

Vinhos de Bordéus e Cognac



VIAGEM
PREMIUM

COM MARIA JOÃO DE ALMEIDA JORNALISTA E CRÍTICA DE VINHOS

Bordéus é a região dos grandes Châteaux, famosos por produzir vinhos de grande elegância, fresca e longevidade. Os melhores são realmente excepcionais. Acredita-se que as primeiras variedades de vinhas de Bordéus tenham sido levadas para a região cerca de dois mil atrás por soldados romanos. Desde então, inúmeras características de clima e cultivo contribuíram para fazer de Bordéus a mais famosa região produtora de vinhos do mundo. O clima é equilibrado, livre de geadas ou verões intensos, e as diferenças marcantes entre suas inúmeras microrregiões variam no nível de mineralidade do solo, garantindo terroirs bastante distintos e peculiares.

1º DIA - LISBOA / BORDÉUS / COGNAC

11h10 - Encontro dos participantes no Terminal 1 do Aeroporto de Lisboa.

13h10 - Partida em voo Tap Air Portugal para Bordéus
15h55 - Chegada a Bordéus. Nesta cidade o grupo TRYWINE visita a Cité du Vin.

O projeto de construção da Cité du Vin, como centro cultural e turístico de vinhos, nasceu em 2009. O objetivo da fundação é o de garantir, através da construção de um parque temático, a valorização do mundo do vinho e a sua transmissão, e salvaguarda como património cultural e universal. A fundação conta com dois embaixadores: o ator Pierre Arditi e o crítico de vinhos Robert Parker. Transporte para Cognac. Check in no Hotel François I Cognac Centre 4****. Jantar em restaurante local. Alojamento.

2º DIA - COGNAC

De manhã, visita à adega Cognac Rémy Martin. O nome Rémy Martin vem do nome do fundador da empresa, nascido em 1695 perto de Rouillac. Em 1724 este viticultor criou uma casa comercial dedicada à venda de conhaque. Depois da sua morte em 1773, o seu neto, também chamado Rémy, prosseguiu o negócio. Em 1841, Paul-Emile-Rémy Martin assumiu o controlo do negócio e supervisionou um grande crescimento. Acrescentou um logotipo às garrafas e caixas, na forma de um centauro, uma criatura mitológica cujo signo sagital coincidia com o de Martin. Durante o período entre guerras, André Renaud, advogado e comerciante formado, que era sócio da E. Rémy Martin & Co. desde 1910, assumiu a liderança e em 1927 lançou o primeiro VSOP Fine Champagne. Os conhaques de Rémy Martin foram então vendidos em todo o mundo. Após a Segunda Guerra Mundial, Rémy Martin continuou sua ascensão com André Hériard-Dubreuil, genro de André Renaud. Com a morte de André Renaud, em 1965, André Hériard-Dubreuil tornou-se presidente. Os seus filhos gradualmente juntaram-se a ele. A sua filha Dominique Hériard-Dubreuil, que se tornou gerente geral em 1988 e presidente dois anos depois. Em 1991, a Casa de Rémy Martin incorporou Rémy Cointreau ao grupo familiar. Almoço em restaurante local. Visita à Tanoaria Seguin Moreau. A Seguin (1870) e a Moreau (1838) juntaram-se em 1970 para produzir barricas e toneis de alta qualidade. Aquela que é hoje uma das maiores e mais reconhecidas tanoarias a nível mundial encontra-se sediada em Cognac, e ali procura combinar a sabedoria artesanal com a mais avançada pesquisa científica e desenvolvimento. Os tanoeiros continuam a realizar as mesmas tarefas tradicionais à mão, embora auxiliados pela mecanização de certas tarefas, trabalhando em parceria com universidades a nível mundial na

área da investigação, mantendo um laboratório de pesquisa em tempo integral. Regresso ao hotel. Jantar em restaurante local. Alojamento.

3º DIA - COGNAC / BORDÉUS / MARTILLAC

De manhã partida para visitar o Château Les Carmes Haut Brion, propriedade situada perto de Bordéus. Esta propriedade remonta ao século XVI. Em 1584, Jean de Pontac, o senhor de Haut-Brion, doou um grande moinho com prados, flores e trepadeiras, à Ordem Carmelita. Este paraíso de paz e de abundantes jardins eram alimentados através de um suprimento ilimitado de água pura e cristalina, graças a uma nascente que desaguava numa fonte chamada d'Eubriion. Os Carmelitas continuaram a ser os únicos proprietários da propriedade por mais de dois séculos, razão pelo qual se passou a chamar Carmes Haut-Brion. Em 2010 foi comprada por Patrice Pichet, fundador do grupo imobiliário Pichet. Segue-se a visita a Smith Haut Lafitte em Martillac. É uma das mais completas adegas com enoturismo de Bordéus. A história do Château remonta às Cruzadas. No século XVIII, o navegador escocês George Smith instalou-se aqui, e depois dele uma variedade de proprietários, incluindo Louis Eschenauer, uma grande figura no comércio de vinhos de Bordéus. Em 1990, a Smith Haut Lafitte foi comprada pelos seus atuais proprietários Florence e Daniel Cathiard, que a transformaram numa das melhores adegas de Bordéus, com os seus vinhos tintos e brancos estruturados, frescos e elegantes. Check-in no Spa Hotel Les Sources de Caudalie 5****. Almoço no hotel. Tempo livre para fazer vinoterapia e aproveitar para repousar neste magnífico hotel termal. Jantar e alojamento.

4º DIA - MARTILLAC / SAUTERNES / BORDÉUS / LISBOA

Partida de manhã para Sauternes onde se visita o Château D'Yquem. Almoço livre. O Château d'Yquem é frequentemente descrito como o melhor vinho doce do mundo. Depois de séculos na mesma família, o Chateau d'Yquem foi finalmente vendido à Louis Vuitton-Moët-Hennessy em 1999. No entanto, seu ex-proprietário e director Alexandre de Lur-Saluc, continua no comando. Yquem está localizado na colina mais alta em Sauternes e goza das melhores condições da região. A vinha com pouco mais de 100 hectares é plantada com 80% de Sémillon e 20% de Sauvignon Blanc, sendo colhidas apenas uvas totalmente 'botritizadas' para a produção deste vinho doce especial. Cada videira tem baixíssimo rendimento, e produz apenas um copo de vinho, daí ser extremamente caro. O Château d'Yquem está classificado como 1er Cru Classé supérieur. Em hora a indicar transfer para o Aeroporto de Bordéus.

16h35 - Partida em voo Tap Air Portugal para Lisboa
17h30 - Chegada ao Aeroporto Humberto Delgado em Lisboa.

FIM DA VIAGEM

19 A 22 OUTUBRO 2018

PREÇO P/PESSOA
QUARTO DUPLO/TWIN

2.430€

SUPLEMENTO
INDIVIDUAL

390€

PROGRAMA INCLUI:

- Acompanhamento da jornalista e crítica de vinhos Maria João de Almeida e de Telmo Alves durante toda a viagem;
- Passagem aérea em classe económica para percurso Lisboa / Bordéus /Lisboa, em voos regulares Tap Air Portugal com direito a 1 peça de bagagem até 23 kg;
- 3 noites de alojamento nos hotéis mencionados ou similares, com pequeno almoço incluído;
- Refeições de acordo com o programa com bebidas (pensão-completa, com exceção do último almoço);
- Todos os transportes como indicado no programa;
- Todas as visitas e entradas mencionadas no itinerário;
- Todos os impostos aplicáveis;
- Taxas de aeroporto, segurança e combustível no montante de 128,82 € (à data de 13.04.2018) - a reconfirmar e atualizar na altura da emissão da documentação);
- Radioguias;
- Acompanhamento permanente por responsável TRYWINE;
- Seguro Multiviagens.

PROGRAMA NÃO INCLUI:

- Gratificações;
- Tudo o que não esteja como incluído de forma expressa;
- Despesas de caráter particular designadas como extras.

TRY
WINE

TRY
VEL

GROUPS & INCENTIVES