

Salida
07/06/2018
Llegada
10/06/2018



ferrer & saret
THE ART OF TRAVEL

WINE STYLE
TRAVEL



VIAJE-ATELIER A TOKAJ

POR DAVID SEIJAS

ACOMPÁÑENOS A UN EXTRAORDINARIO VIAJE PRIVADO A HUNGRÍA. A la región de Tokaj, donde se elaboran exquisitos vinos de vendimia tardía. Conozca a los productores de vino premium, y sus bodegas, que eran ya una tentación en Versalles y la corte del Zar. Deguste una gastronomía excepcional. Disfrute de vinos únicos, como Late Harvest, Szamorodni y Tokaji Aszú. Todo de la mano de David Seijas, sommelier de El Bulli y Premio Nacional de gastronomía, en un atelier único. Acabe el viaje con una fantástica noche en Budapest, la joya del Danubio.

MUST FS

REGIÓN HÚNGARA TODAVÍA DESCONOCIDA, pero con mucha historia, que está dando grandes pasos para convertirse en el nuevo gran destino eno-gastronómico de Europa.

DEGUSTAR LOS MEJORES VINOS TOKAJ ASZÚ y la variedad de uva más famosa del país, la Furmint, en las bodegas más distinguidas y prestigiosas de Tokaj.

DAVID SEIJAS, sommelier de gran prestigio internacional, quien dirigirá este viaje-atelier y nos explicará los secretos del vino de Tokaj.

LOS MEJORES RESTAURANTES nos abrirán sus puertas para ofrecernos sus menús degustación, y maridajes con productos de la región, interpretados por David Seijas.

PAISAJES PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD por la UNESCO, salpicados por suaves colinas cubiertas de viñedos y el río Tisza, que riega los suelos de viñedos y bosques.

BUDAPEST, LA JOYA DEL DANUBIO. Visita de la capital de Hungría. Una ciudad cargada de música, arte, baños termales y mucha historia

PROGRAMA DE VIAJE

07 JUN. JUEVES BARCELONA / BUDAPEST / TOKAJ

09.35h, salida en vuelo directo desde Barcelona a **Budapest**. Llegada a las 12.15h y traslado en minibús privado a la ciudad de **Eger**. **Visita y almuerzo** en una **bodega familiar** con un miembro de la productora. **Paseo** por la ciudad y traslado a **Mád**, en la región de Tokaj. **Presentación de David Seijas** y **cena de bienvenida** en Restaurante GUSTO (mejor restaurante de Hungría 2017 por GaultMillau). Traslado al hotel escogido. **Alojamiento**.

08 JUN. VIERNES REGIÓN DE TOKAJ

Visita de la **mítica bodega Oremus**, probaremos algunos de sus **Late Harvest** y **Tokaji Aszú**. David Seijas explicará más sobre la bodega en particular y el vino blanco dulce y los efectos del hongo botrytis cinérea en las uvas. Traslado a **Mád para almuerzo**. Por la tarde, visitaremos la **Bodega Holdgvölgy** de una manera especial, perdiéndonos por sus **túneles subterráneos**. Tiempo libre para **pasear por Mád** y visitar su famosa sinagoga. **Cena en Degenfeld Castle Hotel**. Traslado al hotel escogido. Alojamiento.

09 JUN. SÁBADO REGIÓN DE TOKAJ / BUDAPEST

Tour por los viñedos de la **bodega Disznókó**, a pie. David Seijas introducirá el clima y el *terroir* de la región. Realizaremos una **degustación de los mejores vinos** producidos en esta bodega. Almuerzo en **restaurante a los pies de los viñedos**. Traslado a **Budapest**. Check in en el hotel escogido y tiempo libre hasta la cena. **Cena de despedida** en restaurante de la ciudad con **maridaje de vinos** de Tokaj que todavía no hayamos probado. Alojamiento.

10 JUN. DOMINGO BUDAPEST / BARCELONA

Visita guiada a pie por el Castle District de la ciudad de Budapest. Tras el paseo, **traslado al aeropuerto**. A las 15.05h, salida en vuelo directo a Barcelona. Llegada a las 17.45h. - FIN DEL VIAJE -

PLAN DE VUELOS

07 JUN	BARCELONA/ BUDAPEST	09.35/12.15
10 JUN	BUDAPEST/ BARCELONA	15.05/17.45

HOTELES SELECCIONADOS:

Hotel Degenfed en region de Tokaj y *Hotel Prestige* en Budapest (o similares).

PRECIO

Por persona en hab. Doble: **1975€**

Suplemento hab. Individual: **315€**.

INSCRIPCIÓN: 850 € a fecha reserva.

DATOS BANCARIOS

Caixabank ES25-2100-1358-14-0200029834

INCLUYE

Vuelos | 1 Maleta 20Kg facturada y Embarque prioritario | Tasas de aeropuerto y carburante (50€/pax) | Acompañamiento de David Seijas todo el viaje | Guía local acompañante | Todos los traslados en minibús privado | 2 noches en Tokaj y 1 en Budapest | Todos los desayunos, almuerzos y cenas | Todas las visitas y degustaciones mencionadas en el programa | Seguro asistencia en viaje | Seguro adicional de cancelación (47€/pax) |

NO INCLUYE

Propinas | Otros extras personales (bebidas, llamadas, lavandería, etc).

DOCUMENTACIÓN

DNI con vigencia de 6 meses, a partir de la fecha de regreso del viaje.

MÁS INFORMACIÓN Y RESERVAS

Ferrer y Saret sara@ferrerysaret.es - Wine Style Travel gloria@winestyletravel.com

NOTA – Ferrer & Saret y Wine Style Travel se reservan el derecho a cambios para la mejora del itinerario

El precio no incluye gastos ajenos a la organización: desastres naturales, accidentes, evacuación médica...