

# Slow food pod Krakowem

Ogrody Wina, winnice i browary Pogorza Beskidzkiego

📅 6–9 czerwca 2024

🚗 3750 PLN

👤 Wycieczkę prowadzi **Justyna Korn**

**Zapraszamy na letni wypad w malowniczy Beskid Wyspowy. U podnóża góry Ciecień, w dolinie rzeki Stradomki, leży miejscowość Szczyrzyc. W 1234 roku wojewoda krakowski Teodor Cedro herbu Gryf ufundował tu klasztor Cystersów, który szybko stał się wpływowym opactwem. Klasztor istnieje do dziś, a na wzgórzach otaczających szczyrzyckie włości pojawiły się krzewy winorośli, sady i ekologiczne farmy. Warto się tu wybrać na piknik, spacer lub wyprawę w góry zakończoną degustacją wina, cydru i piwa.**



## Dzień 1

Po zameldowaniu w hotelu pierwszy masterclass „Bordeaux kontra reszta świata”, a wieczorem kolacja z winami z odmian bordoskich starannie dobranymi do menu. Nocleg w Dworze Sieraków.

## Dzień 2

Po śniadaniu wyruszymy do oddalonej o nieco ponad 20 kilometrów od Dworu Sieraków wsi Szczyrzyc. Znajduje się tu działający nieprzerwanie od XIII wieku klasztor cystersów, w którym do dziś działa gospodarstwo rolne słynące z podtrzymywania tradycji hodowli krów rasy czerwonej polskiej. W graniczącym z opactwem browarze spróbujemy rzemieślniczego piwa Frater powstającego w oparciu o pochodzącą z XVII wieku klasztorną recepturę. Zapoznamy się także z tajnikami wytwarzania tutejszego piwa, a także zwiedzimy muzeum działające w barokowych budynkach klasztornych. Po drodze do Szczyrzycy odwiedzimy pustelnię św. Benedykta pod Diabelskim Kamieniem – pierwszy pustelnik zamieszkał w skalnej szczelinie na początku XIX wieku. W cieniu tej tajemniczej formacji sprawdzimy jak smakuje lokalny cydr.



Lunch zjemy w ognistej atmosferze jedynej w swoim rodzaju RestoBaru Ogień prowadzonego przez rodzinę Lorków – dobrze znanej wielbicielom ruchu SlowFood. W tej leśnej restauracji na świeżym powietrzu gotują najlepsi polscy szefowie kuchni, a musujące i spokojne wina od Lorków zyskują uznanie krytyków winiarskich. W Szczyrzycu działają jeszcze dwie inne winnice – odwiedzimy jedną z nich, należącą do dr. Przemysława Banacha – wykładowcy i enologa na Uniwersytecie Rolniczym w Krakowie. Podczas degustacji win na stole pojawią się także produkty z pobliskiej Eko Farmy. Po dniu pełnym wrażeń i smaków odpoczynek w Dworze Sieraków, a wieczorem kolacja Winemakers' Dinner z udziałem przybyłych na Ogrody Wina winiarzy.

## Dzień 3

Śniadanie i poranny relaks w Dworze Sieraków. Przed południem pierwsza degustacja komentowana, po której zapraszamy na lunch. Po południu rozpocznie się otwarta degustacja win i alkoholi z kolejnymi masterclassami w salach Dworu Sieraków. W wydzielonej strefie Gold w przestrzeniach namiotu przez cały czas trwania degustacji otwarty będzie bufet przekąskowy z podręcznym wine-barem, a po zamknięciu stoisk degustacyjnych podana zostanie kolacja. Na finał – artystyczne emocje i dobra zabawa – recital Zbigniewa Zmachowskiego oraz otwarty parkiet taneczny.

## Dzień 4

Śniadanie, wymeldowanie i wyjazd.

### Gwarantujemy:

- 3 noclegi w Dworze Sieraków w pokojach dwuosobowych (pokoje jednoosobowe za dopłatą 520 PLN);
- wyżywienie 3 razy dziennie: śniadania, lunch i kolacje;
- wina do kolacji w ilości ok. 1/2 butelki na osobę;
- wizyty i degustacje win zgodnie z programem;
- transport zgodnie z programem;
- Pakiet GOLD podczas Ogrodów Wina 2024;
- opiekę pilota-specjalisty winiarskiego.

### Dodatkowo płatne:

- posiłki, napoje oraz świadczenia niewymienione w ofercie;
- dodatkowe masterclass podczas Ogrodów Wina;
- dopłata do pokoju jednoosobowego – 520 PLN.