

Винный тур «Римское наследие современной Северной Италии»

6 дней/ 5 ночей

...каналы Венеции и Арена Вероны, Ромео и Джульетта, Доломиты и озеро Гарда, Соаве и Просекко, Вальполичелла и Амароне – эти вершины покорятся вам стоит только ступить на эти благодатные земли.

Первый день. Регион Венето (Вальполичелла)

Варианты перелетов:

- Прибытие в Венецию (около 150-160 км до места назначения).
- Прибытие в Милан (около 170-180 км).
- Существует также возможность перелета до Вероны (25 км).



Переезд на комфортабельных автомобилях в Вальполичеллу на **Villa Giona**.

Villa Giona – дно из самых впечатляющих мест окрестностей Вероны, которое не оставляют без пристального внимания самые искушенные ценители винных туров.

Вилла, утопающая в зелени парков и виноградников, расположена в 10 мин. езды от Вероны и 35 мин. от озера Гарда. Вилла является архитектурным памятником XVI века.

Все номера уникальны и носят имена знаменитых венецианских художников.

Отель принадлежит владельцам знаменитой винодельни *Allegrini*, чьи *Amarone* и *Recioto* входят в элиту вин Италии. Владельцы виллы – семья *Allegrini* представят на дегустацию лучшие вина своей коллекции.



Размещение в отеле.

Ужин на Вилле с представителями семейства Аллегрени (одними из самых уважаемых виноделов Италии).

Тема дегустации: вертикальная дегустация Амагоне от Аллегрени 6-7 разных лет. Развитие вина.

Ночь на вилле.

Второй день. Регион Венето (Верона)

Завтрак в европейском стиле.



Осмотр винодельческих погребов **Аллегрини**. При желании можно прогуляться по виноградникам, взирающим с высоты 450 м. на живописное озеро Гарда.

Хозяйство Allegri расположено в *Fumane di Valpolicella* и находится под покровительством семьи Аллегрини с XVI в. 70 га территории поделены между независимыми участками *Fumane, Sant'Ambrogio* и *San Pietro* в *Cariano*. На них выращиваются определенные сорта винограда, которые благодаря своим уникальным характеристикам призваны поддерживать идею «сгу».

Обед на выбор:

- В ресторане Вероны.
- В ресторане на берегу озера Гарда.

Тема дегустации: белые вина Луганы.

Прогулка по Вероне.

Верона известна во всем мире благодаря Уильяму Шекспиру, избравшему местом действия своей бессмертной трагедии «Ромео и Джульетта» дома, улицы и площади этого города. Прекрасная фантазия о трагической любви Ромео и Джульетты, создала Вероне славу самого романтического города на свете, превратив его в Столицу всех влюбленных.

Ужин в ресторане **Il Cenacolo**, чья слава распространилась далеко за пределы родного города.

Тема дегустации: лучшие образцы белого Soave Classico, красных Valpolicella Classico, Amarone и сладкого Recioto.

Карта вин:

- Soave Classico Superiore Inama
- Vulcaia Fume Inama
- Chianti Classico Castello di Ama
- Bricco dell'Uccellone Barbera d'Asti Braida
- Recioto della Valpolicella Giovanni Allegrini



Возвращение на виллу.

Третий день. Регион Венето

Завтрак в европейском стиле.

Отдых в парке Villa Giona.

Выезд на обед в **Enoteca della Valpolicella**.

Тема дегустации: игристые Prosecco авторского стиля

С 13:00 до 18:00 – **занятия на Wine and Cooking courses**.

Варианты курсов:

- паста и её разнообразие,



- высокая Итальянская кухня,
- мясные рецепты,
- мастерство хлебопечения,
- кухня для холостяков,
- готовят дети.

По окончании урока – **ужин** из результатов творческого подхода к еде.

Тема дегустации: красные Супервенецианцы от Данте Алигьери до Аллегрени.

Ночь на Вилле.

Четвертый день. Регион Венето (озеро Гарда, Сирмионе)

Завтрак в европейском стиле.

Выезд в Сирмионе.

Полуостров Сирмионе представляет собой непередаваемый по красоте природный заповедник, окруженный водами ослепительно голубого озера Гарда.

На полуострове расположен одноименный небольшой старинный городок. В 1889 году венецианский ныряльщик по имени Прокопио открыл на глубине 20 метров целебный ключ Сирмионе, благодаря которому полуостров стал знаменит своими целебными свойствами.



Варианты проведения досуга:

- Прогулка (в случае хорошей погоды) к **пещере Катулла**.
- Незабываемая прогулка на лодке или катере с заходом в многочисленные порты озера Гарда.
- Для детей при желании можно организовать выезд в Gardaland (итальянский аналог Диснейленда).

Озеро Гарда – самое большое в Италии, располагается на границе трех областей: Ломбардии, Венето и Трентино. Это удивительное место сочетает в себе солнечную энергетику южных морей и обволакивающую меланхолию севера. Очаровательные курортные городки, такие как Сирмионе, Бардолино, Мальчезине и другие, с древнейшей историей и разнообразной архитектурой не оставляли равнодушными знаменитых путешественников. Гете, Байрон, Оскар Уайлд, Кафка, Диккенс – посвятили озеру немало восторженных строк. Это идеальное место для любителей пляжного отдыха, виндсерфинга, дайвинга, каноэ и рыбалки.

Обед и дегустация в ресторане **Villa Cortine** в Сирмионе.

- **Тема дегустации для теплой погоды: белое вино – Соаве Классико авторского стиля.**
- **Тема дегустации для прохладной погоды: красное вино из международных сортов авторского стиля.**

До самого позднего вечера желающие могут провести время в **термах Сирмионе** под открытым небом.

Возвращение на виллу.

Ужин в ресторане сардинской авторской кухни **Il Cavallino** в Дезенцано дель Гарда. Здесь можно отведать много оригинальных блюд, приготовленных из сырой рыбы, а также попробовать каталана и роскошные морепродукты невероятной свежести.

Тема дегустации: вина Сардинии и/или других регионов Италии.

Карта вин:

- Cala Cilente Vermentino от Santadi
- Villa di Chiesa Vermentino-Chardonnay от Santadi
- Capicchiera от Capicchiera
- Latinia Nasco vendemmia Tardiva от Santadi

Меню:

- Овощное крудите с домашней заправкой
- Трио из устриц Беллон, Руаяль Кабанон и Гилардоу
- Сырые сардинские креветки или лангустины
- Адриатические гребешки в корочке из сардинского коржа Пана Карасау с ароматами белого перца
- Тонкие спагетти из Граньяно с соусом рагу из морских рачков
- Розовый омар по-каталански под конкасе из свежих томатов с базиликом и красным луком
- Охлажденный кофейный крем с ароматом виски

Возвращение на виллу.

Пятый день. Регион Ломбардия (Ca' del Bosco), регион Венето (Верона)

Завтрак в европейском стиле.

Выезд в сторону самого легендарного хозяйства Италии **Ca' del Bosco** (редкий винодел в мире славится в равной степени как красными, белыми, так и игристыми винами).



Виноградники, на которых рождаются вина **Ca'Del Bosco**, появились на холмах Эрбуско в 1968 году. Ca'Del Bosco стал одним из немногих производителей, которым удалось возглавить "Возрождение итальянской энологии" и прославить качественные итальянские вина на весь мир. Дом Ca' del Bosco входит в число трех лучших производителей Италии. Журнал Decanter в 2003 году опубликовал список 100 вин мира, которые обязательно надо попробовать в жизни. Cuvée Annamaria Clementi Franciacorta было отмечено в их числе.

Осмотр хозяйства.

Обед с участием повара в ресторане с заслуженно присвоенными звездами Мишлен.

Тема дегустации: вина Бенедектинцев и Доминиканцев. Лучшие игристые Италии. Могут ли они конкурировать с Францией?

Варианты проведения досуга:

- Посещение Брешии: древнеримская Бриксия, монастырь Св. Юлии и форум.
- Поезда на озеро Изео.
- Прогулка по старому Бергамо.

Брешия – второй по значению после Милана город Ломбардии расположен прямо у предгорий Альп. Город имеет полное право гордиться своим художественным наследием, от древнеримских храмов до помпезной архитектуры эпохи Муссолини на главной площади города. Чистые светлые улицы, величественные соборы и роскошные дворцы знати различных стилей и эпох гармонично сочетаются с современной частью города.



Бергамо – изюминка провинции – сыры марки форми де мут, брандзы и таледжжо, которые производятся в этом регионе испокон веков. Многие сыры очень твердые. Такой сыр не режется ножом, а ломается кусочками. К сыру подают красное вино и сухофрукты – инжир, финики и курагу. А тертым сыром посыпают практически любые блюда. Особенность бергамской кухни – блюда из лука. Маринованный красный лук и своеобразный

студень из лука, который нарезается тонкими пластинками. И уж настоящая экзотика – джем из лука! Все это крайне необычно, но очень вкусно.

Переезд в Верону.

Варианты ужинов в Вероне:

Ресторан «**Il Descò**».

Тема дегустации: самые редкие и коллекционные Амароне.

Самый роскошный ресторан в центре Вероны, заслуженно получивший две звезды Мишлен. Изюминкой ресторана является секрет приготовления ризотто, именно это блюдо помогло ресторану попасть в справочник «Лучшие ризотто мира». Великолепный ресторан с самым высоким уровнем сервиса.

Ночь в отеле.

Шестой день

Завтрак в европейском стиле

Выезд из отеля

Возможно дальнейшее пребывание по выбору.