

Винно-гастрономический тур для любителей "Особенности гастрономии и виноделия в Азербайджане"

Продолжительность тура: 2018 г.: 6 ночей / 7 дней
 Маршрут: Баку – Исмаиллы – Гябля – Шеки – Баку
Минимум 6 участников поездки

Вы мечтали попасть на обильное застолье? Отведать национальную южную кухню дружественных народов? Тогда срочно отправляйтесь в кулинарный тур в Азербайджан! Кулинарное искусство здешних умельцев вас восхитит! Кухня этой гостеприимной страны включает в себя удивительное многообразие рецептов, в составе которых обязательно присутствуют специи и пряности, которые добавляют пикантности блюдам и придают им соблазнительный аромат.

Искусство дегустации такое же древнее, как и само виноделие. Это невероятное приключение и есть тот самый сакральный миг, в который человек знакомится с вином, узнает все тайны его хранения, различает сорта, распознает все оттенки цвета и запаха, чтобы по достоинству оценить его вкус

Программа тура

1 день	Встреча в аэропорту. Трансфер в отель. Размещение. Свободный вечер. Ночь в отеле
2 день	<p>09:00 Завтрак в отеле. Встреча с гидом в холле отеля.</p> <p>10:00 Осмотр достопримечательностей « Ичери Шахер» (Внутренний Город) – средневековая часть города Баку, находящаяся под охраной ЮНЕСКО: - посещение музея «Комплекс Дворца Ширваншахов» (XV в.), древней мечети Мохаммада (XI в.), старинных бань и жилых зданий, "Рыночной площади", Каравансараев "Бухара" и Мултани " (средневековые гостевые дома XIV- XVI в.в.), "Giz Galasi" (Башня девы) - самое древнее сооружение Баку, сохранившееся со времен религии Зороастризма (поклонения огням).</p> <p>12:30 Обед в национальном ресторане: национальные блюда суп «Дюшбере». (Так называются азербайджанские пельмени - по размеру вдвое меньше обычных. В Азербайджане говорят, что «дюшбара». готовит хозяйка, у которой много времени, - так как блюдо это требует неторопливости и кропотливого труда.) и «Садж Ичи» (Садж – вкуснейшее блюдо азербайджанской кухни из ягненка, телятины или курицы, которое готовится на одноименной сковороде)</p> <p>14:00 Переезд в пос. Новханы и посещение винного предприятия "Fireland" Сегодня завод, где работают 115 человек, производит вино 22 сортов, при этом 60% продукции составляют базовую линейку вин, 30%- премиальные, 10% - топовые вина.</p> <p>17:00 Возвращение в Баку. Пешеходная экскурсия с осмотром достопримечательностей Баку эпохи « Первого Нефтяного Бума» - пешеходная экскурсия, знакомящая с историей и архитектурой города конца XIX-начала XX в.в. (ул. Истиглалиет (Независимости) - пл. им Низами и пл. Фонтанов, Набережная Баку – Приморский парк-бульвар).</p> <p>20:00 Ужин в национальном ресторане: в первый вечер вы попробуете Долму из виноградных листьев. (Долма по праву считается королевой кавказских блюд. Долма - блюдо, которое представляем собой начиненный фаршем виноградные листья).</p> <p>и Аришта плов. (Это одна из нескольких разновидностей азербайджанского плова. Аришта — это праздничное блюдо, которое часто подают на национальных свадьбах).</p> <p>Возвращение в отель. Ночь в отеле.</p>
3 день	<p>Баку – Исмаиллы – Гябля</p> <p>Завтрак в отеле.</p> <p>08:00 Освобождение номеров. Встреча с гидом в холле отеля.</p> <p>08:30 Переезд в северо-западные регионы республики «Азербайджанская винодельня» (Шамаха-Исмаиллы-Гябля-Шеки). Прибытие в г.Исмаиллы, посещение, дегустация и знакомство с сортами вин «Шато Монолит». Вино "Ismailli Wine" серия Альшан "Шато Монолит" столовое розовое сухое 0,75л. Произведено из винограда сортов Каберне-Совиньон и Матраса, выращенного в уникальной горной микро зоне вблизи селения Гидейли на высоте 850м над уровнем моря. Виноградники посажены на южных склонах гор, где преобладают серо-коричневые аллювиальные почвы.</p> <p>Обед на территории винного предприятия «Шато Монолит» с дальнейшей дегустацией вин.</p> <p>Переезд в г.Гябля (ок. 40км.)</p> <p>Короткая экскурсионная программа в Гяблялинском районе (комплекс мавзолеев / XV в. / у посёлка Хязря, водопад «Едди Гёзьял» (Семь красавиц) и панорама горного озера «Ноур» в районе посёла Рускян).</p> <p>17:00 Посещение винного завода «Aspi winery» и дегустация вин «Савалан»: Именно здесь, вдали от шума индустриальной цивилизации — в самом сердце равнины Савалан, окруженной рекой Туриан чай — эти виноградари кропотливо возделывают землю и производят вина, способные удовлетворить вкус самых взыскательных любителей.</p> <p>19:00 Ужин в национальном ресторане с дегустацией блюд региональной кухни, а именно «Даш арасы» (шашлык в печи) Здесь же находится легендарная гора, великолепный памятник природы, закрывающий местность от всех ветров, и прозванный в народе «Спящей красавицей», которая стала символом Гяблялинского района.</p> <p>Трансфер в отель. свободное время. Возвращение в отель. Ночь в отеле.</p>

4 день	<p>Гябля-Шеки (70 km.) 08:00 Завтрак в отеле. Свободное время для отдыха на территории спа отеля «Qafqaz Yeddi Gozel». 12:00 Освобождение номеров и выезд в г. Шеки (70 км.). Встреча с гидом в холле отеля. Переезд в город Шеки 13:30 Прибытие в г.Шеки. Посещение Шекинского <u>винного завода ООО «Агроинвестком»</u> и дегустация вин линейки «Чинар»+Обед. 17:00 Экскурсионная программа в городе Шеки: Осмотр историко-архитектурного комплекса "Юхары Каравансарай"(XVIII-XIXвв.), знакомство с работой местных ремесленников и народных умельцев, панорама города из нагорной части,осмотр мечети "Омяр Эфенди" (XIX в.), крепостной стены и башни средневекового города (XVIII-XIXвв.), дворца Шякинских Ханов (XVIIIв.), круглого албанского христианского храма/ музея народного творчества (IX-XVIвв.), ознакомление с экспозицией местного историко-краеведческого музея. Ужин в национальном ресторане «Челеби Хан». в котором вы попробуете шекинское блюдо «Пити» - это азербайджанское национальное блюдо. Блюдо получило свое название от посуды, в которой оно готовится. Пити - это маленькие глиняные горшочки объемом 1л., в них и готовится национальное блюдо пити. В пити всегда добавляется горох-нут. В основном пити готовят из баранины, но не менее вкусным пити получается из говядины. Пити может быть как первым блюдом, так и вторым, все зависит от количества бульона-жидкости, которое останется в готовом блюде. После ужина Размещение в отеле. Ночь в отеле.</p>
5 день	<p>Шеки-Баку (ок.350 km.) 09:00 – Завтрак в отеле. Освобождение номеров Посещение восточного базара. Переезд в Баку Пути следования по Муганлинскому перевалу. Еще раз перед вами откроется незабываемое зрелище панорама горной цепи Большого Кавказа. 13:30 По дороге обед в одном из ресторанов. 17:00 Прибытие в г.Баку. Заселение в отель. Небольшой отдых в отеле. 19:00 Выезд на прощальный ужин в национальном ресторане «Şanaq Qala» с шоу программой (ресторан с национальным колоритом, блюдами азербайджанской кухни / «Кутаб», «Плов», «Кябаб-Ассорти» на вертикальных шомполах) 21:00 Ночная экскурсия «Огни Баку» Маршрут: площадь «Азадлыг» - Музыкальная Академия – Дворец им. Г.Алиева – улица Рашида Бейбутова – улица Бакиханова – проспекты Иншаатчилар и имени Хюсейн Джавида – сквер у памятника Наримана Нариманова с остановкой на обзор Панорамы вечернего Баку – улица Истиглалийат – улица Ниязи – проспект Нефтяников. Возвращение в отель. Ночь в отеле</p>
6 день	<p>Баку 09:00 Завтрак в отеле. 10:00 посещение восточного базара, для приобретения фруктов, овощей, пряностей, черной икры, чая и т.д Обед в ресторане (Доп. Опл.) Свободное время Ужин в ресторане (Доп. Опл.) Возвращение в отель. Ночь в отеле</p>
7 день	<p>Завтрак в отеле. Трансфер в аэропорт.</p>

Стоимость тура на человека, в у. е.

6-8 человек	8-12 человек
850	780

Комиссия для ТА - 10%

В стоимость тура включено:

- Проживание в отелях 3* в стандартных номерах
- Питание по программе: 5 завтраков + 4 обеда + 4 ужина
- Посещение винных заводов и дегустация вин
- Все трансферы по программе
- Встреча и проводы в аэропорту
- Услуги русскоговорящего гида

За дополнительную плату:

- Входные билеты на посещение музеев
- Обед – от 15 USD (на человека)
- Ужин – от 20 USD (на человека)
- Авиабилет Москва-Баку-Москва
- Алкогольные и прохладительные напитки
- Сборы за фото - и видеосъемку в музеях
- чаевые и портеры
- личные расходы и другие услуги не указанные выше