

Park Wine Stars

Festival dei vini / Festival vin

31. 1. 2020 // 19.00

Ristorante / Restavracija Tiffany





HOTEL & ENTERTAINMENT

hit universe of fun

Spoštovani,

dobrodošli na 6. festivalu vin **Park Wine Stars**, ki se bo tudi letos spremenil v prijetno prizorišče in stičišče primorskih vin in Hitovih kulinaričnih zgodb. V Parkovi restavraciji Tiffany bomo nocoj gostili kar 22 izjemnih vinarjev iz vinorodnih okolišev Slovenske Istre, Vipavske doline, Brd in Krasa, ki vas bodo s svojimi vini popeljali po primorskih vinskih poteh.

Kulinarične mojstrovine je danes pripravilo kar 7 Hitovih kuharjev iz centrov Park, Perla, Korona, Mond, družbe Hit Alpinea in bistroja Lipe, ki so za to priložnost združili kreativnost in kulinarično popotnico vseh treh Hitovih destinacij: Nove Gorice, Kranjske Gore in Štajerske.

Verjamemo, da bomo skupaj preživeli čudovit večer v znamenju odličnega in vas ob tem vabimo, da se nam v Parku pridružite še kdaj.



Dragan Pelengić,
direktor Parka

Gentile ospite,

benvenuto/a al 6° festival dei vini **Park Wine Stars** che anche quest'anno sarà un piacevole luogo di incontro e intreccio dei vini del Litorale e delle storie culinarie firmate Hit. Al ristorante Tiffany del Park questa sera ospiteremo ben 22 produttori di vini eccezionali, provenienti dai distretti vinicoli dell'Istria slovena, dalla Valle del Vipava, del Collio sloveno e dal Carso. Con i loro vini porteranno l'assaggiatore in un viaggio di aromi inebrianti sui percorsi vinicoli del Litorale.

I capolavori culinari di oggi sono il frutto delle mani artistiche di 7 chef della Hit provenienti dal Park, Perla, Korona, Mond, società Hit Alpinea e bistrò Lipa che appositamente per l'occasione hanno riunito la creatività e la tradizione culinaria delle tre destinazioni della Hit: Nova Gorica, Kranjska Gora e Stiria.

Siamo convinti che ci attende una piacevole serata all'insegna dell'eccellenza e cogliamo l'occasione di invitarti a visitarci al Park anche in occasione di altri nostri eventi.

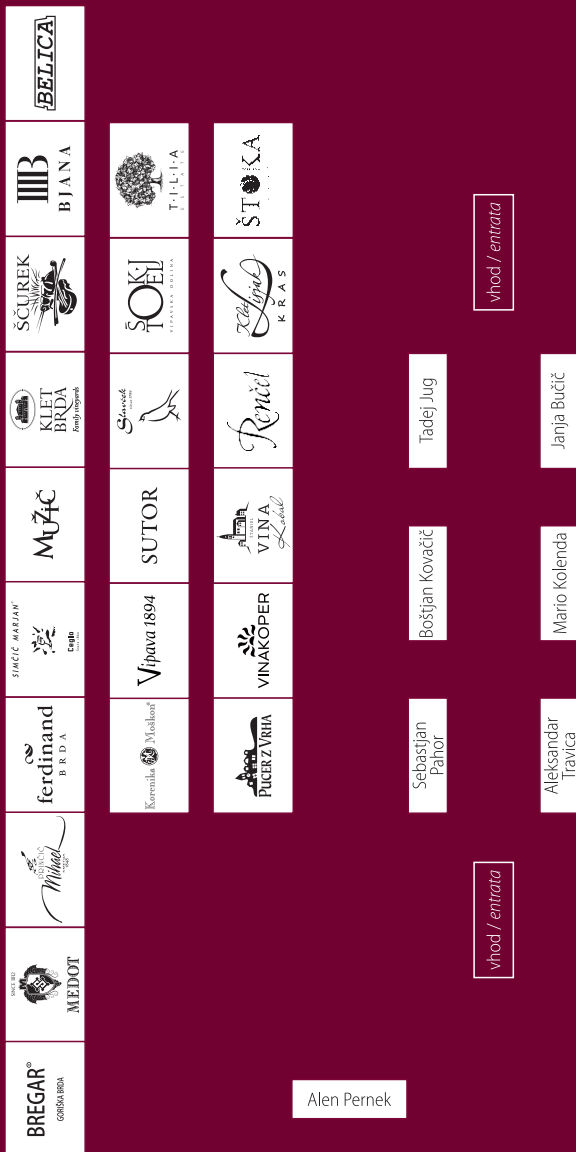


Dragan Pelengić,
Direttore del Park



Prireditveni prostor

Mappa del luogo



Klet Brda

Klet Brda, z.o.o. Dobrovo
Zadružna cesta 9, 5212 Dobrovo v Brdih, Slovenija
t +386 5 331 01 00
info@klet-brda.si; www.klet-brda.si

Penina Bagueri Zero

klasična metoda / *metodo classico*
b.l., popolnoma suho / *s.a., brut nature*,
v.o. / *d.v. di* Goriška brda

De Baguer belo

2016, suho / *secco*
v.o. / *d.v. di* Goriška brda

A+ Rdeče

2015, suho / *secco*
v.o. / *d.v. di* Goriška brda



Vinarstvo Simčič Marjan

Ceglo 3b, 5212 Dobrovo v Brdih, Slovenija
t +386 5 395 92 00
info@simcic.si; www.simcic.si

Sivi Pinot Classic

2018, suho / *secco*
v.o. / *d.v. di* Goriška brda

Sauvignon Blanc Cru Selection

2018, suho / *secco*
v.o. / *d.v. di* Goriška brda

Pinot Noir Opoka

2016, suho / *secco*
v.o. / *d.v. di* Goriška brda

SIMČIČ MARJAN®



Ceglo
SINCE 1860

Vinarstvo Bregar

Dolnje Cerovo 24, 5211 Kojsko, Slovenija
m +386 40 756 710
andrej.srebrnic@gmail.com

Malvazija

2017, suho / *secco*
v.o. / *d.v. di* Goriška brda

Rebula

2017, suho / *secco*
v.o. / *d.v. di* Goriška brda

Rebula

2016, suho / *secco*
v.o. / *d.v. di* Goriška brda

BREGAR[®]

GORIŠKA BRDA

Vinska klet Ferdinand

Matjaž Četrnič
Kojsko 5c, 5211 Kojsko, Slovenija
t +386 5 304 36 00 | m +386 41 621 494 | m +386 41 510 636
info@ferdinand.si; www.ferdinand.si

Sinefinis Rebolium brut

klasična metoda / *metodo classico*
2013, zelo suho / *brut*
v.o. / *d.v. di* Goriška brda

Malvazija

2018, suho / *secco*
v.o. / *d.v. di* Goriška brda

Sivi pinot Epoca

2016, suho / *secco*
v.o. / *d.v. di* Goriška brda


ferdinand
B R D A

Domačija Medot

Trg 25. maja 8a, 5212 Dobrovo v Brdih, Slovenija
m +386 5 933 61 60
info@medot-wines.com

Rebula Journey

2018, suho / *secco*
v.o. / d.v. di Goriška brda

Medot Brut 48

klasična metoda / *metodo classico*
2014, zelo suho / *brut*
v.o. / d.v. di Goriška brda

Medot Millesime

klasična metoda / *metodo classico*
2011, zelo suho / *brut*
v.o. / d.v. di Goriška brda

SINCE 1812



MEDOT

Bjana

Miran & Petra Sirk
Biljana 38, 5212 Dobrovo v Brdih, Slovenija
t +386 5 395 92 30 | m +386 41 711 760
bjana@siol.net; www.bjana.si

Brut Zero

klasična metoda / *metodo classico*
2015, popolnoma suho / *brut nature*
v.o. / d.v. di Goriška brda

Blanc de noir

klasična metoda / *metodo classico*
2016, zelo suho / *brut*
v.o. / d.v. di Goriška brda

Status

2015, suho / *secco*
v.o. / d.v. di Goriška brda

III B

BJANA

Belica

Zlatko Mavrič

Medana 32, 5212 Dobrovo v Brdih, Slovenija

t +386 5 304 21 04

info@belica.net; www.belica.si

Rumena rebula

2018, suho / *secco*

v.o. / *d.v. di* Goriška brda

Izbrano belo

2014, suho / *secco*

v.o. / *d.v. di* Goriška brda

Merlot

2018, suho / *secco*

v.o. / *d.v. di* Goriška brda

BELICA

Vinarstvo Mužič

Plešivo 5a, 5212 Dobrovo v Brdih, Slovenija

m +386 31 730 884

borut.vinazza@siol.net; iztok.muzic@gmail.com

Rebula penina

charmat metoda / *metodo charmat*

2018, suho / *extra dry*

v.o. / *d.v. di* Goriška brda

Sivi Pinot

2018, suho / *secco*

v.o. / *d.v. di* Goriška brda

Merlot

2017, suho / *secco*

v.o. / *d.v. di* Goriška brda

MUŽIČ

Ščurek

Stojan Ščurek

Plešivo 44, Medana, 5212 Dobrovo v Brdih, Slovenija

m +386 41 625 842

stojan.scurek@siol.net; www.scurek.com

Malvazija

2018, suho / *secco*

v.o. / d.v. di Goriška brda

Dugo

2016, suho / *secco*

v.o. / d.v. di Goriška brda

Modri Pinot

2015, suho / *secco*

v.o. / d.v. di Goriška brda



Kmetija Prinčič

Kozana 11, 5212 Dobrovo v Brdih, Slovenija

t +386 5 304 12 72 | m +386 41 721 929

info@princic.si; www.princic.si

Penina Brut Rose

charmat metoda / *metodo charmat*

b.l., zelo suho / *s.a., brut*

v.o. / d.v. di Goriška brda

Aurei Pinot

2018, suho / *secco*

v.o. / d.v. di Goriška brda

Mihael rdeče,

2015, suho / *secco*

v.o. / d.v. di Goriška brda



Vipava 1894

Vipava 1894 d.o.o.
Vinarska cesta 5, 5271 Vipava, Slovenija
t +386 5 367 12 00
info@vipava1894.si; www.vipava1894.si

Penina Zelena

charmat metoda / *metodo charmat*
2018, suho / *extra dry*
v.o. / *d.v. di Vipavska dolina*

Pinela Lanthieri

2018, suho / *secco*
v.o. / *d.v. di Vipavska dolina*

Barbera Lanthieri

2017, suho / *secco*
v.o. / *d.v. di Vipavska dolina*

Vipava 1894

Posestvo Sutor

Mitja Lavrenčič
Podraga 30, 5272 Podnanos, Slovenija
m +386 31 395 797 | t +386 5 366 93 67
lavrencic.mitja@siol.net

Sauvignon blanc

2016, suho / *secco*
v.o. / *d.v. di Vipavska dolina*

White

2015, suho / *secco*
v.o. / *d.v. di Vipavska dolina*

Red

2016, suho / *secco*
v.o. / *d.v. di Vipavska dolina*

SUTOR

Tilia Estate - Hiša pinotov

Potoče 41, 5263 Dobravlje, Slovenija
t +386 5 364 66 84 | m +386 31 399 748 | m +386 40 431 151
info@tiliaestate.si
www.tiliaestate.si

Sivi pinot

2019, suho / *secco*
v.o. / *d.v. di Vipavska dolina*

Nostra

2018, suho / *secco*
v.o. / *d.v. di Vipavska dolina*

Pinot noir Estate

2016, suho / *secco*
v.o. / *d.v. di Vipavska dolina*



T · I · L · I · A
E S T A T E

Posestvo Štokelj

Planina 9, 5270 Ajdovščina, Slovenija
m +386 41 483 777
posestvo@stokelj.si

Penina Pinela

klasična metoda / *metodo classico*
2016, popolnoma suho / *brut nature*
v.o. / *d.v. di Vipavska dolina*

Planta bela

2018, suho / *secco*
v.o. / *d.v. di Vipavska dolina*

Planta rdeča

2017, suho / *secco*
v.o. / *d.v. di Vipavska dolina*

Š
T O K E L J
V I P A V S K A D O L I N A

Slavček

Franc Vodopivec

Potok 29, 5294 Dornberk, Slovenija

m +386 41 742 182 | t +386 5 301 87 45

kmetija@slavcek.si

Penina Viktorija

klasična metoda / *metodo classico*

2015, popolnoma suho / *brut nature*

v.o. / *d.v. di Vipavska dolina*

Rebula

2017, suho / *secco*

v.o. / *d.v. di Vipavska dolina*

Sivi pinot

2016, suho / *secco*

v.o. / *d.v. di Vipavska dolina*

Slavček
since 1769



Renčel

Renčel Joško

Dutovlje 24, 6221 Dutovlje, Slovenija
t +386 5 764 00 12 | m +386 31 370 561
rencelwine@gmail.com

Zlate solzice

2006, sladko / *dolce*
v.o. / *d.v. di Kras*

Cherry oxi

2003, sladko / *dolce*
v.o. / *d.v. di Kras*

Negra

1998, sladko / *dolce*
v.o. / *d.v. di Kras*



Domačija Lisjak

Dutovlje 31, 6221 Dutovlje, Slovenija
t +386 5 764 00 63 | m +386 41 652 039
info@lisjak.si; www.lisjak.si

Vitovska grganja

2018, suho / *secco*
v.o. / *d.v. di Kras*

Izbrani teran

2018, suho / *secco*
v.o. / *d.v. di Kras*

Sara

2009, suho / *secco*
v.o. / *d.v. di Kras*



Vina Kobal

Ivo Kobal
Štanje 55, 6222 Štanjel, Slovenija
m +386 41 524 912
info@vina-kobal.si

Teranova penina Tera

charmat metoda / *metodo charmat*
b.l., zelo suha / *s.a., brut*
v.o. / *d.v. di Kras*

Sivi pinot

2017, suho / *secco*
v.o. / *d.v. di Kras*

Teran Selection

2013, suho / *secco*
v.o. / *d.v. di Kras*



Vina Štoka

Tadej & Primož Štoka
Krajna vas 1d, 6221 Dutovlje, Slovenija
t +386 5 764 03 27 | m +386 41 667 125
vinastoka@gmail.com; www.stoka.si

Vitovska grganja

2017, suho / *secco*
v.o. / *d.v. di Kras*

Izbrani teran

2018, suho / *secco*
v.o. / *d.v. di Kras*

Carsus

2013, suho / *secco*
v.o. / *d.v. di Kras*



Vinakoper

Vinakoper d.o.o.
Šmarska cesta 1, 6000 Koper, Slovenija
t +386 5 663 01 06
vinakoper@vinakoper.si; www.vinakoper.si

Capris Marine brut

charmat metoda / *metodo charmat*
b.l., zelo suha / *s.a., brut*
v.o. / *d.v. di* Slovenska Istra

Capris Marine sec

charmat metoda / *metodo charmat*
b.l., suha / *s.a., extra dry*
v.o. / *d.v. di* Slovenska Istra

Sixty

2013, suho / *secco*
v.o. / *d.v. di* Slovenska Istra



Korenika & Moškon

Eko mit d.o.o.
Matej Korenika
Korte 115c, 6310 Izola, Slovenija
t +386 5 642 10 49
infokorenikamoskon@siol.net

Malvazija

2018, suho / *secco*
v.o. / *d.v. di* Slovenska Istra

Bis

2017, suho / *secco*
v.o. / *d.v. di* Slovenska Istra

Rumeni muškati

2014, sladko / *dolce*
v.o. / *d.v. di* Slovenska Istra



Pucer z Vrha

Nova vas nad Dragonjo 60a, 6333 Sečovelje, Slovenija

t +386 5 672 55 43

m +386 41 651 617 (Valter) | m +386 40 899 219 (Rok)

valter_pucer@hotmail.com; rpucer@gmail.com

Malvazija Pristna

2018, suho / *secco*

v.o. / *d.v. di* Slovenska Istra

Malvazija Veliko vino

2009, suho / *secco*

v.o. / *d.v. di* Slovenska Istra

Muškat Dusca Sez Levanta

2017, polsladko / *semi dolce*

v.o. / *d.v. di* Slovenska Istra



Sodelujoči kuharji

Chef partecipanti

Korona:

Janja Bučič

(hladna ribja predjed / *antipasto di pesce*):
marinirana rezina svežega lososa s solnim cvetom,
limeto in lososovim eliksirjem na kruhovem
opečencu, lososove drobtine
*filetto di salmone marinato al fior di sale, lime ed elisir
di salmone su pane tostato, briciole di salmone*



Park:

Tadej Jug

(hladna mesna predjed / *antipasto di carne*):
račji parfe, masleni rogljič, kandirani kunkvat,
motovilec, rdeča čebula
*parfait d'anatra, croissant al burro, kumquat candito,
valerianella, cipolla rossa*



Mond:

Mario Kolenda (topla ribja predjed / *primo di pesce*):
konfitiran smuč v raguju, kremna polenta, ribja pena,
čips
*ragù di lucioperca confit, polenta cremosa, spuma di
pesce, chips*



Ramada Resort Kranjska Gora
(Hit Alpinea)

Boštjan Kovačič

(topla mesna predjed / *primo di carne*):
file jelena s praženimi bučnimi semeni, pečena
polenta s skuto in pečenim parmezanom, pire
gomolja zelene in korenja
*filetto di cervo con semi di zucca tostati, polenta con
ricotta e parmigiano al forno, purea di sedano rapa e
carote*



Perla:

Aleksandar Travica

(glavna ribja jed / *secondo di pesce*):

goriška postrv; rahlo dimljena postrv, krompirjeva pena, solkanski radič, koža postrvi

trota goriziana: trota leggermente affumicata, spuma di patate, radicchio goriziano, pelle di trota



Lipa:

Sebastjan Pahor

(glavna mesna jed / *secondo di carne*):

Burger »utrganc«: žemljica, svinjska lička natrgana, žar omaka bbq, zelje in kisle kumarice z majonezo v solati

Burger "matto": panino, strisce di guanciale di maiale, salsa barbecue, insalata di cavolo e cetrioli sott'aceto con maionese



Park:

Alen Pernek

(sladica / dolce):

hruškova poezija s pridihom čokolade in zimskih začimb z belim musom in mariniranim sadjem z medom

poesia alla pera con sentore di cioccolato e spezie invernali con mousse bianco e frutta marinata al miele



kmalu / prossimamente

65.

ENOGASTRONOMSKI večer

65° Serata enogastronomica

z vini / con i vini

BELICA

7. 2. 2020 // 21.00

restavracija / ristorante **Tiffany**



Cena / Prezzo:

40 € ali 1.400 točk / punti Privilege (50 € za nečlane / per i non membri)

V ceno je vključena večerja s 4 hodi in izbrana vina.

Il prezzo include una cena di 4 portate con vini selezionati.

Rezervacije / prenotazioni: t +386 5 336 23 66; www.park-novagorica.com



Odpiralni čas / Orari di apertura:

od ponedeljka do sobote / *da lunedì a sabato*: **19.00 – 24.00**

nedelja in italijanski prazniki / *domenica e giorni festivi italiani*:

12.00 – 15.00 & 19.00 – 24.00

Informacije in rezervacije / *Informazioni e prenotazioni*:

t +386 5 336 26 65 ali / o +386 5 336 20 00

RESTAVRACIJA / RISTORANTE

Tiffany



Park, Hotel & Entertainment
Delpinova 5
5000 Nova Gorica
Slovenija

www.park-novagorica.com
www.hit.si | 