

Винный тур для профи и любителей "Попробуй Венгрию" (Будапешт-Токай-Эгер-Балатон)

Виноград и вино - одни из самых древних и ценных продуктов питания, которые уже были известны с самых древних времен. В ягодах винограда и вине человек нашел полный набор витаминов и полезных ферментов, позволяющих очень быстро снять усталость, поднять настроение и даже исцелить от некоторых болезней.

Приглашаем вас отправиться в Венгрию - в страну древних и устойчивых винодельческих традиций, где производятся самые разнообразные вина...

Продолжительность: 4 ночи/5 дней (сентябрь-ноябрь 2018 и март-апрель 2019)

Маршрут: Будапешт - Токай - Мишкольцтапольца - Эгер - Геделе - Балатон - Хевиз - Будапешт
СПО: HU-ST-V5

Минимум 7 участников поездки

Программа тура

<p>1 день</p>	<p>Прилет в Будапешт. Обзорно-познавательная экскурсия по городу (3 часа). Вы увидите основные достопримечательности столицы: Площадь Героев, замок Вайдахуняд, "Елисейские Поля" Будапешта - проспект Андрашши, Парламент, Рыбацкий Бастион и Королевский Дворец, собор Матьяша, подниметесь на гору Геллерт с чудесным панорамным видом на Дунай и весь мегаполис. Вечером - фольклорная программа с ужином в винных погребах Bortakomba, которые являются памятником древней и современной профессии региона - виноделию. При входе нас встретит владелец с домашней палинкой и сырным пирожком. После аперитива он познакомит нас с музеем всемирно известных венгерских вин. После дегустации мы пройдем к столу, где начнется пир с самыми известными венгерскими блюдами с особенными винами.</p>
<p>2 день</p>	<p>Завтрак в отеле. Выезд в Токай, центр главного, наиболее известного венгерского винного региона - родина знаменитых на весь мир белых десертных вин "Самородни" и "Асу", а также других исключительно белых сортов токайских вин (а их более 200), таких как "Фурминт", "Харшлевелю". Прогулка по виноградникам, дегустация вина, посещение винодельческих производств. После дегустаций - обед на берегу реки Тисса. Переезд в Мишкольцтапольцу. Купание в термальной минеральной воде в настоящей карстовой пещере. Поселение в отеле. Ужин. Ночь в отеле.</p>
<p>3 день</p>	<p>Завтрак в отеле. Экскурсия по всемирно известному винному региону - Эгер. Эгер - один из самых красивых городов Венгрии. Эгер в западной части Matra Hills, расположенных на северо-востоке страны - один из самых значительных центров виноделия Венгрии. Это город, построенный в стиле барокко, с большими винными погребами, которые вырублены в пещерах из мягкого туфа. В подземных тоннелях протяженностью 13 км хранится огромное количество дубовых бочек с ярко-красными обручами. Мы посетим крепость, минарет, побываем в долине Красавиц, обязательно продегустируем вино (куда ж без этого) и вкуснейший суп-гуляш. По дороге в Будапешт посетим барочный дворец графа Грашшалковича в Гёделлэ - загородную летнюю резиденцию венгерских правителей, этакий венгерский Версаль. Размещение в отеле. Ужин. Ночь в отеле.</p>

<p>4 день</p>	<p>Завтрак в отеле. Выезд в еще один известный винный регион - Балатон. Балатон - самое большое озеро в Европе, его северное побережье хорошо защищено от холодных ветров, а соседство в большой массой воды делает климат мягким. Район озера Балатон разделен на четыре винодельческие области: классические Balaton-Badacsony и Balatonfured-Csopak вместе с Balatonfelvidek, расположены на северном берегу. Южный Берег (в прошлом Balatonboglar) теперь носит название Del - Balaton. Лучшими винами здесь считаются те, на этикетках которых указывают Balatoni и сорт винограда. А Badacsony считается более крепким, сладким вином. Большинство виноградных сортов, которые выращиваются в этом районе, имеют нотки насыщенных специй и пряностей. Почвы здесь вулканические, поэтому отличными образцами, а может, и лучшими в Венгрии, считают местные вина из сортов Совиньон Блан и Шардоне, а также из местного сорта Irsai Oliver, который обладает очень ярким ароматом. Дегустация вин, посещение подвалов. Переезд в Хевиз. Купание в термальном природном озере (по желанию, за доп.плату). Ужин. Ночь в отеле.</p>
<p>5 день</p>	<p>Завтрак в отеле. Свободное время. Выезд в аэропорт.</p>

Стоимость тура на человека при двухместном размещении - **650 евро**

Стоимость тура на человека при одноместном размещении - **770 евро**

Комиссия для ТА или организаторов - 10%

Для профильных СМИ и блогеров - особые условия. Запрос на wine@svoyage.ru

В стоимость включено:

- размещение в отелях по маршруту в выбранном типе номера с завтраками
- трансфер аэропорт-отель-аэропорт
- ужины
- 6 дегустаций по 5 видов вина
- 3 экскурсии (Будапешт, Эгер, Балатон)
- русскоговорящий сопровождающий по всему маршруту
- транспортное обслуживание по маршруту
- ужин в Боркатакомба

Оплачивается дополнительно:

- перелет Москва-Будапешт-Москва
- оформление визы - 75 евро/человек
- оформление мед.страховки - 1 евро/день/человек до 65 лет (2 евро/день/человек старше 65 лет)