

Винно-гастрономический тур для Профи "Неизвестная и 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 (предпочтительно заезды с четверга по воскресенье или с пятницы по понедельник)

3 ночи/4 дня

СПО: SRB-ILS-WP

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</p> <p>1. Посещение Винодельни Ковачевич 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 закуски включены!</u></p> <p>2. Посещение Винодельни Звонко Богдан 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>
2 день	<p>Завтрак в отеле.</p> <p>1. 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. Дегустация вин и обед включены!</p> <p>2. 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. Дегустация вин и закуски включены!</p>
3 день	<p>Завтрак в отеле.</p> <p>Одним из обязательных пунктов по "дороге вина" в Сербии являются виноградники на Опленац и местечко Винча близ Тополы, которое славится производством фруктов, а с начала 90-х годов прошлого века и высококачественными винами.</p> <p>1. Винодельня Александрович, которую ежегодно посещают около 15 тысяч любителей вина, это модель современного винного производства и винного туризма. Туристы сначала посещают виноградники, чтобы на месте познакомиться со спецификой выращивания винограда и основными сортами для производства марочных вин. После этого виноделы показывают фильм, рассказывающий об истории виноградарства в этих краях. Затем следует посещение винодельни с дегустацией продукции.</p> <p>2. Винодельня Пик Опленац - В самом сердце Шумадии, под скалистым холмом Опленац 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 Опленац. <u>Дегустация вин и обед включены!</u></p>
4 день	<p>Завтрак в отеле. Свободное время в городе. Трансфер в аэропорт.</p>

В стоимость тура включено:

- размещение на 3 ночи/4 дня в апартамент-отеле Lazar Lux 4* в центре Белграда
- завтраки в отеле
- транспорт на все поездки
- трансферы на встречу и проводы
- сопровождение русскоговорящим сопровождающим по маршруту
- визиты на винодельни и дегустации вина с закусками или обедом

Дополнительно оплачивается:

- напитки во время обедов/ужинов (если не указано)
- ужины
- налог в отеле - 1,5 евро/человек/день
- перелет Москва-Белград-Москва

Примечание! Для граждан РФ оформление визы не требуется!

Стоимость тура на человека, в евро

Предусмотрено двухместное размещение. Стоимость одноместного размещения по запросу.

кол-во человек	Двухместное размещение
при группе 6 человек	650
при группе 7 человек	615
при группе 8 человек	595
при группе 9 человек	575
при группе 10 человек	560
при группе 11 человек	545
при группе 12 человек	535
при группе 13 человек	525
при группе 14 человек	515
при группе 15 человек	499

Внимание! Для преподавателей/руководителей Винных школ/Школ Сомелье предусмотрено одно бесплатное место в туре.
 Для профильных блогеров и СМИ - особые условия участия в поездке. Подробности по запросу: wine@svoyage.ru

Комиссия для ТА или организаторов - 50 евро/человек