

Vinna Karta



Z histórie vína

Réva dneška je príbehom tisícok rokov starých tradícií. Je známe, že vinná réva rástla už pred 150 mil. rokmi (druhohory) a preto patrí medzi najstaršie kultúrne rastliny. Už človek mladšej doby kamennej zbieral plody révy a isto poznal aj opojné účinky skvasenej šťavy z bobuli. Môžeme povedať, že vinná réva sprevádza človeka od počiatku jeho existencie. Podrobnejšími štúdiami sa ľudia zaoberali v okolí Kaspického mora pred 10 000 rokmi pr.n.l. a tak vzniklo vinárstvo, poskytujúce vedecký základ tohto obľúbeného celosvetového záujmu. Samotný termín víno pochádza z Gruzínskeho "gvino" a ako nápoj je spojené so vznikom civilizácie. Pre svoju jedinečnú chuť bola najčastejšie planá "Vitis vinifera", hojne pestovaná najmä vo vyšších kultúrach Blízkeho východu, dnes v oblastiach Iránu a Izraela. A práve archeologická expedícia v Iráne objavila džbán s úzkym hrdlom, na jeho dne bola akási nažltlá usadenina. Po dôkladnej analýze bolo zistené, že obsahuje kyselinu vínnu v množstve, ktoré sa vyskytuje výhradne vo vínnych hroznách, a terebitovú živicu, ktorá už v staroveku a až po éru Rimanov sa používala ku konzervácii vína. Džbán bol preukázateľne vyhotovený v rokoch medzi 5400 a 5000 pred.n.l. Najstaršie nájdené víno je potom sedem tisíc rokov staré a Suméri sú zatiaľ najstaršími vinármi. Ďalej sa réva rozšírila do Egypta, Sýrie, Babylónie, potom do Číny, Palestíny a Grécka. Rozvoj bol zaznamenaný v r. 2700 pred n.l., keď faraón Tutanchamón pozdvihol úroveň výroby a podávania vína. O vyspelosti vinárstva a vinohradníctva v Egypte sa zachovalo mnoho dokladov. Našli sa amfory- džbány z pálenej hlíny, na ktorých je uvedený ročník vína, jeho kvalita, pôvod a dokonca aj vedúci vinice. V starom Grécku, na Kréte a Thrácií sa dá hovoriť už o vyspelom vinárstve. Víno sa stalo súčasťou kultúry a považovalo sa za jednu zo základných životných potrieb. Zakladateľom je považovaný boh Dionýz, o ktorom vzniklo mnoho povestí. Dediči gréckej kultúry - Rimania prevzali ich révu a vína. Bolo zvykom piť víno zriedené s vodou a do neho pridávali korenie. Začali víno sceľovať, miešať, tiež falšovať. Tiež používali do vína sadru, kriedu, drvený íl - dnes Bentont, ku konzervácii živicu a drvený mramor. Ďalej pridávali drvené kamene, perly a rôzne arómy.. V priebehu dobývania jednotlivých území Rimanmi sa réva rozšírila aj do tých oblastí. Týmto spôsobom dorazila réva do jednotlivých území Francúzska, Španielska, Nemecka a v rokoch 276 až 282, za vlády cisára Próba, aj na naše územie.

ŠARIŠ PARK – CHUTNÉ JEDLÁ A NÁPOJE * DOMÁCKE UBYTOVANIE *
 SKVELÝ RELAX NA ŠARIŠI
WWW.SARISPARK.SK, PREVADZKAR@SARISPARK.SK
 +421 51 747 04 22

Rozlievané vína

Villa Víno Rača

<i>Vetlínske zelené</i> Akostné odrodové víno, biele, suché <i>Malokarpatská vinohradnícka oblasť</i>	<i>0,1 l</i>	<i>1,00€</i>
<i>Muller Thurgau</i> Akostné odrodové víno, biele, suché <i>Malokarpatská vinohradnícka oblasť</i>	<i>0,1 l</i>	<i>1,00€</i>
<i>Frankovka modrá</i> Akostné odrodové víno, červené, suché <i>Malokarpatská vinohradnícka oblasť</i>	<i>0,1 l</i>	<i>1,00€</i>
<i>Varenie vína</i>	<i>0,1 l</i>	<i>0,10€</i>

Mrva & Stanko

Tramín červený 0,75 l 20,00€
Akostné odrodové víno s prívlastkom výber z hrozna, biele, suché

Malokarpatská vinohradnícka oblasť, obec Čachtice

Víno výrazne žltej farby, s podmanivou vôňou lupeňov šípových ruží, medu, pečených jablák a liči. V chuti je víno lahodne medovo ovocné, harmónia sviežich ovocných kyselín a sladkosti chuti vytvára harmonický vnem, pretrvávajúci aj v lahodnej dochuti. Podávanie: Víno sa podáva pri teplote 11 - 13 °C k hydine s ovocím, melónu so šunkou, rybacím špecialitám.

Rulandské šedé 0,75 l 20,00€
Akostné odrodové víno s prívlastkom výber z hrozna, biele, suché

Malokarpatská vinohradnícka oblasť, obec Čachtice

Víno žltej farby sýtejšieho odtieňa, s prítlačlivou ovocnou vôňou exotického ovocia, najmä kiwi, liči, žltého melónu a s lahodným vnemom vône zrelých hrušiek. V chuti je víno bohato medovo ovocné, s ovocnosťou najmä mandarínky a pomaranča, s príjemnými kyselinami a elegantnou ovocnou dochuťou. Podávanie: Podávame pri teplote 10-12°C krôznym rybacím jedlám.

Rizling rýnsky 0,75 l 20,00€
Akostné odrodové víno s prívlastkom výber z hrozna, biele, suché

Malokarpatská vinohradnícka oblasť, obec Čachtice

Víno žltozelenej farby výraznejšieho odtieňa, s delikátne korenistou a noblesne ovocnou vôňou, najmä hrozienok a dužiny zrelých jablák, zvýraznenou arómou tmavého medu. Chuť vína je plne ovocná, so šťavnatou ovocnosťou jablák a dužín citrusového ovocia, s osviežujúcimi kyselinami a dlhou dochuťou. Odporúčame podávať: k vyprázaným úpravám bravčového mäsa, k husacine a lokšiam.

Frankovka Modrá 0,75 l 20,00€
Akostné odrodové víno s prívlastkom neskorý zber, červené, suché

Stredoslovenská vinohradnícka oblasť, obec Čebovce

Víno tmavočervenej farby bordového odtieňa, s intenzívnou ovocnou vôňou, najmä prezretých čiernych ríbezlí a černíc, s korenistým vnemom. Chuť vína je sýto ovocná s dominanciou čierneho bobuľového ovocia, príjemne korenistá, s príjemnou ovocnou dochuťou. Podávanie: Podávame pri teplote 16 – 18 °C k zverine, mäkkým syrom s ušľachtitou bielou plesňou na povrchu.

Cabernet Sauvignon 0,75 l 20,00€
Akostné odrodové víno s prívlastkom výber z hrozna, červené, suché

Južnoslovenská vinohradnícka oblasť, obec Strekov

Víno tmavej rubínovo - granátovej farby, s vôňou sýtou a komplexnou, výraznými tónmi čierneho lesného ovocia a s korenistou vôňou. Chuť vína je koncentrovaná, s výraznými tónmi čiernych ríbezlí s mohutnou ovocnou dochuťou, podporenou harmonickou štruktúrou kyselín a tanínov. Fľašová zrelosť je 2 - 8 rokov. Podávanie: Víno sa podáva pri teplote 16 - 18 °C. Odporúčame k hovädzím steakom, korenistým úpravám bravčového mäsa, domácej zabijačke a najmä k divine.

ŠARIŠ PARK – CHUTNÉ JEDLÁ A NÁPOJE * DOMÁCKE UBYTOVANIE *

SKVELÝ RELAX NA ŠARIŠI

WWW.SARISPARK.SK, PREVADZKAR@SARISPARK.SK

+421 51 747 04 22

PD Mojmírovce

Chardonnay **0,75 l** **15,00€**
Akostné odrodové víno s prívlastkom výber z hrozna, biele, suché

Nitrianska vinohradnícka oblasť, obec Mojmírovce

Víno výraznejšieho odtieňa žltozelenej farby. Aróma vyrovnaná, ovocného charakteru po zrelom bobuľovom ovocí. V chuti plné, s príjemnou dochuťou, sviežimi kyselinami, ovocnosťou zrelého tropického ovocia a prítiažlivou jemnou zamatovosťou. Podávanie: Víno sa podáva pri teplote 11 - 13 °C. Je ideálne k rybacím špecialitám, zeleninovým krémom, cestovinám s omáčkami, ale aj k hydínovým steakom s bylinkami a pečeným zemiakom.

Rizling rýnsky **0,75 l** **15,00€**
Akostné odrodové víno s prívlastkom neskorý zber, biele, suché

Nitrianska vinohradnícka oblasť, obec Mojmírovce

Víno zelenožltej farby sýtejšieho odtieňa, s minerálno - ovocnou vôňou, najmä zelených jablák, nelúpaných citrusových plodov a sušených marhúľ, zvýraznenou minerálno - zemitými vnemami. Chuť vína je výrazná, s ovocnosťou citrusového ovocia, najmä grapefruitu, podporená štruktúrovanými kyselinami, ktoré spolu s minerálnosťou vytvárajú pevný chuťový vnem s dlhým doznievaním. Podávanie: Ku grilovanej rybacine, taktiež k vypráženým úpravám bravčového mäsa, k husacine a lokšiam.

Sauvignon **0,75 l** **15,00€**
Akostné odrodové víno s prívlastkom výber z hrozna, biele, suché

Nitrianska vinohradnícka oblasť, obec Mojmírovce

Vyrobené bolo šetrným spracovaním preberaného hrozna a riadeným kvasením.

V decentnej ovocno - kvetinkovej vôni i chuti dominujú vinohradnícke broskyne doplnené grapefruitom a bazovým kvetom. Vyšší obsah kyselín zvýrazňuje jemnú dochuť žihľavy, čo dodáva vínu typickú pikantnosť. Podávanie: Podávame ho vychladené na teplotu 10 - 12° C k rybám, syru a hydine.

Frankovka modrá **0,75 l** **15,00€**
Akostné odrodové víno s prívlastkom výber z hrozna, červené, suché

Nitrianska vinohradnícka oblasť, obec Mojmírovce

Víno rubínovej farby. Príjemná vôňa zmesí kôstkového ovocia a lesných čučoriedok. Jemnú adstringentnú chuť vhodne zvýrazňujú prezreté černice. Podávanie: Podávame pri teplote 16 – 18 °C

Cabernet Sauvignon - Barique **0,75 l** **20,00€**
Akostné odrodové víno s prívlastkom výber z hrozna, červené, suché

Nitrianska vinohradnícka oblasť, obec Mojmírovce

Víno sa vyznačuje lahodnou ovocnou arómou s višňovo - karamelovými tónmi. Je plné, bohaté, štruktúrálné s jemnou chuťou toastu a vanilky. Podávanie: Podávame pri teplote 16 – 18 °C

Regia TT - Orechová

Tramín červený **0,75 l** **15,00€**
Akostné odrodové víno s prívlastkom výber z hrozna, biele, suché

Východoslovenská vinohradnícka oblasť, obec Orechová

Víno výrazne žltej farby, s podmanivou vôňou lupeňov šípových ruží, medu, pečených jablák a liči. V chuti je víno lahodne medovo ovocné, harmónia sviežich ovocných kyselín a sladkosti chuti vytvára harmonický vnem, pretrvávajúci aj v lahodnej dochuti. Podávanie: Víno sa podáva pri teplote 11 - 13 °C k hydine s ovocím, melónu so šunkou, rybám.

Muller Thurgau **0,75 l** **15,00€**

Akostné odrodové víno, biele, suché

Východoslovenská vinohradnícka oblasť, obec Orechová

Fermentácia prebieha v nerezových tankoch reguláciou teploty, tzv. riadené kvasenie bez prístupu vzduchu. Hrozno je z redukovaného zberu. Chuť vína je jemne horko - mandľová, plná a harmonická, príjemné kyseliny, farba jemne žltozelená až zlatá. Mohutnejšie telo a typická mandľovina ho predurčili na doplnenie gurmánskeho zážitku pri konzumovaní väčšiny druhov mäsa a niektorých druhov rýb. Vždy sa jemne snúbi s jemnými omáčkami dopĺňujúcimi kulinárske hody.

Rizling vlašský **0,75 l** **15,00€**

Akostné odrodové víno, biele, suché

Východoslovenská vinohradnícka oblasť, obec Orechová

Vyrobený bol šetrným spracovaním preberaného hrozna a riadeným kvasením. V decentnej ovocno - kvetinkovej vôni i chuti dominujú vinohradnícke broskyne doplnené grapefruitom a bazovým kvetom. Vyšší obsah kyselín zväčša jemnú dochuť žihľavy, čo dodáva vínu typickú pikantnosť. Podávanie: Podávame ho vychladené na teplotu 10 - 12° C k rybám, syru a hydine.

Frankovka modrá **0,75 l** **15,00€**

Akostné odrodové víno s prívlastkom výber z hrozna, červené, suché

Východoslovenská vinohradnícka oblasť, obec Orechová

Je typická jemnou chuťou a jemnou ovocnou vôňou. Vyzretá a odležaná v dubových sudoch je lahodnejšia, s typickou zamatovou vôňou a ovocnou chuťou. Víno živej rubínovo - červenej farby, bohatej vône s dôstojným dubovo - korenistým, až sliukovo - škoricovým charakterom. Perzistentná ovocná chuť vína zaujme harmóniou kyselín a príjemným tanínom. Podávanie: Podávame pri teplote 16 – 18 °C k steakom na zelenom korení, zverine, pečenej husacine, mäkkým syrom s ušľachtitou bielou plesňou na povrchu.

Cabernet Sauvignon -Cuvée **0,75 l** **15,00€**

Akostné značkové cuvée, červené, suché

Východoslovenská vinohradnícka oblasť, obec Orechová

Nádherne víno výraznej červenej farby s bohato rozvinutou vôňou ríbezlí. Výnimočne plná chuť s tónmi černíc a kôstkového ovocia má pôvod v prezretom hrozne. Podávanie: Vychladené na teplotu 14°C k jedlám z bravčového alebo hovädzieho mäsa.

Pavelka & Syn

Chateau Zumberg Rulandské biele 0,75 l 12,00€
Akostné odrodové víno, biele, suché

Malokarpatská vinohradnícka oblasť, obec Pezinok

Víno žltozelenej farby bledšieho odtieňa, s ovocnou vôňou evokujúcou šťavnaté ovocie, najmä hrušku. Chuť vína je príjemne ovocná, výrazného vnemu, so sviežimi kyselinami a lahodnou dochuťou.. Podávanie: k jednoduchším úpravám rýb najlepšie na grile a bazalkovým pestom, taktiež k špecialitám z teľacieho mäsa.

Chateau Zumberg Chardonay 0,75 l 12,00€
Akostné odrodové víno, biele, suché

Malokarpatská vinohradnícka oblasť, obec Pezinok

Úžasné svieže víno, ktoré je jemne aromatické. Vo väčšine znakov pripomína Rulandské biele. Víno je harmonickejšie s vysokou intenzitou aromatických látok. Ako jedno z mála bielych vín je vhodné na vyzrievanie v barikoch

Chateau Zumberg Frankovka modrá 0,75 l 12,00€
Akostné odrodové víno, červené, suché

Malokarpatská vinohradnícka oblasť, obec Pezinok

Pochádza z Dolného Rakúska alebo Chorvátska. Pre svoje neskoršie dozrievanie sa pestuje hlavne na Slovensku. Šupka obsahuje veľké množstvo farbiva, hrozno sa vo vinici odlišuje na dosiahnutie vyššej zrelosti. Vzhľadom na vyšší obsah kyselín je Frankovka víno tvrdšie. Ale správnou technológiou a zabezpečením jablčno - mliečneho kvasenia možno vyrobiť Frankovku jemnú, lahodnú a plnú. Príjemne doplní posekanie pri výdatnejších jedlách.

Chateau Zumberg Svätovavrinské 0,75 l 12,00 €
Akostné odrodové víno, červené, suché

Malokarpatská vinohradnícka oblasť, obec Pezinok

Táto odroda patrí medzi najrozšírenejšie odrody v MVO. Hrozno je zberané redukovaným zberom a v zóne hrozna je odlistené. Víno je lahodné, príjemné a veľmi obľúbené. Zrením sa stáva plné, zamátové s jemným slamovo - silážnym tónom vo vôni. Jablčno - mliečna fermentácia posúva naše vavrince medzi najkrajšie červené vína vhodné aj na najvýznamnejšie príležitosti.

Chateau Zumberg Cabernet sauvignon 0,75 l 12,00€
Akostné odrodové víno, červené, suché

Malokarpatská vinohradnícka oblasť, obec Pezinok

Vznikol náhodným opelením Cabernet franc. a Sauvignon a pravdepodobne existoval už v dobe rímskej.

Pestuje sa vo všetkých kútoch sveta a milovníci vína sa jej stále nenasýtia. Víno je výrazne farebné, plné s typickou odrodovou chuťou po čiernych ríbezliach - priamo úmernou podmienkam, v ktorých sa hrozno urodilo. V druhom až treťom roku života sa stáva korpulentné s výraznou chuťou višňi, sušeného ovocia - sliviek a ostatného drobného bobuľového ovocia. Vyzrievanie v kvalitných barikových sudoch pozdvihne toto víno. Nejedem gurmán vymenil pohár Cabernetu za ďalší chod v slávnostnom menu.

Sekty & Champagne

<p>Hubert Club Suchý Akostný sekt, biely, suchý <i>Svieži, perlivý, jednoducho dobrý - to je Hubert CLUB dneška. Vybrané vína, umne zostavené cuvée a starostlivé kontroly počas procesu zrenia zaručujú jeho stálu vysokú kvalitu</i></p>	<p>0,75 l</p>	<p>11,00€</p>
<p>Hubert Club Polosladký Akostný sekt, biely, polosladký <i>Svieži, perlivý, jednoducho dobrý - to je Hubert CLUB dneška. Vybrané vína, umne zostavené cuvée a starostlivé kontroly počas procesu zrenia zaručujú jeho stálu vysokú kvalitu.</i></p>	<p>0,75 l</p>	<p>11,00€</p>
<p>Hubert De Luxe Akostný sekt, biely, sladký <i>Aromatické šumivé víno, biele. Cuvée je zložené z aromatických odrôd bielych vín Irsay Oliver, Muškát Ottonel a Moravský muškát. Sú preň charakteristické bohaté perlenie, svieža žltá farba, výrazný muškátový buket a perzistentná lahodná sladká chuť</i></p>	<p>0,75 l</p>	<p>15,00€</p>
<p>Hubert L´Originál Akostný sekt, biely, suchý <i>Starostlivo vybrané základné vína pre cuvée tohto sektu sa po vyzretí prejavujú jasným ovocným buketom, dlhotrvajúcou perlivosťou a jemne nasladlou chuťou so sviežim zakončením. Podobne ako brut je vhodný ako aperitív</i></p>	<p>0,75 l</p>	<p>17,00€</p>
<p>Moet chandon Imperial Šampanské, biele, suché <i>Pravé Francúzske Champagne. Cuvée je zložené z odrôd Chardonnay a Pinot Menieur. Sú preň charakteristické bohaté perlenie a svieža žltá farba.</i></p>	<p>0,75 l</p>	<p>70,00€</p>



Všetky ceny sú uvedené s DPH.
Ceny kalkulovala Helena Aronová.
Zodpovedný vedúci: Anton Gaľa
Vínna karta platná od 31.1.2011

NA ZDRAVIE!!!

ŠARIŠ PARK – CHUTNÉ JEDLÁ A NÁPOJE * DOMÁCKE UBYTOVANIE *
SKVELÝ RELAX NA ŠARIŠI
WWW.SARISPARK.SK, PREVADZKAR@SARISPARK.SK
+421 51 747 04 22