




Wina wokół jeziora Garda

Trydent – Veneto – Prosecco

 9–15 września 2024

 4730 PLN + 2120 EUR + przelot od 1890 PLN

 Wycieczkę prowadzi **Dorota Romanowska**

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 najślawniejszych 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, a 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 **Riva del Garda**. 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 zdegustujemy całą paletę win, zaczynając od doskonałych musiaków, a na winie z lokalnej odmiany rebo kończąc. Podobnie

jak amarone, robi się je ze specjalnie suszonych owoców. Wieczorem przejedziemy do hotelu położonego wśród winnic, w samym centrum obszaru produkcji prosecco.

Dzień 3 Najlepsze prosecco świata

Kolejny 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 także tych ze swoistego „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 Villa Sandi – jednej z najpiękniejszych posiadłości w regionie z siedzibą w **renesansowej rezydencji z XVI wieku**. Nasz spacer roz-

poczniemy właśnie od zwiedzenia tego pięknego miejsca. Następnie przejdziemy przez oświetlone świecami pałacowe piwnice, gdzie czekać nas będzie kolejna degustacja. Późnym popołudniem wrócimy do hotelu; wówczas będzie czas wolny na odpoczynek przy basenie oraz kolację we własnym zakresie.



Dzień 4 W kręgu Palladia

Po intensywnym okresie degustacji czeka nas dzień ze sztuką, i to taką na najwyższym poziomie; zapoznamy się bowiem z najważniejszymi dziełami słynnego renesansowego architekta **Andrei Palladia**. Jego budowle na trwałe zmieniły wygląd światowej architektury, a wpływy przetrwały aż do XIX wieku. Widać je choćby w architekturze polskich dworców szlacheckich. Zobaczymy **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 przejdziemy do kolejnego regionu winiarskiego – **Colli Berici**. Tutaj odpoczniemy nieco od lokalnych odmian winogron, gdyż w tej części Włoch królują francuskie szczepy 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, recio-to oraz najstynniejszego z całej grupy – amarone. Jeszcze przed południem pojedziemy do pobliskiej, znanej z białych win, apelacji **Soave Classico**. Zaczniemy od spaceru po murach górującego nad miastem zamku będącego symbolem całego regionu. Następnie czeka nas fantastyczna wizyta u najstarszego i jednego z najwyższej 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 – **Werony**. Rozpoczniemy od spaceru po historycznej części miasta, gdzie zobaczymy słynny amfiteatr z czasów rzymskich, zamek rodziny del-

la Scala i przespacerujemy się średniowiecznymi uliczkami, po których kiedyś przechadzali się członkowie rodzin Capuletich 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 będziemy mieli nieco czasu na zakupy i kolację we własnym zakresie. Późnym wieczorem wrócimy na nocleg do posiadłości Massimago.

Dzień 7 Sirmione

Tego dnia, objeżdżając **jezioro Garda** od południa, udamy się do skąpanego w kwiatkach **Sirmione**. Położone na otoczonym wodami jeziora cyplu miasteczko uznawane jest za jedno z najpiękniejszych miejsc w tej części Włoch. Chętni będą mogli opłynąć miasto motorówką, by podziwiać je od strony jeziora. Następnie przespacerujemy się do historycznego centrum, gdzie będzie czas wolny na lunch oraz zakupy. 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 650 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;
- materiały informacyjne;
- ubezpieczenie KL, NNW i Bagaż.

Dodatkowo płatne:

- posiłki, napoje oraz świadczenia niewymienione w ofercie,
- pokój jednoosobowy – 650 EUR,
- ewentualne dodatkowe bilety wstępu do obiektów innych niż zaplanowane na trasie wycieczki,
- zwyczajowe napiwki – ok. 60 EUR/os.