



Príloha
o víne

Sobrančan č. 3/2008

grafický dizajn:
www.mediagroup.sk

 **Media**
Group

O VÍNE...

čo o ňom ešte neviete

Jeseň nám zvyčajne prináša pre naše oči potešenie. Je to najfarebnejšie obdobie roka. S opadaným lístím sa však niekedy do našich srdc vkráda nostalgia, že opadáva aj niečo z nás. Ak by to boli len starosti a problémy, tak by sa ich každý určite rád zbavil. Ale jeseň nám prináša aj veselé dni plné zábavy, veselých stretnutí a posedení pri pohárikú dobrého vína, či burčiaku.

Aj naše mesto každý rok pripravuje jarmok, aby sme sa mohli stretnúť a ochutnať jarmočné dobroty, či zastaviť sa pri stánkoch na degustácii dobrého vína. Ale nie je víno, ako víno. V tejto prílohe vám chceme predstaviť víno nielen vo fľaši, ale aj jeho históriu, správne podávanie, pripíjanie, ako aj najznámejších výrobcov vína v našom regióne. Veríme, že na najbližšej návšteve Sobranského jarmoku si pohárik dobrého vína vychutnáte s výraznejším záujmom.

„DOBRE VÍNO A KRÁSNA ŽENA – DVA SLADKÉ JEDY.“ (japonské príslovie)

Odkiaľ vlastne vznikol názov „víno“? Pravdepodobne z latinského slova „vine“, ktoré je odvodené od slova „viere“, čo v doslovnom preklade znamená vinúť sa.

Viete, ktorá rastlina je podľa vedcov najdlhšie na svete? Podľa nálezu fosílií, ktoré sú staré aj 40 mil. rokov sa domnievame, že je to práve vínna réva. Už v mladšej dobe kamennej zbieral človek hrozno, z čoho usudzujeme, že určite vyskúšal opojné účinky skvasenej šťavy z bobúľ.

Ďalšie nálezy sú potvrdené z celej Európy, a najviac sa o rozšírenie vinárstva až do Egypta zaslúžili Rimania, ktorí svojimi vojnami šírili nielen zlé zvesti, ale aj svoje znalosti z oblasti výroby vína.

Podľa biblickej mytológie vysadil prvú vinicu Noe. Po pristátí archy na hore Ararat našiel medzi kmeňmi vinúcu sa rastlinu, zasadil ju do zeme a po čase rastlina zarodila. Bobule uložil do džbánú a s veľkým prekvapením po niekoľkých dňoch zistil, že je v ňom namiesto bobúľ lahodný mok. Po jeho vypití mu bolo lahodne nielen na tele, ale aj na duši.

V gréckej mytológii je známe, že pri slávnostných obradoch bola používaná hroznová šťava a za jej objaviteľa bol považovaný Boh Dionýsos.

V starovekom Ríme sa maľovalo hrozno na steny záhrad ako symbol úrody a plodnosti. Jedenie hrozna a pitie vína sa pokladalo za dôležité pre mužov i pre ženy.

„O ČOM TRIEZVY ROZMÝŠEA, TO OPITÝ POVIE...“ (vinárske príslovie)

V dávnych dobách sa víno popíjalo z drevených vydutých nádob, z vydlabaného kameňa, z hlinených pohárov, dokonca z kožených vakov, zvieracích rohov, neskôr z kovových nádob. Najstaršie

sklenené čaše sa datujú z dôb egyptských faraónov. Čaše boli zo silného nepriehľadného a farebného skla. Až vďaka benátskym sklárom sa výroba skla dočkala nielen rozmachu, ale aj zdokonaľenia, ktoré sa rozvíjali aj na našom území Česka a Slovenska.

Pestovanie vínnej révy má na území Slovenska dlhú históriu. Predpokladá sa, že za jej začiatky môžeme poďakovať práve Rimanom, ktorí podnikali bojové výpravy po celej Európe. Nakoľko sme boli súčasťou Veľkomoravskej ríše, základy pestovania vínnej révy založila kňažná Ludmila. Podľa povesti poslal knieža Svätopluk Ludmile hrozno ako dar k narodeniu jej syna. Počas ďalších storočí však prešlo naše vinárstvo, podobne ako v okolitých krajinách, významnými zmenami. Až v 13. storočí sa začali formovať vinárske oblasti, ktoré sa venovali pestovaniu i výrobe vína.

Ale v histórii mali na vývoj vína veľký vplyv aj panovníci. Karol IV. vydal nariadenie, aby sa zakladali viniče, ktoré boli následne oslobodené od daní. Vladislav II. v roku 1497 zaviedol povinnú degustáciu kontrolu akosti mladých vín pred ich predajom. Rudolf II. obmedzil dovoz zahraničných vín a uprednostňoval domáce vína.

„OPITÝ OD VÍNA LETÍ NABOK, OD PIVA NA CHRÁT, OD PÁLENKY NA NOS.“

(slovenské porekadlo)

Víno je nápojom ušľachtilým a podľa toho by sme s ním mali zaobchádzať. Skladovať by sme ho mali v tmavých pivniciach a chladničkách, nie v stojanoch v obývač-

kách. Každý druh vína má svoje špecifické vlastnosti, ktoré súvisia aj s jeho otváraním. Stolové a domáce vína by sme mali otvárať bezprostredne pred pitím. Biele a mladé červené vína asi 10 minút pred pitím a zrelé červené víno 30-60 minút pred podávaním. Otváranie fľaše a rozlievanie vína je úloha muža – pána domu. Žena sa tejto úlohy ujme, len čisto v ženskej spoločnosti, alebo keď chýba mužský hosťiteľ. Veľmi dôležitý je aj výber pohárov.

pohár na biele víno (white wine) - pohár na biele víno je menší ako pohár na červené víno, má užší okraj. Objem pohára na biele víno je od 15cl do 20cl.

pohár na červené víno (red wine) - pohár na červené víno je väčší ako pohár na biele víno, má širší okraj. Objem pohára je v rozmedzí 20cl až 25cl.





Pohár naplníme len do jednej tretiny. Vínom môžeme zakrúžiť a dobre si vychutnať jeho aromatické látky. Ako správne ochutnať víno? Najprv by sme ho mali skúmať pohľadom a posúdiť jeho farbu a iskru. Potom prichádza na rad čuch. Vôňa vína je výnimočným zmyslovým zážitkom, preto je dobré neponáhľať a vychutnať si jeho buket. Potom si vezmeme do úst len malý dúšok vína a prevažujeme si ho v ústach. Takto si najlepšie vychutnáme chuť tohto výnimočného moku.

Naliali sme, ochutnali a ako si správne pripijeme? U nás sa víno víta priťuknutím. Kedysi dávno ľudia verili, že spojením pohárov zaženú zlých duchov, ktorí sa mohli dostať do vína. Pri štrngnutí pozeráme jeden druhému do očí. Keď si pripíja viac ľudí, ich ruky sa nesmú prekrížiť.

„DRŽ SA STARÉHO VÍNA A DOBRÉHO PRIATEĽA“
(české príslovie)

Toto sú základné pravidlá, ale najdôležitejšie zo všetkého pri podávaní vína je mať pri jeho pití vždy dobrú spoločnosť. S ľuďmi, s ktorými je nám dobre, si víno vychutnáme najlepšie a môžeme prežiť chvíle, na ktoré budeme ešte dlho spomínať.

**„VÍNO JE LEPŠIE AKO STO LEKÁROV,
ALE PRÍČINOU STO CHORÔB“**
(japonské príslovie)

Už v minulosti sa využívali účinky vína na zdravotné účely. U nás boli až do roku 1892 niektoré druhy vína len na lekárske predpisy. Celosvetovo boli skúmané vplyvy vína na ľudské zdravie. Určite ste zvedaví, či sa aj niečo dokázalo. Pravdaže. Posúďte sami. Pohár vína denne, nás môže chrániť pred nervovými chorobami. Víno je bohaté na antioxidanty, znižuje riziko demencie a Alzheimerovej choroby. Ženy vyhľadávajú kozmetiku s červeným vínom, lebo spevňuje prsia a brucho. Víno zvyšuje intelektuálnu výkonnosť, rozvíja fantáziu a kreativitu, zvyšuje prietoky krvi a prisun kyslíka do mozgu. Urýchľuje hojenie rán. Znižuje riziko tvorby kŕčovčích žíl. Pomáha pri diéte. Víno rozpúšťa zubný kameň a tým pred-

chádza vzniku zubného kazu. Pohár červeného a zohriateho vína je výborným prostriedkom proti nespavosti. Zlepšuje trávenie. Obsahuje látku resveratol, ktorá spomaľuje starnutie.

Názory sa v súčasnosti ustálili na tom, že muži by mali vypíť 2-4 dcl vína denne. U žien je táto dávka menšia, asi 1-2 dcl. Samozrejme, má na ňu veľký vplyv telesná hmotnosť a výška, ale i psychická kondícia a duševná pohoda. Vedci však varujú, že nadmerné jednorazové pitie zvyšuje úmrtnosť na srdcový infarkt a celkovo organizmu škodí.

A čo naše babky bylinkárky? Ponúkame vám niekoľko „babských zaručene dobrých rád“:

- pri pocitoch slabosti odporúčame vypíť pohár červeného vína zmiešaného s jedným vajíčkom a osladeného medom
- proti zápche je potrebné pripraviť extrakt z 1,5 dcl bieleho vína, ktoré zmiešame s polievkovou lyžicou ricínového oleja a troškou posekanej vňate bazalky. Všetko povaríme 5 minút a scedíme. Vypijeme nalačno.
- pri žalúdočných ťažkostiach nalejeme 1 liter vína na 100 g nakrájaného koreňa chrenu a 2 minúty varíme. Necháme 10 minút postáť a scedíme. Uživa sa polievková lyžica pre jedlom.
- proti chrípke: v 2,5 dcl červeného vína uvaríme rovnaký diel listov bazy čiernej, kvetov lipy, kvetov podbeľu a listov skorocelu. Pridáme štipku pamajoránu obyčajného, stavikra vtáčieho (truskavec) a mäty priepornej. Môžeme osladiť medom, horúce vypíť a hneď ľahnúť do postele a vypotiť sa.

Často nás prekvapí, že my, Sobrančania, vieme tak málo o našom regióne a sme málo hrdí na to, že žijeme práve tu, na „konci republiky“, alebo ako zvyknú mnohí hovoriť Pánu Bohu za chrbtom. Je však veľa krás, ktoré môžeme v našom regióne obdivovať. Začína sa obdobie vinobrania a jarmočných dní. Sobranský jarmok je typický najmä tým, že sa na ňom prezentujú výrobcovia vín z nášho regiónu, ktorému by sme mohli bez obáv hovoriť aj kraj chleba a vína. Chceme vám predstaviť tých najúspešnejších.

PIVNICA - TIBAVA s.r.o.

„Dobré víno je dobrý priateľ, keď s ním dokážeš zaobchádzať“, a v spoločnosti Pivnica Tibava s.r.o. s vínom vedia zaobchádzať priam majstrovsky.

Korene vinohradníctva v Tibave siahajú až do 15. storočia. Tradičia vinohradníckej a vinárskej činnosti však ožila až po roku 1952. V rokoch 1965 – 1989 mala Tibava ako jedna z mála výsadu produkovať akostné odrodové vína, ktoré sa v tom čase bežne v Slovenskej republike nevyrábali. Tibavské akostné odrodové vína sa využívali hlavne na reprezentačné účely. Po roku 1989 sa v tibavskej pivnici vystriedalo viacero majiteľov, avšak až firme PIVNICA TIBAVA s.r.o. (vtedy ešte VINO-VIN Slovensko s.r.o.) pod vedením majiteľa Kamila Červenku sa podarilo vstúpiť na celoslovenský trh s vínom a úspešne sa etablovať medzi najvýznamnejšími výrobcami vína v našej krajine a zároveň začať komplexnú

prestavbu tibavskej pivnice na agroturisticko-rekreačné zariadenie, kde sa bude snúbiť duch dávno-minulých storočí zabudovaný do samotnej stavby s kvalitnými službami a modernými sviežimi vínami dnešnej doby.

Prevádzka na spracovanie hrozna a výrobu vína ako aj firemná predajňa a administratívne zázemie firmy sídli v Sobranciach. V súčasnosti spoločnosť prechádza rozsiahlou rekonštrukciou všetkých zložiek výroby, ktorá je vzhľadom na rozsah rozdelená do niekoľkých etáp. Prvá etapa – prestavba technologickej pivnice v Sobranciach prebehla počas roka 2008 a pozostávala z kompletnej rekonštrukcie interiérov pivnice tak, aby po všetkých stránkach vyhovovali náročným požiadavkám kladeným na potravinársku výrobu v krajinách Európskej únie, výmeny zastaraných oceľových veľkoobjemových nádrží a nevyhovujúcich drevených sudov na víno za moderné nerezové nádoby vybavené technológiou riadenej fermentácie, odkalovania a ochranou dusíkom, pričom všetky tieto procesy sú napojené na centrálny riadiaci počítač so špecifickým vinárskym softwarom napomáhajúcim tak pri spracúvaní muštov a výrobe vína, ako aj pri jeho skladovaní. Veľké drevené sudy nahradilo 300 dubových sudov s obsahom 225 litrov vyrobených vo Francúzsku, slúžiacich na uskladnenie najkvalitnejších červených vín.

Ďalšia etapa – prestavba kapacít slúžiacich na spracovanie hrozna začne prebiehať bezprostredne po vinobraní 2008. Na ňu bude ďalej nadväzovať rekonštrukcia firemnej predajne a následne celého areálu prevádzky.

Nakoľko spoločnosť je nielen výrobcou vína, ale aj pestovateľom hrozna, zameriava sa rovnako na vinohradnícku činnosť, ktorá je základom pre kvalitné víno. V súčasnosti obhospodaruje pro-



duktívne vinice na rozlohe 250 hektárov. Každoročne spoločnosť využíva právo na opätovnú výsadbu viníc. V rokoch 2003 – 2007 vysadili 28 ha prevažne bielych odrôd, v roku 2008 10 ha červených odrôd a 1 ha jedlého hrozna. Interný plán výsadby počíta s rozlohou 10-13 ha ročne na najbližších 5 rokov, čo by malo v konečnom dôsledku výrazne obnoviť potenciál prvovýroby spoločnosti. Aj pri pestovaní hrozna vsádzajú čoraz viac na modernizáciu v zmysle využívania odborných poznatkov ako pri samotnej výsadbe a zakladaní viníc, tak i mechanizácie jednotlivých činností vo vinici. Spoločnosť nezabúda ani na ekologickú stránku – novozaložené vinice registruje v systéme Iprovin –

integrovaná produkcia hrozna, ktorá hoci pri vyšších nákladoch na ošetrovanie, predstavuje základ kvality pre samotného konzumenta. Odrodová skladba viníc je pomerne široká, pestujú ako tradičné odrody (Müller Thurgau, Rizling Vlašský, Frankovka modrá...), tak i v posledných rokoch spotrebiteľom žiadané odrody s nádychom exotiky (Chardonnay, Dornfelder, Nero net....) a svoje miesto tu majú i slovenské novošlachte (Devín, Dunaj...).

Spoločnosť je nositeľom medzinárodne platného

certifikátu manažérstva kvality ISO 9001:2000 „Pestovanie hrozna, výroba a predaj vína“, čo jednoznačne svedčí o úspešnosti firemnej politiky. Táto je pretavená i do množstva ocenení a úspechov na slovenských i medzinárodných podujatiach. Spomenieme veľký úspech na Medzinárodnej výstave vín AWC Vienna 2007, Viedeň 2007, Rakúsko. V medzinárodnej konkurencii 6109 vzoriek vín od 1200 vystavovateľov získali vína TRAMÍN ČERVENÝ akostné odrodové víno s prívlastkom ľadový zber, ročník 2005 a ZWEIGELTREBE akostné odrodové víno s prívlastkom výber z hrozna, ročník 2003 strieborné medaily. Ani rok 2008 nebol bez úspechu, pretože v Národnom salóne vín SR získal Tramín červený, akostné odrodové víno s prívlastkom ľadový zber, r. 2005 zlatú medailu, čím sa zaradil medzi 100 najúspešnejších vín na Slovensku.

Z kompletnej ponuky aktuálneho sortimentu vín si môžete vybrať za spotrebnú cenu vo firemnej predajni na Michalovskej ulici 112 v Sobranciach. Degustácie sa na základe objednávky realizujú vo firemnej reštaurácii „U Vinárov“, kde okrem kvalitného vína zákazník nájde denne zaujímavú ponuku hotových jedál, ako i jedál na objednávku. Viac o spoločnosti a jej plánoch sa môžete dozvedieť na internetovej stránke www.tibava.sk. Tešíme sa na vás.

PIVNICA - ORECHOVÁ

V Sobranskom regióne je táto vinárska spoločnosť známa ako REGIA TT. Z čoho vznikol jej názov? Orech v latinskom jazyku je JUGLANS REGIA, podľa obce Orechová teda REGIA. TT je skrátením dvoch oblastí - Tibavská oblasť, ktorú reprezentuje konateľ firmy Ing. Pavol Michálek, druhé T - Tokajská oblasť – zastúpená Jaroslavom Ostrožovičom.



Firma pokračuje vo vinohradníckej tradícii Šľachtiteľskej stanice v Orechovej, ktorá významným spôsobom ovplyvnila odrodovú skladbu viniča vo vinohradoch. V REGII TT spracúvajú hrozno len z vlastných vinohradov, ktoré sa rozprestierajú na ploche 30 ha a na 5 ha novovysadených viníc. „Je zaručená čistá odrodová skladba, kde nie je pomiešané hrozno“, informoval nás pivničný majster Jonáš Polomský. Dnešná doba vyžaduje nové technologické postupy a preto došlo k modernizácii technológií použitím pneumatikových lisov, či nerezových doplnkov. Orechová patrí medzi najteplejšie obce na východnom Slovensku a hrozno aj z týchto dôvodov dosahuje vysokú cukornatosť, čo má veľký vplyv na kvalitu vína. Veľkou pýchou spoločnosti je rok 2007, kedy prvýkrát v histórii dosiahla cukornatosť 30%. Išlo o hroziakový výber TRAMÍN ČERVENÝ 2007. Posledných 10 rokov je pre túto vinársku spoločnosť veľmi úspešných, čo dokazujú aj ocenenia na domácich i medzinárodných podujatiach. V júni t.r. na Národnom salóne vín SR Tramín červený r. 2006, polosladké, bobulový výber a Rizling rýnsky r. 2007, polosladké, výber z hrozna získali zlaté medaily a patria k 100 najlepším vínam na Slovensku. Z ponuky ich vín spomenieme: *akostné odrodové* Chardonnay, Veltínske zelené, Müller Thurgau, Riz-

ling vlašský. Výberové vína s prívlastkom *kabinet*: Rulandské šedé, Tramín, Veltínske zelené – panenská úroda, Frankovka modrá. Výberové vína s prívlastkom – *neskorý zber*: Silvánske zelené, Rizling vlašský, Rizling rýnsky, Svätovavrincské. Vína s prívlastkom – *výber z hrozna*: Sauvignon, Frankovka modrá, Cabernet Sauvignon. Výberové vína s prívlastkom – *bobulový výber*: Rulandské šedé, Tramín červený.

Celý sortiment ponúkaných vín je možné nielen obdivovať, ale si aj zakúpiť vo firemnej predajni v Orechovej. Viac informácií o firemnej politike nájdete na ich web stránke www.pivnicaorechova.sk

**„V AUGUSTE SLNKO SPARNÉ,
OVOCIU A VÍNU ZDARNÉ“**

(francúzske príslovie)

Orechovskí vinári sa už určite tešia na kvalitné a dobre cukornaté hrozno, pretože tohtoročné leto sa vydarilo. Aj pre nás je to výborná správa, môžeme sa tešiť na kvalitné vína.

POĽNOHOSPODÁRSKE DRUŽSTVO „VINOHRADY“ CHOŇKOVCE

„Naše družstvo je jedno z najvýznamnejších družstiev na východnom Slovensku a má predpoklady na posilnenie tejto pozície a to hlavne živočíšnou a rastlinnou výrobou a dovoľm si tvrdiť, že aj výrobou kvalitného vína“, uviedol predseda PD Ing. Ján Petro.

Družstvo sa venuje pestovaniu hrozna na ploche 93 ha, z toho je 78 ha rodiacich viníc a následnej výrobe vysokokvalitného vína v pivnici Moldava nad Bodvou. Vinič sa pestuje v obciach Choňkovce, Koňuš, Horňa, Baškovce a Hlivištia. V roku 2006 sa v tejto pivnici na skvalitnenie výroby vína investovalo do nových technológií okolo 6 mil. Sk, čo sa prejavilo na kvalite vína. Ponúkajú červené vína - Cabernet Sauvignon, Frankovka modrá, Rulandské modré. Biele vína - Tramín červený, Rulandské šedé, Chardonnay, Rizling vlašský, Rizling rýnsky, Veltínske zelené, Rulandské biele, Müller Thurgau. Prajeme vám príjemný gastronomický zážitok pri konzumácii choňkovského zlateho moku. Informácie o predaji poskytnú na t. č. 0907464228, alebo na ich web stránke www.vino-chonkovce.sk



PLODOOVOČ-CONTEXO s.r.o.

Firmou, ktorá sa zaoberá spracovaním hrozna na výrobu vína z nášho regiónu, je aj Plodoovoč – Contexo s.r.o., ktorej spoločníkmi sú Ing. JUDr. E.Lešo CSc. Michalovce a VAT Plodoovoč a.s. Ukrajina zastúpená Volodymyrom Selekmanom.

Ich produkty sú určené na priamy predaj. V našom regióne je to takmer jediný závod, ktorý vykupuje hrozno od malopestovateľov aj veľkopestovateľov. Vyrábajú akostné odrodové a stolové vína biele aj červené. Najväčší úspech zožali s vínom Tramín červený r. 2004, ktorý bol ocenený zlatou medailou v Petrohrade. Zúčastnili sa aj iných medzinárodných súťaží, kde boli ocenené ich vína Rizling vlašský, Frankovka modrá, Rizling rýnsky. Od r. 2006 majú dekrétom Vladyku Milana – košického apoštolského exarchu schválenú výrobu liturgických vín.

Vína tejto spoločnosti sú ponúkané v ich predajni na Močarianskej ulici č.16 v Michalovciach. Viac informácií o tejto firme získate zaslaním správy na adresu: pcm@stonline.sk.

Poľský satirik Lech Przewczek napísal: „Celý svoj život zasvätil hľadaniu pravdy ukrytej vo víne“ a možno len chcel vyskúšať, či platí to povestné – „*In vino veritas...*“

Nech sa vôňa a farby prichádzajúcej jesene prenesú aj do vašich domovov a prinesú vám iba veselé stretnutia s priateľmi. Samozrejme, pri poháriku dobrého vína.

Na zdravie!

Mgr. Mária Kasičová



HROŽEŇKO

U Cibave na Hliňniku
drahou do Brezňici
me jak dzeci prechodzili
aj kolo viňici.

Šla čez jamu a kolo nej
čarňice, kolački,
na liskoch še hombikali
chrumkaci lišnački.

Kolo viňicov kolibi
buli postaveni.
Dňom aj nocou merkovali
stražňiki merženi.

Mi kec chceli choľem fircik
ukradnuc dakedi,
ta jeden zos našej bandi
pošov na vizvedi.

Zahutoriv kus Vašutu –
gido buv kus hluchi
a mi zateľ načagali
už povni pazuchi.

A u jame me pasali
hrožeňko sladučki
a vec okolo Lipaňi
domov pocichučki



Ta co mi o hroznoj znali?
Ja teďi rozoznav
(teraz mi už z toho šmišno)
štiri fajti hrozna:

Čarni hrozno, bili hrozno
delevar ružovi,
vec totu chrupku – pachňaćku,
nakoňec - hordovi.

A na Kračun jak ružovi
na stole švicilo,
calej fajce aj nam dzecom
u očov iskrilo,

bo aj nam jeden uľali.
No kec ňezbačili,
ta mi hev-tam z jich poharov
potajme vipili.

(Aj u našich reštavračkoch
ľudze preškoľeni.

- Jaki mace, slečno, vino?
- Bili aj čeveni.

- Dobre, aľe jaka značka?
Prikladam na vatru.
- Ta, cibavski jagbač, dumam, čekajce,
popatru!

No, mame aj z Orechovej,
z Cibavi červeni
a jagbač zos Voňecini
Vojcinski želeni.

- No tak, dajte nám Vojcinské –
vřavím po slovensky.
Prišla nazad – toto už ňit,
mame ľem Veltľinski.

- No ta, dajce, mila slečna,
nam teďi ľem pivo!
Toto mi zaživ dospravďi
A verce, naživu.)



Tak u pejdzešatich rokoch
šumňe, pomaľučki
majetkare visadzili
viňice novučki.

Tedim učuv, že na hrunkoch
rošňe „vínna réva“
a mňe z toho obracalo
narubi čereva.

Ta naco nam vinnu revu,
kec mi chceme hrozno?
Kažu, apo, robme daco,
bi ňebulo pozno!

Ta taki me buli mudri,
aľe ňič to zato:
Teraz znam, že z vinnej revy
muž virobic zlato.

A už mi o coš mudrejši.
Chcece to znac šicki?
Pribudla nam ďalša sorta
a to koži cicki.

Mi študenci čez prazňini
tam brigadovali
a mi bi vam coš za cicki
pohutorec znali.

Fajni, tvardi, už dozreti
prekrašňe virgali.
Bi ňespadľi, s količkoma
me jich podpivali.

Tedi ľem hore kolikom
še šicko drapalo.
A až vec ho odorvali,
jak ščavu dostalo.
(Vera tak!)



Jak študenci me vipili
aj šverboritkovi.
Po litroj takoho vina
ši raz-dva hotovi.

Mušíš hľedac co najskorej,
dze na blizku šañec,
bo začňe viroba ľeča
a šabľovi taňec.

A pili me aj „biču křev“
aj čřevnu švičku.
Po tim vinox čľovek takoj
mav dzeku na – rozkoš.

Jeden muj dobri kamarat
piv ľem malagelo
a hutori, že po ňim mu
tvardňe cali celo.
(Chtozna, či cali?)

Za sľobodna me zchľeptali,
co še nam dostalo.
Šak to zname, ňe, parobci?
Furt nam bulo malo.

Ňemali me bars peňeži
aňi na pov deci,
ňe jak teraz – popivaju
už aj mali dzeci.



Teraz še sobranski okres
chvali dobrim viňkom.
Čudno mi z tich, co žar haša
šelijakim driňkom.

Šak mame tu pod rukami
Pivňicu Cibava,
co na naš stul, kec jes dzeka,
fajni viňko dava.

Aj Regia Orechova
ňestraca na meňe,
bo za svojo dobri vina
ma aj oceňeňe.

No a u PD Choňkovce
tiž fajna viňica.
Dobrim viňkom napovňena
paradna pivňica.

Aj na Hurkoj u Prikope
viňica jak očko,
može raz majiteľ pozve
na dobri vinočko.

Škoda, že se Porubjaňe
jakoškaľ popsuli
a na svoju pejcobkovu
pivňicu zabuli.

Šče jak znam, aj u Koromli
viňička kus dicha,
bo to verce – dobri vino
je každoho picha.

A mame aj sukromňikov,
ňeznam jich po meňe,
no jich vina podakotrich
na ňezplaceňe.

Ponukajce nam vinare
ľem najlepši vina,
bo bez vina z vašich pivňic
ňijaka hoscina.

Ta naj se nam „vinna reva“
u okreše dari!
Každi pohar naj rozžeňe
z našej tvari chmari.

A burčak naj budze dobri,
ňe taki jak sladič,
bo raz mi po takim jednim
bulo calkom naňič.

Vino ma veľo privlastkov
a aj prikazaňa
a choč bim jich znav naspamec,
ta me ňezachraňa.

Ja kec piju dobri vino,
ta se fajňe čuju.
A šče kec s dobrov partijov,
ta ňič ňebanuju.

Perši pohar ľem košťuju –
zaha me ňepeče.
Ej, ta toto, dumam sebe,
dolou mnov ľem sceče!
No a daľši tri pohare
mi oči prečisca
a buducnojs už bez molhi
vidzi se mi ista.

Z daľšej flašky me pošmeľi
mok z tej „vinnej revy“
a na ženi dookola
mecu ľem usmevi.

Laci-pečeň a burčačok,
vec kus šľivovici
a moja moc pomaľučki
je jagbač u ... koncu.

Šče tot stanok iz kolbasov
a tri feferonki,
z jazikom už ľedvo pľentam,
robu ľem uklonki.

Aľe rozum mi funguje.
Už ňigdze ňepatru
a chcú se pomali dostac
gu amfiteatru.

Kec nahodov dobri program,
takoj se občuju.
A jak skonči, ta jak durni
pod stanki šatuju.
(Aj vi tak?)

Kebi sce tam prave buli
u tot dzeň na skusi,
takoj na mňe zavolajce:
„Poj na pohar, Ďusi!“

Váš domov je Dusi!