WINE TOUR IN ARMENIA (IN PRIVATO)

Viaggio in Armenia a partire da 1565 Euro + spese



IN BREVE:
Tour minimo 2 adesioni, di 8 giorni alla scoperta di una delle particolarità più famose dell'Armenia: le sue cantine. Include volo da Roma o Milano, tour in pensione completa (con degustazioni) e vino incluso, trasferimenti e guida parlante italiano. Possibilità di decollo da altri scali.

IN ITINERARIO:
Yerevan, Maran, Khor Virap, Areni, Noravank, Echmiadzin, Zvartnots, Yeghegnadzor, Amberd, Cantinaa Di Vino Armas, Ashtarak, Lago Sevan, Dilijan, Ijevan, Garni, Geghard, Matenadaran

DATE DI PARTENZA:
Tutti i giorni, secondo disponibilità voli e servizi

PROGRAMMA DI VIAGGIO:

mappa:



Programma dettagliato di viaggio:

1° giorno: Italia (in volo) Armenia (- - -)
Partenza dall'Italia e arrivo all'aeroporto internazionale di Zvartnots in base agli operativi dei voli confermati. Disbrigo delle formalità doganali. Incontro con la guida e trasferimento in albergo. Sistemazione nelle camere riservate.

2° giorno: Armenia, Giro della città di Yerevan, Ararat Brandy Factory, Matenadaran (B L D)
Arrivo in aeroporto internazionale di Zvartnots. La guida consegna piccoli vini e cioccolato agli ospiti sul veicolo.
Trasferimento privato in albergo. Sistemazione e breve risposo o pernottamento dipendentemente dall'orario del volo.
Seconda colazione in albergo.
Partenza per il giro della città in tarda mattinata.
Le soste: punto di vista sopra la scalinata di Cascade che ospita il Centro di Cafesjian per le Arti (Botero, Chihuly, Arshile Gorky, Jennifer Bartlett, Lynn Chadwick, Barry Flanagan, and Jaume Plensa), vista panoramica dall'altura alla città e memoriale di Tsitsernakaberd.
Dopo il pranzo, visita il museo degli antichi manoscritti di Matenadaran di valore internazionale e come ultima sosta si visita la distilleria ed il Museo di Ararat Brandy dove gli ospiti conosceranno la storia e le tradizioni della produzione del famoso cognac Armeno di 120 anni.
Il tour in distilleria si conclude con la degustazione di cognac per brindare il benvenuto in Armenia!
Cena in un ristorante tradizionale armeno e pernottamento in albergo a Yerevan.

3° giorno: Yerevan, Khor Virap, regione di vino Areni, cantina "Old Bridge", Cantina "Trinity", Yeghegnadzor (B L D)
Prima colazione in hotel.

Rilascio della camera e partenza per la regione di Ararat. Visita il monastero di Khor Virap (4-17 sec.).
Khor Virap vuol dire “pozzo profondo” dove fu imprigionato il primo cattolicos Armeno per 13 anni. Il monastero si trova sulla vasta pianura di Ararat e offre la migliore e la più vicina vista al monte biblico Ararat, simbolo dell’Armenia anche se si trova in Turchia.
Proseguimento per la regione di Vayots Dzor che è una delle regioni storiche della produzione di vino in Armenia. E' proprio qui che si è scoperta la grotta di Areni in cui venne ritrovata la scarpa di cuoio più vecchio del mondo (circa 6000 anni). Visita della grotta.
Dopo la vista della grotta rientro nel villaggio e visita la micro-cantina “ Old Bridge” e una fattoria di capre
Pranzo presso la cantina dove si assaggerà una bella grigliata di capra, diversi formaggi di capra e sicuramente vino o grappa locale.
Proseguimento per il villaggio Aghavnadzor per la visita di “Trinity” winery.
E` una cantina privata, organica che si vanta per la qualità del suo vino rosato e del vino di areni. Degustazione dei vino e della grappa di Trinity.
Se non fa freddo e fa un bel tempo, effettueremo cena nel giardino di una casa locale, assaggiando pasti fatti in casa e il vino proveniente dai vasi di terracotta e parteciperemo alla cottura del pane armeno “lavash”.
Sistemazione in abergo a Yheghegnadzor.
Pernottamento.

4° giorno: Yeghegnadzor, Noravank, cantina “Getnatun” (Areni), cantina “Zorah”, Yerevan (B L D)
Prima colazione in hotel.
Rilascio della camera e partenza per il monastero di Noravank (del 10 – 14 sec.) che si torva immerso in uno scenario fantastico, sopra il canyon di Gnishik e tra le bellissime montagne di Vayots Dzor. La maggior parte delle costruzioni appartengono al famosissimo architetto armeno Momik. Rientro presso il villaggio di Areni per una breve vista alla cantina “Getnatun” il cui brand “Narine” (che usa l’uva “voskehat”) ha vinto medaglia d’oro in una importante gara negli Stati Uniti e cher è ritenuta non a caso come il miglior produttore di Areni.
Pranzo e proseguimento per il villaggio di Rind, luogo molto vicino ad Areni, per conoscere la produzione dei vini di un Milanese d’origine armeno. Dopo 12 anni di perfezionamento la cantina “Zorah” ha lanciato il suo primo vintage (2012) agli esperti mondiali.
Producendo vini esclusivi del tipo areni il vino Zorah’s Karas Areni 2010 fu classificato tra i migliori 10 vini nuovi del mondo nel 2012 (top 10 new wines in the world in 2012) da parte di Business Week.
Rientro a Yerevan. Cena in una fabbrica dei tappeti con Master Class show presentato da uno dei soci d’associazione dello Sviluppo e del Mantenimento di Tradizioni della Cucina Armena.
Trasferimento in albergo. Sistemazione e pernottamento.

5° giorno: Yerevan, azienda vinicola “ArmAs”, Hovanavank, Ushi, azienda vinicola “Armenia”, Yerevan (B L D)
Colazione in albergo.
Partenza per la visita alla cantina “ArmAs” che collabora con migliori specialist italiani, producendo vino areni (rosso) e vini rosé.
Degustazione.
Proseguimento per per il monastero di Hovanavank del 5-13 sec. che mantiene le reliquie del cranio di Giovanni Battisa da cui il nome Hovanavak – monastero di Giovanni. Il monastero si trova sopra la bellissima gola di Qasagh e offre una bella vista panoramica della gola.
Pranzo nel giardino in una casa locale ad Ushi.
Master class della preparazione della pasta tradizionale armena “arishta”.
Dopo il pranzo visita un altro produttore di vino, l' “Armenia” winery, che è presente nel mercato già da tempo ma lavora col mercato francese per perfezionare un vino super-premium. Come risultato possiamo valutare il loro nuovo brand “Tairi”, vino rosso e vino bianco.
Rientro nella capitale e visita In Vino Wine Bar and Store per assaggiare Armeau – primo vino del ghiaccio armeno che non e` presente nel mercato e quindi il Bar offre un’ottima opportunità di assaggiarlo, (Attività opzionale)

Cena e pernottamento a Yerevan.

6° giorno: Yerevan, lago Sevan, Garni, Ghegard – Yerevan (B L D)
Colazione in albergo.
Partenza per il lago Sevan, il secondo più alto e ampio lago alpino del mondo.
Si visitano i monasteri sulla penisola e si gode una vista spettacolare al lago dall'altura.
Proseguimento per il tempio pagano di Garni del 1 sec., l'unico tempio sopravvissuto in tutti i paesi dell'Ex Unione Sovietica. Il tempio si trova su un promontorio circondato dalla bellissima gola di Azat ed era dedicato al Dio del Sole, Mitra.
Pranzo a Garni in una casa locale, assaggiando grappe aromatizzate di albicocca, prugna, pera o altri se sono disponibili. Il padrone di casa offrirà la migliore grigliata di pesce fatta nel forno tradizionale armeno sotterraneo chiamato "tonir" .
Proseguimento per il monastero rupestre di Ghegard del 12- 13 sec, luogo che ha preso il suo nome dal nome, "lancia", con cui hanno trafitto il costato di Cristo sulla croce e che veniva mantenuta in questo monastero (UNESCO) fino al 17 sec. prima di esser trasferito ad Echmiadizn.
Rientro nella capitale.
Cena nel ristorante Kharpert d'albergo di Tufenkian Heritage.
Le ricette del ristorante derivando dalle iscrizioni culinarie di 450 anni.
Pernottamento in albergo.

7° giorno: Yerevan, Echmiadzin, Zvartnots, cantina "Maran", Vernissage, Yerevan (B L D)
Colazione in albergo.
Partenza per il centro religioso della Chiesa Ortodossa Apostolica Armena, la città di Echmiadzin.
Visita la cattedrale di Echmiadzin costruita tra 301 – 303 d. C e considerata una della più antiche chiese del mondo.
L'Armenia è stata il primo paese del mondo ad adottare il Cristianesimo come religione di Stato nel 301 d.C.
Visita delle rovine della cattedrale del sito archeologico di Zvartnots del 7 sec,.
Zvartnots e Echmiadzin sono due sono siti UNESCO.
Prima del pranzo visita la cantina "Maran", una cantina boutique costruita sulle basi della più grande cantina di Armenia negli anni sovietici. La fabbrica sovietica fu costruita dagli prigionieri tedeschi della II Guerra Mondiale ed aveva 12 cantine sotterranee di cui solo 2 oggi sono in uso.
E` noto Maran per i suoi due marchi ":Bagratouni" e "Bagratouni reserve".
Degustazione del vino e pranzo nel giardino di "Maran".
Rientro nella capitale e se è fine settimana vista anche il mercato d'artigianato di Vernissage.
Cena di arrivederci in un ristorante con musica dal vivo.
Oppure cena nel ristorante Dolmama famoso ristorante a Yerevan dal 1998. Un posto molto elegante e visitato da quasi tutti I personaggi famosi internazionali che visitano il paese.

8° giorno: Partenza (- - -)
Trasferimento in aeroporto. Partenza.

Legenda
B = Colazione | L = Pranzo | D = Cena

QUOTE

Quota per persona in camera doppia, guida in italiano volo incluso con
UCRAINA AIRLINES da Roma o Milano.

Eur 1565 min 2
Eur 1233 min 4
Eur 1133 min 6
Eur 153 suppl singola

DA CONSIDERARE ANCHE:
Tasse aeroportuali: fino a 205 Euro
Assicurazione med/bag/annull e quote istruttorie: 72 Euro

SUPPLEMENTI FACOLTATIVI:
hotel 4 stelle: + 90 Euro circa per persona
Possibilità di degustazione premium presso l'Ararat Brandy Factory: + 18 Euro

PER CAPIRE IL VIAGGIO

Ulteriori dettagli:

La quota include:
Volo
Pernottamento in albergo selezionato (6 x a Yerevan, 1 x a Yeghegnadzor),
Trasporto e trasferimenti,
Guida culturale parlante italliano,
Trattamento pasti in PC con 6 x pranzi e 6 x cene,
vino durante i pranzi
1 x bottiglia d’acqua su veicolo e durante i pasti,
Ingressi come da programma
degustazioni indicate.

Non include:
Tasse aeroportuali e assicurazione (vedi prospetto)
vino durante le cene, degustazione del vino del ghiaccio nel Bar In Vino, facchinaggio e mance, tutto non descritto nella voce “Prezzi includono”