



# Putování po katalánských vinicích a vinařstvích

*Studijní cesta pro milovníky vína, vinaře a pracovníky v gastronomii.*

**2.–9. 10. 2011, Španělsko – Katalánsko**

Cestovní kancelář *Delfín travel* pro vás společně s *Vinařským Institutem* připravila studijně-zážitkové putování po katalánských vinařských oblastech **EMPORDÁ, PENEDÉS** a **PRIORAT**. Navštívíte celkem deset vinařství od těch malých až po světoznámý Freixenet. Věnovat se vám budou přímo majitelé vinařství a místní sommelieři. Seznámíte se tak s procesem pěstování a výroby vína, samozřejmě je i degustace. Kromě putování za vínem navštívíme vyhlášenou cukrářskou výrobu, „michelinskou“ restauraci, lisovnu olivového oleje a továrnu na zpracování korku. Jeden den věnujeme samotnému srdci Katalánska – Barceloně.

Po celou dobu cesty vás bude doprovázet lektor *Vinařského Institutu*, špičkový sommelier **Milan Krejčí**, který vám poskytne svůj erudovaný komentář a bude plně k dispozici pro konzultace a dotazy.



**Čeká vás týden nabitý zážitky a poznáním, který vás obohatí, ať se výrobou či prodejem vína profesionálně zabýváte nebo je tento nápoj a vše s ním spojené vaším koníčkem.**

## 1. den

Podle zvoleného typu dopravy příjezd nebo přilet do Barcelony a následně transfer a ubytování v přímořském letovisku Malgrat de Mar na pobřeží Costa del Maresme, 70 km severně od Barcelony. Po večeři posezení u sklenky vína, uvítání a slovo k organizaci.

**Ubytování:** hotel **Monteplaya**, Malgrat de Mar

**Strava:** polopenze formou švédských stolů, tj. snídaně a večeře, večeře je včetně 0,25 l vody a 0,25 l vína na osobu

**Odkaz:** <http://www.hotelmonteplaya.com>



## 2. den – EMPORDÁ

První den programu začneme poznáváním vín z **D. O. EMPORDÁ**, oblasti, kde se rodí především výborná červená vína, ale taktéž olivové oleje světových jmen. Společně navštívíme dvě vinařství, olivový háj a lisovnu olivového oleje. Pro zpříjemnění cesty jsme pro vás připravili malou ochutnávku vín z D. O. Ca La Rioja a D. O. Ribera del Duero – dvou vinařských oblastí, které milovníkům vína není třeba představovat.

### **Program návštěv:**

- lisovna olivového oleje **Dauro**
- vinařství **La Vinyeta**
- fakultativně oběd v městečku Peralada
- vinařství **Castillo Peralada**

**Ubytování:** návrat do hotelu Monteplaya

**Strava:** snídaně a večeře formou švédského stolu v hotelu



## 3. den – EMPORDÁ / SANT POL DE MAR

Druhý den programu se dozvíme mnohé o materiálu, který s vínem neodmyslitelně souvisí – korku. Navštívíme město Palafrugell, kde sídlí Institut pro kvalitu korku v Katalánsku a taktéž několik továren na výrobu korkových uzávěrů. Jednu z nich si detailně prohlédneme a seznámíme se s celým procesem zpracování korku. Nejprve nás ale čekají dvě jiné exkurze. První z nich do věhlasné restaurace ověčené michelinskými hvězdami a druhá do neméně známé cukrárny, kde se zaměříme na snoubení dezertů se sladkými víny.

### **Program návštěv:**

- cukrárna **Pastissería Sauleda**
- restaurace **Sant Pau**
- fakultativně oběd ve městě Palafrugell
- továrna na zpracování korku **J. Vigas**

**Ubytování:** návrat do hotelu Monteplaya

**Strava:** snídaně a večeře formou švédského stolu v hotelu



## 4. den – BARCELONA

**Barcelona**, hlavní město Katalánska a druhé největší město Španělska, je proslulá především architektonickými skvosty od Antonia Gaudího, mezi jinými i katedrálou Sagrada Familia. Barcelona, to ale není jen architektura. Atmosféru katalánského odpoledne nejlépe prožijete na La Ramble, živoucí tepně města plné obchůdků, kaváren a živých soch. Každého návštěvníka okouzlí svou pestrobarevností, vůní ovoce, sušené španělské šunky a čerstvých mořských plodů tržnice La Boquería.



### **Program návštěv:**

- celodenní autobusový výlet s průvodcem
- fakultativně oběd v Barceloně
- rozchod v centru města

**Ubytování:** hotel **Pere III**, Vilafranca del Penedés

**Strava:** snídaně formou švédských stolů v hotelu

**Odkaz:** [www.hotelpedrotercero.com](http://www.hotelpedrotercero.com)

**Večeře:** fakultativně možnost zajištění večeře v **Restaurante Mercat** v centru města Vilafranca, kde vaří šéfkuchař Oriol Llarina, který získal titul Katalánského kuchaře roku 2009. Pravý gastronomický zážitek pouhých 550 m od hotelu.

**Odkaz:** [www.restaurantmercat.cat](http://www.restaurantmercat.cat)

## 5. den – PENEDÉS

Nedaleko Barcelony se nachází území, na které jsou Katalánci stejně hrdí jako na fotbalový klenot, tým FC Barcelona. Řeč je o Sant Sadurní d'Anoia a šumivém vínu cava. Mimo místní geografická označení původu existuje v Katalánsku ještě jedno označení: **D. O. CAVA**.

To zasahuje celkem do sedmi autonomních oblastí Španělska, avšak dvě třetiny produkce mají domov právě v naší navštívené oblasti Penedés. Po dva dny budeme degustovat a studovat především jemné perlení získávané tzv. método tradicional, avšak pro zvučnost tohoto šumivého vína nesmíme zapomenout ani na producenty fantastických tichých, především bílých vín. Vaše degustační pohárky budou po dva dny neustále v permanenci.

### **Program návštěv:**

- vinařství **Cava Agustí Torrelló Mata**
- fakultativně oběd v městě Gélida
- vinařství **Mas Candí**

**Ubytování:** návrat do hotelu Pere III

**Strava:** snídaně formou švédských stolů v hotelu

**Večeře:** fakultativně možnost zajištění večeře v hotelu





## 6. den – PENEDES

A je tu druhý den v Penedésu neboli cava k snídani i k večeři...



### Program návštěv:

- vinařství **Alemany i Corrio** – fakultativně oběd
- vinařství **Cavas Nadal** – vinařství **Freixenet**

**Ubytování:** Hostal Sport, Falset – Priorat

**Strava:** snídaně formou švédských stolů

**Odkaz:** [www.hotel-hostalsport.com](http://www.hotel-hostalsport.com)

**Večeře:** fakultativně možnost zajištění večeře v Hostalu Sport – hotel získal ocenění Nejlepší vinný lístek v Katalánsku

## 7. den – PRIORAT

Vzhledem k období, ve kterém navštívíme Priorat, na nás čeká opravdová podívaná pro každého milovníka vína – sklizeň. **D. O. PRIORAT** je menší kopcovité území, kde se rodí jedna z nejlepších červených vín ve Španělsku. Nejenže se na pár hodin dostaneme přímo na vinici do centra probíhající sklizeň, ale zároveň si v rámci odpoledne Den vinařem vytvoříme vlastní vína a kupáže z typických odrůd. Naši cestu zakončíme srovnávací degustací deseti vzorků vín z Prioratu a večeří ve stylu delikatesních jednohubek tapas.

### Program návštěv:

- vinařství **Casa gran del Siurana**
- vinařství **Buil & Giné**
- fakultativně oběd v **Buil & Giné**
- Den vinařem v **Buil & Giné**
- vinařství **Balaguer i Cabré**
- srovnávací degustace vín a olejů z Prioratu v restauraci **Piró-Jaume**
- závěrečná večeře „tapas“ v uvedené restauraci

**Ubytování:** návrat do Hostalu Sport

**Strava:** snídaně formou švédských stolů



## 8. den

Transfer na letiště v Barceloně, rozloučení a odlet. Po dohodě s řidičem možnost pokračování do Malgrat de Mar na Costa del Maresme, tam vyzvednutí osobních vozů a odjezd do ČR.

CENA zájezdu (pro jednu osobu): 37 500 Kč

**Cena zahrnuje:**

- zpáteční letenku Praha–Barcelona–Praha včetně poplatků (v případě vlastní dopravy bude odečtena)
- ubytování ve dvouúžkovém pokoji po celou dobu pobytu
- snídaní a večeří v hotelu Monteplaya
- snídaní v hotelu Pere III a Hostal Sport
- degustační večeři „tapas“ poslední den programu
- dopravu v místě pobytu autobusem po celou dobu zájezdu
- kompletní program: návštěvy vinařství a degustace
- výklad českého sommeliera, odborníka a lektora Vinařského Institutu Milana Krejčího
- česky hovořícího průvodce
- pojištění CK proti úpadku

**Zájezd můžete objednat:**

Cestovní kancelář Delfín travel  
Kontaktní osoba: Lenka Kubizňáková  
Telefon: 222 937 627  
E-mail: [info@spanelskojinak.cz](mailto:info@spanelskojinak.cz)

[www.delfintravel.cz](http://www.delfintravel.cz)

Změna programu vyhrazena.



VINAŘSKÝ  
INSTITUT  
ČESKÉ REPUBLIKY