

Vinhos da Toscana

A Nostalgia Toscana



COM MARIA JOÃO DE ALMEIDA
JORNALISTA E CRÍTICA DE VINHOS

A vitivinicultura é uma atividade secular na Toscana, região conhecida pelos seus jovens vinhos tintos, representados principalmente pelo Chianti e por um vinho de primeira grandeza no panorama mundial, o Brunello de Montalcino. A Sangiovese é o esteio da produção regional e está muito presente nos vinhos finos. É a única uva admitida na produção do Brunello di Montalcino e Rosso di Montalcino, sendo a base da produção dos vinhos Chianti, Montepulciano, e na maioria dos vinhos toscanos superiores mais modernos, os Super Toscanos. Quando utilizada em monocasta, é necessário um grande esforço para produzir um vinho de sabor apurado e consistente. Por esta razão é geralmente misturada com outras castas, principalmente com Cabernet Sauvignon. Existem ainda outras uvas tintas utilizadas na produção de vinho como a Canaiolo, a Prugnolo Gentile, a Brunello (que brilha em Montalcino), a Pollera Nera e a Morelino di Scansano. Nas brancas, dão cartas a Malvasia do Chianti, Malvasia di Candia, Trebbiano, Vermentino di Luni e Ansonica. Em ambos os casos, é usual o blend com castas internacionais.

1º DIA - LISBOA / FLORENÇA

05h00 - Comparência no Aeroporto de Lisboa (terminal 1), para formalidades de embarque.

07h05 - Partida em voo Tap Air Portugal (TP 878) para Florença

10h50 - Chegada ao Aeroporto de Florença e transfer em autocarro para a cidade. Almoço no Restaurante Taverna del Bronzino. De tarde, visita guiada pedestre à cidade de Florença. Check in no Hotel San Gallo Palace 4**** ou similar. Jantar no restaurante do hotel. Alojamento.

2º DIA - FLORENÇA / PONTASSIEVE / SANTA BRIGIDA / TAVERNELLE

Visita guiada à FATTORIA LAVACCHIO. Imersa na paisagem toscana é uma quinta orgânica situada numa colina, a 7 km de Pontassieve. Disponibiliza um restaurante, uma piscina exterior, quartos rústicos e apartamentos autosuficientes. São utilizados métodos agrícolas tradicionais para produzir vinho, azeite, farinha e legumes. A seguir, visitamos a Azienda Vinicola TENUTA DEL TREBBIO incluindo a adega, almoço e prova de vinho. Os vinhos de Castello del Trebbio são a manifestação de duas almas: uma continuação da grande tradição, por um lado, e o novo potencial desse território, por outro. Juntamente com os tradicionais vinhos Sangiovese, como o Chianti DOCG, e a Chianti Rufina Riserva "Lastricato", a TENUTA DEL TREBBIO produz outra linha de vinhos sob o rótulo "Vigneti Trebbio". Estes conceitos modernos são criados a partir de variedades de uvas novas para a região. Com grande cuidado e manipulação profissional nas vinhas e caves, estas novas variedades encontram uma nova terra escolhida na Chianti Rufina. Check-in no Hotel Borgo di Cortefreda 4**** ou similar. Jantar e alojamento.

3º DIA - TAVERNELLE / BARGINO / SIENA / TAVERNELLE

Visita à CANTINA ANTINORI, com prova de vinhos e almoço. Moderna adega da família Antinori, responsáveis pela distribuição e promoção de famosos vinhos da região e em particular, o famoso Chianti clássico. Partida para Siena e visita com guia local. Cidade medieval, cercada de enormes muralhas, é conhecida por ter uma das praças mais belas do mundo: Piazza del Campo, onde se encontra a Câmara Municipal e a Catedral. Regresso a Tavernelle. Jantar e alojamento.

4º DIA - TAVERNELLE / SAN GIMIGNANO / TAVERNELLE

À tarde visita guiada aos monumentos mais interessantes da Região de Chianti em San Gimignano, com guia local. Almoço na FATTORIA POGGIO ALLORO (incluindo 5 vinhos: Vernaccia di San Gimignano DOCG, Vernaccia di San Gimignano DOCG "Le Mandorle", Chianti DOCG e San Gimignano Rosso DOC "Convivio" e Cabernet (o Merlot)). O nome Poggio Alloro refere-se aos arbustos de louro que crescem em toda a propriedade. Está situado a apenas 5 km de San Gimignano, rodeado por colinas e campos exuberantes. As torres de San Gimignano no horizonte completam esta imagem extraordinária.

A fazenda ainda é uma empresa familiar, na qual pais e crianças trabalham todos os dias, lado a lado. No momento, a fazenda é composta por cem hectares e é completamente orgânica. Em vinte e quatro hectares cultivamos variedades de uvas, como a Vernaccia di San Gimignano (uma uva local que cresce apenas nesta cidade), sangiovese (para produzir o famoso vinho Chianti), caneo-lho, colorino, malvasia e trebbiano (para o vinho doce tradicional de Vinsanto). Numa pequena porção de terreno, também se cultivam variedades de chardonnay, cabernet e merlot. Regresso ao hotel, jantar e alojamento.

5º DIA - TAVERNELLE / SUVERETO / CASTAGNETO CARDUCCI / TAVARNALLE VAL DI PESA / TAVERNELLE

De manhã visita à Azienda Vinicola PETRA, incluindo visita à adega, prova de vinho e almoço. Perto da antiga vila de Suvereto, nas colinas ferrosas do Val di Cornia, onde se pode avistar o mar Tirreno, a magia de Petra é continuamente acariciada por ventos que reavivam lembranças emancipais e enológicas que remontam aos gregos e etruscos. Algo tão moderno e funcional é, ao mesmo tempo, uma tradição profundamente enraizada que se perde entre as linhas de uma história. São os estratos subjacentes - da terra, dos homens, de seu conto ininterrupto - que Petra revela. A empresa moderna, brilhante e funcional, torna-se a terra, deixando-se em suas mãos e, deixando-se erguer e revitalizá-la, um paraíso perdido reviveu, uma alusão e uma referência a algo mais profundo do que a própria terra. A seguir ao almoço, visita à azienda vinicola MICHELLE SATTÀ, incluindo visita à adega e prova de vinho. A chegada de Michelle Satta a Castagneto Carducci é uma "coincidência". Veio de Varese, e estava de férias com o seu pai, engenheiro, com apelido e cromossomas da Sardenha, e a sua mãe, uma professora, quando recebeu uma oferta de emprego do proprietário de uma azienda local. Acabava de se matricular na Universidade de Agronomia de Milão (formou-se quatro anos depois em Pisa) e imediatamente, durante o seu primeiro estágio em outubro de 74, começou com a colheita! O seu trabalho era tratar da limpeza das instalações, atendendo às mais humildes tarefas, observando, estudando e trabalhando. Em cada vinhedo estão as vinhas que Michele sentiu, após anos de observação, para serem as mais representativas de Bolgheri. Para os brancos apresentam-se as castas Viognier, Vermentino e Sauvignon, enquanto para os tintos surgem Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sangiovese e Teroldego. A presença de monocastas nas diferentes vinhas, permite ter numerosas expressões de variedades, para que se possa entender como os vinhedos se comportam todos os anos. As vinhas que expressam maior equilíbrio e complexidade fornecerão as uvas para os vinhos mais importantes. Isso permite entender quais são as características que tornam uma vinha, melhor do que as outras, permitindo ao longo do tempo ter alguma ideia das características dos vinhedos. Jantar no Hotel Castello del Nero. Alojamento no Hotel Borgo di Cortefreda.

6º DIA - TAVERNELLE / FLORENÇA / LISBOA

Dia livre. Transfer em autocarro para o Aeroporto de Florença
20h20 - partida em voo Tap para Lisboa (TP 877)
22h20 - chegada e Lisboa

FIM DA VIAGEM

21 A 26 MAIO 2019

PREÇO P/PESSOA
QUARTO DUPLO/TWIN

SUPLEMENTO
QUARTO INDIVIDUAL

2.800€

250€

PROGRAMA INCLUI:

- Passagem aérea em classe económica para percurso Lisboa/Florença /Lisboa em voos regulares TAP com direito a 1 peça de bagagem com 23 kg;
- Taxas de aeroporto, segurança e combustível no montante de 87,87€ (à data de 08/11/2018 - a reconfirmar e atualizar na altura da emissão da documentação);
- Acompanhamento da jornalista e crítica de vinhos Maria João de Almeida durante toda a viagem;
- Acompanhamento por um responsável da Tryvel durante toda a viagem;
- Visita guiada em Florença, San Gimignano e Siena;
- 5 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