




Wina wokół jeziora Garda

Trydent – Veneto – Prosecco

 11–17 września 2022

 3480 PLN + 1410 € + przelot od 1890 PLN

 Wycieczkę prowadzi
Wojciech Giebuta

Położone na granicy Lombardii i Veneto jezioro Garda to jeden z najpiękniejszych zakątków Włoch. Krystalicznie czyste wody od południa otoczone są łagodnymi wzgórzami, które porastają winnice. Na północy natomiast piętrzą się alpejskie szczyty schodzące niemal do samego brzegu. Wokół urocze miasteczka i zawieszane nad wodą wille oraz zamki. A w pobliżu jedne z najstynniejszych win Italii – amarone della valpolicella oraz prosecco. Ponadto niepowtarzalnej klasy, pełne uroku zabytki oraz fantastyczna kuchnia charakterystyczna dla okolic Werony i Wenecji.

Dzień 1 Limone sul Garda

Po przylocie do Bergamo przejedziemy do miasteczka Limone położonego na zachodnim brzegu jeziora Garda. Zakwaterujemy się w hotelu tuż nad samym brzegiem, a każdy pokój będzie miał **widok na jezioro** oraz otaczające je góry. Wieczorem udamy się na powitalną kolację podczas której degustować będziemy wina z lombardzkiej części regionu.

Dzień 2 Od Gardy do Trydentu

Dzień rozpoczniemy od rejsu po jeziorze, podczas którego dojedziemy w okolice Malcesine. Z pokładu statku będziemy mogli podziwiać nie tylko Alpy ale także zawieszoną tuż nad taflą jeziora średniowieczną twierdzę rodziny Scaligerich. Następnie przejedziemy do mało znanego lecz niezwykle dynamicznie rozwijającego się regionu winiarskiego jakim jest Trento (Trydent). Pierwszą winnicą, do której się udamy, będzie posiadłość rodziny **Pisoni**, gdzie zjemy wspólny lunch. Podczas posiłku czeka nas degustacja całej palety tutejszych win. Zaczynając od doskonałych musiaków, a na wi-

nie z lokalnej odmiany rebo skończywszy. Podobnie jak amarone, robi się je ze specjalnie suszonych owoców. Drugą odwiedzaną tego dnia winnicą będzie **Maso Martis**. Prowadzone przez dwie siostry przedsiębiorstwo słynie z najlepszych w okolicy win musujących zwanych Trentodoc. Prawdziwą gratką będzie możliwość skosztowania wina, które dojrzewało nad drożdżowym osadem równe 100 miesięcy! Wieczorem przejedziemy do hotelu położonego wśród winnic, w samym centrum obszaru produkcji prosecco.

Dzień 3 Najlepsze prosecco świata

Kolejny cały dzień spędzimy w Conegliano i **Valdobbiadene**, gdzie powstają najlepsze wina prosecco. Przed południem odwiedzimy winnicę Ruggeri. Wizytę zaczniemy od przejazdu na stoki Cartizze – najlepszej parceli w całym regionie. Po spacerze czekać nas będzie degustacja, podczas której skosztujemy kilku win musujących pochodzących z różnych działek, w tym naturalnie swoiste „grand cru” jakim jest Cartizze. Po wspólnym lunchu przejedziemy najbardziej widokowym odcinkiem **Strada del Prosecco**, gdzie winnice pięknie



prezentują się na tle piętrzących się na horyzoncie Alp. Po południu czeka nas wizyta w jednej z najpiękniejszych posiadłości w regionie. Siedzibą winnicy Villa Sandi jest **renesansowa rezydencja z XVI wieku**. Nasz spacer rozpoczniemy właśnie od zwiedzenia tego pięknego miejsca. Następnie przejdziemy przez oświetlone świecami pałacowe piwnice gdzie czekać nas będzie kolejna degustacja. Późnym popołudniem wrócimy do hotelu, gdzie znajdziemy czas wolny na odpoczynek przy basenie. Wieczorem chętni będą mogli wybrać się do pobliskiego Conegliano na kolację we własnym zakresie.

Dzień 4 W kręgu Palladia

Po intensywnym okresie degustacji czeka nas dzień ze sztuką. I to sztuką na najwyższym poziomie, będziemy mieli bowiem unikatową szansę na zobaczenie najważniejszych dzieł słynnego renesansowego **architekta Andrei Palladia**. Jego budowle na trwałe zmieniły wygląd światowej architektury, a jego wpływy przetrwały aż do XIX wieku. Widać to choćby w architekturze polskich dworców szlacheckich. Wraz z polskojęzycznym przewodnikiem i historykiem sztuki zwiedzimy **Villę Rotonda**, Bazylikę oraz **Teatro Olimpico** – najstarszy zachowany do dziś budynek zadaszonego teatru. W przerwie zwiedzania znajdziemy czas na spacer oraz lunch we własnym zakresie w centrum Vicenzy.

Po południu przejedziemy do kolejnego regionu winiarskiego – **Colli Berici**. Tutaj odpoczniemy nieco od lokalnych odmian winogron, gdyż w tej części Włoch królują francuskie odmiany z cabernetem i merlotem na czele. Po wizycie w winnicy zjemy wczesną kolację. Późnym wieczorem dojedziemy do położonej w regionie Valpolicella **posiadłości Massimago**, która na kolejne trzy dni stanie się naszym domem.

Dzień 5 Wielkie wina soave

Tuż po śniadaniu udamy się na spacer po winnicach oraz degustację win z rodziny valpolicella. Spróbujemy zatem classico, ripasso, recioto oraz najszlachetniejszego z całej grupy – amarone. Jeszcze przed południem pojedziemy do pobliskiej, znanej z białych win, apelacji **Soave Classico**. Zaczniemy od spaceru po murach górnego nad miastem zamku, które jest symbolem całego regionu. Następnie czeka nas fantastyczna wizyta u najstarszego i jednego z najwyższych cenionych producentów wina w tym miejscu. Degustacja win rodziny Gini uświadomi nam, że wśród win soave można spotkać nie tylko lekkie i delikatne, ale także ciężkie, solidne i niezwykle bogate białe wina w klasie **riserva i superiore**. Popołudnie spędzimy odpoczywając na tarasach Massimago, gdzie o zachodzie słońca zostanie podana kolacja.

Dzień 6 Werona i amarone

Wreszcie dotrzemy do najważniejszego miasta regionu, do **Werony**. Rozpoczniemy od spaceru po historycznej części miasta. Nasza przewodniczka pokaże nam słynny amfiteatr z czasów rzymskich, zamek rodziny della Scala, zabłądzimy też w uliczkach średniowiecznego miasta po których kiedyś przechadzali się członkowie rodzin Capulettich i Montecchich. Po południu wybierzemy się do położonej w regionie **Valpolicella Classico** zaprzyjaźnionej z nami winiarni Monte Faustino. Prowadzący ją bracia Fornaser oprowadzą nas po zorganizowanym w zabytkowym domostwie mini muzeum. Kolejnym punktem programu będzie degustacja doskonałych win oraz lunch, którego najważniejszym punktem będzie słynne risotto con vino amarone! Po powrocie do Werony zakwaterujemy się, a następnie będziemy mieli nieco czasu na zakupy i kolację we własnym zakresie.



Dzień 7 Mantua

Tego dnia, objeżdżając jezioro Garda od południa udamy się do Mantui. To piękne miasto, które mitościcy opery kojarzą przede wszystkim z Rigolettem, gdyż to właśnie tutaj toczy się akcja słynnej opery Verdiego. My natomiast zwiedzimy bajeczny **pałac książąt Gonzagów**, w którym będziemy mogli podziwiać prace wielkich twórców włoskiego renesansu i manieryzmu. Następnie przespacerujemy się do historycznego centrum miasta, gdzie w czasie wolnym będziemy mogli zjeść lunch oraz ostatni raz podczas tej wyprawy poczuć klimat wspaniałych włoskich miast. Po południu przejedziemy do Bergamo, aby wczesnym wieczorem wylecieć do Polski.

Gwarantujemy:

Przelot na trasie Warszawa – Bergamo – Warszawa (loty liniami rejsowymi), przejazdy na miejscu, zakwaterowanie: 6 noclegów w pokojach dwuosobowych w hotelach i pensjonatach o wysokim standardzie (pokoje jednoosobowe za dopłatą 240 EUR), wyżywienie 2 razy dziennie: 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, opiekę pilota-specjalisty winiarskiego, opiekę polskojęzycznych lokalnych przewodników, ubezpieczenie KL, NNW, COVID i bagaż.

Dodatkowo płatne: posiłki, napoje oraz świadczenia niewymienione w ofercie, pokój jednoosobowy – 240 EUR, ewentualne dodatkowe bilety wstępu do obiektów innych niż zaplanowane na trasie wycieczki, zwyczajowe napiwki – ok. 50 EUR/os.