





Winiarski grand tour po Węgrzech

8 najważniejszych regionów w 8 dni

 13–20 lipca 2019

 3950PLN + 490EUR

 Wyjazd prowadzi **Wojciech Giebuta**

Węgry to jeden najbliższych nam regionów winiarskich świata. Nie tylko geograficznie, ale przede wszystkim historycznie, kulturowo i kulinarnie – bo przecież skoro smakują nam wina do madziarskiej kuchni to i do naszej, polskiej, będą także doskonałe. Niemal każdy, kto choć trochę interesuje się enologią miał okazję odwiedzić któryś z regionów położonych między Dunajem a Balatonem. Znamy Tokaj, odwiedzamy Eger – a co z pozostałymi dwudziestoma regionami winiarskimi tego kraju? Zapraszamy na pierwszą w historii naszej firmy tygodniową podróż, która obejmie wszystkie najważniejsze regiony winiarskie Węgier. Wybierz się z nami i spróbuj najlepszych win od „bratanków”.

Dzień 1 Pannonhalma

Na naszą wyprawę wyruszymy autokarem z Krakowa. Pierwszym punktem będzie położony przy granicy słowacko-węgiersko-austriackiej region Pannonhalma. Miejsce to słynie z najstarszego na tych ziemiach opactwa benedyktyńskiego. Od XI wieku tutejsi mnisi uprawiali winorośl rozpoczynając trwające nieprzerwanie już niemal tysiąc lat tradycje winiarskie na tych terenach. Po przyjeździe zwiedzimy wpisane na listę UNESCO opactwo z jego monumentalną bazyliką oraz robiącą wrażenie biblioteką. Po południu czeka nas wizyta w położonych pod klasztorem piwnicach i pierwsza degustacja, w której prym będą wiodły najlepsze na Węgrzech rieslingi. Dzień zakończy wspólna kolacja, potoczona z dalszym próbowaniem win. Nocleg w Pannonhalma.

Dzień 2 Somló, Balaton i Badacsony

Kolejnego dnia rano ruszymy w stronę Balatonu. Po drodze jednak odwiedzimy jeden z najmniejszych regionów winiarskich w kraju. Jego winnice ograniczają się niemal wyłącznie do jednego wzgórza będącego wygasłym wulkanem. Podczas wizyty w winnicach Somló skosztujemy białych, niebywale oryginalnych win z odmiany juh fark. Po południu dojedziemy nad największe jezioro na Węgrzech. Tutaj zapukamy do drzwi winiarni, której właścicielem jest najwybitniejszy przedstawiciel lokalnych winiarzy, niebywale zastrzyżony dla regio-

nu Huba Szeremley. Pochodzącą z czasów rzymskich drogą wjedziemy na zbocze dawnego wulkanu Badacsony. Tu, przed wejściem do historycznej, liczącej ponad 300 lat piwnicy będziemy podziwiali zachodzące nad Balatonem słońce i degustowali wina. Wśród nich nie zabraknie słynnej endemicznej odmiany kéknyelű. Dzień zakończymy kolacją w położonej wśród winnic, z widokiem na jezioro, restauracji St. Urban. Podczas wieczoru podane zostaną potrawy z fogasa – endemicznej odmiany sandacza. Nocleg w Badacsony.

Dzień 3 Sıklós i Villány

Tego dnia obierzemy kurs na najbardziej wysunięte na południe regiony winiarskie Węgier – Sıklós oraz Villány. Dzięki wyjątkowo ciepłe-





mu klimatowi i bliskości morza Śródziemnego regiony te uznawane są za najlepsze miejsca do produkcji czerwonych win na Węgrzech. W Villány odwiedzimy dwie położone w centrum miasteczka winiarnie należące do czołowych producentów tego regionu – Bock i Kopar. W ciągnących się setkami metrów piwnicach, wybudowanych przez Josefa Bocka, zdegustujemy między innymi słynne Bock Cuvée. W restauracji Kopar zjemy doskonałą kolację, której menu będzie fuzją węgierskiego smaku oraz francuskiej elegancji i maestrii wykonania. Nie zabraknie potraw z mangalicy – lokalnej odmiany na wpół dziko żyjących świń. Kolacji towarzyszyły będą wina zarówno z francuskich, jak i tradycyjnych lokalnych odmian. Nocleg w Villány.

Dzień 4 Szekszárd

Niezwykle pracowite przedpołudnie spędzimy w południowej części regionu Villány, w położonych wśród winogradów nowoczesnych winnicach Sauska i Vylyan. Tu zjemy na tarasie lunch z widokiem na winnice oraz położoną już po drugiej stronie granicy Chorwację. Po południu, kierując się na północ, przejedziemy do następnego ważnego miejsca na winiarskiej mapie Węgier – do Szekszárd. To właśnie tu po raz pierwszy nadano winu nazwę bikavér. Prawdziwego bikavéra, a także innych win z odmian kadarka, kékfrankos i kékoportó próbować będziemy w piwnicach znakomitego producenta – Ferenca Taklera. Wieczorem czas wolny w należącym do winnicy pensjonacie. Nocleg w Szekszárdzie.

Dzień 5 Mátra

Tego dnia przekroczymy Dunaj, aby dostać się do regionu Mátra. Zanim odwiedzimy pierwszą winnicę, wyjedziemy na najwyższy szczyt dzisiejszych Węgier – na mierzący niewiele ponad 1000 metrów n.p.m. Kékes. Region Mátra słynie przede wszystkim z win białych i tych właśnie nie zabraknie podczas degustacji i obiadu w tutejszej winnicy. Wieczorem dojedziemy do Egeru. Po zakwaterowaniu znajdziemy czas na odpoczynek, wieczorny spacer po mieście oraz kolację we własnym zakresie w rekomendowanej przez lokalnych winiarzy restauracji. Dla chętnych, fakultatywnie, degustacja sześciu najlepszych egri bikavérów w klasie rezerwa z historycznych roczników. Nocleg w Egerze.

Dzień 6 Eger

Dzień w Egerze spędzimy bardzo aktywnie. Przed południem planujemy wizytę w dwóch winnicach, które do tej pory nie pojawiały

się w programach naszych wyjazdów. W przerwie chętni będą mogli skorzystać z pamiętających czasy tureckie kąpielisk termalnych lub zwiedzić miasto z przewodnikiem. Podczas spaceru zobaczymy między innymi zamek, z obroną którego wiąże się legenda o winie egri bikavér. Wieczorem wszyscy udamy się do pobliskiej miejscowości Noszvaj, gdzie swoją winnicę posiada nestor tutejszych winiarzy Vilmos Thummerer. Tu przejdziemy liczącymi kilkaset metrów podziemnymi korytarzami, w których powstają i dojrzewają wyjątkowe wina. Okazją do ich spróbowania będzie kolacja urządzona w dziewiętnastowiecznych piwnicach. Nocleg w Egerze.

Dzień 7 Tokaj

Na zakończenie naszej wyprawy odwiedzimy najbliższy nam region – Tokaj. Bezpośrednio po dotarciu na miejsce wybierzemy się do pierwszej winnicy, która należy do dziesiątki najwyżej cenionych producentów tego niewielkiego regionu. Po czasie wolnym i lunchu w miasteczku Tokaj pojedziemy zakwaterować się w miejscowości Tállya. Całe popołudnie spędzimy na zwiedzaniu winnicy Disznókő. Poznamy cały proces powstawania najlepszych słodkich win na świecie, zwiedzimy piwnice, w których leżakują najcenniejsze roczniki, a przede wszystkim skosztujemy wszystkich głównych typów tokajskich win – od wytrawnego furminty zaczynając, a na słynnej *aszú eszenci* kończąc. Podczas kolacji pożegnalnej, w restauracji urządzonej w dawnej kurii szlacheckiej, degustować będziemy znamienite tokajskie wina z okolicznych winnic. Przekonamy się też jak smakuje foie gras z 6-ścio puttonowym tokajem aszú.

Dzień 8 Lewocza

Po śniadaniu udamy się w drogę powrotną do Polski. Po drodze zatrzymamy się na spacer po pięknym, historycznym miasteczku Lewocza na słowackim Spiszu, gdzie we własnym zakresie zjemy lunch. Powrót do Krakowa planowany jest w godzinach wieczornych.



Uwaga: organizator zastrzega sobie prawo do zmiany kolejności realizacji poszczególnych punktów programu.

Gwarantujemy:

zakwaterowanie: 7 noclegów w pokojach dwuosobowych (pokoje jednoosobowe za dopłatą 280 EUR); transport luksusowym autokarem na całej trasie wycieczki; wyżywienie: 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; ubezpieczenie Signal Iduna KL, NNW i bagaż; opiekę specjalisty winiarskiego oraz lokalnego przewodnika polskojęzycznego.

Dodatkowo płatne: posiłki, napoje oraz świadczenia niewymienione w ofercie; ewentualne bilety wstępu do zwiedzanych obiektów i zwyczajowe napiwki – 40 EUR/os., dopłata do pokoju jednoosobowego – 280 EUR, fakultatywna degustacja historycznych bikavérów 45 euro