



ВИННЫЙ ТУР

Винные традиции Швейцарии

*Путешествие в мир вкусов
и ароматов швейцарского вина*



Путешествие в мир вкусов и ароматов швейцарского вина по винным регионам Швейцарии – возможность открыть для себя другую, провинциальную, но не менее интересную Швейцарию с её многовековыми винными традициями.

Швейцария – здесь вино занимает достойное место

Основная идея тура

Швейцарские вина составляют менее 1% от мирового производства, и только 1,5% экспортируется из страны, поэтому попробовать или приобрести их за пределами Швейцарии удастся крайне редко. Пробуем вино в истинных местах его производства. Винный тур – возможность совместить поездку за винными впечатлениями и знаниями с увлекательным путешествием по красивейшим местам Швейцарии, познакомиться с традиционной кухней швейцарских регионов и узнать много интересных фактов из истории местного вина.

Во время тура мы:**Посетим**

Семейные винодельни
Винораму
Винотеку
Музей вина
Шоколадную фабрику
Сырные лавочки
Местные таверны и рестораны

Познакомимся

С технологией производства вина по старинным и современным рецептам
С каждодневной работой местных виноделов
С традиционной кухней швейцарских регионов

Увидим

Виноградные угодья
Местные винодельни
Винные погреба и подвалы
Процесс производства вина

Узнаем

Много интересных фактов из истории швейцарского вина и винной культуры Швейцарии
Когда впервые научились производить местные вина
Сколько сортов вина производит Швейцария
Чем отличаются сорта швейцарских вин
Особенности и нюансы швейцарского вина
К какому блюду подходит то или иное швейцарское вино
Сколько литров вина в год выпивают швейцарцы
Где можно купить швейцарское вино



И непременно мы всё попробуем и купим!

Дегустационные залы позволят насладиться разнообразием вкусов местного вина
Можно приобрести понравившееся вино, сувениры, подарки, элитные сигары

Ресторан

Прекрасная возможность отведать лучшие блюда традиционной швейцарской кухни
Бокал местного вина обязателен к употреблению!
Пробуем вино только в истинных местах его производства

Пьянящего послевкусия!

Вперёд! За винными впечатлениями и знаниями!



ПЛАН ПРОГРАММЫ

День 1

Лаво/Монтрё

Прибытие в аэропорт г. Женева
Знакомство с городом
Переезд в [винорамау Лаво](#)

Вариант 1:

[Посещение винорамау](#). Фильм. Дегустация вина
Путешествие на «Винном трамвае» по виноградникам Шардоне (Chardonne)
Встреча с виноделом из деревни Шардоне

Вариант 2:

Посещение винорамау. Фильм. Дегустация вина
Переезд в Монтре на корабле по Женевскому озеру
Ужин на корабле
Размещение в отеле

День 2

Замок Эгль-Грюйер-Брок

Завтрак в отеле
Переезд в [Замок Эгль](#) (Chablais)
Посещение замка. Секреты Эгльского вина
Экскурсия в музей виноделия
Посещение винных погребов замка
Дегустация вина
Переезд в деревушку [Грюйер](#)
Обед в местном традиционном ресторане
Переезд в [Брок](#)
Экскурсия на [шоколадную фабрику Cailler](#). Дегустация шоколада
Переезд в Цюрих
Размещение в отеле

День 3

Майнфельд-Замок Саленег-Маланс-Винодельня Фромм

Завтрак в отеле
Переезд в Майнфельд
Посещение [замка Саленег](#)
Знакомство с работой местных виноделов
Дегустация вина

Переезд в Маланс
Обед в местном ресторане с традиционной кухней
Посещение частной местной [винодельни Фромм](#)
Знакомство с работой виноделов
Дегустация вина
Возвращение в отель

День 4

Ребгут (Винодельня Фюрст)-Зурзее (винная лавка)

Завтрак в отеле
Посещение частной [винодельни Fürst](#)
Прогулка по виноградникам
Знакомство с работой виноделов
Знакомство с производством
Возможность поучаствовать в сборе винограда
Посещение винных погребов. Дегустация местного вина
Переезд в Зурзее
Посещение [винной лавки](#)
Знакомство с работой местных продавцов вина
Аперетив
Возвращение в отель

День 5

Айнзидельн-Люцерн

Завтрак в отеле
Переезд в [Айнзидельн](#)
Посещение Собора Бенедиктинского монастыря
Аперетив в местном ресторане, вино из монастырских подвалов
Переезд в [Люцерн](#)
Ланч ([Фондю-фестиваль](#)) в местном ресторане с фольклорным шоу
Прогулка по городу
Переезд в Лугано через самый длинный в мире ж-д туннель
Размещение в отеле

День 6

Лугано-Мендрисио

Завтрак в отеле
Посещение частного винного предприятия
[Fattoria Moncucchetto](#) Lugano
Знакомство с предприятием. Знакомство с работой виноделов
Обед
Посещение частного винного предприятия
[Valsangiacomo Vini Mendrisio](#)
Знакомство с предприятием. Знакомство с работой виноделов
Возвращение в отель
Вечером прогулка на корабле по озеру
Ужин на корабле или в Гротто

День 7

Завтрак в отеле
Вылет из Милана / из Цюриха



Информация по программе

День 1

ЛАВО

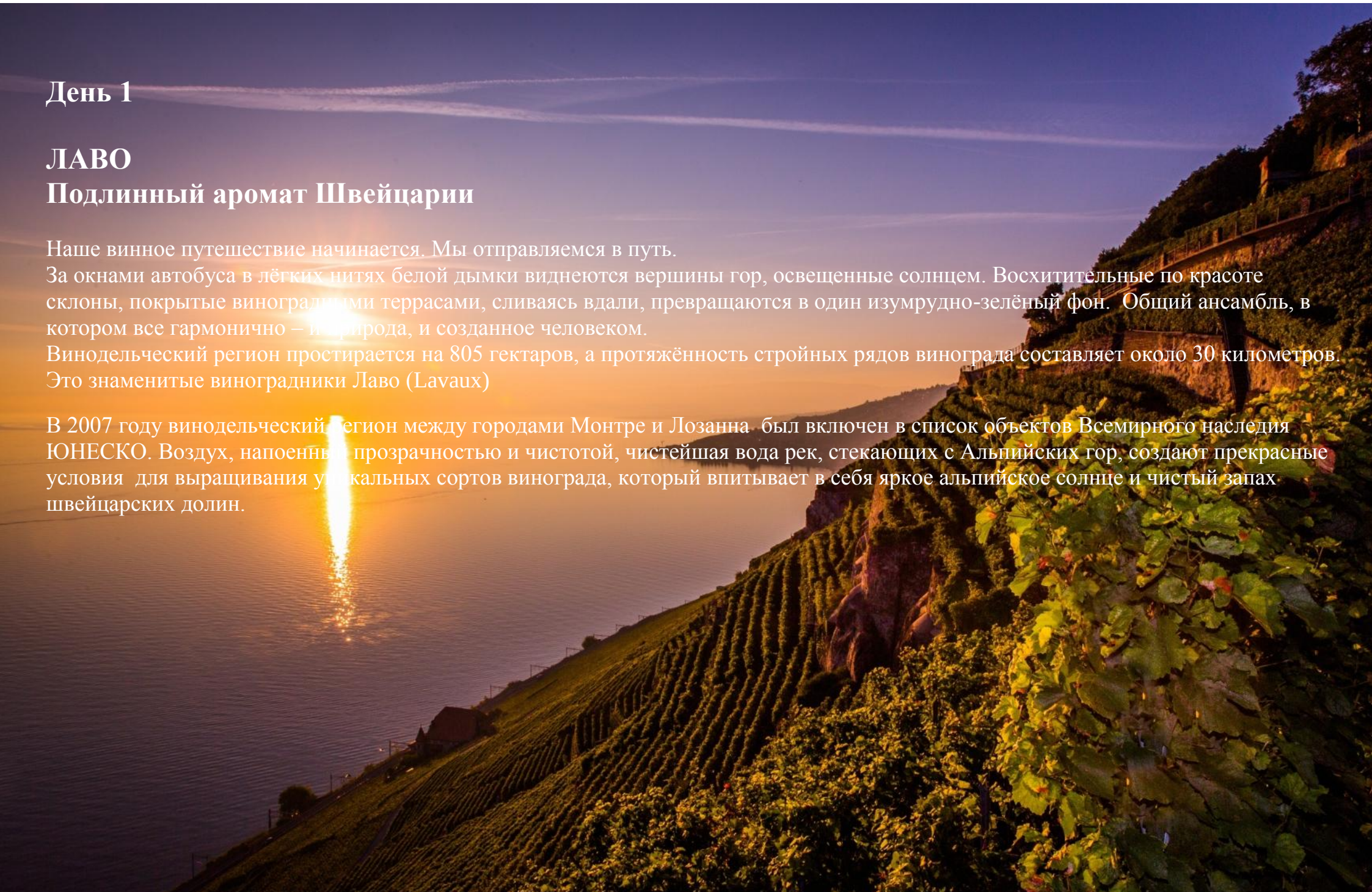
Подлинный аромат Швейцарии

Наше винное путешествие начинается. Мы отправляемся в путь.

За окнами автобуса в лёгких нитях белой дымки виднеются вершины гор, освещенные солнцем. Восхитительные по красоте склоны, покрытые виноградными террасами, сливаясь вдаль, превращаются в один изумрудно-зелёный фон. Общий ансамбль, в котором все гармонично — и природа, и созданное человеком.

Винодельческий регион простирается на 805 гектаров, а протяжённость стройных рядов винограда составляет около 30 километров. Это знаменитые виноградники Лаво (Lavaux)

В 2007 году винодельческий регион между городами Монтре и Лозанна был включен в список объектов Всемирного наследия ЮНЕСКО. Воздух, напоенный прозрачностью и чистотой, чистейшая вода рек, стекающих с Альпийских гор, создают прекрасные условия для выращивания уникальных сортов винограда, который впитывает в себя яркое альпийское солнце и чистый запах швейцарских долин.





Для того, чтобы насладиться вкусом классического швейцарского вина, мы отправляемся в Центр Lavaux Vinorama (винорама Лаво), где всё посвящено винограду и вину.

Lavaux Vinorama расположена в уникальном месте среди террасных виноградников вблизи великолепного водопада.



Здесь представлено 150 виноделен и около 300 сортов вин со всего региона.

В т.ч. самый популярный сорт белого вина Шасла с тонким фруктово-цветочным вкусом и красный сорт Пино нуар и Гаме с богатым фруктовым букетом. (Gamay обычно используют для божоле).

В рамках посещения винорамы мы посмотрим фильм, рассказывающий об уникальных террасных виноградниках Лаво и процессе изготовления вина.

В течение нескольких минут мы увидим целый год из жизни семьи виноделов в их напряженной работе по изготовлению вина.

Т.к. швейцарские вина составляют менее 1% от мирового производства, и только 1,5% экспортируется из страны, то попробовать или приобрести их за пределами Швейцарии удастся крайне редко.

Поэтому в вашем распоряжении дегустационный зал.

Пробуйте! Выбирайте!

Приятного послевкусия!

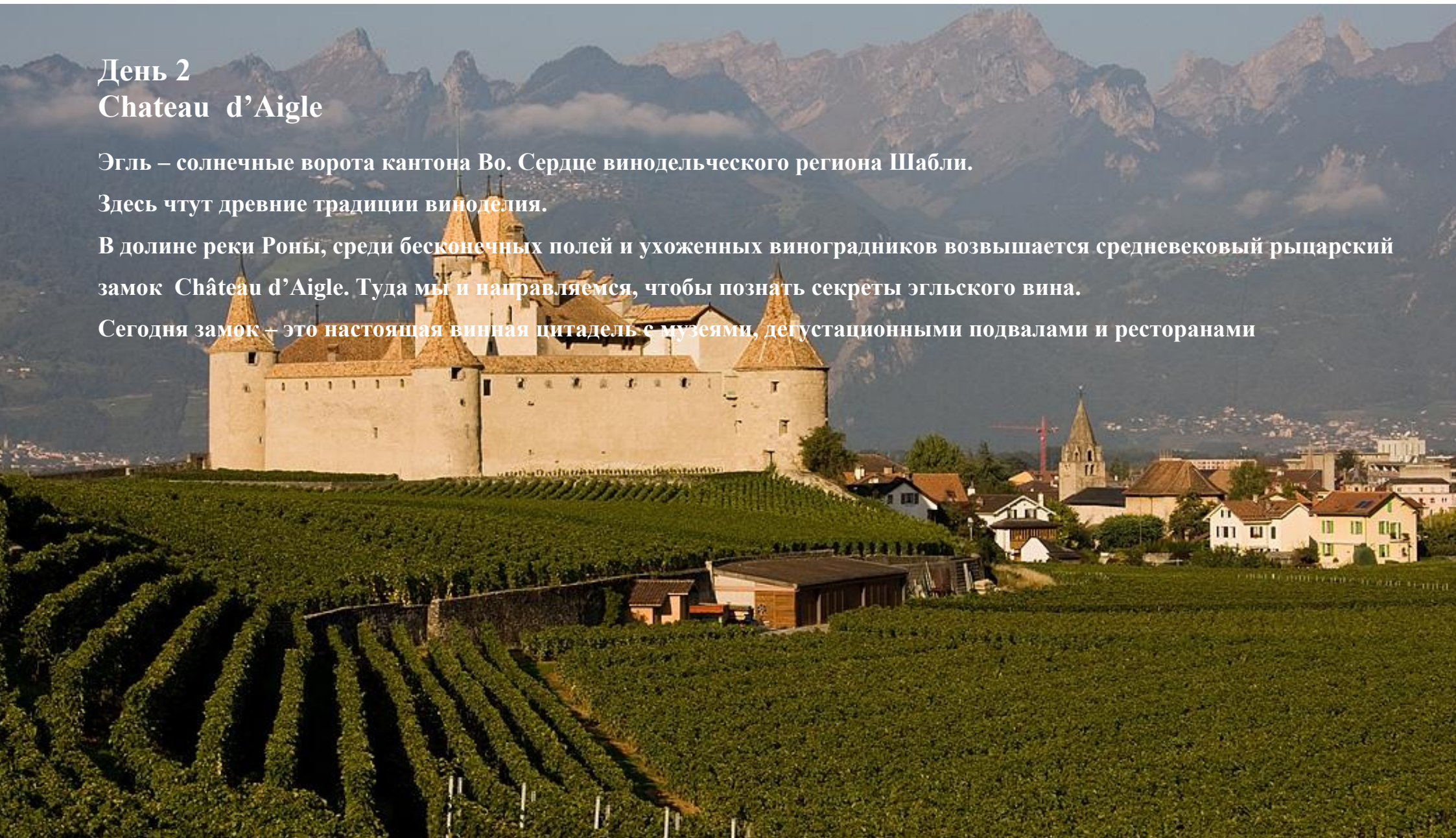
День 2 Chateau d'Aigle

Эгль – солнечные ворота кантона Во. Сердце винодельческого региона Шабли.

Здесь чтут древние традиции виноделия.

В долине реки Роны, среди бесконечных полей и ухоженных виноградников возвышается средневековый рыцарский замок Château d'Aigle. Туда мы и направляемся, чтобы познать секреты эгльского вина.

Сегодня замок – это настоящая винная цитадель с музеями, дегустационными подвалами и ресторанами



Музей виноградарства и виноделия –

тысячелетняя история культуры виноделия.

В музее представлены экспонаты, связанные с выращиванием винограда и производством вина, старинные инструменты и винный пресс (1706г.) для изготовления вина, коллекция старинных бутылок, графинов, стаканов и винных бочек

В **Музее винных этикеток** (Musée de l'Étiquette) представлена уникальная экспозиция винных этикеток из 52 стран мира.

С помощью **интерактивных экспозиций** можно увидеть весь процесс превращения виноградного сока в вино

Многочисленные интерактивные дисплеи и компьютерные модели позволят вам попробовать самому смешать собственное вино (в цифровом формате). И узнать, как различные элементы влияют на конечный продукт

В **винных погребах** замка представлена продукция из коллекции вин, произведенных виноделами, сохраняющими винные традиции на протяжении нескольких поколений

Будем пробовать лучшие образцы вина, произведенных из сорта Шасла, одним из самых старинных культурных сортов винограда.

Полусладкие белые вина, произведенные здесь, признаны одними из лучших в Швейцарии



День 2 /продолжение/

Грюйер - родина молочного шоколада, уникального сыра и одного из самых загадочных замков Грюйер. Мощеная улочка вдоль домиков 14 -15 веков. Уютные кафе и магазинчики предлагают только экологически чистую продукцию местного производства. Сырный аромат здесь повсюду.

Обязательно заглянем в местный ресторан с традиционной швейцарской кухней. Мы узнаем, что такое фондю «Муатье-Муатье», Раклет, «Сырная корка».

Бокал белого вина обязателен к употреблению.

Ну и как же без знаменитого грюйерского десерта. Меренги с двойным кремом, с деревянным бочоночком сливок, малиной и ароматным кофе.

И всё это в окружении альпийской пасторали и звона колокольчиков, пасущихся на пастбищах коров



День 2 /продолжение/

Нас ожидает небольшое путешествие в царство *шоколада*.

Фабрика Cailler (Broc) – одна из старейших шоколадных фабрик Швейцарии.

Здесь по-прежнему с 1898 года производят шоколад с использованием традиционных рецептов основателя фабрики Александра-Луи Кайе.

Увлекательное шоколадное шоу поможет узнать историю шоколада с 1100 года до н.э. через времена Ацтеков, Христофора Колумба, Людовика XIII, Джозефа Фрайа до наших дней. О шоколадных рекордах, о которых не все еще знают. О фактах, которые помогут взглянуть на шоколад с неожиданной стороны... Например, шоколад не портит фигуру, шоколад лечит кашель, шоколад поднимает настроение... Проверим после *дегустации*!

Увлекательное шоколадное шоу поможет узнать историю шоколада с 1100 года до н.э. через времена Ацтеков, Христофора Колумба, Людовика XIII, Джозефа Фрайа до наших дней.

О шоколадных рекордах, о которых не все еще знают. О фактах, которые помогут взглянуть на шоколад с неожиданной стороны... Например, шоколад не портит фигуру, шоколад лечит кашель, шоколад поднимает настроение...

Проверим после *дегустации*!



День 3

Schloss Salenegg

Колыбель винной культуры

С древних времен виноградарство для Maienfeld играет важную роль. Первое упоминание о виноградной лозе в этом регионе датируется 950 годом. Тогда же бенедиктинцами была заложена основа замка Schloss Salenegg с его виноградниками непревзойдённым Pinot Noir. Первая винодельня здесь появилась в 1068 году. Вино и замок здесь неразделимы. Сегодня Weingut Schloss Salenegg – старейший винный завод в Европе, колыбель винной культуры Граубюндена. Salenegg приглашает всех окунуться в историю своих владений.

Weingut Schloss Salenegg – единственная винодельня, которая производит уксус. Деликатные уксусы, бальзамы, масло производят из собственных ягод и фруктов.

Высокое качество производимой продукции обеспечивают современные технологии 21 века.

Ультрасовременный дегустационный зал, парящий над виноградниками, позволит насладиться разнообразием вкусов местного вина и открыть для себя новые рецепты применения. нежнейших уксусов, бальзамов с тонкими фруктовыми ароматами и сока незрелого винограда, используемого в соусах и приправах.





День 3 (продолжение)

Частная винодельня Фромм
Weingut Fromm

Семейная история четырех поколений

Мы отправляемся на частную винодельню Фромм в деревушку Маланс.

Винодельней семья Фромм владеет уже в четвертом поколении.

Сегодня это винное хозяйство 5 виноградников на площади 4,5 Га.

Всё начиналось с Пино Нуар. Уже в далёком 1912 году вино «Schöpfwiingert» Пино Нуар, произведённое здесь, завоевало на выставке золотую медаль.

Вина этого семейного хозяйства отличаются высоким качеством, т.к. очень много делается вручную с большим вниманием к традициям виноделия.

Сорта вин:

Красные: Pinot Noir, Merlot, Malbec, Marechal Foch

Белые: Riesling-Silvaner, Grauburgunder, Gewürztraminer und Chardonnay

Производительность: 30 000 бутылок

Элегантные с привкусом красной смородины и черного чая, сандалового дерева и скошенной травы, фиалки и черного перца. Можете представить себе такой букет ароматов?

Спускаемся в винный погреб и пробуем.

Прекрасным дополнением к дегустации вина станет обед в местном ресторане с традиционной кухней.



День 4

Частная винодельня Фюрст Fürstliche Weinkultur

Семейная история четырёх поколений

История этой винодельни началась в 1965 году, когда был заложен великолепный виноградник Stiftshalde на площади в 3 Га и высажены первые виноградные лозы Pinot Noir и Pinot Gris. С тех пор площадь виноградников увеличилась до 6,2 Га. А винодельня Fuerst weine превратилась в одну из самых красивых и современных частных виноделен кантона Ааргау. Сегодня здесь выращивается 13 сортов винограда и производится 14 сортов вина. 80 процентов вина раскупается частными клиентами.

Сорт винограда:

Riesling - Silvaner, Sauvignon blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Dornfelder, Malbec, Diolinoir, Gamaret, Garanoir, Cabernet Jura, Muscat Olivier, Johanniter und Cal

Нас ожидает винная экскурсия по виноградникам. Может вам удастся определить, для какого вина предназначены виноградные ягоды, которые вы сможете попробовать на вкус.

В зависимости от времени посещения винного хозяйства, вы сможете поучаствовать в сборе урожая и почувствовать себя настоящим виноградарем.

На производстве вы увидите, как всё это виноградно-изумрудное великолепие превращается в пьянящие напитки от аперитива до десертного вина.

И напоследок – спускаемся в винный погреб и пробуем, дегустируем.

Возможно, что-нибудь и купим!

Винные традиции Швейцарии



День 4 /продолжение/



Здесь вино занимает достойное место

Винотека Fisherman – изысканная международная коллекция вина и спиртных напитков. Ассортимент винотеки составляют более 900 наименований вин Италии, Испании, Австрии и Швейцарии, различные винные аксессуары, книги о вине, элегантная коллекции винных бокалов «VINO GRANDE» и элитные кубинские сигары.

Уникальная возможность познакомиться с работой винотеки изнутри.

Узнать с чего начиналась 130-летняя история предприятия.

Как работают с производителями и поставщиками вина.

Как подбираются и обучаются кависты. А также много интересных винных фактов о специфике работы предприятия.

Нас ждет аперитив с вином, которое вы вряд ли найдете в своём городе.

Винотека Fisherman - это не просто винная лавка. Это атмосферное заведение, где вино занимает достойное место.



День 5

Айнзидельн /Einsiedeln/

В живописной долине недалеко от Цюриха и Люцерна величественно раскинулся известный во всём мире гигантский монастырь Айнзидельн. Это самое большое и красивое бенедиктинское аббатство. Его архитектура считается лучшим памятником стиля барокко в Европе.



Посетив Монастырь Айнзидельн, вы узнаете о традициях монастыря и много интересных фактов из жизни монахов, которые, как и много столетий назад проводят здесь свои неспешные дни в молитвах и будничных заботах.

Старые дома и узкие улочки городка «расскажут» нам историю волшебного края, о традициях монастыря, о жизни монахов и знаменитых людей.

Неповторимый нежнейший аромат приведет нас в магазин - кондитерскую, где продаются вкуснейшие и самые знаменитые в Швейцарии пряники, приготовленные по старейшим рецептам.

Непременно будет время и возможность отведать блюда швейцарской кухни и настоящего швейцарского вина из монастырских подвалов в одном из ресторанов.

Виноградники монастырь приобрел в 1562 году. Позже началось производство вина. На сегодняшний день площадь виноградников составляет 8 га. На монастырской винодельне производятся высококачественные вина, ликеры и крепкие алкогольные напитки.

Всю продукцию можно приобрести в монастырском магазине и попробовать в местных ресторанах.

Всё это мы обязательно сделаем!

Сорта винограда:

Chardonnay, Sauvignon blanc, Muscat, Solaris, Rivaner, Riesling, Solaris, Sylvaner, Rheinriesling, Primitivo, Tempranillo, Merlot, Gamaret, Blauburgunder /Pinot Noir/

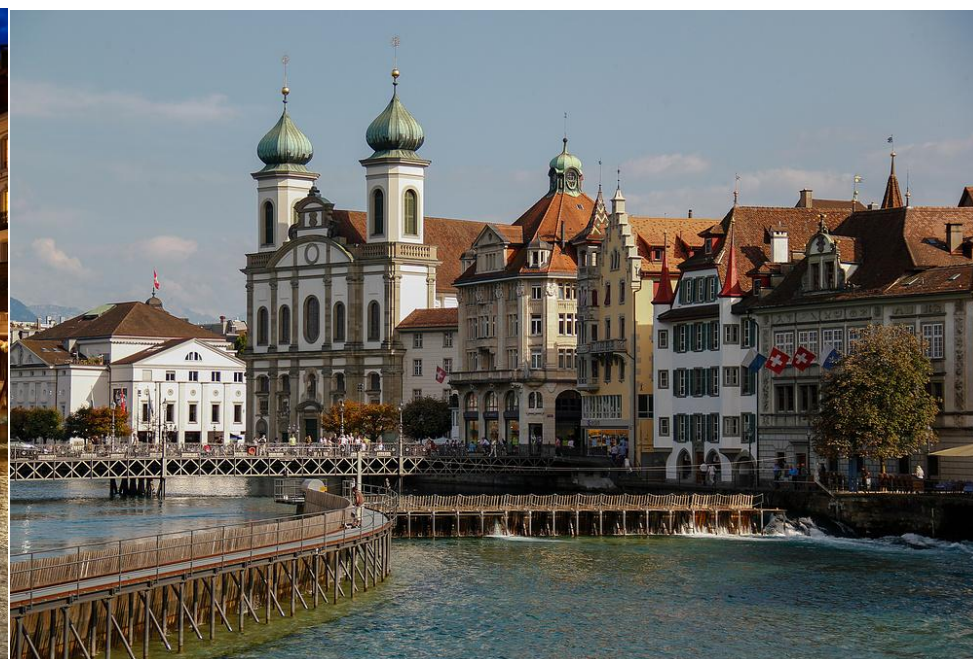
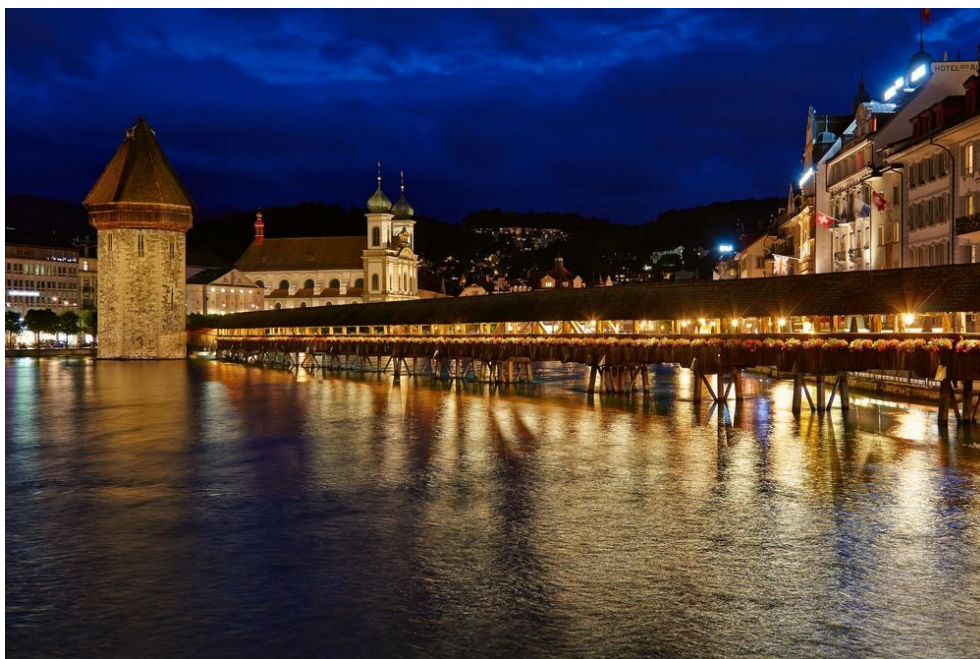


KELLEREI KLOSTER EINSIEDELN

День 5 /продолжение/



Сказочно красивый город Люцерн раскинулся на берегу живописного озера Фирвальдштеттерзее (Vierwaldstättersee). Город расскажет свою многовековую историю, окутанную тайнами и легендами. Здесь каждый дом или мост может поведать нам свою тайну или рассказать загадочную историю, которая перенесет нас в глубину веков. Прогуливаясь по старому Люцерну, прикоснитесь к тайнам города на воде.





Stadtkeller Фольклорное шоу

Здесь всё по-Швейцарски

Самое сердце старого города Люцерна, в подвале старой Ратуши находится уникальный фольклорный ресторан.

Интерактивное фольклорное шоу позволит погрузиться в мир традиционных швейцарских обычаев, народной музыки, танцев с народными костюмами и инструментами.

Вы услышите Alphorn и знаменитый швейцарский йодль.

Вы можете стать активным участником фестиваль-шоу.

Музыка, веселье. И всё это разбавлено традиционно швейцарской кухней и великолепным специальным пивом Stadtkeller.

Отличный способ насладиться вечером, окунувшись в удивительную атмосферу фольклора и традиций Швейцарии.



День 6

Fattoria Moncucchetto

На склоне холма с захватывающим видом на озеро Лугано расположился ультрасовременный винный завод Fattoria Moncucchetto



Его виноградники занимают территорию в 6,5 га редких и уникальных земель Тичино.

Оазис виноделия и гастрономического искусства. Fattoria Moncucchetto – один из самых известных производителей вина в Тичино с производством 30 тыс. бутылок в год.

Чтобы оценить вино, надо не просто выпить, а научиться его понимать.

Fattoria Moncucchetto приглашает всех на дегустацию – совершить путешествие в мир вкусов и ароматов вина.

Сорт сорт винограда:

Merlot
Cabernet Sauvignon
Pinot Noir
Chardonnay



День 6 /продолжение/

Valsangiacomo Vini Mendrisio
185 лет истории



Valsangiacomo Vini Mendrisio

Одно из старейших винных компаний в Тичино, которым управляет шестое поколение виноделов.

Её история началась в далёком 1831 году с торговли вином в основном импортируемом из Италии и местных вин.

На протяжении долгих лет приобретались лучшие участки земли в регионе.

Первые виноградники были высажены в 1954 году. Уже в 1958 году было произведено собственное вино.

Сегодня компания владеет 16 га виноградников. Производит различные виды вина. Приоритет отдается винограду, выращенному на холмах Мендрисио, с преобладанием сорта Мерло.

Valsangiacomo Vini – это предприятие полного цикла. Здесь выполняются все процессы, начиная от сбора урожая, винификации до автоматического розлива вина в бутылки.

Применяются самые современные методы виноделия.

Уникально здание завода размещено в подвале, высеченном в скале у подножия горы Монте Дженерозо /Monte Generoso/.

Вперёд, за винными впечатлениями и знаниями!



До скорой встречи!



Wine Tour

ВИННЫЕ ТРАДИЦИИ ШВЕЙЦАРИИ

7 дней / 6 ночей

МОНТРЕ 1 ночь - ЦЮРИХ 3 ночи - ЛУГАНО 2 ночи

ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРОГРАММЕ

ПРОЖИВАНИЕ

Рекомендуемые отели:

Montreux: Royal Plaza SPA 5* ; Hotel Eden Palace au Lac 4*; Fairmont Le Montreux Palace**Zürich:** Baur au Lac 5*; Eden Au Lac 5*; Wellenberg 4***Lugano:** Grand Hotel Villa Castagnola 5*; Grand Hotel Eden 5*; Swiss Diamond 5* Marcote**Внимание!**

В некоторых отелях Швейцарии при заселении необходимо оставить *возвратный* депозит наличными (от 50 CHF до 200 CHF за номер)

Почти во всех отелях Швейцарии номера - для некурящих, кондиционеры отсутствуют. Размещение в отелях Швейцарии после 15:00

СТОИМОСТЬ Программы

Стоимость наземного обслуживания CHF 2 300.00 - ориентировочно
Окончательная стоимость рассчитывается по запросу

Стоимость:

Стоимость (ориентировочно **NETTO**) дана за человека при группе 5 человек

Стоимость указана в швейцарских франках.

При оплате в EUR цена рассчитывается по актуальному курсу на день оплаты

При другом количестве человек стоимость пересчитывается

В стоимость включено:

Услуги гида: Экскурсионное сопровождение согласно программе: экскурсии по программе, дегустации вина, 2 ланча, 2 дегустации сыра, дегустация шоколада, посещение винорамы, посещение частных винных предприятий, посещение виноделен и винотеки

Услуги водителя. Трансфер: Все переезды по программе осуществляются на комфортабельных машинах

В стоимость не включено:

Проживание в отелях

Перелет

Виза

Страховка

Дополнительные экскурсии / поездки

Обеды, ужины

Билеты на общественный транспорт, такси

Другие дополнительные расходы

Программа

Данная программа - базисная программа.

Возможны изменения в программе тура по желанию клиентов