

Эно-гастрономический тур для профи "Эстония - не Винная страна". Вариант 2

2018-2019 гг.: 4 дня/3 ночи с пятницы по понедельник или с четверга по воскресенье
СПО: EST-RKRV-WP4

Тур состоится при минимум 6 участниках

Программа тура

1 день	<p>Прилет в Таллинн (утренний рейс). Встреча в аэропорту. Трансфер в отель. Размещение в отеле 3* в центре города.</p> <p>Обзорная пешеходная экскурсия по Старому городу Таллинна. После погружения в Средневековье, пора сделать первую остановку.</p> <p><u>Дегустация в винном баре (5 видов местных вин с легкой закуской)</u></p> <p>Свободное время в городе.</p> <p>Ужин в одном из интересных ресторанов города.</p> <p>Ночь в отеле.</p>
2 день	<p>Завтрак в отеле.</p> <p>Выездная поездка в сторону города Пярну (она хоть и летняя столица Эстонии, но здесь тоже есть, что посмотреть и продегустировать)</p> <p>Визит на хутор Сидри Талу.</p> <p>Siidri talu, как хозяйство по производству сидра и вина владельцы начали обустривать с 2014 года. Главным занятием является органическое выращивание яблок и винограда, участие во всех процессах производства своей продукции: от прививания яблонь, разлива и наклеивания этикеток на бутылки. Яблочная плантация планировалась с учетом выбора сортов яблонь именно для производства сидра. Производить сидр, который лучше всего может передать вкус и аромат настоящего эстонского садового яблока – вот так видят свое производство Тармо и Вераника. "Цель состоит не в том, чтобы копировать известных производителей Франции и Англии" - считают они, а "предложить Эстонский сидр с настоящим освежающим и насыщенным вкусом местных яблок". Для изготовления сидра выбран метод шампанизации, т.к. брожение в бутылках и выдержка позволяет образоваться натуральным пузырькам, что придает сидру насыщенность вкуса и свежесть аромата. Основное слагаемое деятельности - качество и вкус продукции, во всех процессах без исключения.</p> <p><u>Дегустация производимого на хуторе сидра (включено 4 вида) с рассказом от сидроделов и осмотром производства.</u></p> <p>Поздний обед в Пярну.</p> <p>Возвращение в Таллинн.</p> <p>Для желающих возможен визит в лучшие пивные бары города с широким выбором крафтового пива (за доп.плату)</p> <p>Ночь в отеле.</p>
3 день	<p>Завтрак в отеле.</p> <p>Выезд из отеля с вещами.</p> <p>Поездка в Пыльтсамаа. Пыльтсамаа - город мостов, парков, роз и вина находится примерно в 130 км от Таллинна. Узнаем историю Тевтонского замка, побываем и музее с уникальными фотографиями. Непременно заглянем в винный погреб, где стоит продегустировать фруктовое вино из местных яблок и ягод. Попробуем вино, поставленное к столу Президента Эстонии. Заглянув в Музей еды узнаем, почему жители Пыльтсамаа одними из первых узнавали о предстоящем запуске космического корабля в СССР.</p> <p><u>Дегустация вина (всего 5 видов).</u></p> <p>Обед в местном ресторанчике.</p> <p>Возвращение в Таллинн.</p> <p>Здесь в одном из ресторанчиков города нас ждет еще <u>одна дегустация.</u></p> <p>На сей раз мы попробуем 5 видов ликеров, производимых в Эстонии и услышим рассказ про каждый из них.</p> <p>Ночь в отеле.</p>
4 день	<p>Завтрак в отеле.</p> <p>Свободное время в городе для самостоятельной прогулки по городу или для покупки сувениров для друзей.</p> <p>Трансфер в аэропорт или на жд вокзал.</p>

Стоимость тура на человека, в евро, в двухместном номере:

- при группе 6 человек - **425 евро**
- при группе 8 человек - **399 евро**
- при группе 10 человек - **375 евро**

В стоимость включено:

- размещение на 3 ночи в отеле 3*
- завтраки в отеле
- трансфер на встречу и проводы
- сопровождающий на выездные дегустации
- транспортное обслуживание по программе
- обзорная пешеходная экскурсия по Старому Городу Таллинна
- все дегустации, указанные в программе
- все обеды и ужины, указанные в программе

Оплачивается дополнительно:

- авиа или жд по маршруту Москва-Таллинн-Москва
- оформление визы - 70 евро/паспорт
- оформление мед.страховки - 1 евро/день/человек до 65 лет
- личные расходы

Комиссия для ТА или организаторов - 10%