

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

Продолжительность тура: 2018 г.: 4 ночи / 5 дней
Маршрут: Баку – Исмаиллы – Гябляля – Шеки – Баку
СПО: AZ-GRNT-WP

Минимум 6 участников поездки

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. 10:00 Экскурсия. «Достопримечательности древнего и современного Баку». Панорама города представленная с высоты Нагорной части у телевизионной башни наглядно дает представление о контрастах и масштабах Баку, охватывающим подковой Бакинскую Бухту. Город имеет форму амфитеатра, спускающегося вниз к Каспийскому морю. Экскурсия охватывает центральную часть города с показом наиболее интересных исторических и архитектурных объектов. 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). 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) 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. 17:00 Возвращение в Баку. 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) и Аришта плов. (Это одна из нескольких разновидностей азербайджанского плова. Аришта — это праздничное блюдо, которое часто подают на национальных свадьбах). Возвращение в отель. Ночь в отеле.</p>
3 день	<p>Баку – Исмаиллы – Гябляля Завтрак в отеле. 08:00 Освобождение номеров. Встреча с гидом в холле отеля. 08:30 Переезд в северо-западные регионы республики «Азербайджанская винодельня» (Шамаха-Исмаиллы-Гябляля-Шеки). Прибытие в г.Исмаиллы, посещение, дегустация и знакомство с сортами вин «Шато Монолит». Вино "Ismailli Wine" серия Алышан "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. Обед на территории винного предприятия «Шато Монолит» с дальнейшей дегустацией вин. Переезд в г.Гябляля (ок. 40км.) 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). 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. 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. Трансфер в отель, свободное время. Возвращение в отель. Ночь в отеле.</p>

4 день	<p>Гябля-Шеки-Баку (70 км.) 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 винного завода ООО «Агроинвестком» и дегустация вин линейки «Чинар»+Обед. Свободное время 19:00 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 Переезд в Баку Шеки-Баку (ок.350 км.) 22:00 Прибытие в г.Баку. Заселение в отеле. Ночь в отеле</p>
5 день	<p>Завтрак в отеле. Трансфер в аэропорт.</p>

Стоимость тура на человека, в евро

6-8 человек	8-12 человек
685 (640 без обеда)	620 (575 без обеда)

Доплата за одноместное размещение - 100 евро.

Комиссия для ТА или организаторов - 10%

Для представителей профильных СМИ - особые условия, запрос на wine@svoyage.ru

В стоимость тура включено:

- Проживание в отелях 3* в стандартных номерах
- Питание по программе: 5 завтраков + 3 обеда + 3 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

Примечание! Для граждан РФ оформление визы не требуется.