

Predpredaj lístkov Vôňa agátu

Prihlásenie na 18. 5. 2018 | piatok

- na riadenú degustáciu | (7 €) do 17. 5. 2018 (štvrtok) do 16:00
- na ochutnávku medzi pivnicami | (7 €) do 17. 5. 2018 (štvrtok) do 16:00 (na mieste: 8 €)

Telefonicky alebo mailom na:

+421 907 934 660 | +421 908 337 542 | varkonda@post.sk

Objednávka

len poštovou poukážkou doručenou do 17. 5. 2018 (štvrtok) na adresu:

**Spolok vinohradníkov a vinárov POLYHOS,
ul. Chlmecká 5/9, 076 52 Malý Horeš**

Predpredaj na 19. 5. 2018 | sobota

Osobne

do 18. 5. 2018 (piatok) do 12:00 na Obecnom úrade Malý Horeš

Objednávka

len poštovou poukážkou doručenou do 18. 5. 2018 (piatok) na adresu:

**Obecný úrad Malý Horeš,
ul. Družstevná 233/33, 076 52 Malý Horeš**

Terra Incognita
Košický kraj

Malý Horeš

Malý Horeš

Vôňa agátu

Deň otvorených pivníc

18. - 19. máj 2018

Malý Horeš

Nachádza sa juhovýchodne od mesta Kráľovský Chlmec. Prvá písomná zmienka je z roku 1214 v zakladacej listine Leleského opátstva. Vtedy obec patrila zemplínskeму hradnému pánovi a neskôr ju kráľ Belo IV. daroval svojmu synovi Petrovi. Od konca 14. storočia patrila obec postupne rodninám Pálóczi, Imreghi, Bacsakai, Tárkányi, Perényi, Dobó, Báthori, Nyáry, Rákóczi a Daróczy. Od roku 1697 patrila leleskému kláštoru a v roku 1893 sa o územie obce už delí leleský kláštor s obcou Malý Horeš. V priebehu 16. a 17. storočia obyvatelia obce prešli na evanjelické vyznanie viery. Malý Horeš mal na konci 19. storočia 1350 obyvateľov. V súčasnosti má obec 1140 obyvateľov, z ktorých sa 97 % hlási k maďarskej národnosti a 70% k reformovanej kalvínskej cirkvi.

Demografické štatistiky zo začiatku 19. storočia hovoria v priemere o 25 - 30 narodeniach, 20 - 25 úmrtiach a 10 - 15 uzavretých manželstvách ročne. Veľké obete si vyžiadali dve epidémie cholery - v roku 1831 umrelo 149 a v roku 1873 ďalších 132 obyvateľov. V prvej svetovej vojne sa do bojov zapojilo viac ako 100 chlapcov, a z toho 35 umrelo na bojiskách. V roku 1918 bola obec pripojená k Československu, neskôr v roku 1938 zase k Maďarsku.

V roku 1944 bolo z obce odvečených 160 chlapov na nútené práce - malenij robot - do Sovietskeho zväzu. Z nich 101 odpočiva v cudzej zemi. Na ich pamiatku na miestnom cintoríne stojí spoločný pomník.

Vinohradníctvo bolo dôležitou súčasťou hospodárskeho a spoločenského života obce. Dôkazom toho je aj zachovaný obraz pečate obce z roku 1787, ktorej motív - štylizovaný vínný ker s dvomi strapcami - je v súčasnosti erbom obce. Pestovanie viniča a vinárstvo má teda v obci odveknú tradíciu. Vychýrené vínné pivnice v blízkosti obce majú podľa odhadov 400-500 rokov. Mohli vzniknúť v 16 - 17. storočí, keď vinárske oblasti na juhu Uhorska okupovali Turci.

Do malých pivničiek sa možno dostať zo spoločnej chodby, ktorá má vchod na povrchu. Jeden vchod vedie niekedy k 6 až 9 pivniciam, ktoré majú rôznych majiteľov.

Obec sa pýši aj unikátnym náleziskom ponikleca pestrastého a Zimmermannovho a na jeho ochranu bola v chotári obce vyhlásená chránená krajinná oblasť. Obe rastliny kvitnú na jar, v mesiacoch marec a apríl.

Gastronomickou atrakciou obce je "malohorešský béleš" - tvarohom alebo kapustou plnený koláč, ktorý je vynikajúcim doplnkom ochutnávky tunajších vín.

Odrody viniča pestované v Malom Horeši

Malý Horeš podľa rajonizácie vinohradníckych oblastí Slovenska (zákon NR SR č.182/2005 Z.z.) patrí do Východoslovenskej vinohradníckej oblasti a v rámci nej do Kráľovskochľmeckého rájóna. Okrem veľkého množstva stolových odrôd, vinohradníci pestujú biele, ružové a modré sorty na výrobe vína. Odrodová rôznorodosť je neskutočne široká. (Medzi doleuvedenými sa nespomínajú napríklad: Devín, Chrupka, Chardonnay, Rulandské sivé, Veltlín zelený, Mopr, Dunaj... ktoré sú tiež v ponuke niektorých vinárov.) Modré odrody na výrobu červených vín zaberajú cca 15-20 % z celkovej výsadby. Vysadeným odrodám sa v našom regióne veľmi darí, miestne červené vína dosiahli už veľa pekných ocenení na vinárskych súťažiach nielen na Slovensku.

Biele odrody

Rizling vlašský

táto odroda je nielen v Strednej Európe, ale aj v našom katastri, najrozšírenejšou odrodou. Predovšetkým je obľúbený medzi pestovateľmi mužmi vo veku nad 40 rokov. Suché rizlingy sú základom a odrazovým mostikom k hodnoteniu ostatných bielych sort. V najlepších rokoch dosiahne cukornatosť aj 22-23 stupňa, následkom čoho kyseliny sú gulate a jemnejšie. Vtedy je vôňa aj chuť viac podobná plodom voľne rastúcich zreľých divokých broskýň.

Furmint

tiež patrí medzi 4 najrozšírejšie odrody v Malom Horeši (s Lipovinou a Polyhosom). Aj u nás hral veľmi významnú historickú úlohu, podobne ako v susednej Tokajskej oblasti, ako najdôležitejšia medzi 3 odrodami. V minulosti boli najznámejšie typy Furmintu: kučeravý, zhráškovatý, ostrolistý, ale v poslednej dobe sa sadí len ušľachtilý Furmint. Bobuľa Furmintu tiež u nás dozrieva aj na cibéby, no napriek tomu výroba putňových vín nemá tradíciu.

Lipovina

túto starú odrodu už veľmi dávno pestujú v našich vinohradoch napriek tomu, že je veľmi neskorá. Dosiahne nadpriemernú kvalitu, najmä keď jej pomôže dlhá jeseň a babie leto. Takisto ako aj lepšie ročníky Furmintu, sú tieto vína ponechané v rodinných archívoch. Vína s vyšším obsahom zvyškového cukru voňajú ako med z agátového alebo marhuľového kvetu.

Polyhos

prastará odroda pestovaná v našom rájone aj v Tokajskej oblasti, v ktorej už nemá hospodársky význam, lebo bobuľa napadnutá ušľachtilou plesňou, neprodukuje žiadne cibéby. Podľa niektorých zdrojov ju do Karpatskej kotliny doniesli ešte Avari, ktorí tu ako prví pestovali túto menej známu odrodu. Jej meno je synonymom Malého Horeša v celom Medzibodroží. V poslednej dobe prežíva táto sorta menšiu renesanciu. Miestni vinári pri tejto sorte hodnotia predovšetkým mimoriadne intenzívne – a od ostatných vín úplne iné - kyseliny, ktoré po prehltnutí zostanú ešte dlho na okraji jazyka.

Muškat Ottonel

jeho pestovanie siaha do minulosti (minimálne 60-80 rokov). Jedinečná muškátová aróma hrozna je výraznejšia ako pri muškáte žltom, avšak rodí oveľa menej, a včely, osy aj srnky ho dost zničia. Víno je aromatické s ľahkými kyselinkami. Je preferované predovšetkým konzumentmi mladšej generácie.

Müller Thurgau

pomerne nová odroda, ktorá je v našom katastri pestovaná na menšej ploche, ale adaptovala sa veľmi dobre, lebo úrody i kvalita sú nadštandardné. Svojou prenikavou vôňou prekvapí aj skúsenejších miestnych vinárov, ktorí s ňou nemajú skúsenosti.

Irsai Olivér

táto sorta, ktorá nemá ani 100 rokov, sa k nám dostala ako veľmi chutné konzumné hrozno, z ktorého začali vyrábať aj víno. Podobne ako zo sorty Chrupka – Saszla. Je to prvá odroda vína, ktorú môžeme zbierať už od 15.-20. augusta. Veľmi jemné harmonické víno k ľahkým a sladkým jedlám, napríklad k palacinkám.

Zalagyöngye (Perla Zaly)

veľmi mladá (menej ako 50 rokov) odroda, ktorá sa podobne ako Irsai Olivér a Chrupka, k nám dostala predovšetkým ako stolové hrozno. Je vysoko odolná proti chorobám a silným mrazom. Je vhodná aj do zmesi k rôznym odrodám.

Kunleány (Kumanské dievča)

tiež patrí medzi najmladšie odrody a pestuje ju len niekoľko vinohradníkov. Ako ľahké aromatické víno s vyšším obsahom kyselín patrí medzi letné vína. Bohato a pravidelne rodí, čo jej zabezpečuje obľúbenosť medzi pestovateľmi. Je výborným základným materiálom na výrobu šumivého vína.

Zengő

na Slovensku menej známa odroda. Bola vyšľachtená v Maďarsku v roku 1951 z francúzskej sorty Buvierovo hrozno a z maďarskej sorty Ezerjő.

K nám sa dostala na začiatku 90-tých rokov minulého storočia. Je to pomerne skorá odroda, okolo 10.- 15. septembra už dosiahne perfektnú zrelosť (cukornatosť 20-22 stupňov). Vôňa a chuť je harmonická, v lepších ročníkoch chuti po tropickom a subtropickom ovocí. Snúbia sa v nej vône ananásu, banánu a manga.

Zenit

patrí medzi skoré odrody. Je bratrancom odrody Zengő, avšak samotné hrozno, ako aj vôňa a chuť vína má iný charakter. Pri plnej zrelosti sú bobule veľmi sladké, chute a vône sa podobajú na citrusové plody. Víno má jemné kyseliny ako napríklad Rulandské sivé alebo Chardonnay.

Cserszegi fűszeres (Korenistě Čersegi)

táto odroda sa veľmi podobá na slovenskú odrodu Devín. Vyšľachtená je z Tramínu červeného a z Irsai Olivéra. Pri cieľnom triedení strapcov dáva vysokokvalitné víno s jedinečnou vôňou a korenistou chuťou. Tieto vlastnosti jej zaručujú budúcnosť aj na ďalšie desaťročia.

Bianca

bola vyšľachtená v roku 1963. Je najodolnejšia voči najbežnejším chorobám hrozna – múčnatke a perenospóre. Vhodná je aj na založenie biovinohradu. Skoro dosiahne zrelosť na zber (20-22 stupňov cukornatosť), ale možno ju ponechať na koreni aj dlhšie, kde dosiahne aj 26 stupňov cukornatosť. Víno z tejto odrody má menej kyselín, je menej aromatické, ale je harmonické. Pre vysokú odolnosť má svetlú budúcnosť vo vinohradoch, ale najmä v záhradách.

Lakhegyi mézes (Medovec Lakhegyi)

je to interšpecifická mušťová odroda vyšľachtená v roku 1957 z Medovca bieleho a z Eger 2. Malohorešania ju považujú za miestnu sortu (ako Polyhos). Tiež sa vyznačuje vysokou odolnosťou najmä proti múčnatke. Úplne dozretý strapeč má vôňu a chuť medu. Niektorí vinohradníci ju sadia aj do plotov, lebo jednorodé drevo je veľmi flexibilné. Víno nie je veľmi aromatické, ale je harmonické.

Modré odrody

Frankovka modrá

je základná a najrozšírejšia odroda na výrobu červených vín. Plní podobnú úlohu ako rizling vlašský, a to je spoľahlivosť a hojnosť. Naše vinohrady s južnými svahmi sú stvorené pre túto sortu, ktorá má dlhé vegetačné obdobie. Pre kvalitnú Frankovku je podmienkou, aby zber bol len v 2. októbrovej dekáde. (Iba zber odrody Cabernet Sauvignon je plánovaný na neskoršie obdobie). Inak spoľahlivo rodí a je pomerne odolná proti hnilobe, ktorá môže značne poškodiť úrodu v posledných týždňoch pred zberom.

Cabernet Sauvignon

u nás má len cca 30-ročnú tradíciu. Je náhodným semenáčom francúzskych odrôd Cabernet franc a Sauvignon blanc. Táto sorta je veľmi náročná, má najdlhšie vegetačné obdobie. Pre kvalitu vína je okrem iného dôležité, aby hrozno bolo podľa možnosti čo najdlhšie na koreni, a zber sa uskutočnil len v 3. dekáde októbra. Víno z tejto svetovej sorty je obľúbené a vysoko hodnotené medzi jednoduchými vinármi, ale aj medzi znalcami. Svojou korenistou príchuťou je výnimočné.

Medina

zatiaľ na Slovensku ešte menej známa odroda. Jej rodičia sú Medoc noir a Eger 1 z roku 1959. Je veľmi odolná proti múčnatke, čo jej zabezpečí popularitu medzi vinármi. Rodí spoľahlivo a veľa. Redukcia úrody je veľmi potrebná. Dosť skoro dosiahne cukornatosť 20-22 stupňov. Hrozno je veľmi sladké, aróma a chuť je atypická.

Zweigeltrebe

je krížencom Frankovky modrej a Svätovavrinskej sorty. Rodí pravidelne a spoľahlivo. Pomerne skoro dozrieva. Z tejto odrody je možné urobiť aj kvalitné rosé a klasické červené víno. Kyseliny vo vine sú harmonické, dlhotrvajúce.

Blauburger

je krížencom Frankovky modrej a modrého Portugala. Je najcitlivejšou odrodou na múčnatku a preto nie je veľmi obľúbený medzi vinohradníkmi. Táto sorta je farbiarkou, hneď pri spracovaní pustí tmavočervenú farbu. Víno je robustné, mimoriadnej kvality, rubínovo-červené, produkuje efekt Mon-cherry, teda višne alebo čerešne s čokoládou.

André

je krížencem Svätovavrinskej sorty a Frankovky modrej. Veľmi úrodná odroda. Túto pomerne mladú odrodu pestuje len pár vinohradníkov. Jej vína majú veľmi intenzívne sfarbenie a kyseliny sú pomerne vyššie a silnejšie ako u ostatných modrých odrôd.

Kadarka purpurová (Biborkadarka)

bola vyšľachtená z odrôd Kadarka a Muscat bouschet v roku 1948. Patrí medzi neskoršie odrody, dozrieva v 2. októbrovej dekáde. Listy sa vtedy väčšinou sfarbia na červeno. Farba vína je tmavá, purpurová a dala jej meno. Je výborná do zmesi na zlepšenie farby a zvýšenie obsahu kyselín.