

Tokaji

O Vinho dos Imperadores



COM MARIA JOÃO DE ALMEIDA JORNALISTA E CRÍTICA DE VINHOS

Os vinhos de Tokaji estão para a Hungria como o vinho do Porto está para Portugal. Nesta parte da Hungria, rodeada de encantadoras vinhas, produzem-se vinhos únicos que se destacam a nível mundial. A região de Tokaji está localizada na parte nordeste do país, nas encostas suaves das montanhas Zemplén, delimitadas pelo rio Bodrog, que desagua no Tisza. A área de vinha é de cerca de 5500 hectares e a produção anual de vinho varia de 200 a 250 mil hectolitros. As castas autorizadas por lei são a Furmint; Hárslevelű, Sárgamuskotály (Muscat Lunel); Kabar (Hárslevelű + Bouvier) Kövérszőlő, zeta (Furmint + Bouvier). Com base nestas castas produzem-se vinhos varietais (seco, semi-seco, semi-doce e doce), vinhos autênticos e tradicionais, como o Szamorodni e o Aszú, cuja colheita é tardia e as uvas atacadas pela chamada podridão nobre (Botrytis Cinerea).

1º DIA - LISBOA / BUDAPESTE

Comparência no Aeroporto de Lisboa (Terminal 1) para formalidades de embarque. Partida em voo Tap Air Portugal, rumo a Budapeste. Chegada a Budapeste. A visita panorâmica inicia-se do lado de Buda - com a Colina do Castelo, antigamente a residência dos governadores do Reino e um panorama fantástico desde o Bastião de Pescadores. Transporte para o Hotel Mgallery Nemzety 4****. Check in e jantar no hotel. Alojamento.

2º DIA - BUDAPESTE / EGER / MÁD / TARCAL

Partida de autocarro para Eger. Chegados a esta cidade, passeio pedestre seguido de visita ao primeiro enoturismo húngaro: Kovacs Nimrod. Está situado em sete caves contínuas na histórica rua Veröszala. No século XVIII existiam centenas de lagares de vinho em Eger que estavam erigidos sobre as respetivas caves onde se cuidava do processamento das uvas. Após a sua fermentação, os vinhos eram armazenados em barricas em caves com temperatura fria situadas no subsolo. Guiados por esta tradição, Kovacs Nimrod continua a produzir vinhos do mesmo modo, mas apoiada pela tecnologia do século XXI.

Almoço em Eger no restaurante Macok Bistro. De tarde, entrada na Região dos vinhos dos Imperadores: Tokaji. Check in no Hotel Gróf Degenfeld Winery and Castle 4****, em Tarcál. Visita e prova de vinhos na Adega Barta, em Mád. Uma vista espetacular está à sua espera no mais imponente e íngreme vinhedo da Colina do Rei. Se Barta cultiva os seus vinhedos de uma forma amiga do ambiente, faz com que produza consequentemente o vinho mais natural e tradicional. Jantar no restaurante Gasteau, situado nesta mesma localidade. Regresso ao hotel. Alojamento.

3º DIA - TARCAL / MEZOZOMBOR / TARCAL

O dia começa bem com a visita ao Museu do Vinho de Tokaji. Almoço no Restaurante Sarga Borhaz. A seguir à refeição, visita e prova de vinho Tokaji. Começamos por Gizella. Experiência de frutos, terroir de grande complexidade. Tokaj oferece todos eles. Em 2005, os Vinhos Gizella tiveram a oportunidade de continuar uma tradição que vinha do século XIX. Para atender estas normas produzem quantidades limitadas, dando primazia à qualidade. A propriedade Béres é uma vinícola jovem, dinâmica, adicionando cor de Tokaji. A aldeia vizinha de Erdőbénye tem contribuído para o impulso dos últimos anos ao aqui se ter criado um festival cultural ligado ao vinho. A Adega Dereszla tem uma das mais ricas da História dos vinhos Tokaji. O primeiro documento escrito sobre a adega remonta ao início do século XV. É uma lista de ações entre as quais se afirma que esta adega pertencia ao rei húngaro Zsigmond. Jantar no hotel. Alojamento.

4º DIA - TARCAL / BUDAPESTE

Saída de Tarcál para Budapeste. Chegada e almoço. De tarde visita de Peste. Check-in no Hotel Mgallery Nemzety 4****. Jantar de despedida no restaurante Gundel. Regresso ao hotel e alojamento.

5º DIA - BUDAPESTE / LISBOA

Cruzeiro no Danúbio com almoço a bordo. Transfer para o Aeroporto de Budapeste, formalidades de embarque e partida em voo Tap com destino a Lisboa. Chegada a Lisboa.

FIM DA VIAGEM

09 A 13 OUTUBRO 2019

PREÇO P/PESSOA
QUARTO DUPLO/TWIN

2.200€

SUPLEMENTO
QUARTO INDIVIDUAL

390€

PROGRAMA INCLUI:

- Passagem aérea em classe económica para percurso Lisboa/Budapeste/Lisboa em voos regulares TAP com direito a 1 peça de bagagem com 23 kg;
- Taxas de aeroporto, segurança e combustível no montante de 99,00 € (à data de 16/10/2018 - a reconfirmar e atualizar na altura da emissão da documentação);
- Acompanhamento da jornalista e crítica de vinhos Maria João de Almeida e do especialista de vinhos húngaro Jozsef Kosárka durante toda a viagem;
- Acompanhamento por um responsável da Tryvel durante toda a viagem;
- Guia local falando espanhol;
- 4 noites de alojamento em hotéis de 4 estrelas;
- Pensão Completa incluindo bebidas;
- Transporte como indicado no programa;
- Todas as visitas mencionadas no itinerário;
- Todos os impostos aplicáveis;
- Seguro Multiviagens.

PROGRAMA NÃO INCLUI:

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

TRY
VEL

GROUPS & INCENTIVES