

Dižā Burgundija un Šampaņa gardēžiem

19.05. – 24.05.2024, 6 dienas, cena 2150 EUR

Francija ir gardēžu vieta. Eiropā nav cita reģiona, kura gastronomiskais mantojums būtu tik plašs kā Dižonā un Burgundijā. Smaržas, kas ielavās pa atvērto logu, nepārprotami vēstī, ka esat nokļuvuši īstenā lauku reģionā. Ik pa brīdim pavid zemnieku kūtij raksturīgā aromātu "buķete", bet neiztrūkstošas ainavas papildinājums ir gaišās Šarolē govīs, kuras laiski atpūšas. Burgundija! Bagātie lauki! Burgundijas vīnogu dārzi ir vieni no vecākajiem pasaulē, bet, pateicoties unikāliem klimatiskiem apstākļiem un vietējo Burgundijas vīndaru vairākos gadsimtos uzkrātajai pieredzei, tā tiek uzskatīta par vienu no vissvarīgākajiem Francijas vīndaru reģioniem, kur ražo, iespējams, vienu no pasaulē izcilākajiem baltajiem vīniem – Šablī, to pelnīti dēvē par Francijas vīna darīšanas flagmani. Taču Burgundija – tas nav tikai Šablī. Province tiek iedalīta četros galvenajos rajonos, pats attīstītākais vīna darīšanas rajons – *Kot-d'Or*. Pasaules slavenajās izolēs nereti tieši "burgundieši" gūst atzīstamus rezultātus. Paši vietējie par labu burgundieti gatavi maksāt brangas naudas summas! Côte des Bar ir Šampaņas reģiona tālākais dienvidu apgabals, kas atrodas Obas (Aube) departamentā. Tā būtiski atšķiras no reģiona ziemeļu daļām (piemēram, Reims vai Épernay) gan ģeogrāfiski, gan ar savu unikālo Šampaņas stilu. Teruārs un augsne: Atšķirībā no ziemeļu kritinajām augsnēm, Côte des Bar dominē Juras laikmeta kaļķakmens un māls (Kimmeridgian māls) — tā pati augsnes josla, kas stiepjas cauri kaimiņos esošajai Šablī (Chablis) apgabalam Burgundijā. Galvenā vīnogu šķirne: Šeit karalis ir Pinot Noir, kas aizņem aptuveni 80-85% no visiem stādījumiem. Pateicoties siltākam klimatam un bagātīgajai augsnei, šeit audzētais Pinot Noir dod augļainākus, pilnmiesīgākus un piekāpīgākus vīnus. Nu tad aidā, izgaršojam!

1. diena - 19.05. Uz Burgundiju

- Lidojums Rīga - Parīze
- Pārbrauciens uz Burgundiju
- *Auxere* – viena no Burgundijas lielākajā pilsētām, dosimies apskatīt nozīmīgākās vietas – katedrāli un pildrežu namus centrā
- *Chablis* – dodamies uz vienu no slavenākajiem vīna reģioniem, kur mūs sagaida atdzēsēts pasaules slavu iemantojušais baltvīns *Chablis* ar uzkodām *Brocard* vīna darītavā

2. diena - 20.05. Pils un vīns (B, P)

- *Chateaux de D'Ancy* apmeklējums, tā ir viena no slavenākajām pilīm reģionā
- *Noyers Sur Serein* – vēl viena mazā rozīnīte Burgundijas pilsētiņu piedāvājumā
- *Pusdienas ar tradicionālo virtuvi!* Jā, mazliet trekni, bet gardi!
- Laiks pacelt glāzes Burgundijas vīna saimniecībā! Dodamies uz degustāciju, kur būs gan sarkani, gan balti vīni

3. diena - 21.05. Saldumi, sinepes un lepnā Dižona (B, V)

- *Flavigny* – viena no viduslaiku pērlēm, te dosimies atklāt anīsa bombongu noslēpumu!

- Dižona – pasaules sinepju galvaspilsēta. Burgundijas sarkanvīni, īpaši no Kotdenuī vīna reģiona nākušie – labākie Francijā. Franču upeņu likieris *Creme de Casis*, kas ir *Kir Royal* kokteiļa sastāvdaļa, arī burgundietis. UNESCO aizsardzībā ņemtās Dižonas vecpilsētas jūmti lāsumo brūndzelteni zaļos un iesarkanos toņos grezno dakstiņu dēļ. Ekskursija pilsētā ar vietējo gidu
- Brīvais laiks pilsētā
- Vakariņās dodamies uz vietējo restorānu, lai baudītu tipiskos Burgundijas labumus

4. diena - 22.05. Bona un Burgundijas vīni (B, V)

- Burgundijai raksturīgs pamatīgs apelāciju daudzums, tāpēc, ja vien neesat vīna eksperts, jābruņojas ar pacietību, taču, iepazīstot vairāk, viss kļūst aizvien aizraujošāks, tāpēc dodamies uz Bonas pilsētu, kas ir viena no skaistākajām vietām, kur apskatīsim vietējo arhitektūru
- Hôtel-Dieu de Beaune – Hospiss – apmeklējums, ekskursija ar audiogidu
- Pēc tam jau laiks ienirt vīna darītavā, lai noskaidrotu sarkanvīna noslēpumus!
- Vakariņas skaistā restorānā!

5. diena - 23.05. Cremant un Champagne (B, V)

- Burgundijas *Cremant* ceļš – dodamies nobaudīt kaut ko svaigu un dzirkstošu!
- Salīdzināšanai – šampanieša nams ar degustāciju!
- Atvadu vakariņas! Jā, ar glāzi cremant!

6. diena - Šampanieša ceļš (B)

- Essoyes mazpilsēta – Renuāra takas?
- Uz atvadām – dodamies pie kaimiņiem uz Šampaņu, lai degustētu īsto šampanieti un atklātu tā noslēpumus!
- Un tad jau transfērs uz Parīzes lidostu
- Lidojums Parīze – Rīga

Ceļojuma cenā ietilpst:

- Lidojums Rīga – Parīze – Rīga (nododamā bagāža 23 kg, rokas bagāža 8 kg, Airbaltic ekonomiskā klase)
- Komfortabls autobuss ceļojuma laikā (degvielas izmaksas, autostāvvietas, maksas ceļi, iebraukšanas maksas, stāvvietas)
- Dzīvošana 5 nakts Mēness dienas izvēlētās viesnīcās ar brokastīm divvietīgos numuros (tūrista nodoklis viesnīcās)
- Grupas vadītājs no Rīgas
- Ekskursijas pēc programmas
- Ekskursija Dižonā ar vietējo gidu
- Ceļojuma organizēšana
- 3 vīna darītavas ar degustāciju
- 1 Cremant darītava ar degustāciju
- 2 Šampanieša nami – ar degustāciju
- 3 vakariņas vairākās kārtās
- 1 pusdienas vairākās kārtās
- *Flavigny* bombongu degustācija
- *Chateaux de D'Ancy* pils ieejas maksa
- Ieejas maksa *Hospiss de Beaune*

Ceļojums cenā neietilpst:

- Personīgie izdevumi
- Ieeja baznīcās
- Dzeramnauda šoferim
- Ceļojuma apdrošināšana,

Ievērtībai:

- Ceļotājiem, kuri ceļo vieni, ja neatrodas līdzbraucējs, ir pienākums piemaksāt par vienvietīgu numuru – 500 EUR.
- Minimālais skaits grupā ir 14 personas. Ja 30 dienas pirms ceļojuma tūristu skaits grupā ir mazāks par minimālo, ceļojums tiek organizēts mainot cenu vai tiek atcelts
- Ceļojuma cena var pieaugt mainoties LR likumdošanai "Par PVN", lidostu nodokļiem, kā arī saistībā ar ASV dolāra kursa un degvielas cenas sadārdzinājumu
- Ceļojumam nepieciešamie dokumenti: LR pilsoņa pase vai ID karte, kas ir derīga līdz ceļojuma beigām.

Pieteikšanās ceļojumam:

Samaksas veids	Summa (EUR)	Apmaksas datums
Avansa iemaksa	600.00	Saņemot rēķinu
Otrā iemaksa	800.00	19.01.2027
Atlikusī summa	750.00	19.03.2027

Atteikšanās no ceļojuma:

Laika posms		Ieturētās maksas apmērs
Līdz	19.01.2027	400.00 EUR / no personas
No	20.01.2027	50% no Pakalpojuma cenas
No	20.03.2027	100% no Pakalpojuma cenas