

karta wód mineralnych

made in  MAŁOPOLSKA

Żółty Przewodnik
Gault&Millau
Polska

Żółty Przewodnik
Gault&Millau
Polska

 MAŁOPOLSKA

100%

made in
MAŁOPOLSKA

Mamy przyjemność zaprezentowania pierwszej w Polsce Karty Wód Mineralnych. Wszystkie pochodzą z najbardziej urodzajnej krainy wód - Małopolski.

Woda to smak, przyjemność, orzeźwienie, życie. Woda to także niezastąpiony towarzysz jedzenia i wina. Zapraszamy w niezwykłą podróż po smakach.

*Perfekcyjny dobór wód do dań i trunków gwarantują:
Jacek Krupa Marszałek Województwa Małopolskiego, Przewodnik
Gault & Millau oraz Tomasz Kolecki
viceprezes Stowarzyszenia Sommelierów
Polskich i hydrosommelier*



Uzdrowisko Wysowa

Kurort w Beskidzie Niskim, z tradycjami sięgającymi XVIII wieku. Słynie (nie tylko w Polsce) z ogromnej różnorodności wód mineralnych, która wynika z różnorodności geologicznej podłoża. Wody z Wysowej zawierają jod, niezbędny do prawidłowego funkcjonowania tarczycy, rzadki w glebach i wodach studziennych gór i pogórza.

**Wysowianka Zdrój
Niegazowana
R-1 Wysowa-Zdrój
494,8 mg/l •**

Bardzo neutralny aromat. Usta miękkie, krągłe, łagodne, lekko słodkawe. Idealna dla osób poszukujących smacznej wody o nienarzucającym się charakterze. Doskonale sprawdzi się w towarzystwie zdecydowanych w smaku dań, w tym kuchni orientalnych oraz win białych i różowych o świeżym profilu aromatów.

**Wysowianka Zdrój Gazowana
R-1 Wysowa-Zdrój
494,8 mg/l •**

Aromaty roślinne i morskie (wodorosty, trawa). Usta lekkie, miękkie i potoczyste, zaskakująco gładkie jak na wodę gazowaną, lekko owocowe, odświeżające, wyraźnie słonawe. Drobne i mocne, trwałe bąbelki. Zdecydowanie polecana do słonych dań z owoców morza i ryb lub do masywnych win słodkich, tanicznych win czerwonych, a nawet sake.

**Wysowianka z Jodem
W-24 i W-12 Wysowa-Zdrój
2896 mg/l •**

Średnio intensywny aromat z wyraźną acz nienachalną nutą jodu. Usta lekkie, miękkie i potoczyste, gładkie, lekko kwasowe, złożone: sól, cytrusy, zielone orzechy laskowe. Bardzo dobre wysycenie drobnymi bąbelkami. Znakomicie sprawdzi się w połączeniach z winami wzmacnianymi, a nawet starzonymi mocnymi alkoholami.



*Polskie Wody
Lecznicze*

*Firma kontynuuje
wiekowe tradycje
wydobycia wód
mineralnych w Gorcach
i Beskidzie Wyspowym.
Wody pozyskuje m.in.
z ujęcia w Szczawie,
miejscowości znanej
z leczniczych wód
mineralnych już w XV
wieku, co opisywał Jan
Długosz.*

**Rabka Zdrój Niegazowana
Szczawa EC1 (Szczawa)
361,5 mg/l •**

Aromat ciepły i bardzo naturalny, z nutami ozonu i wapnia. Usta krągłe i miękkie, świeże, z odrobiną kwasowości oraz posmakiem kredy i zimnej deszczówki. Świetnie i bardzo równomiernie rozprowadza się w ustach. Rekomendowana do potraw z nieprzetworzonych warzyw i owoców morza, kremowych zup oraz win pomarańczowych i czerwonych wysokiej kwasowości.

**Rabka Zdrój Gazowana
Szczawa EC1 (Szczawa)
361,5 mg/l •**

Aromaty lekko siarkowe – jednak subtelne, lecz atrakcyjne w odbiorze. Usta lekkie, przyjemne, kwasowość zintegrowana ze słodyczą i owocowością. Ciekawe wysycenie: bąbelki odczuwa się jako kolejny odcień kwasowości. Bardzo odświeżająca. Znakomite połączenie do tłustych ryb i deserów owocowych, a także bogatych win różowych i czerwonych.

**Zakopiańska Niegazowana
Szczawa IVA (Szczawa)
315,8 mg/l •**

Subtelny i ciepły ozonowy aromat. W smaku krągła, lekko kwasowa, odświeżająca i apetyczna. Delikatnie ściągający, wytrawny finisz. Rekomendowana w połączeniach z lekkimi daniami rybnymi oraz przekąskami warzywnymi i sałatami. Doskonała do lekko i średnio zbudowanych win białych.

**Zakopiańska Gazowana
Szczawa IVA (Szczawa)
315,8 mg/l •**

Subtelny i ciepły ozonowy aromat, nieco bardziej wyrazisty niż w wersji niegazowanej; dodatkowo nuta łąkowa. Usta lekkie i eleganckie, lekko słodkawe, z akcentami czereśni i wiśni. Bardzo dobre wysycenie – drobne, delikatne bąbelki, które w finiszu lekko i przyjemnie szczypią w język. Znakomita do młodych win czerwonych oraz dobrze zbudowanych win białych i różowych.

**Gorczańska Krynica
Niegazowana
Gorczańska Krynica
(Szczawa)
346 mg/l •**

Lekko kredowy, stonowany aromat. Usta lekkie i neutralne smakowo. Delikatnie gorzkawy finisz z oryginalną nutą grzybów. Sprawdzi się w połączeniach z owocami morza, pastami z sosami na bazie oliwy lub białego wina, a także młodymi winami białymi i musującymi.

**Gorczańska Krynica
Gazowana
Gorczańska Krynica
(Szczawa)
346 mg/l •**

Lekko kredowy, stonowany aromat. W ustach delikatnie musująca, z wyrazistą kwasowością oraz ciekawą nutą szprycera na białym winie. Kierunkiem połączeń kulinarnych powinny być duszone potrawy jednogarnkowe, a także auszpiki oraz terriny. Polecana do ciężkich win czerwonych o bogatym profilu aromatów.

*Rozlewnia Wód
Mineralnych „Sopel”*

*Firma z siedzibą
w miejscowości
Muszyna-Złockie.
Dzięki niej uratowane
zostało dziedzictwo
miejscowej spółdzielni
produkującej wody
mineralne, która
upadła w 1995 r.
„Sopel” wydobywa wodę
z głębokich warstw
geologicznych (203 m)
na terenie Popradzkiego
Parku Krajobrazowego.*

**Muszyna Zdrój Niegazowana
Popradzki Park Krajobrazowy
1533,6 mg/l •**

Aromat neutralny, odbierany jedynie jako wrażenie ciepła. Usta sprężyste, krągłe, oleiste, lekko kwasowe, z delikatną metalicznością i goryczką; słonawy posmak odczuwany na czubku języka. Znakomicie uzupełni smak sezonowanych wędlin, lekkich past i przekąsek warzywnych i rybnych oraz lekkich win białych i musujących.

**Muszyna Zdrój Gazowana
Popradzki Park Krajobrazowy
1533 mg/l •**

Roślinny, żywiczny, słoneczny aromat. Usta krągłe, przestrzenne, z wyrazistą kwasowością i lekko metalicznym posmakiem. Dobre wysycenie – drobne, trwałe bąbelki. Woda bardzo orzeźwiająca – sprawia wrażenie „włączenia naturalnej klimatyzacji” – tak jakby w upalny dzień weszło się w głąb cienistego lasu. Dobry pomysł na towarzystwo do dań z dziczyzny, owoców jagodowych, a także ciężkich win czerwonych.

*Spółdzielnia Pracy
Muszynianka*

*Powstała w 1951 r.
i przez 40 lat robiła
niemal wszystko:
szyla ubrania i buty,
produkowała regionalne
pamiątki, wędliny,
słodczyce, świadczyła
usługi fotograficzne,
drukarskie i fryzjerskie.
W latach 90. skupiła
się, z sukcesem,
na produkcji wód
mineralnych. Znana
z nowatorskich
pomysłów – m.in.
w 2015 r. stworzyła
aplikację wysyłającą na
telefon „przypominajki”
o konieczności
codziennego picia wody.*

**Muszynianka
Popradzki Park Krajobrazowy
1945 mg/l •**

Aromat bardzo subtelny – nuty kruszonego żwiru i wapiennej skały. Usta miękkie, łagodne, lekko rozgrzewające, soczyste, z delikatną owocowością, w finiszu zdecydowana kwasowość. Świetnie zintegrowane małe bąbelki, delikatnie szczypiące w język. Woda łagodna, a jednocześnie odświeżająca. Doskonały dodatek do deserów mlecznych i karmelowych, pasztetów, szlachetnych wędlin i jędrnych mięs z grilla. Polecana do win słodkich z późnego zbioru, musujących metody klasycznej oraz czerwonych o bogatej owocowości.



Thier

Wody pozyskuje ze źródła w Wiktorowicach, na terenie Dłubniańskiego Parku Krajobrazowego (pogranicze Wyżyny Krakowsko-Częstochowskiej i Wyżyny Miechowskiej). Pionier sprzedaży wód niskosodowych w Polsce (od 1978 r.).

Małopolanka Zdrój Niegazowana Wiktorowice 656,6 mg/l •

Aromat lekko metaliczny, magnezowy, stonowany. Smak kojarzący się z ciepłym, gładkim metalem; świeżość, lekka słodycz i równowaga, przestrzeń. Idealna dla orzeźwienia. Bardzo rekomendowana do wytrawnych, solidnych dań z owoców morza i ryb słodkowodnych, warzyw strączkowych, drobiu i ziół. Doskonała do złożonych win białych i czerwonych.

Uzdrowisko Krynica-Żegiestów

O leczniczych właściwościach krynickich wód mówi już średniowieczna legenda o cudownie uzdrowionym rannym rycerzu. Współczesna historia uzdrowiska zaczyna się w połowie XIX w., kiedy to miejscowe wody naukowo zbadat i zaczął promować Józef Dietl – lekarz, profesor i rektor UJ oraz późniejszy prezydent Krakowa.



Krynica Niskonasycona Zdrój Główny (Krynica-Zdrój) 2094,9 mg/l •

Aromat świeży, krzemienno-roślinny – rośliny leśne i kamienie z płynącego przez las potoku. Usta lekkie, delikatnie ściągający finisz z nutą popiołu drzewnego. Polecana do dojrzałych serów białych, szczególnie z porostem pleśniowym, przekąsek mięsnych i warzywnych, a także masywnych win czerwonych i białych fermentowanych w beczkach dębowych.

Krynica Wysokonasycona Zdrój Główny (Krynica-Zdrój) 2094,9 mg/l •

Aromat średnio intensywny, popiołowo-dymno-wapienny. Usta dosyć masywne, lecz świetnie zrównoważone orzeźwiającym musowaniem. Duże bąbelki. Dobra jako partnerka przystawek i jako digestif. Doskonałe uzupełnienie ciężkich win czerwonych i białych o średniej i niskiej kwasowości.

Cechini Muszyna

Założona przez braci Stanisława i Józefa Cechini. Znana z błyskawicznego reagowania na trendy rynkowe – np. nie sprzedaje wody z dużą ilością sodu, produkuje też wysokomineralizowaną wodę smakową bez cukru i kalorii.



Cechini Muszyna Niskonasycona Częściowo Odgazowana 1806,5 mg/l •

Aromat wapna, kredy i kwiatów. Usta lekkie, o delikatnej kwasowości oraz goryczce i ciekawej strukturze – sprawiają wrażenie, jakby ta woda była emulsją, a nie jednorodnym płynem. Rekomendowana do tłustych, duszonych i smażonych dań mięsnych oraz aromatycznych win białych i różowych.

Cechini Muszyna Średnionasycona 1808,5 mg/l •

Aromat świeży, średnio intensywny, owocowy, akcenty liściaste. Usta delikatne i krągłe, słodkie. Zdecydowanie sprawdzi się jako towarzysz marynat, słonych i wytrawnych dań rybnych i mięsnych, a także przypraw korzennych oraz win białych o mineralnym tle lub średniej budowy czerwonych.

Piwniczanka Spółdzielnia Pracy

Walory wód z okolic Piwnicznej odkrył w 1885 r. lwowski lekarz Juliusz Korwin Gąsiorowski. Pierwsze odwierty wykonano w latach 30., a sprzedaż wody w butelkach rozpoczęła się w roku 1968. Piwniczanka Spółdzielnia Pracy kontynuuje działalność i tradycje tej firmy.



Piwniczanka Gazowana Piwniczna-Zdrój 1707 mg/l •

Neutralny aromat. Usta z wybijającą się słodyczą i kwasowością. Dobrze zintegrowane, średniej wielkości bąbelki. Proponowanym kierunkiem połączeń są nie tylko treściwe ciasta i kandyzowane owoce, lecz również tłuste i dobrze zbudowane ryby. Sprawdzą się jako para do fermentowanych w dębinie win białych, bogatych win czerwonych, a nawet musujących robionych metodą klasyczną.

Piwniczanka Średnionasycona Piwniczna-Zdrój 1707 mg/l •

Aromat szorstki, intensywny, ozonowy, kamienisty. Usta delikatnie kwasowe, o strukturze przywodzącej na myśl sprężyste ciasto, mniej krągłe niż w Niskonasyconej, lekko mineralne i owocowe. Świetna do deserów mlecznych, pizzy, dojrzewających serów białych, win różowych, lekkich musujących oraz czerwonych, białych niefiltrowanych i wzmacnianych.

Piwniczanka Niskonasycona Piwniczna-Zdrój 1707 mg/l •

Aromat intensywny i szorstki, ozonowy. Usta lekko kwasowe, o grubej, kremowej, oleistej, puchatej strukturze. Wybornie podkreśli smak dojrzewających serów, tłustych ryb i sezonowanej wołowiny, jak również win czerwonych i białych o świeżej owocowości i lekkiej strukturze.