



Winobranie w Słowenii

Goriška Brda – Styria – Lublana – Jeruzalem

 21–26 września 2022

 2290 PLN + 800 EUR + przelot od 1500 PLN

 Wycieczkę prowadzi
Justyna Korn-Suchocka

Słowenia jest zaskakująca! Ten mały kraj wielkich win zachwyca ośnieżonymi szczytami Alp Julijskich na północy, śródziemnomorskimi atrakcjami południowego wybrzeża i iście tokańskimi krajobrazami na zachodzie i wschodzie kraju. Słowenci to naród miłujący porządek niczym Austriacy, a dobre jedzenie i wino niczym Włosi. Winorośl rośnie tu wszędzie, a lokalna odmiana rebula ma status dobra narodowego. Zapraszamy na winobranie, kolacje w doskonałych restauracjach, wspaniałe widoki i dużą dawkę turystycznych atrakcji.

Dzień 1 Dolina Vipavy

Z lotniska pod Lublaną przejedziemy malowniczą trasą wzdłuż doliny Vipavy do hotelu w zagubionej pomiędzy winnicami miejscowości Kazana. Po drodze wstąpimy do winnicy BRIC, gdzie właściciel uraczy nas znakomitymi winami swojej produkcji i specjalnie do nich dobranymi lokalnymi przekąskami. Towarzyszyć będzie nam również sąsiad winiarza, Damian Buraczewski, autor bloga SloVine.com wybranego Winiarskim Blogiem Roku 2019 magazynu „Czas Wina”. Damian zaprezentuje wina z regionów Słowenii, których nie będziemy zwiedzać na dalszych etapach wycieczki. Wieczorem kolacja powitalna z winami z regionu Goriška Brda. Nocleg w Garni Hotel Dvor w Kozana.

Dzień 2 Włoskie rarytasy i słoweńskie frykasy

Na początek wybierzemy się do graniczącego ze Słowenią regionu Friuli, który słynie z najlepszych białych etykiet we Włoszech. Tutaj skosztujemy lokalnych win i dowiemy się, co łączy winnice słoweńskie z wło-

skimi. Chętni udadzą się na lunch do jednej z 50 najlepszych restauracji świata prowadzonej przez charyzmatyczną Anę Roš. Skosztują tam 23 małych dań oraz dobranych do nich miejscowych win. Popołudnie spędzimy u stóp Alp Julijskich, w okolicy miejscowości Kobarid, którą uwiecznił Ernest Hemingway w „Pożegnaniu z bronią”. Wczesnym wieczorem odpoczniemy w chłodnych murach słynnej świątyni Cividale del Friuli wzniesionej przez Longobardów w VIII wieku. Czas wolny na kolację i spacer po miasteczku. Nocleg w Garni Hotel Dvor w Kozana.

Dzień 3 Winobranie w smokingu

Przed południem prawdziwe winobranie zakończone posiłkiem w domu miejscowego winogrodnika. Tradycyjna kuchnia, serdeczni gospodarze i wspaniałe wina będą nagrodą za trud w winnicy! Wizyta w renomowanej winiarni Goriška Brda doskonale uzupełni wiedzę praktyczną nabytą przy zbiorach. Pionowe degustacje roczników, próbki win prosto z beczek i spacer po imponujących piwnicach, to tylko część atrakcji. Wieczorem, po odpoczynku w hotelu, spora daw-



ka emocji przy ruletce i Black Jacku oraz elegancka kolacja w jednym z kasyn Nowej Goricy. Nocleg w Garni Hotel Dvor w Kozana.

Dzień 4 Jaskinie, piwnice i podniebne widoki

Rano wymeldujemy się z hotelu w Kazana i przejedziemy do Postojno, gdzie zwiedzimy największe w Europie jaskinie krasowe. Po pełnej wrażeń wycieczce wśród stalaktytów i stalagmitów będzie czas wolny na wczesny lunch i podróż na wschód Słowenii, do regionu winiarskiego Podravje. Popołudnie spędzimy w magicznym miasteczku Ptuj, szczytującym się rzymską przeszłością, festiwalem poezji i najstarszą butelką wina w Słowenii. Po degustacji w winiarni Ptujaska Klet i spacerze udamy się na kolację z winiarskimi niespodziankami w położonej tuż nad Drawą restauracji Ribič. Wieczorem dotrzemy do hotelu na samym szczycie wzgórza, skąd roztacza się niesamowity widok na okoliczne winnice. Nocleg w Dvorec Jeruzalem.

Dzień 5 Verus i tajemnica długowieczności

Po śniadaniu spotkamy się z właścicielami winiarni Puklavec którzy przybliżą fenomen winiarskiego terroir pomiędzy Ormož i Jeruzalem. Zwiedzimy ich winiarnię i zdegustujemy kilka win, a następnie udamy się do pobliskiego Mariboru by zobaczyć Starą Trtę – najstarszą owocującą winorośl na świecie – i skosztować win z różnych części Podravja podczas degustacji przekrojowej. Będzie też czas na lunch we własnym zakresie i krótki spacer po zabytkowej części Mariboru. Powrót do Jeruzalem i pożegnalna kolacja z winami Verus w słynącej z doskonałej kuchni lokalnej restauracji. Nocleg w Dvorec Jeruzalem.



Dzień 6 Złoto Styrii i miasto smoków

Wymeldowanie z hotelu i przejazd do tłoczni oleju dyniowego – specjalności Styrii. Po degustacji wyruszymy do Lublany, by zwiedzić historyczne centrum tego pięknego miasta z licznymi rzeźbami smoków i poczuć jego niezwykłą atmosferę. Czas wolny na lunch oraz ostatnie zakupy. Po południu przejazd na lotnisko i wylot do Polski.



Gwarantujemy:

- Przelot na trasie Warszawa – Lublana (loty liniami rejsowymi), przejazdy na miejscu
- zakwaterowanie: 5 noclegów w pokojach dwuosobowych w hotelach o standardzie 4* (pokoje jednoosobowe za dopłatą 250 EUR)
- wyżywienie 2 razy dziennie (za wyjątkiem drugiego dnia, kiedy obiad jest płatny osobno): śniadania i obiady lub kolacje (w zależności od programu)
- wino do obiadów/kolacji w ilości ok. 1/2 butelki na osobę, wizyty i degustacje zgodnie z programem

- bilety wstępu do zwiedzanych obiektów
- opiekę pilota-specjalisty winiarskiego
- opiekę lokalnych przewodników
- ubezpieczenie KL, NNW, COVID i bagaż

Dodatkowo płatne: posiłki, napoje oraz świadczenia niewymienione w ofercie, pokój jednoosobowy – 250 EUR, fakultatywny posiłek w Hiša Franko, jednej z 50 najlepszych restauracji na świecie, składający się z 23 małych dań i dobranych do nich win – 390€, ewentualne dodatkowe bilety wstępu do obiektów innych niż zaplanowane na trasie wycieczki, zwyczajowe napiwki – ok. 40 EUR/os.



Fakultatywny posiłek w restauracji Hiša Franko

Najważniejsze atrakcje



Odwiedź restaurację prowadzoną przez **najlepszą szefową kuchni** na świecie



Spróbuj **23 dań** w zaledwie trzy godziny



Przekonaj się, jak smakuje koźlina podawana z mięsem kraba



Skosztuj **sera Tolmnic starzonego 5 lat** w piwnicach Valtera Kramara



Poznaj naturalne słoweńskie **wina najwyższej klasy**



Zobacz **Dolinę Soczy**, malowniczy zakątek na końcu świata

Pierwsze pochlebne artykuły o Hiša Franko w prasie międzynarodowej pojawiły się w roku 2011, ale prawdziwa lawina ruszyła w 2016, kiedy Netflix poświęcił Anie jeden z odcinków serialu Chef's Table. „Nie byliśmy na to przygotowani. Nagle pojawiły się rezerwacje z całego świata, tłumy gości i dziennikarzy. To był znów bardzo trudny czas, ale nie narzekam. Dzięki filmowi o mnie wielu ludzi dowiedziało się, że istnieje taki kraj jak Słowenia i gdzie jest położony” – dodaje szefowa kuchni, Anna Rož ze śmiechem.

Rok później została uznana przez akademię konkursu World's 50 Best Restaurants najlepszą szefową kuchni na świecie, a w 2018 Hiša Franko pojawiła się na liście stu najlepszych miejsc do odwiedzenia na świecie według magazynu „Time”. Ana ma do swoich sukcesów spory dystans. „Hiša po słoweńsku oznacza dom. Hiša Franko to także nasz dom; mieszkamy tu z dziećmi i psami na tyłach restauracji. Od 44 lat niezmiennie to rodzinny biznes; nie mamy udziałowców czy partnerów. I do dziś, mimo tej całej wrzawy wokół nas, uważam, że miłość jest najważniejsza. Bez niej nie można osiągnąć niczego”.

