



Wycieczkę prowadzi:

Marcelina Solińska

 **29 kwietnia – 4 maja 2025**

 **4850 PLN + 2210 €**
+ przelot OD 1650 PLN

Portugalia dla wtajemniczonych – Lizbona i Alentejo

Lizbona – Évora – Estremoz

Najważniejsze atrakcje:

- » Podziwiał perłę portugalskiej architektury – **klasztór Hieronimitów w Belém**
- » Naucz się jak przygotować **cataplanę** – tradycyjne portugalskie danie
- » Zanurz się w wielokulturowej historii **Évory**
- » Rozkoszuj się otwartą przestrzenią **lasów korkowych** i winnic Alentejo
- » Przekonaj się, że **wina leżakowane w amforach** to nie tylko tradycja Gruzji
- » Skosztuj win ze starych krzewów **zapomnianych w Alentejo odmian**
- » Przywieź wyjątkowe pamiątki kupione na targu w **Estremoz**
- » Poznaj historię i techniki wyrobu ceramiki **azulejos**

Bezkresny krajobraz falujących łąk z ziołami, łagodne pagórki porośnięte dębami korkowymi i drzewkami oliwnymi oraz widok ryjących w poszukiwaniu żółędzi czarnych świń to najczęstsze skojarzenia z Alentejo. Odwiedzając region zwany spichlerzem Portugalii jeszcze do niedawna odnosiliśmy wrażenie, że czas się tutaj zatrzymał. Dzisiaj Alentejo oferuje zarówno spokój, ciszę, niezmaconą niczym możliwość obcowania z naturą, ale też infrastrukturę turystyczną na najwyższym poziomie. Od lat 80. XX wieku jest to jeden z najprężniej rozwijających się regionów winiarskich Portugalii, gdzie tradycja nie są obciążeniem, a paliwem do działania. W Alentejo dobrze odnajdują się zarówno wielkie kooperatywy winiarskie jak i mniejsi, innowacyjni winiarze nie obawiający się eksperymentów i nowych wyzwań. Zapraszamy w podróż śladami wielkich win Portugalii, którą zaczniemy od buzującej życiem Lizbony – stolicy dawnej międzykontynentalnej monarchii, a zakończymy na kryjącym kulinarne skarby Portugalii Alentejo.

DZIEŃ 1 LIZBONA Z LOTU PTAKA

Popołudniowy lot z Warszawy do Lizbony. Zakwaterowanie w okolicach Avenida da Liberdade. Wieczór zaczniemy od powitalnego **cocktail party na dachu naszego hotelu**, skąd rozpościera się widok na całą Lizbonę i rzekę Tag. Kosztując win z Tejo i typowych portugalskich przekąsek wprowadzimy się w klimat opowieści o kraju zwanym „balkonem Europy” i jego wielkich tradycjach winiarsko kulinarnych.



DZIEŃ 2 OCEAN W ARCHITEKTURZE I W GARNKU

Poranek zaczniemy od zwiedzania dzielnicy Lizbony **Belém**. Dawna wioska rybacka, w XV wieku stała się ważnym portem handlowym i przeładunkowym rozciągającego się poza oceany królestwa Portugalii. To właśnie tutaj król Manuel I ufundował monumentalny **klasztor Hieronimitów**, symbol potęgi morskiej kraju. Klasztor reprezentuje charakterystyczny portugalski styl architektoniczny bazujący na połączeniu gotyku płomienistego i motywów marynistycznych – poskręcanych lin i potworów morskich. Zwiedzimy z miejscowym przewodnikiem klasztor, tropikalny ogród botaniczny a w przerwie zatrzymamy się na kawę i słynne lizbońskie babeczki **pastéis de nata**, które oryginalnie powstawały w klasztornej kuchni. Po południu wybierzemy się statkiem na drugą stronę Tagu, gdzie w trakcie pokazu kulinarnego poznamy tajniki przyrządzania **cataplany** – aromatycznego, pachnącego morzem gulaszu rybnego. Dzień zakończymy **piknikiem o zachodzie słońca**, na którym nie zabraknie lokalnych przekąsek, przyrządzonego przez nas gulaszu i wyśmienitych win z okolic Lizbony.

DZIEŃ 3 WIELOKULTUROWOŚĆ I KOOPERACJA

Następnego dnia skierujemy się w głąb lądu. Poznawanie „krajiny za Tagiem” zaczniemy od **Évory**, stolicy Alentejo. Miasto o starożytnym rodowodzie ujmuje bogactwem architektonicznym. Znajdziemy tutaj zarówno typowo mauretańskie uliczki z wybielanymi wapnem domami, romańską katedrę, jak i renesansowe pałace. Uwagę zwraca górujący nad miastem **rzymski akwedukt** i świetnie zachowana świątynia Jowisza. Po czasie wolnym na lunch we własnym zakresie udamy się do **Adegi de Redondo** – jednej z największych i najbardziej dynamicznie rozwijających się kooperatyw winiarskich w Portugalii. Adega została ufundowana w 1958 roku przez 14 winogrodników. Obecnie zrzesza 200 producentów wina i odpowiada za trzy czwarte produkcji wina w subregionie Redondo. Wczesnym wieczorem przejedziemy na południe Alentejo do Herdade do Sobroso Wine&Luxury Boutique Country. Tam czeka nas wspólna uczta w akompaniamencie win z subregionu Vidigueira.

DZIEŃ 4 LASY KORKOWE, WINA Z AMFOR I ŚPIEW PTAKÓW

Po nieśpiesznym śniadaniu zwiedzimy winiarnię i przejdziemy się do winnicy, by na łonie natury skosztować win powstających w **Herdade do Sobroso**. Teren posiadłości obejmujący 1600 hektarów zachwyca łagodnie falującymi wzgórzami schodzącymi do wybrzeża rzeki Guadiana. Pokryty jest lasem korkowym i winnicami. Sofia – zootechniczka i Filipe – ornitolog, którzy kupili starą posiadłość i odrestaurowali ją w regionalnym stylu, objęli swoją opieką rozległy obszar z całym inwentarzem. Można tu spotkać sarny, jelenie i liczne gatunki

ptaków. Na lunch wybierzemy się do typowej portugalskiej **tasca** – prostej restauracji serwującej regionalne dania jednogarnkowe. Towarzyszyć będą nam typowe dla Alentejo wina... dojrzewające w amforach. Mało kto wie, że tak zwane **vinho de talha**, to nie wynik ostatniej mody na wina niskointerwencyjne, ale wielowiekowa, zapoczątkowana jeszcze przez Rzymian, trwająca do dzisiaj tradycja. Po obfitym posiłku wrócimy do hotelu na odpoczynek. Po południu będzie czas na fakultatywne aktywności, takie jak **przejażdżka rowerowa**, **pływanie kajakiem**, a dla wyjątkowo głodnych wrażeń – **przejażdżka jeepami** po terenie posiadłości.

DZIEŃ 5 ZAPOMNIANE OBLICZE ALENTEJO

Ostatniego dnia podróży po Alentejo, zatrzymamy się w miejscowości **Estremoz**, która ostatnio stała się mekką lizbońskich foodies – miłośników dobrego i ciekawego jedzenia. Na miejscowym targu można kupić zarówno regionalne produkty najlepszej jakości, jak i starodawną biżuterię. Odwiedzimy również **muzeum mieszczące największą prywatną kolekcję azulejos** – charakterystycznych dla Portugalii ceramicznych, kolorowych płytek zdobiących fasady i wnętrza budynków. Po wspólnym lunchu opierającym się na tradycyjnych daniach w nowoczesnym wydaniu, wrócimy w okolice Évory, aby odwiedzić producenta **Fitapreta**. Marka Fitapreta to jeden z czterech projektów António Maçanity – jednego z najpopularniejszych w Portugalii winemakerów. Zdobycza wielu prestiżowych nagród, określany jako urzekający i odważny nonkonformista, nie boi się eksperymentów i wyzwań. W Fitapreta spróbujemy jego wyjątkowo **ciekawych win ze starych krzewów zapomnianych już w Alentejo odmian**. Wieczorem wrócimy do Lizbony na nocleg, ale zanim udamy się na spoczynek wzniesiemy jeszcze pożegnalny toast w barze na dachu hotelu.

DZIEŃ 6 POWRÓT DO POLSKI

Poranny lot do Warszawy.



Gwarantujemy:

- przeloty na trasie Warszawa – Lizbona – Warszawa;
- przejazdy na miejscu;
- zakwaterowanie – 5 noclegów w pokojach dwuosobowych w hotelach o standardzie 4* (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. ½ butelki na osobę;
- wizyty i degustacje zgodnie z programem;
- bilety wstępu do zwiedzanych obiektów;
- opiekę pilota-specjalisty winiarskiego podczas całej wycieczki;
- materiały informacyjne;
- ubezpieczenie KL, NNW i Bagaż.

Dodatkowo płatne:

- dopłata do pokoju jednoosobowego – 650 EUR;
- posiłki, napoje oraz świadczenia niewymienione w ofercie;
- ewentualne dodatkowe bilety wstępu do obiektów innych niż zaplanowane na trasie wycieczki;
- zajęcia fakultatywne – cena zostanie podana później;
- zwyczajowe napiwki – ok. 50 EUR/os.