

Vydavateľ: PPA – ATIS
 Dobrovičova 12
 815 26 Bratislava 1
Telefón: 02/53 41 74 19
Fax: 02/53 41 81 51
e-mail: atis@apa.sk
ATIS na INTERNETE
<http://www.apa.sk>

V tomto čísle:

1. - [Slovenskí vinári chválili minuloročné víno](#)
2. - [Odbytové ceny vína od výrobcov v SR](#)
- [Komentár k odbytovým cenám vína](#)
3. - [Grafy odbytových cien vína v SR](#)
5. - [Odbytové ceny importovaného stolového hrozna v SR](#)
- [Ceny importovaného stolového hrozna v ČR](#)
- [Odbytové ceny stolového hrozna v Maďarsku](#)
- [Veľkoobchodné ceny stolového hrozna na vybraných trhoch v Poľsku](#)
- [Ceny stolového hrozna v Taliansku](#)
6. - [Odbytové ceny vína v ČR](#)
7. - [Zahraničný obchod ČR](#)

Vývoj odbytových cien vína:

Stolové biele fľašové b. z. o.	↔
Stolové biele sudové b. z. o.	↔
Stolové červené fľašové b. z. o.	↔
Stolové červené sudové b. z. o.	⇒
Akostné biele s ch. z. o. p. spolu fľašové	↔
Akostné červené s ch. z. o. p. spolu fľašové	↔

ISSN 1336-4448

Slovenskí vinári chválili minuloročné víno

Na trenčianskom výstavisku sa po šiestykrát konala medzinárodná výstava vína, vody a destilátov Vinum Laugaricio 2010. Predchádzalo jej hodnotenie výrobkov v dňoch 18. a 19. novembra.

Titul Šampión výstavy udelili v kategóriách Tiché biele vína suché, Tiché biele vína ostatné, Tiché červené vína. V kategórii Tiché biele vína suché získalo titul Šampión výstavy víno Chardonnay Salt 2009 od talianskeho výrobcu Erste Neue. V kategórii tiché biele vína ostatné vyhralo víno Andante 2007 maďarského výrobcu Gróf Degenfeld Szolobirtok. Šampiónom výstavy v kategórii tichých červených vín sa stalo španielske víno Palacio de Valencia reserva Tempranillo/Monastrell 2006 od výrobcu Anecop - La Viña.

Na výstave nechýbal ani známy výrobca vína Alojz Masaryk zo Skalice. Vystavoval spoločne v stánku Vínej cesty Záhorie a jeho vlašajší Alibernet získal zlatú medailu. „Vydaril sa nám, vyhráva aj vo svete, už má asi deväť medailí.“

Minulý rok hodnotí ako úplne najlepšie. Bol to výnimočný rok najmä na červené víno. „Rozhodujúce bolo počasie, dobré leto i jeseň. Hrozno optimálne dozrelo a už v hrozne sa odbúrala kyselina jablčná. Alibernet sme mohli zberať až začiatkom novembra. Robím víno už vyše štyridsať rokov, ale taký rok ak vlašajší ešte nebol,“ hovorí. Dobré víno očakáva aj z tohtoročného zberu, aj keď rok nebol až tak priaznivý. Za tie roky vie už podľa hrozna určiť, aké víno sa podarí. Ako prezrádza, rozhodujúce bolo nájsť vhodný čas na postreky. „My máme napríklad dobré hrozno, s úrodou som spokojný, susedný vinohrad žiadnu,“ povedal.

Vinár zo Skalice okrem úrody z vlastných viníc dokupuje hrozno aj z oblasti južného Slovenska. Miešaním úrod kvalite len pomáha. „Na juhu sú iné pôdy ako v Skalici. Na juhu sú sprašové pôdy a hrozno tam má viac slnka, zrie tu lepšie. Cukornatosť je však podľa neho rovnaká. Prezrádza, že je zástancom tradičného spôsobu výroby. „Používame najstaršie, historicky odskúšané čiridlo a tým sú vaječné bielka z čerstvých vajec. Dve na sto litrov.“ Ako hovorí, nemali by sme kopírovať zahraničné vína, ale snažiť sa ísť vlastnou cestou a zachovať výrobu dobrých a kvalitných slovenských vín.

pokračovanie článku na str. 8

Krásne radostné vianočné sviatky, dobré zdravie, veľa šťastia a úspechov v novom roku Vám želajú pracovníci PPA – ATIS.

Odbytové ceny vína od výrobcov v SR

Ceny za november 2010

Ceny sú uvádzané v €/l bez DPH, spotrebnej dane a dopravy

Vino	Odbytové ceny vína				Vývoj		Predané množstvo
	min.	max.	priem.	priem.	medzimesačný		
	november				október		
	€/l				€/l	€/l	%
Stolové biele b. z. o. – fľašové	0,90	1,50	1,13	1,20	-0,07	-5,5	2 131,6
	0,53	1,43	0,72	0,81	-0,09	-10,8	1 887,6
Stolové červené b. z. o. – fľašové	1,11	1,78	1,29	1,36	-0,07	-5,1	1 850,0
	0,73	1,70	0,91	0,91		0,1	652,4
Vino s ch. z. o. biele – fľašové	1,39	7,56	2,86	2,74	0,12	4,6	588,4
	0,80	1,31	0,92	1,02	-0,10	-9,8	269,8
Vino s ch. z. o. červené – fľašové	1,54	5,21	3,08	3,46	-0,38	-11,0	430,0
	0,90	1,22	1,09	1,01	0,08	7,8	116,5
Vino s ch. o. p. biele – fľašové	1,06	9,35	2,23	2,08	0,15	7,1	4 141,2
Akostné biele spolu – fľašové	1,00	5,16	1,73	1,66	0,07	4,1	3 633,3
z toho Veltlínske zelené	1,00	5,56	1,55	1,57	-0,02	-1,3	684,9
Rizling vlašský	1,00	4,93	1,61	1,53	0,08	5,2	760,0
Akostné s prívlastkom biele fľašové	1,10	17,50	5,64	5,00	0,64	12,9	604,7
Vino s ch. o. p. biele – sudové	0,65	1,51	0,77	0,87	-0,10	-11,4	2 813,5
Akostné biele spolu – sudové	0,71	1,51	0,77	0,87	-0,10	-11,5	2 713,6
z toho Veltlínske zelené	0,71	1,15	0,75	0,91	-0,17	-18,3	967,5
Rizling vlašský	0,71	1,41	0,77	0,87	-0,11	-12,1	1 428,1
Vino s ch. o. p. červené – fľašové	1,03	6,77	2,16	2,17	-0,01	-0,5	3 635,5
Akostné červené spolu – fľašové	1,00	5,80	1,74	1,81	-0,07	-3,9	3 224,5
z toho Frankovka modrá	1,00	4,10	1,59	1,60	-0,01	-0,7	1 792,5
Svätovavrinské	1,00	4,42	1,64	1,72	-0,08	-4,9	576,9
Akostné s prívlastkom červ. fľaša	1,90	9,35	5,54	5,17	0,37	7,2	401,9
Vino s ch. o. p. červené – sudové	0,45	1,35	0,99	0,91	0,07	8,1	539,0
Akostné červené spolu – sudové	0,84	1,35	0,99	0,91	0,08	9,0	498,9
z toho Frankovka modrá	0,84	1,39	0,98	0,88	0,10	11,0	202,3
Svätovavrinské	0,90	1,32	0,96	0,96	0,01	1,0	84,7
Sekt	2,24	3,28	3,27	3,24	0,03	0,9	5 337,9

Vysvetlivky: b. z. o. – bez zemepisného označenia, s ch. z. o. – s chráneným zemepisným označením, s ch. o. p. – s chráneným označením pôvodu.

Pozn.: *1 – menej ako 3 respondenti.

Komentár k odbytovým cenám vína

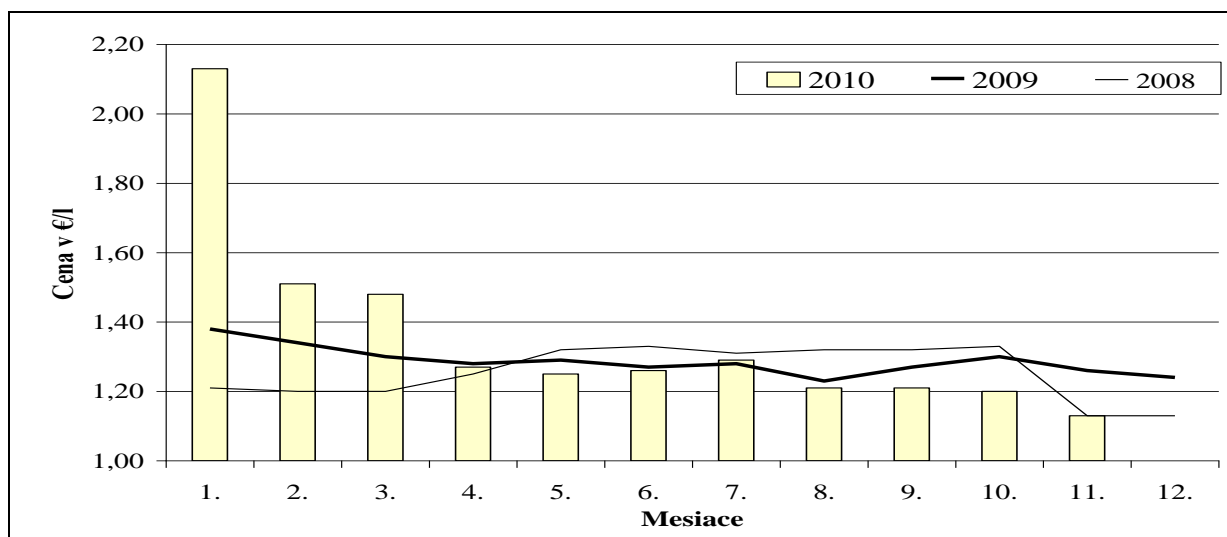
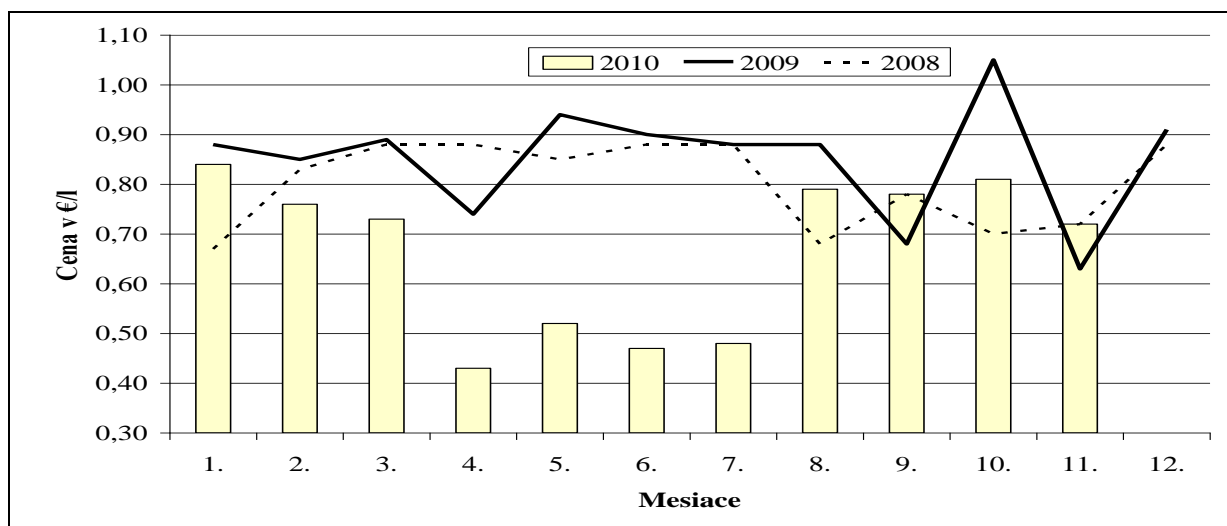
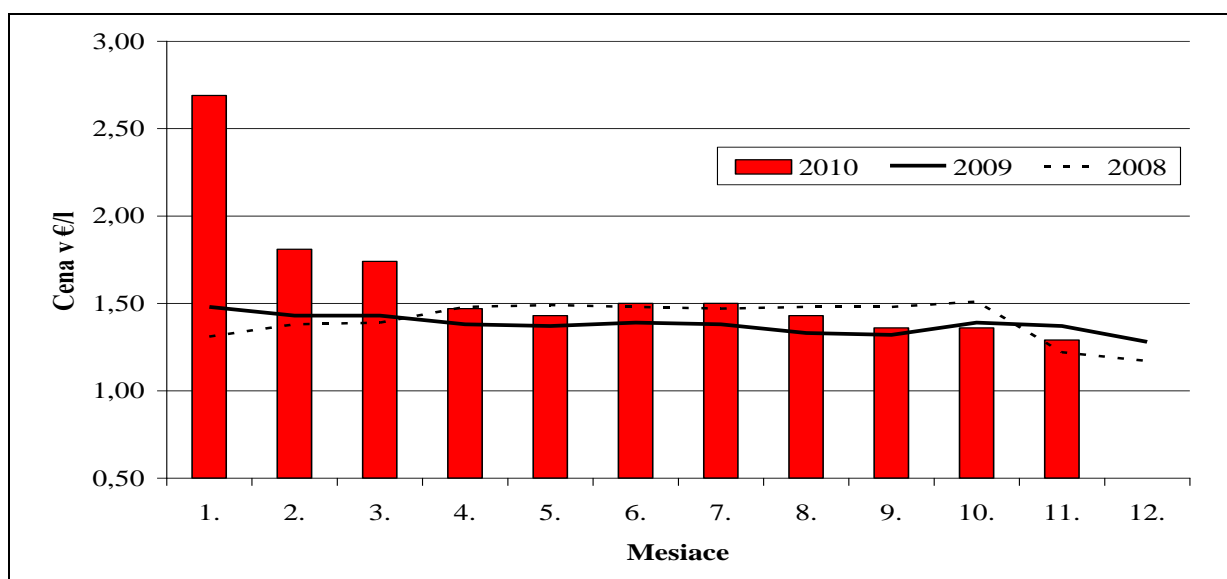
Odbytové ceny vína sa v novembri 2010 v porovnaní s októbrom vyvíjali nerovnomerne. Výrazný pokles priemerných odbytových cien sme podľa respondentov PPA – ATIS zaznamenali najmä pri bielych sudových vínach, a to pri víne bez zemepisného označenia (-10,8 %), pri bielom víne s chráneným označením pôvodu o 11,4 % a z jednotlivých odrôd pri Veltlínskom zelenom (-18,3 %) a Rizlingu vlašskom o 12,1 %. Naopak, výrazne zdraželi červené sudové vína, pričom najviac vzrástla cena pri odrode Frankovka modrá o 11,0 %. Stúpili aj ceny červeného sudového vína s chráneným označením pôvodu (8,1 %) a akostného červeného sudového vína (9,0 %).

Predaj vína v novembri sa v porovnaní s októbrom 2010 najviac zvýšil pri bielom su-

dovom víne s chráneným označením pôvodu o 1 590,3 hl. Sektu sa v novembri predalo o 1 925,2 hl viac ako v októbri.

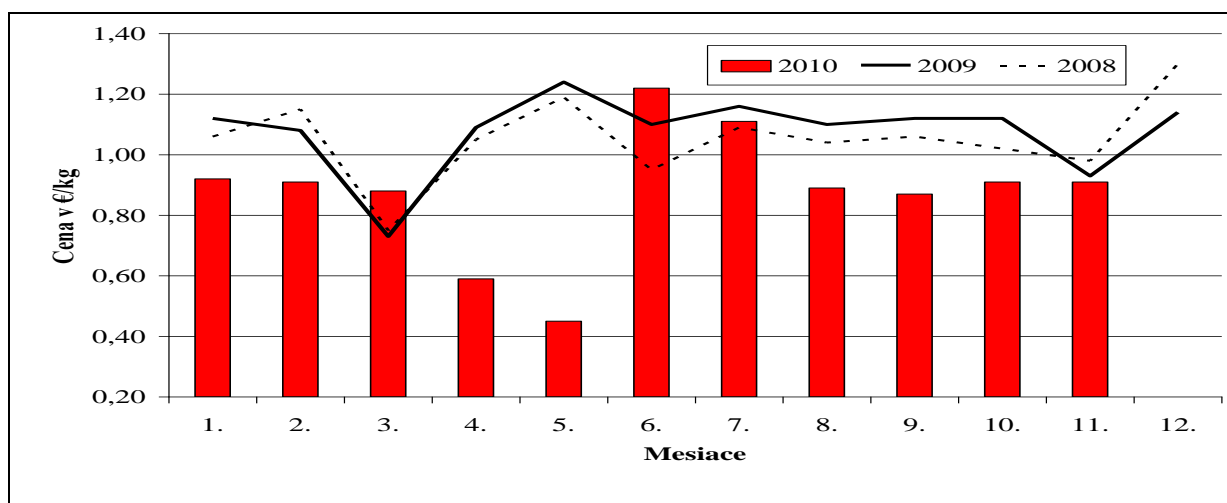
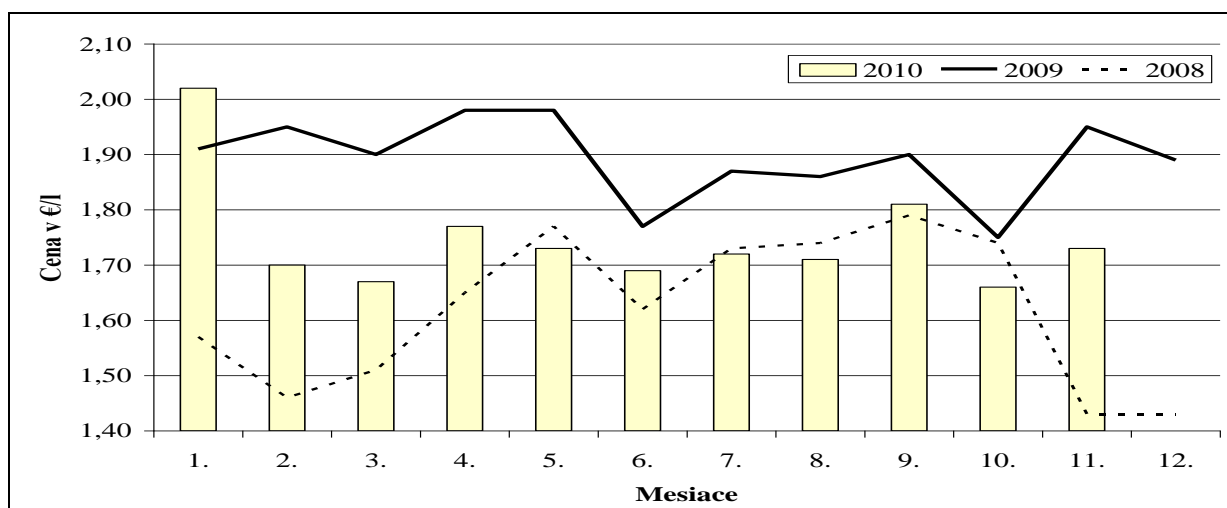
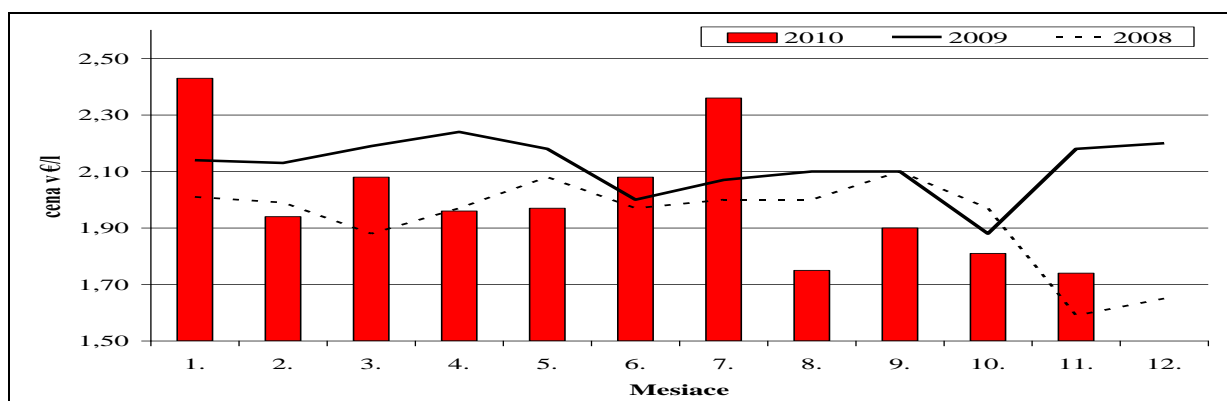
V porovnaní s novembrom 2009 sú odbytové ceny vína nižšie, okrem ceny bieleho sudového vína bez zemepisného označenia, ktorého cena vzrástla o 14,5 %. Najvýraznejší **medziročný** pokles cien vína sme zaznamenali pri akostnom víne s chráneným označením pôvodu: červenom sudovom o 13,0 % a pri bielom sudovom o 12,9 %. Z jednotlivých odrôd boli v novembri 2010 lacnejšie akostné sudové vína: Svätovavrinské (-29,5 %), Frankovka modrá (-16,5 %), z bielych odrôd Rizling vlašský (-21,3 %) a Veltlínske zelené o 10,5 %.

PPA – ATIS

Odbytové ceny vína b. z. o. bieleho fľašového v SR (stolové)

Odbytové ceny vína b. z. o. bieleho sudového v SR (stolové)

Odbytové ceny vína b. z. o. červeného fľašového v SR (stolové)


Vysvetlivky: b. z. o. – bez zemepisného označenia.

Grafy: PPA – ATIS

Odbytové ceny vína b. z. o. červeného sudového v SR (stolové)

Odbytové ceny akostného vína s ch. o. p. bieleho fľašového v SR

Odbytové ceny akostného vína s ch. o. p. červeného fľašového v SR


Vysvetlivky: b. z. o. – bez zemepisného označenia, s ch. o. p. – s chráneným označením pôvodu.

Grafy: PPA – ATIS

Odbytové ceny importovaného stolového hrozna v SR

Ceny za 50. týždeň sa zisťovali v dňoch 13. 12. – 16. 12. 2010

Ceny 1. triedy sa uvádzajú za kg, bez DPH

Názov produktu	Cena	Zso	Sso	Vso	SR		Vývoj	
					50. týž. 10 €/m. j.	48. týž. 10 €/m. j.	50./48 t. €/m. j.	50./48 t. 10 %
Hrozno stolové biele	Min.	1,50	2,19	1,70	1,50	1,80	-0,30	-16,7
	Max.	3,10	2,68	3,10	3,10	2,75	0,35	12,7
	Priem.	2,32	2,36	2,62	2,40	2,20	0,20	9,1
Hrozno stol. červené	Min.	1,95	1,65	*1	1,65	0,89	0,76	85,4
	Max.	2,55	2,05		2,55	2,40	0,15	6,2
	Priem.	2,28	1,91		2,14	1,85	0,29	15,4

Zdroj: PPA - ATIS, Správa o trhu s ovocím a zeleninou č. 25

Vysvetlivky: SR - Slovensko spolu, Ba - Bratislava, Zso - západoslovenská oblasť (Bratislavský, Trnavský, Trenčiansky a Nitriansky kraj), Sso - stredoslovenská oblasť (Žilinský a Banskobystrický kraj), Vso - východoslovenská oblasť (Košický a Prešovský kraj), *1 (cenu nezverejňujeme, menej ako 3 údaje)

Ceny importovaného stolového hrozna v ČR

Ceny sa zisťovali v 50. týždni 2010

Ceny 1. tr. sa uvádzajú bez dopravy a DPH v Kč/kg

Druh	Nákupná cena				Odbytová cena			
	min.	max.	priemer.	vývoj 50./48. týž.	min.	max.	priemer.	vývoj 50./48. týž.
Hrozno biele	48,00	74,00	64,80	+16,10	42,00	85,90	69,10	+14,60
Hrozno modré	43,00	55,00	50,70	+5,50	46,20	64,00	58,30	+0,30

Zdroj: TIS^{CR} SZIF, *1 – menej ako 3 respondenti

Kurz ECB ku dňu 17. 12. 2010, 1 EUR = 25,218 CZK

Odbytové ceny importovaného hrozna na vybraných trhoch v Maďarsku

Ceny sa zisťovali v 50. týždni 2010

HUF/kg

Druh	Veľkoobchod		
	Debrecen	Miskolc	Szeged
Hrozno stolové biele	500	-	650
červené	-	-	680

Zdroj: AKII

Kurz ECB ku dňu 17. 12. 2010, 1 EUR = 272,750 HUF

Veľkoobchodné ceny stolového hrozna na vybraných trhoch v Poľsku

Ceny sa zisťovali v dňoch 14. až 16. 12. 2010

PLN/kg

Druh	Bronisze		Lublin		Poznaň		Sandomierz	
	16. 12. 2010		14. 12. 2010		16. 12. 2010		16. 12. 2010	
	min.	max.	min.	max.	min.	max.	min.	max.
Hrozno stolové import	11,00	15,00	13,00	15,00	7,00	9,29	7,20	7,50

Zdroj: Ministerstwo rolnictwa i rozwoju wsi

Kurz ECB ku dňu 16. 12. 2010, 1 EUR = 3,9790 PLN

Ceny stolového hrozna v Taliansku

€/kg

Druh ovocia/týždeň	Obchodné ceny ovocia v roku 2010				Vývoj cien
	49. týždeň	48. týždeň	47. týždeň	46. týždeň	49./48. 10
	v €/kg				v %
Hrozno stolové biele	2,18	1,91	1,73	1,49	14,1
Hrozno stolové červ.	1,52	1,61	1,41	1,25	-5,6

Zdroj: Ismea

Odbytové ceny vína v ČR

v Kč/l bez dopravy a DPH

Druh vína	Odbytové ceny v októbri 2010 (vážený priemer)				Predané množstvo (hl)
	min.	max.	priemer.	vývoj oproti septembru	
Stolové biele – fľašové	29,39	37,16	35,90	-2,60	216
– sudové			*1		0
– Tetrapak			*1		0
Stolové červené – fľašové	29,38	37,06	36,00	1,10	221
– sudové			*1		0
– Tetrapak			*1		0
Akostné biele spolu fľašové	37,46	165,00	67,70	15,60	226 236
z toho: Müller Thurgau	33,59	82,00	58,20	16,70	18 224
Veltlínske zelené	33,76	58,85	58,40	18,80	37 679
Akostné červené spolu fľašové	40,68	162,00	80,80	25,00	91 895
z toho: Frankovka	68,55	110,00	59,80	15,40	50 143
Svätovavrínecké	40,01	110,00	61,60	8,90	24,646
Akostné biele spolu sudové	12,60	40,00	30,40	4,90	6 413
z toho: Müller Thurgau	30,55	40,00	30,60	0,30	5 320
Veltlínske zelené	12,60	31,93	29,20	11,00	1 088
Akostné červené spolu sudové	9,66	50,00	30,60	10,10	5 579
z toho: Frankovka	30,94	33,61	31,00	12,40	839
Svätovavrínecké			*1		0
Šumivé	77,49	99,06	98,90	-	37 761
Víno s prívlastkom	66,51	256,00	66,60	-12,10	246 785

Zdroj: TIS^{CR} SZIF, pozn. *1 – menej ako 3 údaje

Kurz ECB v novembri 2010, 1 EUR = 24,633 CZK

Odbytové ceny vína v ČR

Priemerná cena **stolového fľašového vína** priemyselných výrobcov sa znížila o 2,60 na 35,90 Kč/l a cena stolového červeného vína sa zvýšila o 1,10 Kč/l na 36,00 Kč/l.

Priemerná cena **akostného bieleho fľašového vína** sa v októbri 2010 v porovnaní so septembrom zvýšila, pri bielom víne o 15,60 Kč/l na 67,70 Kč/l. Pri odrode Veltlínske zelené sa cena tiež zvýšila, a to o 18,80 Kč/l (47,5 %) na 58,40 Kč/l.

Cena **akostného červeného fľašového vína** sa v októbri tohto roka zvýšila o 25,00 Kč/l na úroveň 80,80 Kč/l. Pri odrode Frankovka cena tiež stúpila na 59,80 Kč/l a pri odrode Svätovavrínecké sa zvýšila o 8,90 Kč/l na hodnotu 61,60 Kč/l.

Priemerná cena **akostného bieleho sudového vína** sa v októbri zvýšila o 4,90 Kč/l na úro-

ve 30,40 Kč/l. Pri sudovom víne odrody Müller Thurgau cena vzrástla o 0,30 Kč/l na 30,60 Kč/l. Priemerná cena odrody Veltlínske zelené sa zvýšila na úroveň 29,20 Kč/l.

Priemerná cena **akostného červeného sudového vína** sa v porovnaní so septembrom tohto roka zvýšila o 10,10 Kč/l na 30,60 Kč/l. Priemerná cena odrody Frankovka stúpila na 31,00 Kč/l a cenu odrody Svätovavrínecké v tomto období nehlásil žiadny výrobca, preto sa priemerná cena neuvádza.

Podľa zistení TIS^{CR} SZIF priemerná cena **šumivého vína** v októbri dosiahla priemernú hodnotu 98,90 Kč/l.

Priemerná cena **vína s prívlastkom** sa znížila na 66,60 Kč/l.

TIS^{CR} SZIF

Zahraničný obchod ČR

Stolové hrozno, hroznová šťava

V októbri 2010 sa do Českej republiky doviezlo spolu 6 445 **stolového hrozna** za priemernú jednotkovú hodnotu 24,10 Kč/kg. Za obdobie od januára do októbra sa z Talianska doviezlo 19 002,4 t (52 %) hrozna, z Čile 3 856,1 t (11 %), z Nemecka 3 854,0 t hrozna po 33,60 Kč/kg.

Hroznovej šťavy sa v októbri 2010 doviezlo do ČR spolu 127 t za 28,20 Kč/kg. Z Talianska sa od januára do konca októbra 2010 doviezlo spolu 516,0 t (51 %) hroznovej šťavy po 36,60 Kč/kg.

Víno

V období od 1. januára do 31. októbra 2010 sa do Českej republiky **doviezlo** spolu 1 247 850 hl vína za priemernú jednotkovú cenu 19,20 Kč/l. Podiel bieleho vína na celkovom dovoze bol 46 % (571 046 hl za 15,50 Kč/l), podiel červeného vína 40 % (495 653 hl za 18,30 Kč/l).

V sledovanom období sa víno dovážalo najmä z Talianska (423 279 hl po 13,90 Kč/l, t. j. 34 %), z Maďarska (215 142 hl po 13,20 Kč/l, t. j. 18 %) a tiež zo Slovenska (157 248 hl po 12,460 Kč/l, t. j. 13 %). Víno sa importovalo najmä v obaloch nad 2 litre (50,07 % v objeme 588 782 hl za priemernú cenu 10,20 Kč/l).

Z Českej republiky sa v období od 1. januára do 31. októbra 2010 **vyviezlo** spolu 189 141 hl vína za priemernú jednotkovú hodnotu 18,80 Kč/l. Biele víno sa na uskutočnenom vývoze podieľalo 53,7 % (101 494 hl po 17,20 Kč/l), červené 40,1 percenta (75 758 hl po 17,70 Kč/l). Hlavným odberateľom vína bolo v sledovanom období (1. až 10. mesiac) tradične Slovensko, kam sa vyviezlo 177 310 hl (95,82 %) po 17,10 Kč/l. Množstvo vyvezeného vína sa rovná 15,15 % dovezeného vína, vo finančnom vyjadrení je to 14,84 %.

TIS^{CR} SZIF

Dovoz vína do ČR

Druh	Október 2010		Január – október 2010			
			spolu		z toho EÚ-25	
	hl	Kč/l	hl	Kč/l	hl	Kč/l
Spolu	126 897	20,80	1 247 850	19,20	1 138 915	17,80
z toho: šampanské	241	648,50	1 606	589,00	1 606	589,20
šumivé	4 260	36,20	25 366	43,80	24 908	42,30
perlivé	1 384	31,90	35 077	28,70	34 994	28,60
víno biele	57 049	15,20	571 046	15,50	561 835	15,20
víno červené	47 451	18,70	495 653	18,30	486 686	17,90
víno ostatné	15 192	35,90	109 138	35,30	18 924	42,20
mušt	1 319	17,80	9 936	19,00	9 963	19,00

Zdroj: TIS^{CR} SZIF

Vývoz vína z ČR

Druh	Október 2010		Január – október 2010			
			spolu		z toho EÚ-25	
	hl	Kč/l	hl	Kč/l	hl	Kč/l
Spolu	22 775	19,30	189 141	18,80	188 301	18,60
z toho: šampanské	13	604,10	74	435,20	58	528,00
šumivé	127	106,60	1 478	77,80	1 314	79,60
perlivé	33	42,60	2 535	60,50	2 535	60,50
víno biele	14 612	15,50	101 494	17,20	101 073	17,10
víno červené	6 386	23,60	75 758	17,70	75 687	17,60
víno ostatné	1 604	25,70	7 801	41,00	7 635	40,80
mušt	0,0	0,00	0,1	76,90	0,1	76,90

Zdroj: TIS^{CR} SZIF

dokončenie článku zo str. 1

Nesúťažím so zahraničím, som stará škola a chcem robiť slovenské čisté víno. Niektorí vinári chcú byť ako Španieli, pridávajú taníny, dávajú hrozno do barikových sudov: „Mali by sme robiť slovenské čisté vína,“ prízvukuje. A tie treba podľa neho vyrábať dodržaním prírodnej receptúry. „Takto sa vo víne zachová 97 % antioxidantov a vyrobíme úplne zdravé víno.“

Ako dodáva, na našom trhu je veľa nekvalitného vína. „Neviete, čo v tých dovezených fľašiach je. Samá chémia,“ myslí si a dúfa, že ľudia sa naučia porovnávať a rozpoznávať dobré vína.

Medzi vystavovanými exponátmi bol aj sekt Pálfy. Na trhu je už takmer desať rokov, keď ho pokrstili symbolicky na Bojnickom zámku. Ako povedal zástupca distribučnej firmy Patrik Burian, vyrába sa klasickou metódou na spôsob pravého šampanského. „Prvotné zrenie začína v sudoch a pokračuje vo fľaši a sekt si prakticky sám robí bublinky. Sekt sa vyrába z rulandu a zo chardonnay. Keď sa naleje do pohára, minimálne ešte hodinu bude perliť,“ dodal. Odporučil sekt ako prípitok, ideálny k novému roku.

Zlatú medailu získalo aj trojputňové tokajské víno. Zástupca výrobcu Roman Hanko upresňuje, že tokaj má sladkú chuť, má vysoký obsah zvyškového cukru, aj cez 60 miligramov na liter. Je to jemné víno, cítiť v ňom nádych dubových sudov, v ktorých zrie niekoľko rokov. Do súťaže prihlásili víno z roku 2003. „Ocenené víno zrelo v sudoch tri roky od zberu,“ hovorí.

Pochválil aj rok 2009, no tento nebol pre biele vína dobrý. „Vlani bola dobrá tvorba

cibéb a vysoká cukornatosť okolo 33,5 %, ale tento rok bol zlý a priemer sme mali okolo 17 percent. Víno z tohoročného zberu nebude výberové, ale iba akostné,“ povedal Hanko.

Šampiónom na hodnotení vín sa stal tokaj, ale od maďarského výrobcu. Výrobcovia slovenského tokaja niekoľko rokov zápasili o uznanie značky. „Už sa to vyriešilo,“ vysvetľuje Hanko. „Tokaj je slovenské víno a zmenila sa aj legislatíva. Ľudia sa ešte pýtajú, či je to maďarské alebo slovenské, ale my používame názov tokaj“.

Hrozno na tokaj rastie na východnom Slovensku v okolí Trebišova. Tokajské víno sa vyrába z troch odrôd muškát žltý, furmint a lipovina. „Každý výrobca si robí vlastný pomer, je to jeho výrobné tajomstvo. Naším hlavným produktom sú tokajské výbery troj až šesťputňové,“ skonštatoval Hanko.

Ďalšie ocenené víno Dunaj ročník 2009 je slovenský novošachtenc. Vznikol z odrôd tramín červený a veltlín červený. Hrozno pochádza z malokarpatskej oblasti a z južného Slovenska. „Bobuľový výber sme nechali prekvasiť do sucha, má 15 % alkoholu a tri mesiace bolo v barikovom sude. Po tramíne je krásne voňavé korenisté, je to plné víno mohutné, koniec je krásne vanilkový, ktorý získal po pobyte v sude. Je vhodné na archiváciu. Za tri až štyri roky získa zrelosť a za tých 5 rokov bude excelentné,“ chváli víno zástupca firmy Janoušek Pezinok Mário Polák. Ako dodáva, jeho chuť je veľmi výrazná, a tak je vhodné k výraznému jedlu.

Trenčianske noviny

Vydavateľ: PPA – ATIS Dobrovičova 12 815 26 Bratislava 1 ISSN 1336-4448	Redakcia: Ing. Viera Konečná, Ing. Daniela Kučová Tel: 02/53 41 74 19 Fax: 02/53 41 81 51 e-mail: Viera.Konecna@apa.sk Daniela.Kucova@apa.sk	©Rozmnožovanie a využívanie informácií je možné len po písomnej dohode s PPA – ATIS. Všetky trhové informácie sú spracované s najväčšou starostlivosťou. Informácie obsiahnuté v tomto materiáli sa zakladajú na informáciách zdrojoch, o ktorých sme presvedčení, že sú hodnoverné. Za správnosť a úplnosť uvádzaných informácií sa PPA – ATIS nezaručuje, ako aj nezodpovedá za žiadne škody vzniknuté na základe ich využívania.
--	--	---