

ДА ОПОЗНАЕМ ВИНАТА НА ТОСКАНА



ВИНЕНО-КУЛИНАРЕН ТУР В ТОСКАНА

/15-20 МАЙ 2025/

Има винени райони, които неотменно фигурират в учебниците и историите за вино. Такъв е Тоскана.

Емблема на една от най-винените нации в света, това е може би най-популярното място и в самата Италия. Живописните пейзажи радват не само окото, но и лозите - ключов фактор за успеха на Тоскана е тероарът и природните дадености. Умерено топлите крайбрежни райони контрастират на хълмистите терени в дълбините на полуострова, с което този регион е особено известен. Температурните амплитуди позволяват на гроздето да поддържа баланс на киселинност, съдържание на захар и аромати. Иначе историята на правене на вино тук започва преди 2500 години. Разбира се, „царят“ е Санджовезе, но има и други, по-малко известни сортове грозде, предимно червени. Най-добрите вина в региона са официално защитени с наименованията DOC и DOCG.

Заповядайте да се потопим в този винен рай, посещавайки известни райони, изби и винени места из Тоскана... Създаден от професионалисти, нашият тур е не просто пътуване, а възможност за всеки винен ценител, каквато рядко се открива.



АКЦЕНТИ:

- Посещение с дегустации в ТОП изби на Тоскана
 - Висок клас хотели
 - Ексклузивни ресторанти
- Лични срещи с известни енолози и винени хора

ДА ОПОЗНАЕМ ВИНАТА НА ТОСКАНА



Ден 1, 15 май, четвъртък | Пристигане на Тосканското крайбрежие

Среща на летището в Пиза и пешеходен тур с местен гид до Piazza dei Miracoli и Кулата на Пиза.



От Пиза, по пътя към хотела, ще спрем във [Caiarossa Winery](#) за дегустация с лек обяд с кростини, брукети, шунка, салам и т.н.



Следобед пристигаме на крайбрежието на Тоскана и се настаняваме за две нощувки в хотел [Castello di Bonaria](#) ****



ДА ОПОЗНАЕМ ВИНАТА НА ТОСКАНА

Следва трансфер до Suvereto

Suvereto, смятано за едно от най-красивите средновековни селища в Италия, се появява между хълмовете и блестящото море на етруския бряг. Сгушено в естествената среда на Val di Cornia, селото наистина е низ със съкровища. Стените му защитават характерните средновековни улички, каменни къщи, исторически сгради и очарователни църкви. Накъдето и да погледнете, виждате безкрайни гори от кестени, дъбови дървета и, разбира се, коркови дървета, откъдето районът е получил името си.



Вечеря в [Petra Winery](#) в Suvereto

Petra е нещо като природен резерват, потопен в уникалната и разнообразна област Val di Cornia. Швейцарският архитект Mario Botta, ангажиран от Vittorio Moretti, е проектирал място за срещи и дегустации, което е перфектната комбинация между форма и функция. Резултатът е архитектурен шедевър - спокоен, респектиращ и с минимално въздействие, както е и целият път на гроздето до чашата.



След вечерята - трансфер и нощувка в хотела.

ДА ОПОЗНАЕМ ВИНАТА НА ТОСКАНА

Ден 2, 16 май, петък | Suvereto & Bolgheri



Преди обяд - дегустация в [Tenuta Argentera](#) в района на Bolgheri - една от емблематичните винарни, позната по цял свят и част от престижния DOC Bolgheri



Посещение и лек обяд в най-старата енотека и винен магазин в Bolgheri – [Tognoni](#). Bolgheri е сравнително млада, но престижна италианска апелация, разположена в Maremma на тосканското крайбрежие, южно от Ливорно, и кръстено на град в северната част на региона. Намираме се в Супертоскана, известна главно с интензивно обагрени, меки и обли, но годни и за отлежаване червени вина, обикновено базирани на сортовете от Бордо: Каберне совиньон, Мерло, Каберне фран.



След обяд посещение на местен производител на зехтин.



Трансфер обратно до хотела и свободно време.

ДА ОПОЗНАЕМ ВИНАТА НА ТОСКАНА



Ден 3, 17 май, събота | Brunello di Montalcino & Siena

Сутринта се отправяме към Сиена
(приблизително 1,5 часа трансфер)

По пътя към Сиена посещаваме винарския регион Brunello di Montalcino .

Brunello di Montalcino DOCG е едно от най-известните, скъпи и престижни вина в Италия. В Тоскана, родината му, той може би се нарежда до Chianti Classico. На световните пазари изглежда, че привлича още по-голямо внимание и се смята за „черешката на тортата“ от Тоскана.

Виното обикновено е гранатово на цвят с аромати на червени и черни плодове, с ванилия и подправки, както и землисти нотки, плътно, с алкохолни нива около 14 - 15 % ABV. Добрата танинова структура и подчертаната киселинност осигуряват баланс.



Посещение и дегустация в [Col d'Orcia](#) в Brunello di Montalcino към обяд – една от най-старите и уважавани изби! Историята ѝ започва в края на XIX век, а днес е био сертифицирана и разполага с 144 ха лозя (10 различни сорта) и маслинови дръвчета.



ДА ОПОЗНАЕМ ВИНАТА НА ТОСКАНА

Посещение и лек обяд в [Podere Le Ripi](#)

Изминаха 12 години от деня, в който започнахме да си мислим за нашата изба и да си я представяме. Чакането си заслужаваше: тези, които влизат в тази винена катедрала, несъмнено усещат интензивната хармония, която тя излъчва. И знаем, че нашите вина също го оценяват.



След обяд отпътуваме към Сиена и се настаняваме за три нощувки в хотел [Athena](#).



Градът е исторически свързан с търговски и банкови дейности, като е бил основен банков център до XIII-XIV век. Сиена е дом и на най-старата банка в света, която работи непрекъснато от 1472 г. насам.

Няколко значими ренесансови художници са работили в Сиена, сред които Duccio, Ambrogio

Lorenzetti, Simone Martini и Sassetta. Университетът в Сиена е основан през 1240 г..

Историческият център на Сиена е обект на световното наследство на ЮНЕСКО. Сиена е известна със своята кухня, изкуство, музеи, средновековен градски пейзаж и конно надбягване, което се провежда два пъти годишно.



Свободно време в Сиена (ще бъде предоставен списък с препоръчани ресторанти).

ДА ОПОЗНАЕМ ВИНАТА НА ТОСКАНА

Ден 4, 18 май, неделя | Chianti Classico



Сутринта отпътуване и шофиране до винарския регион Chianti Classico

(приблизително на 1 час от Сиена)



Апелацията **Chianti Classico** обхваща общините Castellina, Gaiole, Greve и Radda в Chianti, както и части от други подрегиони. Границите на района за производство на вино Chianti Classico остават непроменени от тези, установени с министерски указ през юли 1932 г. Това е един от първите винарски регион в света, получил наименование за произход.

Още през Средновековието Chianti е известен с отличното си вино и както Сиена, така и Флоренция искат да се възползват от страхотните вина, които районът произвежда. И се намира именно между двата съперничаещи си града. Защо територията на „флорентинския“ регион Chianti е много по-голяма от тази на Сиена и каква е връзката с петела в емблемата, ще разберем на място.

Посещение и дегустация в [Badia a Coldibuono](#)

Историята на това култово за Chianti място започва през 1051 г.! В продължение на много поколения семейство Stucchi Prinetti работи за запазване и предаване на ценности, натрупани през вековете, обработвайки тези земи, които предлагат отлични зехтини и вина. Отправна точка за изживяване на типични ястия и оценяване на културата, изкуството и красотата на Chianti!



ДА ОПОЗНАЕМ ВИНАТА НА ТОСКАНА



Следва кратък трансфер до [Felsina](#) - дегустация и късен обяд.

От 1966 г. семейство Roggiali създава модерна компания с уважение към традицията, достигаща най-високо международно ниво. Акцентът, разбира се, е върху сорта Санджовезе. Това не е само от идеологическа или търговска гледна точка. Става дума за дългогодишни научни изследвания, експерименти на лозята и в избата, даващи както качество в бутилка, така и повод за гордост на този класен производител от световно известната апелация Chianti Classico.



Отправляме се обратно към Сиена следобед
(приблизително 30 минути шофиране)

Свободна вечер (ще бъде предоставен списък с препоръчани ресторанти).

ДА ОПОЗНАЕМ ВИНАТА НА ТОСКАНА



Ден 5, 19 май, понеделник | Montepulciano

Трансфер до Montepulciano DOCG



Vino Nobile di Montepulciano е едно от класическите червени вина на Италия, произведено от Санджовезе и безспорно помогнало на Тоскана да запази привилегированото си място на световната винена карта. Лозарството тук датира от много векове, чак до етруски времена. През XV век местното вино е любимо сред местната сиенска аристокрация, а през XVI век е почитано от самия папа Павел III, който говори за отличните му качества. За Vino Nobile di Montepulciano е написано в стихотворението "Bacco in Toscana" (Бакхус в Тоскана) от Francesco Redi, който го описва като "кралят на всички вина", а виното е споменато и от известния френски писател Волтер в книгата му "Candide". За кратко през 19-ти век червените вина на Montepulciano преминават през по-слаб период и често са етикетирани като Chianti (този град се намира в подзоната Chianti Colli Senesi). За щастие, с приемането на класификацията DOC през 60-те години на миналия век, то възвръща статута си на хубаво и благородно вино. А през 1980 г. му е присъдена най-високата категория - DOCG.

Посещение и дегустация в първата винарна близо до Montepulciano - [Boscarelli](#)

Бутиковата семейна изба е основана през миналия век благодарение на страстта на Egidio Corradi към виното. Случва се като във филмите - животът на завършилия икономика и търговия брокер между Генуа и Милано придобива съвсем различно изражение след покупката на две изоставени ферми в Cervognano di Montepulciano през 1962г.... Днес избата произвежда около 100 000 бутилки с фокус върху наименованието Vino Nobile di Montepulciano.



ДА ОПОЗНАЕМ ВИНАТА НА ТОСКАНА



Посещение на втора винарна в сърцето на селцето Montepulciano - [Palazzo Contucci](#)

Семейство Contucci отглежда лозя от XI век. Всъщност те са и едни от "бащите-основатели" на VINO Nobile, както е документирано през 1773 г.! Имат важна роля в превръщането му в световна звезда под мотото: *"благородно вино, предназначено за трапезата на благородниците"*. Пригответе се и за изненада...



Ще обядваме в семеен ресторант в сърцето на Montepulciano с вина на местен производител. Крепостта гледа надолу към стария град на Montepulciano, където на красивия площад Piazza Grande можете да се полюбувате на кметството, построено през XIV век и катедралата от XVII век, известна като Santa Maria Assunta.



Трансфер обратно до Сиена, свободно време.

ДА ОПОЗНАЕМ ВИНАТА НА ТОСКАНА

Ден 6, 20 май, вторник | Отпътуване



Напускане преди обяд и отпътуване за Пиза.

На път за летището ще посетим San Gimignano (трансферът е около 1 час) - малък средновековен град в провинция Сиена, Тоскана, Централна Италия. Известен като Градът на изящните кули, San Gimignano впечатлява със своята средновековна архитектура, уникална със запазването на около дузина от своите къщи-кули, които със своите хълмове и обграждащи стени образуват "незабравим силует", достоен за картичка!



Свободно време в градчето и отпътуване в ранния следобед за летището в Пиза (около 1,5 часа).

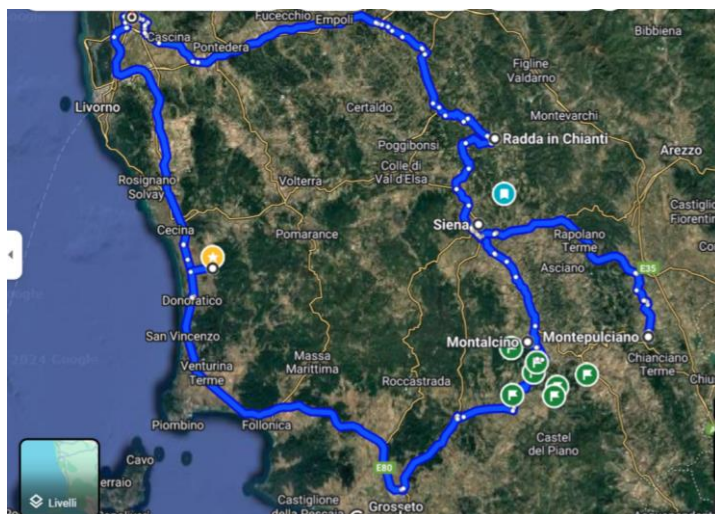
Край на програмата.

Забележка: Избите и хотелите могат да бъдат заменени от подобни или от по-висока категория.

ДА ОПОЗНАЕМ ВИНАТА НА ТОСКАНА



Карта на винения ни тур



Основни спирки и региони/апелации от винения ни тур:

- Suvereto и Bolgheri - на крайбрежието на Тоскана
- Brunello di Montalcino
 - Siena
- Nobile Montepulciano
- Chianti Classico



ДА ОПОЗНАЕМ ВИНАТА НА ТОСКАНА



ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ

Цена на човек при 10-14 участници:

Настаиване в двойна стая:	€ 3.590,00
Настаиване в двойна стая (за членове на BVCC):	€ 3.490,00
Доплащане за единична стая:	€ 700,00

Цена на човек при 15-17 участници:

Настаиване в двойна стая:	€ 3.150,00
Настаиване в двойна стая (за членове на BVCC):	€ 3.050,00
Доплащане за единична стая:	€ 700,00

Включено в цената:

- Две нощувки в хотел 4* на брега на Тоскана, с включена закуска (Castello di Bonaria или подобен)
- Три нощувки в хотел 4* в Сиена, с включена закуска (Athena или подобен)
- Пешеходен тур на Пиза с местен екскурзовод
- Посещение на производител с дегустация на зехтин в Bolgheri
- Всички трансфери с автобус по време на тура съгласно програмата
- Български гид (Ивайло Катерски)

Храна и вино:

- Ден 1: лек обяд с дегустация във винарна; вечеря, съчетана с вино в семеен ресторант в Suvereto
- Ден 2: посещение и дегустация в първа винарна в Suvereto; посещение и лек обяд, съчетан с вино в енотека в Bolgheri
- Ден 3: посещение и дегустация в първа винарна в Brunello di Montalcino; посещение и обяд, съчетан с вино във втора винарна в Brunello di Montalcino
- Ден 4: посещение и дегустация в първа винарна в Chianti Класико; посещение и лек обяд, съчетан с вино във втора винарна в Chianti Класико
- Ден 5: посещение и дегустация в първа винарна в Montepulciano; посещение на втора винарна в Montepulciano; обяд в съчетание с вино в ресторант в Montepulciano

Не е включено в цената:

- Полетите не са включени! Има директен полет София - Пиза на Ryanair, с който е съобразена програмата: 15 май (8:55 – 10:05) – 20 май (19:10 – 22:10)
- Екстри в хотелите (минибар, пералня и др.)
- Бакшиши
- Всичко, което не е упоменато във "Включено в цената".

ДА ОПОЗНАЕМ ВИНАТА НА ТОСКАНА



Турът е ПОТВЪРДЕН и се реализира в партньорство между VIA VINO (Ивайло Катерски) и лицензиран италиански туроператор - FUFLUNS, специализиран във винения туризъм и основан през 1999г.

ГРАФИКА НА ПЛАЩАНЕ:

Аванс € 800,00 на човек - не се възстановява (освен при анулация на тура от страна на организатора).
Заплаща се до 3 дни след потвърждение.

Окончателно плащане 45 дни преди пристигане
Заплаща се до 31 март 2025 г.

ПОЛИТИКА ЗА АНУЛИРАНЕ:

Ако резервацията на клиента бъде анулирана в срок по-малък от 90 дни преди началната дата на обиколката, следните разходи ще бъдат начислени пропорционално от датата на анулацията:

От 90 до 60 дни преди началото на обиколката се таксува 50% от общата цена

От 45 до 15 дни преди началото на обиколката се удържа 80 % от общата цена

От 14 до 0 дни преди началото на обиколката ще бъдат таксувани 100% от общата цена

Всяко анулиране трябва да бъде направено в писмена форма и за предпочитане да бъде изпратено по електронна поща (fm@fufluns.com)

Моля, имайте предвид, че Fufluns Srl приема само плащания, направени с международни банкови преводи.

Фирма:	Fufluns Srl
Адрес:	Suvereto, Livorno
Банка:	Monte dei Paschi di Siena
Клон на банката:	Monte dei Paschi di Siena - Filiale di Suvereto
Адрес на банката:	Via Leporatti n° 2 - 57028, Suvereto, Livorno , Italy
CC (bank account number):	649866
IBAN:	IT 47 L 01030 70790 000000649866
SWIFT/BIC:	PASCITM1LIS

ВАЖНО: МОЛЯ, ПОСОЧЕТЕ КАТО ОСНОВАНИЕ ЗА ПЛАЩАНЕ – VIA VINO MAY 2025