

[www.uovocinara.sk](http://www.uovocinara.sk)



„ Na začiatku bol sen o rodine, sade a vinárstve. Postupne krok za krokom sme doslova „na zelenej lúke“ v prostredí malebných Skalických vinohradov najprv vysadili ovocný sad, neskôr postavili poľnohospodársku usadlosť a založili rodinné vinárstvo. Pestovaniu ovocia sa venujeme od r. 1994, v r. 2012 sme založili malú rodinnú firmu Ovocinár skalica s.r.o. Bez absolvovania školy v odbore, sa stále v problematike vzdelávame a učíme. Aj cez neúspechy nás trpezlivosť, cieľavedomosť a tvrdá práca dovedli tam kde sme dnes. Oprášili sme výrobu ovocných a bylinných vín z ovocia, ktoré si sami dopestujeme. Od suchých po dezertné, barikové, väčšinou netradičné vína. Vyše 20 druhov. Limitované edície. Jedno takéto víno držíte práve v ruke. Na zdravie ! „

*rodina Frehorová*



*Vínna  
karta*







## Regionálny produkt Záhorie

Je určitá garancia, že daný výrobok spĺňa kritériá:

- je vyrobený z regionálnych surovín,
- vysoký podiel ručnej práce,
- zachováva kultúrne dedičstvo.

Zo získania oprávnenia používať túto značku máme veľkú radosť a sme na to hrdí, veď:

- vyrábame z nášho ovocia a z regionálnych surovín /šípky, baza .../,
- na výrobu našich vín používame len tie najlepšie suroviny. Ovocie nechávame až prezrieť, aby mali maximum chuťových a aromatických látok. Každý plod sa ručne zberá, triedi, príp. čistí. Osobitne pri šípkach, ktoré zberáme zmrznuté – ľadový zber, sa po zbere každý plod ručne čistí od zvyšku okvetia a jadierok. Ak by sme si túto prácu mali počítať, víno by bolo nepredajné.
- tieto vína robievali naši starí otcovia oddávna.

## Biele vína

Jablkové „Padafkové“ / 2015  
Jablkovo - Čokoládové / 2015  
Jablkové „Z jabĺk prejdených mrazom“ / 2015  
Marhuľové s trochou ostružín / 2015  
Marhuľové „Letný deň“ / 2015

## Oranžové vína

Šípkové dezertné „Z posledných šípkov“ / 2015  
zber február 2015  
„Šípkové neskoré“ / 2016  
zber marec 2016

## Ružové vína

Z letných hrušiek / 2015  
Zo Sliviek / 2015  
Zo Sliviek „Duranziové“ / 2015  
Slivkovo - Čokoládové / 2013

## Červené vína

Z tmavých višní polosuché / 2013  
Z tmavých višní polosladké barikové – silný / 2013  
„Višňové srdce“ fortifikované, cuvée / 2013  
Z čerešní, višní a čiernych ríbezlí, cuvée / 2016  
Z červených ríbezlí / 2016  
Z červených, čiernych ríbezlí a josty / 2015  
Z čiernych ríbezlí / 2016  
Z čiernych ríbezlí a josty / 2016  
Z čiernych ríbezlí „Letná noc“ / 2016

## Bylinné vína

Z kvetov „Bazy čiernej“ / 2015  
Jablkové s kvetmi Bazy čiernej / 2015  
Jablkové s Mätou a Medovkou „Letný vánok“ / 2014

# Biele vína



## Jablkové „Padafkové“ r. 2015

- Sladké - 0,75 l
- Lahké, letné víno. Zber november 2014. Svieže aromatické, s náznakom tramínového korenistého charakteru. Na výbere odrôd na toto víno sme niekoľko rokov pracovali. Etiketa je napísaná v Skalickom nárečí.
- Odporúčame podávať: k hydine, cestovinám, rybám

.....



## Jablkovo - Čokoládové r. 2015

- Sladké - 0,75 l
- Farba svetlo slamovožltá, vôňa sladko jablková a horkej čokolády, chuť kakaovo jablková so sladkým záverom v dochuti. Ďalší spoločný projekt s čokolaterskou firmou Kráľovská čokoláda. Decentné, vydarené netradičné víno.
- Odporúčame podávať: k ovocným dezertom

.....



## Jablkové „Z jablák prejdených mrazom“ r. 2015

- Sladké - 0,75 l
- Farba slnečná žltá, pekná ovocná aromatika jablák a dúľ s nádychom kakaových bobov, dochuť sladkastá ovocná jablková až hrušiek v čokoláde...Áno, nepomýlili sme sa, v tomto víno nájdete čokoládové a kakaové tóny.
- Strieborná medaila - Víno Bojnice 2016**  
**Strieborná medaila - Regionálna výstava vín Radošovce 2016**
- Odporúčame podávať: k ovocným dezertom

.....



## Marhuľové s trochou ostružín r. 2015

- Polosladké - 0,5 l
- Farba jantárovo žltá sýta, vôňa prezretej marhuľovej dužiny a kôstky, chuť ovocnej kyselinky, marhúľ, dule a egrešových plodov.
- Strieborná medaila - Regionálna výstava vín Radošovce 2016**
- Odporúčame podávať: k hydine, cestovinám, ovocným dezertom

.....

# Biele vína

## Marhuľové „Letný deň“ r. 2015

- Polosladké - 0,5 l
- Zlatavo - medovo žltá farba, vôňa istá ovocná po marhuliach prechádzajúca do prezretej dule, s mandľovou dochuťou kôstky a ovocného cukru. Teplé slnečné lúče letných dní ukryté v tomto ovocí sme pre Vás pretavili do tohto vína.
- Odporúčame podávať: k hydine, cestovinám, ovocným dezertom

.....





# Oranžové vína



## Šípkové dezertné „Z posledných šípok“ r. 2015 zber február 2015

- Sladké/dezertné - 0,5 l
- Harmonické víno s vôňou čajových ruží a prezretého ovocia. Dochuť po pražených mandliach a prezretých ďatli so záverom kôry pomarančov. Ľadový zber, každá šípka ručne zberaná a očistená
- **Zlatá medaila - Regionálna výstava vín Radošovce 2015, Strieborná medaila, diplom - Víno Bojnice 2015**
- **Strieborná medaila - Devínsky stravec 2015**
- *Odporúčame podávať: ako aperitív, k divine so šípkovou omáčkou, k štrúdle, palacinkám*

## „Šípkové neskoré“ r. 2016, zber marec 2016



- Dezertné, sladké - 0,5 l
- Farba medovo - ďatľová až tmavý orange, vôňa sherry - prezreté višne, figy - ďatle v cukre, až džem s nádychom arancie - pomarančov, chuť džemu z figa arancii s decentným citrusovým tonusom.
- **Šampión výstavy a zlatá medaila - Devínsky stravec 2016**
- *Odporúčame podávať: k divine so šípkovou omáčkou, štrúdle, cigarám*

# Ružové vína

## Z Letných hrušiek r. 2015

- Sladké - 0,75 l
- Ľahké, letné víno. Farba svetlá lososová, vôňa ovocná, hruškovo mangová, prechádzajúca do kompótu, chuť plná hladká, ovocná so sladkým záverom hrušiek, víno decentné, svieže, ľahšie, letné, ovocné.
- *Odporúčame podávať: k hydine, cestovinám, ovocným dezertom.*



## Zo Sliviek r.2015

- Polosuché - 0,75 l
- Ľahké víno. Farba višňovo malinová, letná jasná, decentná aromatika sliviek, dochuť jemnejšia ľahká, príjemná ovocná.
- *Odporúčame podávať: k ostrejším syrom a prosciuttu.*



## Zo Sliviek „Duranziové“ r. 2015

- Polosladké - 0,75 l
- Farba tehlová s pomarančovými odleskami, vôňa silno ovocná v kombinácii slivky a dule, v chuti ovocné, v dochuti kôstkové ovocie. Z tejto odrody sliviek sa tradične robí pálenka, no nedalo mi vyskúšať ju na odrodové ovocné víno.
- **Strieborná medaila - Regionálna výstava vín Radošovce 2016**
- *Odporúčame podávať: spolu s čerstvými slivkami k ostrejším i mäkkým plesňovým syrom a prosciuttu.*



## Slivkovo - Čokoládové r. 2013

- Polosladké - 0,75 l
- Toto víno je možno prekvapivo určené milovníkom skôr suchších vín. Decentné. Farba svetlejšia višňovo-tehlová, vo vni dominujú čokoládové tóny doplnené slivkou, chuť je sladkastá čokoládová, na konci so záverom po kôstkovom ovocí. Toto víno vzniklo spoluprácou so špičkovou čokolatiérskou firmou Kráľovská čokoláda. Pri výrobe neboli použité žiadne umelé arómy, farbivá a pod.
- *Odporúčame podávať: k čokoládovým dezertom a ovocným dezertom s lesným ovocím.*





# Červené vína



## Z tmavých višní polosuché r. 2013

- Polosuché - 0,75 l
- Farba jemne tehlová, až terakotová na okraji, buket decentnej griotky a kôstkového ovocia. Dochuť jemnej ovocnej kyselinky, spráženeho karamelu a sliviek. Vyrobené z veľkých, prezretých tmavších odrôd višní.
- *Odporúčame podávať: s kvalitnou horkou čokoládou, k bravčovému mäsu, grilovaným špecialitám.*

## Z tmavých višní polosladké barikové silný barik r. 2013

- Polosladké, sensoricky polosuché - 0,75 l
- Farba jemne tehlová, na menisku s pomarančovými odleskami. Buket kôstkového ovocia, doplnený vanilkou s jemným tabakovým nádychom. Dochuť ovocného cukru a slivkového lekváru.
- **Zlatá medaila - 5. Celoslovenská výstava vín s medzinárodnou účasťou v Skalici**
- *Odporúčame podávať: s kvalitnou horkou čokoládou, k steakom.*

## „Višňové srdce“ fortifikované, cuvée r. 2013

- Sladké, fortifikované, kupáž niektorých našich višňových vín z dobrého ročníku 2013 - 0,5 l
- Veľmi pekné ovocné víno, jasnejšia višňová farba, aromatika po griotke - sherry štýl, dochuť sladkastá po višniach v čokoláde. Toto víno sme pripravili na sviatok sv. Valentína.
- *Odporúčame podávať: s kvalitnou horkou čokoládou, vhodné na romantické večery.*

## Z čerešní, višní a čiernych ríbezlí, cuvée r. 2016

- Sladké - 0,75 l
- Farba jasne červená jahodová s rubínovým prechodom, vôňa príjemná ovocná čistá po kôstkovom ovocí, chuť ľahká s ovocným cukrom bez postranných tónov s nádychom čerešňovej pálenky v dochuti.
- *Odporúčame podávať: k dezertom.*



# Červené vína

## Z červených ríbezlí r. 2016

- Sladké - 0,5 l
- Farba jasná jahodovo ríbežlová, voňa čerstvých ríbezlí a semien, chuť ovocnej kyselinky s výraznou dochuťou červených ríbezlí a ovocného cukru.
- *Odporúčame podávať: k divine, husacine, kačke, k syrom s modrou plesňou, tvrdým syrom*



## Z červených, čiernych ríbezlí a josty r. 2015

- Sladké - 0,5 l
- Farba svetlejšia, čerešňová višňová, buket ovocno ríbežľový, v chuti svieže s ovocnou kyselinkou.
- **Strieborná medaila - Regionálna výstava vín Radošovce 2016**
- *Odporúčame podávať: k bravčovému mäsu, divine.*



## Z čiernych ríbezlí r. 2016

- Polosladké - 0,5 l
- Farba plná červená rubínovo tmavá s malinovým meniskom, vôňa čistá príjemne ríbežľová bez postranných tónov, chuť plná ovocná so zladenou kyselinkou s ovocným cukrom.
- *Odporúčame podávať: k smotanovým dezertom.*



## Z čiernych ríbezlí a josty r. 2016

- Sladké - 0,5 l
- Farba svetlo jahodová letná, sviežo pôsobiaca, vôňa ovocná čerstvo natrhaných ríbezlí s náznakom lesných jahôd, chuť sladkastá so sviežou kyselinkou po zreých čiernych ríbezliach. Jedno z našich netradičných vín. Celé zamerané na jostu. Predstavte si, že máte v dlaniach natrhané čerstvé ríbezle, jostu aj s listami a zhlboka si k nim privoniate....takéto je vo voni, ale i v chuti. Nádhera. Niečo pre gurmánov.
- *Odporúčame podávať: k smotanovým dezertom, husacine, kačacine, husacej, a tresčej pečeni a šunke.*





# Červené vína



## Z čiernych ríbezlí „Letná noc“ r. 2016

- Sladké - 0,5 l
  - Farba krásna sýta čerstvej krvi, rubínová - višňová, vôňa čistá ríbezl'ová s nádychom ostružín a malín, v chuti sladké ale príjemne vyvážené s kyselinkou, marmeládová ríbezl'ová.
  - Odporúčame: k smotanovým dezertom, samotné na romantické večery.
- .....

# Bylinné vína

## Z kvetov „Bazy čiernej“ r. 2015

- Sladké - 0,75 l
  - Farba sýto zeleno žltá, aróma egrešov, vinohradnickej broskyne a čiernych ríbezlí doplnené kvitnúcou bazou a bylinným čajom prechádzajúci do žihľavy, chuť kvetnato - bylinná v dochuti bylinné tóny kryté zbytkovým cukrom.“
  - Odporúčame podávať: silno vychladené počas horúcich letných dní a možno miešané s bublinkami.
- .....



## Jablkové s kvetmi Bazy čiernej, r. 2015

- 0,75 l sladké.
  - Svetlo zelenkastá farba, vôňa ovocno sladkasto bazová, chuť decentnejšia letných jabĺk egrešov s dotykov bylinných tónov s dominanciou žihľavy. Slabší ročník, ale krásna a intenzívna aromatika...
  - Odporúčame ľadovo vychladené.
- .....



## Jablkové s Mätou a Medovkou „Letný vánok“, r. 2014

- 0,75 l
  - Farba svetlo zelenkastá, vôňa čistá bylinná matovo citrónová, chuť jablková a zasladeného čerstvého čaju. Nádherné, skvelé letné víno.
  - Odporúčame ľadovo vychladené.
- .....

