

## «Тосканская История»

Тоскана – притягательная земля, щедро наделенная гениальностью, как природы, так и человека. Стоит только подумать о виноградниках: ряды молодых зеленых лоз, окруженных темно зелеными кипарисами, извилистыми песчаными дорогами, ведущими к традиционным фермерским домикам и поросшим мхом замкам... »  
Jean de la Varende

### Первый день

**Возможен** перелет в аэропорт **Рима, Флоренции**

**Переезд** на комфортабельных автомобилях в **Il Borgo San Felice**.

Отель расположен в самом сердце Кьянти – средневековой деревушке Сан Феличе, в 15 км от Сиены и в часе езды от Флоренции. Это настоящее ожерелье из виноградников и оливковых рощ на подступах к горам Кьянти Классико. Это престижный отель, принадлежащий сети Relais&Chateaux Chain. В отеле – 43 номера, включая люксы. Интерьер выполнен в традиционном тосканском стиле.



**Размещение** в отеле.

**Выезд** на посещение виноградников и погребов хозяйства **Castello di Ama**.

История Castello di Ama началась в 1970-х годах, когда четыре богатых римских семьи купили 50 га виноградников в Гайоле (к ним прилагалась также полуразрушенная вилла XVI века и несколько церквей). Но только с 1982 года, когда в хозяйстве появился молодой энолог Марко Палланти, начинается современная история хозяйства: места, где владельцы (сегодня это Марко и его жена Лоренца Себасти) знают «в лицо и по имени» каждую лозу, что позволило создать первое в истории Chianti Classico с отдельного виноградника.



Легендарное хозяйство знаменито также своей уникальной коллекцией современного искусства, объекты которого устанавливаются прямо в погребах и на виноградниках, и в Кьянти это относится к разряду must see.

**Ужин** в ресторане винодельни.

**Тема дегустации: Al Poggio Ama, Rosato Ama, Ama Chianti Classico, Bellavista/Cesuccia, Merlot l'Apparavita.**

Ночь в отеле.

---

### Второй день. Тоскана

Долгий лечебный сон, **завтрак** в европейском стиле.

**Выезд** на посещение виноградников и погребов хозяйства **San Felice**.

Начиная с XV века хозяйство росло и процветало, не раз побеждая на всевозможных выставках оливкового масла и вина. А в 1924 году владельцы хозяйства, семья *Grisaldi del Taja*, стали одними из основателей Консорциума *Chianti Classico*.

Выдающееся *Chianti Classico Riserva Poggio Rosso* – символ хозяйства, производится в ограниченном количестве и только в годы лучшего урожая. Его утонченность и высокий класс создали отличную репутацию Сан Феличе по всему миру.

**Обед** в ресторане **Albergaccio**.

**Тема дегустации: Vigorello, Perolla Rosso, Poggio Rosso, Vin Santo.**

Неспешный **выезд** на фабрику керамики **Ceramiche Rampini**.

**Ceramiche Rampini** – фабрика, гордящаяся шести вековой историей производства керамики ручным способом. Узор керамической посуды напоминает цветочные поля Кьянти, словно живые расцветают васильки и маки, оливковые ветви и виноградные лозы...

**Возвращение** в отель.

**Ужин** с шеф-поваром в ресторане отеля – **Poggio Rosso**. Знакомство с *Leonardo Bellacini* (**внимание женской половины группы – самый красивый энолог центральной Италии**).

**Poggio Rosso** – ресторан традиционной тосканской кухни. Винная карта состоит из порядка 500 различных вин, включая *Sangiovese*, *Chianti Classico* и *Brunello di Montalcino*, которые прекрасно сочетаются с предлагаемыми блюдами.

**Вертикальная дегустация: Poggio Rosso, Vigorello.**

Ночь в отеле.



---

## Третий день

Долгий лечебный сон, **завтрак** в европейском стиле.

**Выезд** в Сиену с русскоговорящим гидом.

**Кухня Сиены** проста и безупречна, благодаря использованию ингредиентов самого высокого качества. Мясо, овощи и зелень – только лучшие, оливковое масло *Extra Virgin* – залог успеха многих рецептов кухни Сиены.



Сиенская кухня имеет древние корни, в первую очередь ее сформировали Этруски, а затем уже Римляне. Специи – ценный продукт из прошлого, который придает пикантный вкус типичным сладостям Сиены, таким как Панфорте и Кавалуччи. Супы с добавлением жареного мяса, дичи и нескольких видов домашней пасты являются важной частью сиенской кухни.

**Обед в ресторане *Enoteca Il Terzi*.**

Ресторан расположен в средневековом здании в самом сердце Сиены. Это демократичный и уютный ресторан, где подаются блюда типичной сиенской кухни, гордящийся своей впечатляющей картой вин.

**Сравнительная дегустация *Chianti Classico*.**

**Возвращение** в отель. Размеренный отдых.

**Ужин** в ресторане *Poggio Rosso*.

**Тема дегустации: *Brunello Campogiovanni, Quercione Riserva.***  
**Оливковое масло *Chianti* и *Montalcino*.**

Ночь в отеле.

---

## **Четвертый день. Тоскана**

**Завтрак.**

**Выезд из отеля.**

Возможно дальнейшее пребывание по выбору.

