





Winiarski grand tour po Węgrzech

8 najważniejszych regionów w 8 dni

 3–10 lipca 2022

 8500 PLN

 Wyjazd prowadzi **Wojciech Giebuta**

Węgry to jeden najbliższych nam regionów winiarskich świata. Nie tylko geograficznie, ale przede wszystkim historycznie, kulturowo i kulinarnie – bo przecież skoro smakują nam wina do madziarskiej kuchni to i do naszej, polskiej, będą także doskonałe. Niemal każdy, kto choć trochę interesuje się enologią, miał okazję odwiedzić któryś z regionów położonych między Dunajem a Balatonem. Znamy Tokaj, odwiedzamy Eger – a co z pozostałymi dwudziestoma regionami winiarskimi tego kraju? Zapraszamy do odbycia tygodniowej podróży, która obejmie wszystkie najważniejsze regiony winiarskie Węgier. Wybierz się z nami i spróbuj najlepszych win od „bratanków”.

Dzień 1 Győr

Na naszą wyprawę wyruszymy autokarem z Krakowa. Po południu dojedziemy do urokliwego miasta Győr położonego nad dwiema rzekami – Dunajem i Rabą. Węgierską przygodę rozpoczniemy od wytwornej kolacji złożonej z klasyków madziarskiej kuchni, takich jak zupa paprykowa z mangledką. Nocleg w Győr.

Dzień 2 Pannonhalma i Somló

Pierwszym punktem następnego dnia będzie położony przy granicy słowacko-węgiersko-austriackiej region Pannonhalma. Miejsce to słynie z najstarszego na tych ziemiach opactwa benedyktyńskiego. Od XI wieku tutejsi mnisi uprawiali winorośl rozpoczynając trwające nieprzerwanie już niemal tysiąc lat tradycje winiarskie na tych terenach. Rano zwiedzimy wpisane na listę UNESCO opactwo z jego monumentalną bazyliką oraz robiącą wrażenie biblioteką. Przed południem czeka nas wizyta w położonych pod klasztorem piwnicach i pierwsza degustacja, w której prym będą wiodły najlepsze na Węgrzech rieslingi. Po południu odwiedzimy Somló, jeden z najmniejszych regionów winiarskich w kraju. Jego winnice ograniczają się niemal wyłącznie do jednego wzgórze będącego wygasłym wulkanem. Podczas pobytu w winnicy założonej przez Józsefa Kreinbacher skosztujemy białych, niezwykle oryginalnych win z odmiany juhfark. Dzień zakończy

czy wspólna pięciodaniowa kolacja degustacyjna, połączona z dalszym próbowaniem win. Nocleg w hotelu przy winnicy Kreinbacher.

Dzień 3 Badacsony, Siklós, Villány

Kolejnego dnia rano wyruszymy nad największe jezioro na Węgrzech. Tutaj zapukamy do drzwi winiarni, której właścicielem był najwybitniejszy przedstawiciel lokalnych winiarzy, niezwykle zasłużony dla regionu Huba Szeremley. Pochodzącą z czasów rzymskich drogą wjedziemy na zbocze dawnego wulkanu Badacsony. Tu, przed wejściem do historycznej, liczącej ponad 300 lat piwnicy będziemy podziwiali odbijające się w wodach Balatonu słońce i degustowali wina. Wśród nich nie zabraknie słynnej endemicznej odmiany kéknyelű.





Pierwszą część dnia zakończymy obiadem w położonej wśród winnic, z widokiem na jezioro, restauracji St. Urban. Podczas posiłku zostaną podane potrawy z fogasa – miejscowej odmiany sandacza. Po południu obierzemy kurs na najbardziej wysunięte na południe regiony winiarskie Węgier – Siklós oraz Villány. Dzięki wyjątkowemu klimatowi i bliskości Morza Śródziemnego regiony te uznawane są za najlepsze miejsca do produkcji czerwonych win na Węgrzech. W Villány odwiedzimy położoną w centrum miasteczka winiarnię, należącą do czołowego producenta tego regionu. W ciągnących się setkami metrów piwnicach, wybudowanych przez Józsefa Bocka, zdegustujemy między innymi słynne Bock Cuvée. Nocleg w Villány.

Dzień 4 Szekszárd

Niezwykle pracowite przedpołudnie spędzimy w południowej części regionu Villány, w położonych wśród winogradów nowoczesnych winnicach Sauska i Vylyan. Tu zjemy na tarasie lunch z widokiem na winnice oraz położoną już po drugiej stronie granicy Chorwację. Po południu, kierując się na północ, przejedziemy do następnego ważnego miejsca na winiarskiej mapie Węgier – do Szekszárd. To właśnie tu po raz pierwszy nadano winu nazwę bikavér. Prawdziwego bikavéra, a także innych win z odmian kadarka, kékfrankos i kékoportó próbować będziemy w piwnicach znakomitego producenta – Ferenca Taklera. Wieczorem czas wolny w należącym do winnicy pensjonacie. Nocleg Szekszárdzie.

Dzień 5 Mátra

Tego dnia przekroczymy Dunaj, aby dostać się do regionu Mátra. Zanim odwiedzimy pierwszą winnicę, wyjedziemy na najwyższy szczyt dzisiejszych Węgier – mierzący niewiele ponad 1000 metrów n.p.m. Kékes. Region Mátra słynie przede wszystkim z win białych i tych właśnie nie zabraknie podczas degustacji i obiadu w tutejszej winnicy. Wieczorem dojedziemy do Egeru. Po zakwaterowaniu znajdziemy czas na odpoczynek, wieczorny spacer po mieście oraz kolację we własnym zakresie w rekomendowanej przez lokalnych winiarzy restauracji. Nocleg w Egerze.

Dzień 6 Eger

Dzień w Egerze spędzimy bardzo aktywnie. Przed południem planujemy wizytę winnicy Laczkó Borház. Po południu chętni będą mogli skorzystać z pamiętających czasy tureckie kąpielisk termalnych

lub zwiedzić miasto z przewodnikiem. Podczas spaceru zobaczymy między innymi zamek, z obroną którego wiąże się legenda o winie egri bikavér. Opowieść o tym winie będzie kontynuowana podczas fakultatywnej degustacji sześciu najlepszych bikavérów w klasie rezerwa z historycznych roczników. Wieczorem wszyscy udamy się do pobliskiej miejscowości Noszvaj, gdzie swoją winnicę posiada nestor tutejszych winiarzy Vilmos Thummerer. Tu przejdziemy liczącymi kilkaset metrów podziemnymi korytarzami, w których powstają i dojrzewają wyjątkowe wina. Okazją do ich spróbowania będzie kolacja urządzona w dziewiętnastowiecznych piwnicach. Nocleg w Egerze.

Dzień 7 Tokaj

Na zakończenie naszej wyprawy odwiedzimy najbliższy nam region – Tokaj. Bezpośrednio po dotarciu na miejsce zwiedzimy winnice Grand Tokaj. Poznamy cały proces powstawania najlepszych słodkich win na świecie, zwiedzimy piwnice, w których leżakują najcenniejsze roczniki, a przede wszystkim skosztujemy wszystkich głównych typów tokajskich win – od wytrawnego furminta zaczynając, a na słynnej aszú esencji kończąc. Potem wybierzemy się do winnicy, która należy do dziesiątki najwyżej cenionych producentów tego niewielkiego regionu. Po czasie wolnym i lunchu w miasteczku Tokaj pojedziemy zakwaterować się w miejscowości Tállya. Podczas kolacji pożegnalnej, w restauracji urządzonej w dawnej kurii szlacheckiej, degustować będziemy znamienite tokajskie wina z okolicznych winnic. Przekonamy się też jak smakuje foie gras z 6-ścio puttonowym tokajem aszú. Nocleg w Tállya.

Dzień 8 Lewocza

Po śniadaniu udamy się w drogę powrotną do Polski. Po drodze zatrzymamy się na spacer po pięknym, historycznym miasteczku Lewocza na słowackim Spiszu, gdzie we własnym zakresie zjemy lunch. Powrót do Krakowa planowany jest w godzinach wieczornych.



Uwaga: organizator zastrzega sobie prawo do zmiany kolejności realizacji poszczególnych punktów programu.

Gwarantujemy:

Zakwaterowanie: 7 noclegów w pokojach dwuosobowych (pokoje jednoosobowe za dopłatą 1200 PLN); transport luksusowym autokarem na całej trasie wycieczki; wyżywienie: 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; ubezpieczenie Signal Iduna KL, NNW i bagaż; opiekę specjalisty winiarskiego oraz lokalnego przewodnika polskojęzycznego.

Dodatkowo płatne: posiłki, napoje oraz świadczenia niewymienione w ofercie; ewentualne bilety wstępu do zwiedzanych obiektów i zwyczajowe napiwki – 40 EUR/os.; dopłata do pokoju jednoosobowego 1200 PLN; fakultatywna degustacja historycznych bikavérów 45 euro