

Винно-гастрономический тур для любителей "Вкусная Сербия"

История сербского виноделия насчитывает более тысячи лет. До конца XX века в стране было около 100 тысяч га виноградных полей, но после сербско-албанского конфликта производство вина резко пошло на спад, и осталось всего около 8 тысяч. Сейчас главной целью страны является восстановление площади.

На сегодняшний день сербское вино не очень популярно за пределами Восточной Европы, но оно обладает большим потенциалом, потому что виноградники расположены в тех же широтах, что и знаменитые французские провинции Бургундия и Бордо. Сербия включает в себя пять винодельческих регионов: Почерина-Подгора, Нисава-Южна Морава, Сумадия-Велика Морава, Тимок и Западна Морава.

На них выращивают такие сорта винограда, как Пино Нуар, Каберне Совиньон, Рислинг, Пловдина, Племенка, Гаме, Смедеревка и Прокупач.

2018 г.: любые даты, по запросу

6 ночей/7 дней

минимальное кол-во участников: **6 человек**

Программа тура:

1 день	<p>Прибытие в Белград. Встреча в аэропорту. Обзорная экскурсия по Белграду - знакомство с сербской столицей - Белградом- городом, который был бесчисленное множество раз завоеван врагами, которые хотели занять одно из самых благоприятных мест – пересечение Востока и Запада. Обзорная экскурсия по Белграду включает в себя: панорамный обзор из автобуса - площадь Славия, храм Св. Саввы, Белый дворец, музей 25 мая (мавзолей Тито), улицу Кнеза Милоша, Площадь Республики, Национальный театр, пешеходную зону Кнез Михайлова, Михайловский православный собор и крепость Калемегдан. Ужин в Ресторане <u>Lorenzo & Kakalamba</u> Меню: <ul style="list-style-type: none"> • Холодная закуска «Какаламба» • Куриное филе с хрустящей корочкой, фаршированное сыром горгондзола, подается с овощами, сметанным кремом и грецкими орехами • Зелёный салат • Десерт Панна Котта (напитки за доп.плату)</p>
2 день	<p>Завтрак в отеле. Винодельня Ковачевич - винодельня работает уже 100 лет, соблюдая традиции производства вина. В 2001 году винный завод был модернизирован, и винодельня теперь использует новейшие технологии. Тогда же здесь было произведено 10000 бутылок вина, а в 2009 году эта цифра выросла до 350000, производство игристых по традиционному методу. Хозяин винодельни владеет 5ю гектарами виноградников, которые расположены на южных склонах Фрушкой Горы. Помимо винодельни, семья Ковачевич также управляет Винным Домом, где вы можете продегустировать вкусные местные блюда и вина из винодельни. В Винном Доме также есть и летний сад с прекрасным видом на Фрушку Гору. <u>Дегустация вин и обед включены!</u> Ресторан Два Оленя – Скадарлия Меню (подается на больших тарелках на середину стола): <ul style="list-style-type: none"> • Закуска ассорти: ветчина, сыр, сливки, запеченные бобы, кукурузный хлеб, пирог с сыром, перец крем • Основное блюдо: мясо на выбор (чевапчичи, слива в беконе, копченые колбасы, плескавица) с картофелем • Сезонный салат • Домашний яблочный пирог (напитки за ужином за доп.плату)</p>
3 день	<p>Завтрак в отеле. Музей Николы Тесла - Никола Тесла - сербский ученый, который внес самый большой вклад в науку и технический прогресс, как изобретатель вращающегося магнитного поля и всей системы производства и распределения электрической энергии (двигатели, генераторы), основанной на использовании альтернативного тока. Его имя было дано единице измерения магнитной индукции («тесла»). Тесла также построил генераторы высокочастотных альтернативных токов и высоковольтный трансформатор, известный сегодня как «катушка Тесла». В музее, построенном в его честь, гости могут увидеть и узнать о его главных изобретениях через интересный интерактивный способ, представленный куратором музея. Также, международный аэропорт Белграда носит его имя `` Nikola Tesla``. Винодельня Радованович - Миодраг Радованович - один из лучших и опытных сербских виноделов. Сегодня основной и единственной целью использования современных технологий является сохранение полезных свойств собранного винограда и создание уникального вкуса вина. Наряду с производственной частью винного завода, в котором представлено современное винодельческое оборудование, туристам также посчастливится заглянуть в винный погреб, где хранятся самые высококачественные вина в бочках (баррик) из французского, американского и сербского дубов. <u>Дегустация вин и обед включены!</u> Ресторан Калемегданская Терасса: Меню: <ul style="list-style-type: none"> • Домашняя закуска , прошутто из говядины и свинины, сыр, «каймак», запеченные бобы • Стейк из говядины с луковым соусом, соусом из чернослива и овощей • Витаминный салат • Шоколадный торт с вишней (Напитки за ужином за доп.плату)</p>

4 день	<p>Завтрак в отеле. Винодельня Звонко Богдан - Звонко Богдан винное производство завод начал в 2008 году, поставив перед собой цель производить высококачественные вина, которые будут максимально точно представлять вкус родного региона, путем сочетания специфики и традиции виноградников Палич с новейшими французскими технологиями. Расположенная на берегу своих виноградников и на восточном берегу озера Палич, на севере Сербии, винодельня была построена в стиле модерн, типичном для традиционной архитектуры Палича и близлежащего города Субботица. Великолепное здание Винного завода, которое демонстрирует великолепное сочетание вина и искусства, является достойным и хорошим местом для всех, кто хочет увидеть где и как рождается вино, а также продегустировать чудесный напиток. <u>Дегустация вин и обед включены!</u></p> <p>Ресторан Амбар:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Холодные закуски • Стартеры • Супы и салаты • Овощи • Гриль • Морепродукты / Рыба • Мясо и курица • Десерты <p>(Напитки оплачиваются дополнительно)</p>
5 день	<p>Завтрак в отеле. Музей Тито - Знакомство с тем, кто правил Югославией 35 лет и успешно сыграл свою политическую игру во время холодной войны. Мы узнаем о его беспокойном прошлом, расточительном образе жизни и о том, как его мечта о процветающей Югославии развалилась. Мы посетим музей Иосифа Броза Тито, который хорошо известен во всем мире и увидим большинство его личных вещей, которые он использовал в своей повседневной жизни. Вы будете поражены величием и связями, которыми обладал этот великий человек!</p> <p>Винодельня Темет - Уважая природу, солнце и землю, винный завод Темет был построен на вершине холма, окруженного виноградниками. Его создание – захватывающий путь, наполненный открытиями и препятствиями. Слово Темет происходит от латинского слова «temetum», что означает – «сильное и мощное, вино с характером». Расположенный на красивых склонах, которые обеспечивают идеальное воздействие солнца, винный завод Темет был сформирован под сильным влиянием окружающей среды, стремясь найти гармонию в работе и жизни под одной крышей. Уважение к винограду и почве, в которой он растет, сформировало характер производимого здесь вина. <u>Дегустация вин и обед включены!</u></p> <p>Ресторан Ковач:</p> <p>Меню</p> <ul style="list-style-type: none"> • Закуска: салат из стейка говядины, сыр из масла, ветчина Негуш, перец с сливочным сыром, панированный фаршированный перец • Основное блюдо: котлетка с грибами, индейка в мускатном вине, куриная голень фаршированная копченым сыром (все в одной тарелке) • Зеленый салат • Крем-пирог с соусом из клубники <p>(Напитки за доп.плату)</p>
6 день	<p>Винодельня Пик Опленач - В самом сердце Шумадии, под скалистыми холмами Опленач и с залитыми солнцем холмами, расположен город Топола - колыбель независимости Сербии, столица королевской семьи Сербии. Город, где вино достойно королевских столов в Европе, город, который был назван столицей сербского вина. В этом городе, где природные и культурные ресурсы, чистый воздух и самое ароматное вино живут в гармонии, помещается винодельня Пик Опленач. <u>Дегустация вин и обед включены!</u></p> <p>Ресторан Мадера:</p> <p>Меню</p> <ul style="list-style-type: none"> • Закуска: Сербский hors d'oeuvre • Говядина турнедо подается с соусом Мадейра • куриная печень и грибы • Витаминный салат • Шоколадный торт <p>(Напитки оплачиваются дополнительно)</p>
7 день	<p>Завтрак в отеле. Трансфер в аэропорт</p>

В стоимость тура включено:

- размещение на 6 ночей/7 дней в выбранном отеле
- завтраки в отеле
- транспорт на все поездки
- трансферы на встречу и проводы
- сопровождение русскоговорящим сопровождающим по маршруту
- обеды или ужины по программе
- визиты на винодельни и дегустации вина

Дополнительно оплачивается:

- напитки во время обедов/ужинов
- налог в отеле - 1,5 евро/человек/день
- перелет Москва-Белград-Москва

Стоимость тура на человека, в евро

кол-во человек	Одноместное размещение	Двухместное размещение
при группе 6 человек	1100	910
при группе 7 человек	1070	885
при группе 8 человек	1045	870
при группе 9 человек	1030	850
при группе 10 человек	1020	750

Комиссия для ТА - 50 евро/человек