



Wycieczkę prowadzi:

Justyna Korn



14 – 18 października 2025



3980 PLN + 1760 EUR
+ przelot 1350 zł

Jesień i trufle w Piemoncie

Alba – Barolo – Barbaresco

Najważniejsze atrakcje:

- » Spróbuj win z **endemicznych piemonckich odmian** w miejscach ich uprawy
- » Odkryj pochodzenie nazwy **najważniejszego piemonckiego szczepu** winorośli
- » Skosztuj znakomitych **piemonckich serów** w Albie
- » Spróbuj win **barbaresco** z różnych parceli i roczników w posiadłości **Martinenga** – jednym z najlepszych i najpiękniejszych siedlisk w regionie
- » Zjedz prawdziwie **slowfoodowy lunch** w Bra – siedzibie ruchu Slow Food
- » Odwiedź Banca del Vino i poznaj **wina z nebbiolo z różnych apelacji**
- » Rozkoszuj się widokiem **piemonckich winogradów** w wielobarwnej jesiennej szacie
- » Przekonaj się, jak wiele oblicz może mieć **pan-na cotta** – najsłynniejszy włoski deser rodem z Piemontu

Piemont cieszy się sławą jednego z najważniejszych regionów winiarskich we Włoszech. Jest miejscem, gdzie powstają najbardziej prestiżowe wina kraju, a rozmaite oblicza nebbiolo wprawiają w zachwyt koneserów z całego świata. Nazwy piemonckich apelacji takich jak barolo czy barbaresco nie tylko odnoszą się do najważniejszych punktów na winiarskiej mapie świata, ale również wskazują na historyczno-geograficzne odniesienia wywołujące szereg kulturowych skojarzeń. Podczas planowanej na jesień wyprawy do Piemontu nie zabraknie degustacji barolo i barbaresco w najważniejszych miejscach ich produkcji. Zawitamy na lunch do miasteczka Bra, gdzie narodził się międzynarodowy ruch Slow Food, a w Albie posmakujemy najlepszych piemonckich serów. A wszystko to w niesamowitej jesiennej scenerii, wśród malowniczo położonych wiosek i miasteczek z widokiem na ośnieżone alpejskie szczyty.

DZIEŃ 1 BARBERA NA START

Wczesnym rankiem wylecimy z warszawskiego lotniska do Mediolanu. Po przylocie na miejsce oberzemy kurs na miasteczko **Nizza** w Piemoncie. Tam zawrzemy bliższą znajomość z winami z odmiany **barbera** powstałymi w winiarni Guasti, specjalizującej się w tworzeniu win z tego szczepu. To w tej winiarni Clemente Guasti – dziadek obecnego właściciela – rozpoczął produkcję win z barbery uprawianej w niewielkich, unikalnych siedliskach i na pojedynczych parcelach, których nazwy umieszczał na etykietach swych win. Po spróbowaniu kilku win ruszymy w dalszą drogę, by późnym popołudniem



dotrzeć do Alby. Po zakwaterowaniu w hotelu udamy się do restauracji w centrum miasta na pierwszą wspólną kolację podczas tej piemonckiej eskapady. Nocleg w Albie.

DZIEŃ 2 URODA MARTINENGI

Kolejny dzień pobytu w Piemontie rozpoczniemy od wizyty w miejscu niezwykłym – spektakularnej posiadłości **Martinenga** szczycącej się winnicą kształtem przypominającą amfiteatr. Po przybyciu na miejsce spróbujemy win **barbaresco** z kilku różnych roczników, wśród których będą także wina z pojedynczych parceli. Po degustacji win **Marchesi di Grésy** zjemy wspólny lunch w restauracji, z której okien roztacza się wspaniały widok na winogrody Martinengi przyrodziane w wielobarwną, jesienną szatę. Po posiłku zagłębimy do malutkiego, urokliwego miasteczka **Barbaresco**, które użyło nazwy jednemu z najważniejszych win Piemontu. Po spacerze i oglądnięciu jego mikroskopijnych rozmiarów centrum ruszymy w drogę do kolejnej winiarni – **Cantina Marsaglia** – gdzie spróbujemy kilku win z różnych piemonckich apelacji, wśród których będzie także powstałe metodą tradycyjną **musujące wino z odmiany arneis**. Wieczorową porą wrócimy do hotelu w Albie na nocleg.

DZIEŃ 3 W RYTMIE SLOW

Kolejnego ranka opuścimy Albę i wyruszymy do Pollenzo, by tam w **Banca del Vino**, czyli miejscu stworzonym w celu promowania włoskich win poprzez liczne inicjatywy edukacyjne, popularyzacyjne i promocyjne, na poważnie zająć się piemonckim szczepem numer jeden, czyli **nebbiolo**. Podczas degustacji spróbujemy **pięciu win z tej odmiany pochodzących z różnych lokalizacji**. Będzie można organoleptycznie przekonać się o wielce siedliskowym charakterze tego kapryśnego piemonckiego gwiazdora, którym bez wątpienia jest nebbiolo. Następnie udamy się do miasteczka Bra, gdzie mieści się główna siedziba włoskiego ruchu **Slow Food**. W oznaczonej slowfoodowym ślimakiem Osteria del Boccondivino zjemy prawdziwy lunch w duchu slow, jako że miejsce to naprawdę wierne jest właśnie takiej filozofii jedzenia. Podawane w nim dania przyrządzane są z najwyższej jakości produktów pozyskiwanych od lokalnych wytwórców. Po niespiesznym posiłku wsiądziemy do busika, by udać się w kolejne urokliwe miejsce; naszym celem będzie malowniczo położona wśród łagodnych piemonckich wzgórz porośniętych w dużej mierze winnicami posiadłość, której założycielem był **Luigi Einaudi** – pierwszy demokratycznie wybrany prezydent Republiki Włoskiej. Do dziś mówi się, że nigdy nie opuścił winobrania, nawet podczas długich lat spędzanych w Rzymie, gdzie piastował funkcje prezesa Banca d'Italia, ministra i prezydenta. Obecnie za sterami tego rodzinnego biznesu stoi jego prawnuk – Matteo Sardagna. Po dotarciu na miejsce zakwaterujemy się w pokojach, a potem spotkamy raz jeszcze, by razem spróbować win z lokalnych odmian, takich jak **pelaverga** z jednego z jej bastionów – **Verduno** – i **dolcetto** z apelacji **Dogliani**. Nocleg w Poderi Luigi Einaudi.

DZIEŃ 4 BAROLO W ROLI GŁÓWNEJ

Przed południem zanurzymy się w historii **Poderi Luigi Einaudi** – miejsca ważnego nie tylko z racji powstających w nim doskonałych win, ale także ze względu na osobę założyciela, jednej z najważniejszych osobistości świata włoskiej nauki, finansów i polityki. Obejrzymy znajdujące się na miejscu piwnice i spróbujemy najbardziej prestiżowych piemonckich win, czyli **barolo z różnych roczników i siedlisk**, do których zostaną podane przekąski w postaci lokalnych wędlin i serów. Po degustacji ruszymy w drogę do miasteczka **Barolo**, które dało nazwę temu emblematycznemu piemonckiemu winu wypromowanemu z wielkim powodzeniem przez Camillo Benso – hrabiego Cavour. Tam będzie czas wolny na spacer, wizytę w muzeum korkociągów i lunch we własnym zakresie. Koło godziny 16.00, w celu ugruntowania wiedzy na temat barolo, ruszymy na degustację do kolejnego producenta – **Cantina Mascarello Michele & Figli**. Po tej wizycie barolo nie powinno mieć już przed nami tajemnic... Dzień zakończymy wspólną kolacją w mieszczącym się nieopodal miejsca naszego zakwaterowania restauracji. Nocleg w Poderi Luigi Einaudi.

DZIEŃ 5 NA DESER – MONFERRATO

Ostatniego dnia pobytu w Piemontie, przemierzając wzgórza **Monferrato** po drodze na mediolańskie lotnisko, zagłębimy jeszcze do **Castello di Uviglie** – miejsca o wielowiekowej historii winiarskiej – będącego symbolem wzgórz Monferrato. Pierwszą winnicę założono tu w 1491 roku; na przestrzeni wieków posiadłość przechodziła przez ręce wielkich włoskich rodów, w tym hrabiów Pico Gonzaga oraz hrabiów Cacherano di Bricherasio, którzy byli także założycielami Fiata. Dziś powstające w Castello di Uviglie wina są efektem starannej pracy zespołu oddającego hołd siedliskom Monferrato i rodzimym szczepom tej urokliwej krainy, takim jak **barbera**, **grignolino** i **albarossa**. W Castello di Uviglie nie pozostanie nam już nic innego, jak wznieść podsumowujący tę pełną wrażeń piemoncką eskapadę toast eleganckim musującym winem, powstającym w tej posiadłości o naprawdę imponującej historii. W godzinach wieczornych wylecimy z lotniska Malpensa do Warszawy.



Gwarantujemy:

- przeloty na trasie Warszawa – Mediolan – Warszawa;
- przejazdy na miejscu;
- zakwaterowanie – 4 noclegi w pokojach dwuosobowych w hotelach o standardzie 4* (pokoje jednoosobowe za dopłatą 235 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:

- posiłki, napoje oraz świadczenia niewymienione w ofercie;
- pokój jednoosobowy – 235 EUR;
- zwyczajowe napiwki ok. 50 EUR/os.