




Wino, miód i architektura czyli Szczecin nieznany

Opera – Filharmonia – Winnica Turnau

 21–24 kwietnia 2022

 3450 PLN

 Wycieczkę prowadzi
Justyna Korn-Suchocka

Szczecin, „miasto – pływający ogród”, zasługuje na uwagę nie tylko ze względu na piękne położenie. Nagrodzony w najbardziej prestiżowym konkursie architektonicznym Europy zjawiskowy budynek filharmonii im. Karłowicza i jedna z najpiękniejszych scen operowych Polski to artystyczne wizytówki miasta. W pełnych tajemnic piwnicach przechowywana jest legendarna Starka – polska wódka, której tradycja sięga wielu wieków wstecz. Niezwykłe dzieje Pomorza Zachodniego, związanego z Piastami i Jagiellonami oraz historią dynastii Gryfitów zdają się być na wyciągnięcie ręki dzięki pieczołowicie odrestaurowanym szczecińskim zabytkom. Jeśli dodamy do tego świetne polskie wina z niedalekich winnic Turnau i Kojder oraz nagradzane na światowych konkursach miody tworzone w cieniu pomorskiej komandorii Templariuszy, odkryjemy nową perłę na polskim szlaku kultury i wina.

Dzień 1 Smaki po drugiej stronie lustra

Zakwaterowanie w hotelu w centrum Szczecina. Wieczorem kolacja klubowa z winami w restauracji „Z drugiej strony lustra” wyróżnionej przez **Żółty Przewodnik Gault&Millau**, a prowadzonej przez obdarzoną niezwykle temperamentem i talentem szefową Iwonę Niemczewską – w menu regionalne produkty slow food.

Dzień 2 Starka, Turnau i filharmonia

Dzień zaczniemy od Starki, gdzie pojedziemy do piwnic pełnych beczek wypełnionych szlachetną, starzoną przez dekady wódką o wielkiej tradycji. Następnie odwiedzimy **winnicę Turnau**, która powstała dzięki zaangażowaniu kuzynów – znanego muzyka Grzegorza i biznesma-





na Zbigniewa. Skosztujemy tu najlepsze polskie wina i posłuchamy opowieści o tym, czy pasja i talent wystarczają by tworzyć wybitne wina pod Szczecinem. Spacer po Szczecinie **śladami Książąt Pomorskich** przybliży nam nieznaną historię tego miasta. Ród Gryfitów należał do grona znamienitych mecenasów sztuki – znajdujący się w szczecińskim Muzeum Narodowym Portret Filipa I pędzla Luca Cranacha Młodszego, to jeden z najcenniejszych przykładów malarstwa z tego okresu w polskich zbiorach. Wieczorem udamy się na koncert w Filharmonii Szczecińskiej, który poprzedzi wspólne zwiedzanie tego wybitnego budynku.

Dzień 3 Skarby Gryfitów

Rankiem ruszymy na południe. Na początku czeka nas wizyta w winnicy rodziny **Kojder**. To rewelacja ostatnich sezonów. Skosztujemy tu słynnych musujących win rodzących się na kredowych „szampańskich” glebach. Następnie odwiedzimy wytwórnię **Dziki Miód** w Chwarszczanach należącą do rodziny Piwowarów, aby zdegustować wielokrotnie nagradzane, rzemieślnicze miody pitne i poznać tajniki ich produkcji. W miodosytnej zjemy też wspólny lunch. W drodze powrotnej do Szczecina zajrzemy do **kaplicy Templariuszy** – zabytku klasy zero i najlepiej zachowanej tego typu budowli w Polsce. Wieczorem zjemy wczesną kolację w restauracji słynącej z najlepszych

śledzi w Polsce i niezwyklej osobowości właściciela. Chętni będą mogli wybrać się tego dnia na spektakl w **Operze na Zamku Książąt Pomorskich**.

Dzień 4 Powrót

Śniadanie, wykwaterowanie do godziny 12.00.

Fakultatywnie:

Wizyta w kolejnym pięknie odrestaurowanym budynku Szczecina – modernistyczna stacja przekaźnikowa sprzed 100 lat to dziś **Trafo** czyli centrum sztuki współczesnej. Orowadzanie z przewodnikiem, który wprowadzi nas w świat nowoczesnego myślenia o roli sztuki i artysty.

Gwarantujemy:

Zakwaterowanie: 3 noclegi w pokojach dwuosobowych w hotelu o standardzie 4* (pokoje jednoosobowe za dopłatą 550 PLN), wyżywienie 2 razy dziennie: śniadania i obiady lub kolacje (w zależności od programu), wino do obiadów/kolacji w ilości ok. ½ butelki na osobę, wizyty i degustacje zgodnie z programem, bilety wstępu do zwiedzanych obiektów, koncert w filharmonii, opiekę pilota-specjalisty winiarskiego, opiekę lokalnych przewodników w Szczecinie.

Dodatkowo płatne: posiłki, napoje oraz świadczenia niewymienione w ofercie, pokój jednoosobowy – 550 PLN, Opera na Zamku – ok. 85 PLN

