

Эно-гастрономический тур для любителей и профи "Все самое лучшее в Армении"

2018 год: 4 дня/3 ночи

СПО: ARM-FT-WLP

тур состоится при минимум 6 участниках

Программа тура

<p>1 день</p>	<p>Прилет в Ереван. Встреча в аэропорту и трансфер в отель. Обзорная экскурсия по Еревану (здание Опера и балета, Лебединое озеро, здание Парламента, Парк Влюбленных, Мэрия Еревана, церковь Св.Григория Просветителя, Фонтаны на Площади Республики). <u>Обед в национальном ресторане.</u> - Армянская кухня считается одной из древнейших в Европе и самой древней в Закавказье. Армянские кулинарные традиции берут начало из глубокой древности. Армянскую традиционную кухню представляют блюда, приготовленные на основе местных продуктов, приправленные различными специями, фруктами, горными травами и др. Очень часто они имеют праздничное и ритуальное происхождение Поездка на завод Арарат - мекку Армянского коньяка. Мы посетим цех выдержки, ознакомимся, в каких условиях хранятся коньяки, узнаем, кто из знаменитостей имеет собственную именную бочку и насладимся неповторимым ароматом "хранилища". Проведем незабываемое время в зале дегустации, наслаждаясь утонченным вкусом и насыщенным ароматом коньяка. <u>Дегустация коньяка.</u> В нашей базовой дегустации: коньяк трехлетней выдержки и Ахтамар 10 летний. За доп.плату 1450 рублей вы сможете продегустировать: Ахтамар 10 летний, Наири 20 летний, Двин 10 летний. Ночь в отеле.</p>
<p>2 день</p>	<p>Завтрак в отеле. Выездная экскурсия в Эчмиадзинский Кафедральный Собор. Кафедральный Собор считается одним из самых древних памятников христианства. Он был построен в 4 в. после провозглашения христианства государственной религией. Согласно легенде, Собор был построен на том самом месте, которое указал явившийся во сне Григорию Просветителю Христос, и именно отсюда происходит название Эчмиадзин. Эчмиадзинский Кафедральный Собор является духовным центром Армянской Апостольской Церкви, а также резиденцией Католикоса Всех Армян. Церковный комплекс обобщают находящиеся вблизи собора три церкви: Св. Рипсиме, Св. Гаяне, Св. Шогакат в память погибших от гонений дев-мучениц. Церковь Св. Рипсиме. Перед въездом в г. Эчмиадзин стоит величественный храм Рипсиме. Рипсиме - имя мученицы, могила которой находится в склепе, под алтарем. Вследствие распространения христианства в Армении, а также за отказ выйти замуж за Трдата III, она была подвергнута пыткам и убита. На месте ее гибели в 7в. католикос Комитас воздвиг храм. Об этом говорит надпись на западной стене храма с наружной стороны. Храм Рипсиме является классическим образцом крестообразных центрально-купольных сооружений Сегодня Прошанский винный завод — это современный производственный комплекс, оснащенный новейшим технологическим оборудованием. Производственные площадки компании занимают территорию в 35 тысяч кв. м и имеют широкий спектр алкогольных напитков: коньяк, вино, водка, игристое вино, ликёр. Собственные виноградники, современное оборудование, традиционные технологии и строгий контроль качества продукции - благодаря этим факторам "Прошанский Коньячный Завод" в считанные годы завоевал признание потребителей <u>Армянские коньяки</u> - основная продукция завода, получаемая из отборных сортов винограда, выращиваемого в Араратской долине. Основу гаммы производимых коньяков составляет дистиллят 3-40 - летней выдержки. <u>К дегустации на заводе предлагаются: 3 вида сухих вин и 3 вида фруктовых вин.</u> <u>Обед</u> - Армянская кухня давно славится за пределами страны. Нет такого места на постсоветском пространстве, где бы не знали, не любили и не культивировали армянскую кухню. Сочный дымящийся шашлык, источающий умопомрачительный аромат, запеченные овощи – хоравац, пропитанные вкусом и запахом костра, тающая во рту нежнейшая долма, приготовленная без грамма масла, м-ммм... объединение. Все блюда армянской кухни всем хорошо знакомы и, главное, любимы На винном заводе "Армения Вайн" совмещают традиции с современными технологиями, постоянно стремясь достигнуть совершенства. Сегодня компания благодаря своим винам-призерам и "сверхсовременному" оборудованию является символом современного виноделия в</p>

	<p>Армении. Компания "Армения Вайн" является лидером не только в сегменте качественного вина на местном рынке, но и лидером экспорта армянских вин на зарубежных рынках. Посещение завода "Армения Вайн" включает в себя: тур по винодельне, посещение погребов, дегустация вина в профессиональном дегустационном зале. Мы попробуем: Армения белое сухое (или полусладкое), Армения красное сухое (или полусладкое), Армения гранатовое полусладкое, и Такар игристое экстра-брют, Такак белое сухое, Такар красное сухое. Возвращение в отель. Ночь в отеле.</p>
<p>3 день</p>	<p>Хор Вирап. Хор Вирап находится в Араратском регионе, на холме близлежащего села Малый Веди. Он считается одним из святых мест Армянской Апостольской Церкви. Согласно легенде, именно здесь находится та глубокая яма, в которую по велению Трдата III был брошен Григорий Просветитель за проповедование христианства. Только после долгих лет заточения, когда Григорий Просветитель чудом излечивает Трдата III от тяжелой болезни, царь провозглашает христианство государственной религией. По своему географическому положению Хор Вирап – самое близкое место к горе Арарат, откуда вам представится возможность лицезреть легендарную гору.</p> <p>Нораванк. Одним из значительных культурных и религиозных центров средневековой Армении является монастырский комплекс Нораванк, который находится в регионе Вайоц Дзор в долине ущелья реки Арпа и окружен труднопроходимыми скалами. Комплекс состоит из церкви Св. Карапета (1216-1221 гг.), в северной части - церкви Св. Григория (1275г.) и, отдельно стоящей в восточной части, церкви Св. Богородицы (1339г.), западный фасад которой отличается своей уникальностью: узкой лестницей, в форме пирамиды, ведущей на второй этаж.</p> <p>Арени(винный завод). Село Арени находится в регионе Вайоц Дзор. Оно славится различными сортами вин, производство которых сегодня достигло очень больших размеров. Здесь вы можете посетить некоторые исторические памятники, в том числе церковь Св. Богородицы и, конечно же, попробовать знаменитое вино "Арени". К дегустации предлагаются: сухие, полусладкие, сладкие и фруктовые вина.</p> <p>Обед - Особый культ в армянской кухне занимают мясные блюда. К самым простым и древним, кстати, блюдам из мяса относятся знаменитый шашлык, пастынеры, мясные кучи, а также блюда из целой домашней птицы. Технология их приготовления почти та же, что и 1500 лет назад. Шашлык – по-армянски «хоровац» . Причем, жареный на мангале шашлык называется «карси хоровац». А приготовленный в кастрюле – «хазани хоровац», шашлык из говядины и курдючного сала называется «ики-бир». Всего в армянской кухне имеется более чем два десятка видов шашлыка</p>
<p>4 день</p>	<p>Завтрак в отеле. Свободное время. Трансфер в аэропорт.</p>

Стоимость на человека (при группе 6-8 человек) при размещении в двухместном номере: **31 350 рублей**
Стоимость на человека (при группе 6-8 человек) при размещении в одноместном номере: **37 200 рублей**

В стоимость включено:

- размещение в отеле 3* с завтраками (в центре города)
- трансфер на встречу и прощания
- 3 обеда в национальных ресторанах
- вся экскурсионная программа
- транспорт на экскурсионную программу
- все дегустации, указанные в программе
- входные билеты в посещаемые во время экскурсий объекты
- бутылка воды в день на человека

Оплачивается дополнительно:

- перелет Москва-Ереван-Москва
- мед.страховка 1 евро/день/человек
- личные расходы
- ужины по желанию

Комиссия для ТА и организаторов - 10%