

ВИННАЯ ДОРОГА И ВИНОГРАДАРСТВО

Михаловце -
вступные ворота туризма Земплина

ВИННАЯ ДОРОГА И ВИНОГРАДАРСТВО



MICHALOVCE
srdce zemplína



ВИННАЯ ДОРОГА

I. Винная дорога и виноградарство

Винная дорога Токая

- Винодельческая область Токая является самой малую винодельческую область Словакии и мира. Хозяйство с площадью 907 гектаров простирается на юге города Требишов. Принадлежит к нему село Бара, Чергов, Чернохов, Мала Трня, Словенске Нове Место, Велька Трня, Винички, Борша, Земплин, Ладмовце и другие.

Винодельческий район Токая специфична своими сортами винограда, например Фурминт, Липовина, и Мускат жёлтый. Из него изготавливают вина - сухое (церковное, Токайское вино из дикого винограда сухое), сладкое (Токайское вино из дикого винограда сладкое, Токайский ассортимент 2-6 бадья) и тоже сортовые вина.

Потому, что этот винодельческий район очень специфичный и его история, интересные факты, традиции и обычаи технологии производства вина или способы производства и выращивания вина для людей привлекательные, возникла в этом районе „Винная дорога Токая“, чтобы поддержался туризм, культура и культурно - общественные отношения.

На Винной дороге Токая вы сможете найти села Токая, виноградарей и мастеров винограда и вина, культурные и исторические памятники, винные рестораны, квартирьеров, столовые, бюро путешествия, ремесленников и общества, которые развивают винодельческую область Токая.



Токай Мацик Винери, о.о.о., Мала Трня

- Это молодое прогрессивное семейное виноградарство находится в центре словацкого Токая. Оно связано с богатой винодельческой традицией. Новое поколение этой семьи удерживает производство классического токайского вина, которое выпускается старым оксидативным методом, созревает у туфовом подвале. Но будущее принадлежит винам новой генерации и потому в Малой Трни найдёте и новый производственный цех, где возникает „современный Токай“ специальной редукционной технологией из основных сорт Форминта, Липовины и Муската жёлтого.



Непрострещенно у производителя семья Мациковых предлагает квартиры для 23 людей в новом стилочном пансионе, дегустацию вина прямо в средневековом туфовом подвале, как и традиционные фирменные блюда земплинской и венгерской кухни.



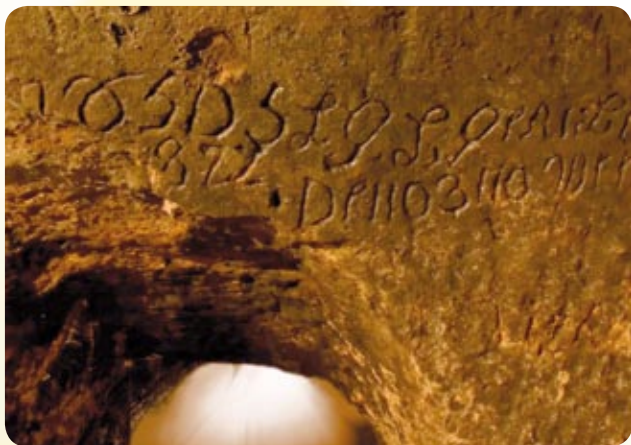
Анна Нагиова –

Золотая кисть винограда, Винички

- Фирма Золотая кисть винограда основана в 1992-ом году супругами Анной и Гейзом Нагих. Она принадлежит к самым знакомым частным винным фирмам в винодельческой области Токая. Виноделие носит охранную марку обозначения происхождения токайского вина. Из-за своих высококачественных продуктов получили уже несколько оценок на домашних и международных виноградных выставках. Это типичное семейное виноградарство, в котором сегодня работают три поколения виноградарей. Фирма владеет землёй около 7 гектаров. На ней выращивают традиционные токайские сорта Фурминт, Липовину и Мускат жёлтый. Как раз эти сорта показали с исторической точки зрения как самые удобные для производства токайских вин. Оно проводится классическим оксидативным методом используя современную технологию. Созревает в бочках вместимостью 45 000 литров вина. Прямо в них фирма имеет годовое дегустационное помещение для 16 человек. В районе фирмы находится заманчивая летняя беседка для 45 гостей. Там играет увлекательная музыка и к хорошим винам предлагают местные гурманские фирменные блюда. Постоянным клиентом фирма предоставляет возможность поместить своё вино у них в бочках. Самым большим признанием для фирмы то, что люди из целой Словакии приходят к ним для маленького семейного виноделия чтобы попробовали Токайское отборное вино.



Токай & СО, о.о.о., Мала Трня



- Винная фирма имеет главный цех в городе Словенске Нове Место. Возникла в 2007-ом году. Её вина дозревают от четырёх до двенадцать лет. Ждут на своё качество в тувовом подвале с 14-ого века. Этот подвал надлежит к народным культурным памятником. Подземные ходы имеют длину 2,5 километров. Кроме классических токайских вин фирма производит и Токайский фордиташ и Омшове (церковное) вино.



Токайское общество Винички, о.о.о.

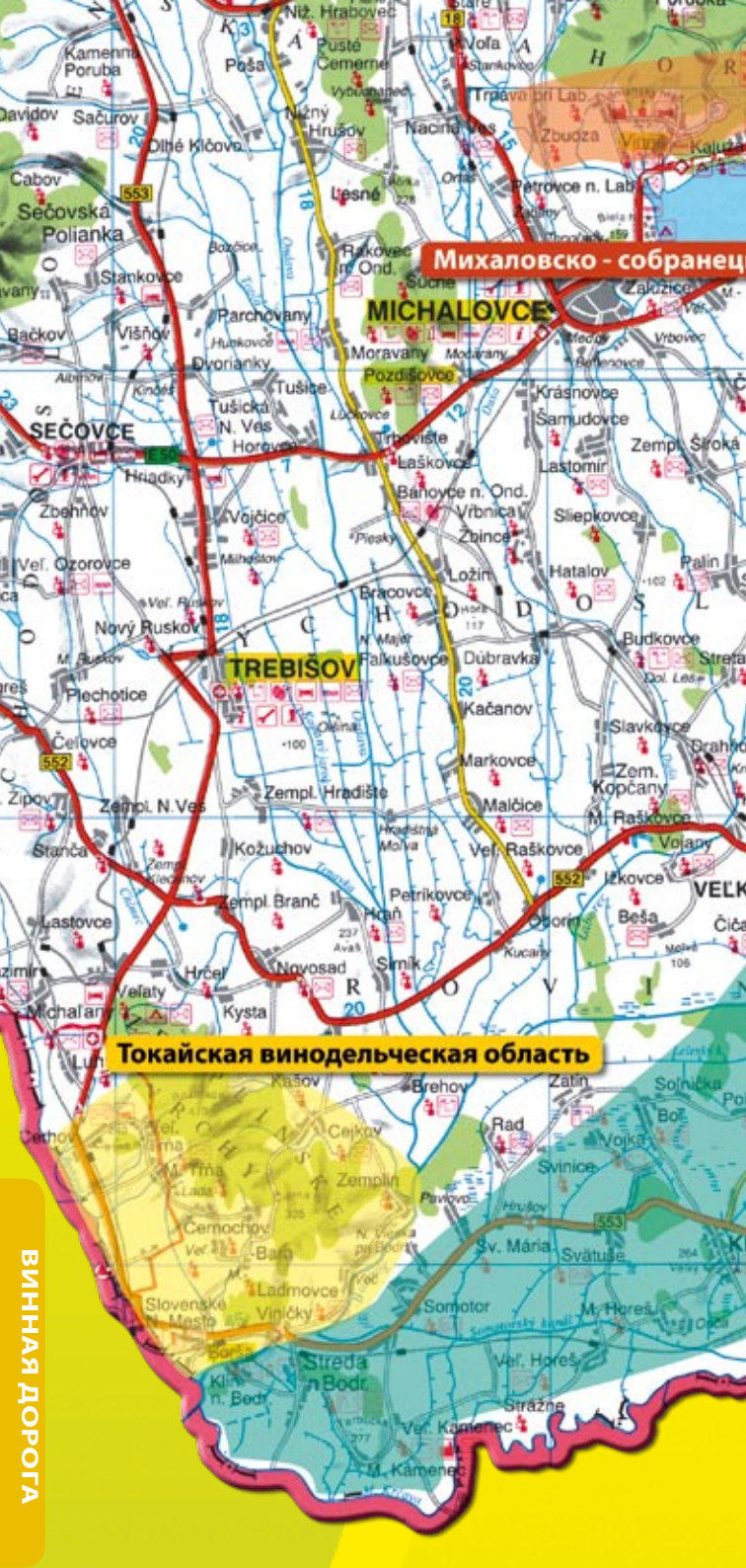
- Эта фирма занимается обработкой токайских сорт винограда, производством, продажей и дистрибуцией токайского вина. Штефан Дуч, основатель фирмы, походит из одного знаменитого села токайского винодельческого района, села Бара.



Штефан Дуч , дома, у своего отца и деда, с детства встречался с производством токайского вина и знал всю её проблематику. Потому его намерением была поддержка развития и помощи винодельческой области Токая.

Его главным намерением была обработка токайский сорт вина и производство вина за традиционным старым рецептом и высоким качеством токайского вина. Целю этой фирмы является и развитие новых технологии производства вина за примером развитых французских винных заводов, и внесение марки „ТОКАЙ“ на домашний и международный торг.





Михаловско - собрание

MICHALOVCE

TREBIŠOV

Токайская винодельческая область

ВИННАЯ ДОРОГА

кий винодельческая область

SOBRANCE

Краловскохлмецка винодельческая область

RALOVSKÝ CHLMEC

Й. & Й. Острожович, Велька Трня

- Другая из семейных винодельческих фирм возникла в 1990-ом году. Она производит классические токайские вина и употребляет самые современные технологии и движения. Её сортимент выполняет сортовые, атрибутивные и маркированные вина, которые носят многие оценки народных и международных выставок.



В Токайском здании, которое находится в комплексе фирмы, находится репрезентативное и дегустационное помещение и под ним в глубине 13 метров классический токайский подвал. Под крышей, на чердаке, сделаны квартиры для 10 людей. Кто любит играть гольф, имеет к диспозиции тренировочный гольфовый пусковой луг.



II. Михаловско - собранецкая винодельческая область

- Виноград этого района простирается на южном склоне вершин Вигорлата, вокруг города Михаловце и Собранце, недалеко Земплинской ширавы, возле села Винне. Вина, Трамин, из этого района самые хорошие и смачные к сладкой еде.

В районе Собранце находятся села Тибава, Орехове и Хоньковце. В них работают винодельческие и винные фирмы, которые ориентируются на продукции стандартных сорт вин, как Велтлинске зелёное, Рислинг ринскы, Рислинг влашки, Муллер Тгургау, Руландске белое, Руландское серое, Франковка модра, Световавринцеке, Трамин белый, Трамин красный.

Тибавские вина носят много домашних и зарубежных оценок. Значит, они высоко качественные.



Региа ТТ общ. о.о.о., Орехова

- Стратегией винодельческой фирмы является усилие предлагать любителям вина годовые варианты сортовых вин. В этих винах проявляются исключительные природные и климатические данности региона. Они усилены использованием уникальных подземных подвалов в пространстве фирмы. Технология обработки винограда и производства вина проходят в последние года изменениями, которые ведут до качества и стабильности бутылочного вина, при сохранении традиционных природных метод работы производства, без лишней химизации вин. Приоритетом производства качественных медеи становятся бережность сырья и скорость обработки винограда по сборе урожая. Вина из подвалов в селе Орехова на домашних винных соревнованиях тоже считают очки.

Рудольф Сташко – Инвитас, Виннэ

- Первая заметка про выращивание и произведения вина семьи Сташковых восходит до 1980- ого года. Сегодня в этой традиции продолжают Рудольф Сташко из супругой. Они в своей маленькой фирме замерены на производство белого и красного вина, смотря на местное территориальное единство. Производство направлено к высшей категории кабинетных вин назначенных для любителей вина.



Центр фирмы вместе с репрезентативными помещениями в виде оригинальной форме полкруга винного зала находятся прямо в селе Винне. В этих просторах с вместимостью 35 людей можно сделать встречи разного типа и дегустацию с обучением о вине.



Подвал ТИБАВА о.о.о., Тибава

- В районе Тибава виноделием уже занимались в 15-ом веке. Но виноделие и винные фирмы ПОДВАЛ ТИБАВА о.о.о., начали свою работу в семидесятые года 20-ого века. В 1965 году основали и построили виноградной-винный завод на выращивание и обработку винограда - Винный подвал Тибава.



Эта фирма с 2000-ого года с успехом обрабатывает виноград, изготавливает вино, закладывает новые виноградники, модернизирует производство. Оригинальные Тибавские подвалы реконструировали, сделали из них исключительное агро-туристское и гастрономическое оборудование. Оно в будущем принесёт широкие возможности активного отдыха в лоне природы и развитие области. Гости смогут радоваться на высоко качественные услуги гастрономии и поселения, дегустацию вина в аутентичном окружении винного подвала и архива.



III. Краловскохлмецка винодельческая область

- Здесь выращивают традиционные сорта винограда как Рислинг влашки и Каберне Саувигнон. Винные подвалы в селе Малый Горш своей организацией и техничным решением очень замечательны.



Виноделие Дамаскус - Скалина Ладислав



- Возле венгерской границы в селе Стреда над Бодрогом найдёте малое виноделие гражданина Ладислава Скалину. Магнитом для всех туристов и посетителей новый пансион с тростниковой крышей в окружении винограда.

Он свою фирму построил на основе старых семейных традиции прародителей. Сегодня имеет десять гектаров винограда в кадастре села Стреда над Бодрогом. Продукция вина за год приблизительно 30 000 литров. выпускают Рислинг влашки, Трамин красный, Саувигنون, Фурминт, Липовину, Франковку синюю и Алибернет. Фирма по договору организует дегустацию вина.



Этот материал возник из денежной помощью Европейской унии з Европейского фонда регионального развития за рамки проекта Михаловце - входные ворота туризма Земплина.



ЕВРОПЕЙСКАЯ УНИЯ

**Европейский фонд регионального развития -
инвестиция вашего будущего**



www.dolnyzemplin.sk

Фото: инж. Фолди Людовит, Сземан Тибор, мда. Павлинский
Марош, Макс Ричард, архив Media Group, s.r.o. и Excel enterprise,
s.r.o. **Графика:** Excel enterprise, s.r.o.