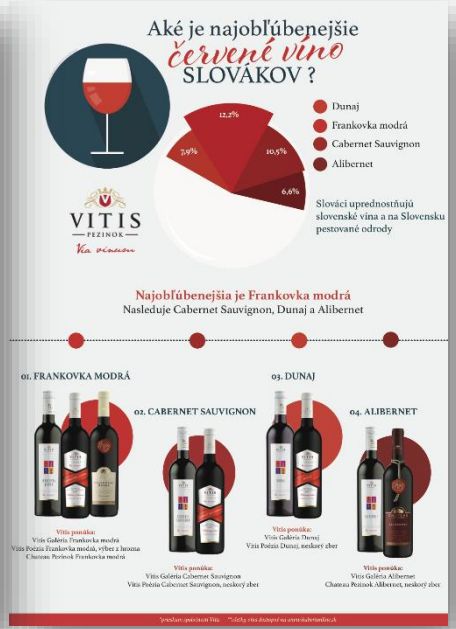
Vitis ponúka aj alternatívu Chardonnay s prívlastkom neskorý zber z radu Poézia. Je to v chuti plné víno so sviežimi kyselinkami. Ideálne sa dá vychutnať správne vychladené aj samostatne, v lete ho však môžeme spojť s ovocnými šalátmi, prípadne k cestovinovým jedlám. Dôkazom jeho kvalít sú aj dve strieborné medaily v tomto roku zo súťaží vo Viničnom a v Zelenči.

Toto a mnoho ďalšie biele, červené, ale aj ružové vína môžete nájsť na stránke www.vitis.sk.

infografiky – originálny obsah i vizualizácia





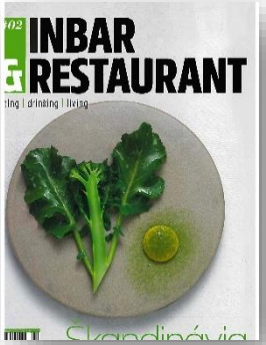


MEDIÁLNE SPOLUPRÁCE

s vytvorením originálneho obsahu

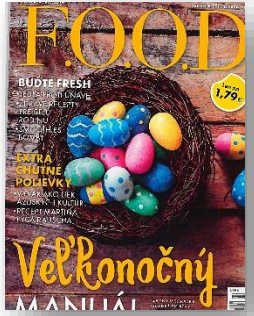
INBAR

Samostatná rubrika
Sprievodca vínami



FOOD

Seriál originálnych článkov a sezónnych receptov s odporúčaním vín



RYTMUS ŽIVOTA (print)

Samostatná rubrika
Sprievodca vínami

TOPKY.sk (online)

Samostatná rubrika
Sprievodca vínami

Drinking SPRIEVODCA VÍNAMI

INTENZÍVNA ARÓMA V JEMNOM VÍNE

V aktuálnej časti seriálu Sprievodca vínami vám predstavíme jednu z najpromatickejších bielych odrôd vína – Muškát Ottonel. Pri jeho spoznávaní vás opäť budú sprevádzať enológ Juraj Slováček a sommelier Juraj Kordiak z Vitis Pezinok.

Hrôz a nárožné víno

Muškát Ottonel pochádza z kolášky vinárstva – Francúzsko. Bol vyšľachtený v roku 1852 v oblasti Nižný Lorr pri rovnakom kláštore ako pochádza Chrupka, lekár a blízkom de Sarrewis, ktorý bol rodákom dr. Ludovic de Pontoy. Na Slovensku bol pôvodne ako ružový muškát, ktorý sa v rámci pestovania odobral pre potreby vinárskej, ktorá sa v tej pestovaje na pohľadne jedinečné pestovanie vinárskeho.

„Na pohľadu je to ako mimoriadna odroda, ale pre Ferejo vinárny bez ružových vysoyeno mov ainbe hrozy. Ona sa ukladá ružovo, ale vlažný nazaj vibecrá, ostaja si na ivrdoral a ružovosť, pestovať ne ostane nemarnú ale pestovať ružovosť, pestovať Muškát Ottonel je pestovať ružovosť, pestovať vinárskeho ružovosť, ktorá sa vyvíja v ružovosť, ktorá sa vyvíja v ružovosť, ktorá sa vyvíja v

NIKDY SA NEZUNUJE

Patrí k najznámejším syrom na svete, konzumuje sa na mnoho spôsobov, studený aj v tepelnej úprave. Jeho ušľachtilá pleseň ho robí výnimočným. Ak ste ešte nevyskúšali, neváhajte.

Grilovaný camembert

- 4 ks syra typu camembert
- olivový olej
- soľ
- steakové korenie
- opečená bageta ako príloha

Syr camembert potriene veľkoryso z oboch strán olivovým olejom, posypeme steakovým korením a necháme chvíľu postáť. Rozohrejeme si grilovaciu panvicu, ak pripravujeme syr priamo na grile, pripravíme si grilovacie tácky. Syr opekáme z oboch strán, kým sa na ňom nevytvoria opečené pásiky. Servirujeme ešte teplý, napríklad s opečenou bagetou a s lahodným dúškom vína. K syru typu Camembert odporúčame Rulandské bielé VITIS Galéria. V jeho vôni nájdete nádych leta, letných kvetín a citrusových plodov. Má veľmi komplexnú chuť a hodí sa aj na letnú grilovačku, k jedlám z hydiny, rýbam, aj plodom mora. Toto víno získalo na medzinárodnej výstave Biel Vinalia* 2019 a na výstave Vino Bojnice striebornú medailu.*

WWW.VITIS.SK

JEDNODUCHÝ NÁPAD

alebo kým nám rozvonia grilované mäsko

Septembrové babie leto na grilovačku ako stvorené! Kým sa však upečie nami-marinovaná mäsová pochúťka, ako predjedlo dobre padne aj zeleninová rýchlovka.

Grilované / pečené rajčiny

- 5-6 väčších mäsitých rajčín
- soľ
- 2-3 vetvičky čerstvého rozmarínu alebo sušený rozmarín
- čierne korenie
- olivový olej
- pár lístkov bazalky na ozdobenie, prípadne feta syr

Umyté rajčiny rozpolíme a naukladáme ich na gril nareznanou časťou nahor. Potriene ich zvrchu olivovým olejom, posypeme hrubozrnnou soľou, okoreníme, pridáme vetvičky tymiánu a pečieme asi 10 minút (dĺžka pečenia závisí od veľkosti rajčín, menšie sa budú grilovať kratšie). Podávame ešte teplé, ozdobené bazalkou. Výborne chutia aj s gréckym syrom feta. A ak počasie nepraje grilovaniu, jednoducho si ich upečte doma v rúre. Rajčiny tak isto naukladáme, ale tentokrát do ohňovzdornej misy vytretej olivovým olejom a pečieme v rozohriatej rúre na 20 stupňov asi 20 minút.
Chuť pečených paradajok dopĺní víno Iramin červený VITIS Galéria, ktoré sa vyznačuje až extravagantnou arómou a korenistou chuťou.

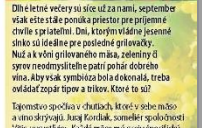
DOBRÚ CHUŤ PRAJE VITIS

AKO SI VYBRAŤ VÍNO,

ktoré perfektne doplní vašu grilovačku

Dlhé letné večery sú síce už za nami, september však ešte stále ponúka priestor pre príjemné chvíle s priateľmi. Dni, ktorým vládne jesenné slnko sú ideálne pre poslednú grilovačky. Nuž a k vôni grilovaného mäsa, zeleniny či syrov neodmysliteľne patrí pohár dobrého vína. Aby však symbióza bola dokonalá, treba ovládať zopár tipov a trikov. Ktoré to sú?

Tajomstvo spočíva v chuťach, ktoré v sebe mäso a víno skrývajú. Juraj Kordiak, sommelier spoločnosti Vitis, vysvetľuje: „Každé mäso má svoju špecifickú chuť, konzistenciu i farbu. Víno a pokrm preto treba vhodne spárovať. Tak, ako dopĺňame pikantné jedlo sladkými omáčkami, platí to aj pre výber vína. Pikantné sú často polosuché vína ako Cabernet Sauvignon Rosé, Naopak, vína s vysokým obsahom kyselín sa k pikantným chutiam nehodia.“ Čo iný druh mäsa, to iný druh vína. Ku grilovanej hovädzine skvele pasuje Veltínske zelené či Müller Thurgau. Hovädzinu skvele dopĺňa červené odrody ako Dunaj alebo Frankovka modrá. Grilované bravčové zas vynikne s filizánom vlašského i Pálavu. Ak si radšej uprednajívate zeleninu, nuž hodnite sa pre vína ako Rulandské šedé, Chardonnay alebo Sauvignon. Filizánu vlašský a Veltínu zelený sú vo všeobecnosti vhodnou voľbou ku grilovaniu dobrotám. Ich suché verzie môžete spárovať s mastnejším mäsom ako kurkou či grilovaní veľká. „Základom grilovačky je kvalitný gril a suroviny. Pri grilovaní je potrebné vybrať kvalitné mäsá, ktoré sa na tenkú dieľ hodia. Tiež je dôležité dbať na správny výber korenín k danému mäsu. Grilovanie je zážitková gastronómia, ktorá nám má



SPREVODCA VÍNAMI
www.vitis.sk

Cibuľový quiche

- 200 g hladkej múky
- 125 g studeného masla
- 1 ks kyslej smotany

Chrenová omáčka s plnenými knedľami

SUROVINY:
Rozpis na 4 porcie:

Na knedle:
- 400 g mäso
- 1 cibuľa
- 100 g uzenáčov
- 40 g bielej slaniny
- soľ
- korenie
- 500 g zemiakov varenaných v šupke
- 2 vajcá
- 150 g hrubej múky + na dusku

Omáčka:
- 80 g masla
- 50 g hladkej múky
- 600 ml hovädzieho vývaru
- 2 g cukru
- soľ
- korenie
- 2 bobkové listy
- 60 g chrenu
- 100 ml 33% smotany

Chrenovú omáčku s plnenými knedľami ponúkame ako jedlo pre celú rodinu. Pripravíme si vývar, vymiešame, pridáme mäso a pomaly varíme asi 20 minút. Na konci varenia pridáme chren a ešte 10 minút. Zo zemiakov uvarených v šupke vymiešame cesto a vytvoríme z neho guľky. Do nich vložíme mäso a uzenáčik. Knedle uvaríme v osolenej vodu a vytiahneme. Omáčku osolíme, korenie a cukrom. Nakoniec do omáčky pridáme smotanu a ochutnáme. Podávame s pečenými šupe, mastnou strúhankou.

Čas prípravy: 70 minút
1 porcia: 1 134 kJ/270 kcal

Tekvicová omáčka s hovädzím mäsom

SUROVINY:
Rozpis na 4 porcie:

- 600 g pečeného hovädzieho mäsa
- soľ
- 3 bobkové listy
- 2 ks cibuľky
- 2 stroužky nasekaného rimanu
- 2 lyžičky
- 50 g zázvoru
- 50 g petržlenu
- 3 vetvičky tymiánu
- 50 g masla
- 1 ks tekvicy muškátovej
- 1 ks
- 1 ks čierne korenie
- 1 ks pečenej cibuľky
- 1 ks jablkový ocot
- 150 g kyslej smotany (16% tuku)

1 Mäso očistíme a ukrájame do veľkých, rovnakých kocky. Pridáme bobkový list, rimanú korenie a varíme. Do rimanú dáme zázvor a tymiánu a pečieme asi 10 minút. Mäso vyberieme a ochladíme.

2 Zeleninu očistíme a nakrájame na kocky. Zázvor a korenie nasypeme na pánvu a pečieme ho. Tekvicu nakrájame na kocky, pridáme šalotku a cibuľu. Potom pridáme zázvor, petržlen, korenie, pečenú cibuľu a jablkový ocot. Pridáme vývar a ochutnáme. Na konec pridáme kyslú smotanu a ochutnáme. Omáčku osolíme, pridáme mäso a ochutnáme.

3 Tekvicovú omáčku s hovädzím mäsom ozdobíme pečenou tekvicou.

Čas prípravy: 105 minút
1 porcia: 1 283 kJ/345 kcal

Bravčové kotlety s broskyňami

SUROVINY:
Rozpis na 4 porcie:

- 4 bravčové kotlety s kosťou
- soľ
- čerstvo mleté čierne korenie
- 5 broskýň
- 6 šalotiek
- olej
- 100 g masla
- 5 vetvičiek bazalky

Na marinádu:
- 3 lyžičky tmavého cukru
- 4 lyžičce hrubozrnnej horčice
- 50 ml brandy
- 2 lyžice sójovej omáčky
- šťava z jedného citróna
- 60 ml olivového oleja

1 Kotlety z oboch strán osolíme a okoreníme. Vo väčšej mise zmiešame tmavý cukor s hrubozrnnou horčicou, brandy, so sójovou omáčkou a s citrónovou šťavou.

2 Dobre premiešame metlou a prilejeme olej. Do marinády naložíme kotlety a necháme minimálne dve hodiny marinovať.

3 Broskyne vykôstkujeme. Šalotku očistíme a všetko nakrájame na mesiačiky. Rozpálime panvicu, prilejeme olej, opečieme broskyne a po opečení ich dáme bokom.

4 Potom na panvici opečieme kotlety z oboch strán, z každej asi 4 minúty. Pridáme šalotku a podlejeme vodou.

5 Chvíľu restujeme, vrátime broskyne na panvicu a zľahka premiešame. Kotlety pečieme v rúre vyhriatej na 210 °C, asi 10 minút.

6 Po opečení mäso vyberieme a do šťavy vmiešame maslo. Kotlety vrátime na panvicu, posypeme bazalkou a hneď podávame.

Čas prípravy: 60 minút
1 porcia: 2 836 kJ/677 kcal

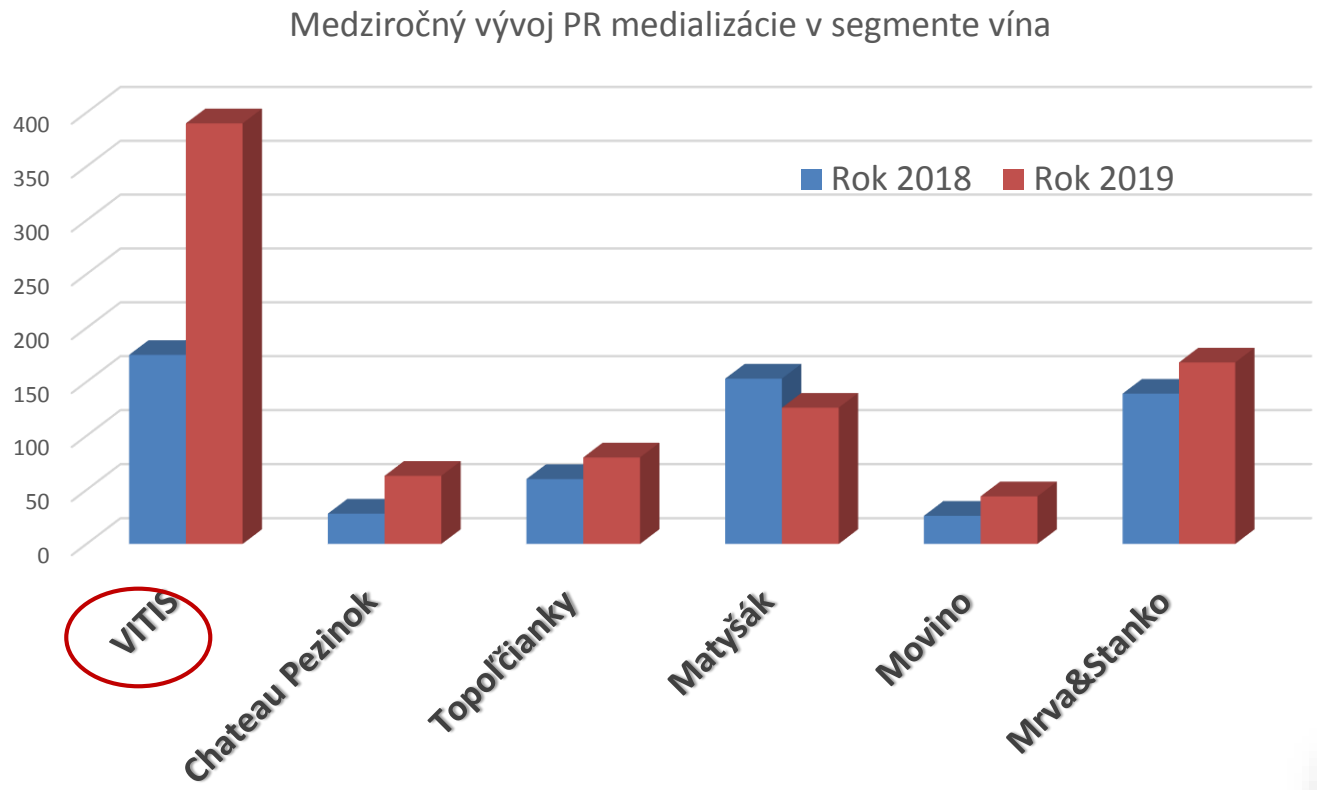
Poznáte Dunaj? Slovenské červené víno si vás získa

Zaujalo vás v obchode víno s názvom Dunaj? Čo má spoločné so slovenským vetkom a kde sa vzalo?

Áno, ide ani nie o, ale o ... Dunaj ... Ako ... Dunaj ... Dunaj ... Dunaj

MEDZIROČNÝ VÝVOJ PR MEDIALIZÁCIE V SEGMENTE VÍNA SR

- **Medziročný nárast medializácie VITIS = 222 %**



newton media