



Wycieczkę prowadzi:

Marcelina Solińska-Ormaniec



4–11.10.2026



6490 PLN + 3360 €
+ przelot od 1650 PLN

Sardynia – wina z rajskiej wyspy

Oliena - Cagliari - Alghero – Palau

Najważniejsze atrakcje:

- » Odkryj sardyńskie wina światowej klasy.
- » Poznaj megalityczną architekturę starożytnej cywilizacji Sardów.
- » Zajrzyj na podwórka mieszkańców Barbagii.
- » Poznaj techniki produkcji serów i oliwy – kulinarnych skarbów Sardynii.
- » Zachwyć się pięknem tajemniczej Groty Neptuna.
- » Zagub się w urokliwych uliczkach Alghero i Cagliari.
- » Spędź wieczór w agroturystyce wyróżnionej przez przewodnik Michelin.
- » Wyruszyć w rejs prywatnym statkiem po archipelagu La Maddalena.

Sardynia – rajska wyspa pośrodku świata, na której mieszka więcej owiec niż ludzi. **Nieskażona przyroda**, górzysty krajobraz i **zapierające dech w piersiach klify**, o które uderzają szmaragdowe fale. Wszechobecny zapach kwiatów porastających rozległe połacie pomieszany z aromatem jałowca i lawendy. Sardynia, ze względu na swoje strategiczne położenie na ważnych szlakach handlowych i żeglarskich, od zawsze odgrywała rolę pomostu między Afryką i Europą oraz miejsca spotkania Wschodu z Zachodem. Jej tożsamość z jednej strony była **kształtowana przez kultury kolonizatorów – Kartagińczyków, Rzymian, Arabów, Genuńczyków, Aragończyków i Kastylijczyków**. Z drugiej strony, poczucie odrębności Sardyńczyków formowało się w opozycji do sił najeźdźczych. Wielokulturowość regionu przejawia się także w kontekście wina. Najważniejsze czerwone odmiany **monica, cannonau i carignana** zostały przywiezione z półwyspu Iberyjskiego pod nazwami morillo, garnacha, carinena. Najstarszą, praktycznie nieprzerwanie uprawianą od czasów rzymskich odmianą jest **vernaccia**. Duma Sardynii i jednocześnie najbardziej rozpoznawalne na rynku międzynarodowym wino to z kolei **Vermentino di Gallura DOCG**. Jedyne wino tej klasy powstaje w północno-wschodniej części wyspy, gdzie występują granitowe gleby. Nie bez znaczenia jest także wpływ wiejącego znad morza mistralu. Pomimo że winiarstwo na Sardynii odrodziło się dopiero w latach 70. ubiegłego wieku, to już dzisiaj mamy do czynienia z wieloma **innowacyjnymi projektami, produkcją win wysokiej klasy i świetną infrastrukturą enoturystyczną**. Najlepiej przekonać się o tym osobiście!

DZIEŃ 1 – KOZIE SER Y W SERCU SARDYNII

Po przylocie do Olbii udamy się prosto na **degustację kozich serów**. Tradycje serowarskie Sardynii sięgają wieków średnich, a ich wytwórcy do dzisiaj trwają przy rzemieślniczych metodach produkcji. W jednej z najbardziej cenionych w regionie farm serowych skosztujemy całej gamy przepysznych wyrobów z koziego mleka – od świeżych twarogów, po sery pleśniowe i długo dojrzewające. Posileni udamy się do hotelu położonego w północnej części **regionu Barbagia**. Górzysty interior od zawsze stanowił schronienie przed najeźdźcami, przez co stał się również azylem dla rodzimej sardyńskiej kultury i tradycyjnego stylu życia. Być może dzięki temu mieszkańcy Barbagii to jedna z najbardziej długowiecznych społeczności Europy. Wieczorem zintegrujemy się przy wspólnej **kolacji na bazie regionalnych dań**, takich jak ręcznie robione ravioli, pieczone na ruszcie prosię i miodowe placuszki.



gdzie będzie odbywał się **festiwal Cortes Apertas**. Mieszkańcy Luli zapraszają uczestników na swoje podwórka i **częstują gości domowymi potrawami oraz prezentują rękodzieło**. To świetna okazja, żeby zakupić oryginalną pamiątkę! My będziemy poszukiwać możliwości skosztowania **win z odmiany muscat** produkowanych w okolicach Luli. Wieczorem odpocznemy w hotelu i czas na kolację we własnym zakresie.

DZIEŃ 3 – STAROŻYTNE NURAGI I SARDYŃSKIE SUPERTOSKANY

Rano wyruszymy w stronę Barumuni, gdzie znajduje się jeden z najlepiej zachowanych nuragów na Sardynii – **Su Nuraxi** – **wpisany na listę światowego dziedzictwa UNESCO**. W samej Sardynii znajduje się aż 700 nuragów, czyli budowli megalitycznych stanowiących pozostałość starożytnej cywilizacji Sardów, zamieszkującej te tereny między XII a II w. p.n.e. W drodze na południe wyspy zatrzymamy się w winiarni **Cantine Argiolas**, gdzie podczas pikniku w winnicy spróbujemy między innymi **Turriga** – **jednego z najbardziej znanych i cenionych sardyńskich win**. Wzmocnieni posiłkiem pognamy w najdalszy, południowo-zachodni zakątek wyspy zwany Basso Sulcis. Odwiedzimy tam producenta **Agri Punica**, który pod prąd tradycji regionu nie produkuje win jednoszczepowych z odmiany carignan, ale wyśmienite kupaże. Tym samym wina z Agri Punica zyskały sobie **miano i rangę sardyńskich supertoskanów**. Nic zresztą dziwnego, gdyż w projekt zamieszany był Giacomo Tachis – światowej klasy enolog, ojciec tokańskiej rewolucji. Wieczorem zakwaterowanie w centrum Cagliari i czas wolny na kolację we własnym zakresie.

DZIEŃ 2 – OTWARTE PODWÓRKA, CANNONAU I MURALE

Następny dzień zaczniemy od zwiedzania **Orgosolo**, **słynącego z wyjątkowych murali**. Pierwsze 200 malowideł zostało stworzonych przez kolektyw mediolańskich anarchistów. Kolejne dzieła to projekty miejscowych artystów odnoszące się do życia społeczno-politycznego we Włoszech i jego relacji z sardyńskimi realiami. Podczas lunchu w **agroturystyce spróbujemy czerwonych win z odmiany cannonau** – chlubę regionu. Soczysta owocowość, krągły i pełny smak – tego możemy spodziewać się w kieliszku. Popołudniu udamy się do miasteczka Lula,



DZIEŃ 4 – FLAMINGI W CAGLIARI I MUZEUM VERNACCI

Późnym rankiem wybierzemy się na spacer z przewodniczką po wyspiarskiej stolicy. Starsze od Rzymu **Cagliari** położone jest nad malowniczą **Zatoką Aniołów**, którą można podziwiać z położonego na wzgórzu starego miasta – Castello. Odnajdziemy tam również liczne zabytki, takie jak średniowieczna katedra i uniwersytet zbudowany na początku XVII wieku. Z punktu widokowego przyjrzymy się też różowym **flamingom** żerującym nad rozlewiskami słodkiej i słonej wody. Po posiłku w stylu gourmet opuścimy Cagliari i udamy się na północny wschód wyspy. Przystankiem w podróży do Alghero będzie **wizyta w farmie edukacyjnej Famiglia Orro**. Podczas degustacji z przekąskami będziemy porównywać **wina z odmiany vernaccia produkowane w różnych stylach** – od wytrawnych, po słodkie i wzmacniane w stylu sherry. Wieczorem zakwaterujemy się w winnym reście Sella&Mosca znajdującym się pod Alghero. Kolacja we własnym zakresie w hotelu.

DZIEŃ 5 – GROTA NEPTUNA I KATALOŃSKIE ALGHERO

Tego dnia na chętnych czeka największa atrakcja przyrodnicza Sardynii, czyli **Grotte di Nettuno** – zapierająca dech w piersiach jaskinia krasowa. Wewnątrz jaskini znajduje się płytkie, słone jezioro, a największe wrażenie robią nacieki jaskiniowe – stalaktyty, stalagmity czy misy



martwicowe. My dostaniemy się do jaskini od strony morza, **rejsem łodzią z Alghero** (atrakcja uzależniona od pogody). Po czasie wolnym na lunch **zwidzimy miasto z przewodniczką**. Płatanina wąskich, brukowanych uliczek przypomina bardziej zakamarki Barcelony niż włoskich miast, ponieważ miasto w dużej mierze zostało wybudowane przez katalońskich osadników. Po odpoczynku w hotelu pojedziemy na kolację w **agroturystyce Sa Mandra, wyróżnionej przez przewodnik Michelin**. Podczas kolacji stanowiącej kwintesencję sardyńskiej kuchni spróbujemy również win od naszego gospodarza **Sella&Mosca** – producenta działającego w regionie od 1899 roku. Nocleg w Sella&Mosca.

DZIEŃ 6 – SARDYŃSKA OLIWA I VERMENTINO DI GALLURA

Kolejnego dnia przemieścimy się na północno-zachodnie wybrzeże wyspy zaliczając po drodze kilka ważnych atrakcji. Zaczniemy od **wizyty**



w **oliwiarni** połączonej z degustacją tego sardyńskiego eliksiru młodości. Oliwę na wyspie produkuje się z miejscowych, niezwykle aromatycznych odmian oliwek, takich jak Bosana i Tonda di Cagliari. Po przerwie na lunch w uroczym Sassari przyjedziemy do **winiarni Piero Mancini**, w której spróbujemy między innymi **Vermentino di Gallura DOCG**. Vermentino jest najbardziej popularną sardyńską odmianą poza granicami wyspy. Wyróżnia się intensywnym owocowo-ziółtym aromatem i orzeźwiającą kwasowością. Późnym popołudniem dotrzemy do hotelu w nadmorskim reście Palau. Po krótkim odpoczynku zjemy wspólną kolację bazującą na świeżych rybach i owocach morza. Nocleg w Palau.

DZIEŃ 7 – SZUM FAL, MAŁŻE I BEZLUDNE WYSPY

Wielkim finałem naszej wyprawy będzie **rejs prywatnym statkiem po Archipelagu La Maddalena**. Podczas rejsu będziemy podziwiać lazurowe fale, malownicze klify i plaże bezludnych wysp, granitowe rzeźby ukształtowane przez naturę oraz fortyfikacje z XVII i XIX wieku. Zjemy również **wspólny lunch przygotowany z darów morza**. Przy dobrej pogodzie może uda nam się popływać, a niektórym ponurkować. Popołudniu czas wolny na odpoczynek, zakup pamiątek i spacer po plaży. Nocleg w Palau.

DZIEŃ 8 – OWCZE SERY I POWRÓT DO POLSKI

Ostatniego dnia w drodze na lotnisko zahaczmy o... farmę serową. I tak, degustacja serów stanie się kłamrą naszego wyjazdu. Tym razem spróbujemy serów owczych najbardziej popularnych i oczywistych w pasterskim kraju, jakim jest Sardinia. Wyjazd na pewno nie byłby pełny bez skosztowania **Pecorino Sardo DOP**. Popołudniu pożegnamy się z Sardinią i samolotem wrócimy do Polski.

Gwarantujemy:

- przelot tanimi liniami lotniczymi z Polski do Olbii;
- zakwaterowanie – 7 noclegów w pokojach dwuosobowych w hotelach o standardzie 4* (pokoje jednoosobowe za dopłatą 750 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;
- opiekę miejscowego przewodnika;
- materiały informacyjne;
- ubezpieczenie KL, NNW i Bagaż.

Dodatkowo płatne:

- posiłki, napoje oraz świadczenia nie wymienione w ofercie;
- fakultatywny rejs statkiem do Groty Neptuna – 50 EUR;
- dopłata do pokoju jednoosobowego – 750 EUR;
- zwyczajowe napiwki ok. 80 EUR/os.