



ПРОГРАММА ТУРА

"Гастрономический - Винный Тур по Азербайджану"

6 дней / 5 ночей

Искусство дегустации

Искусство дегустации такое же древнее, как и само виноделие. Это невероятное приключение и есть тот самый сакральный миг, в который человек знакомится с вином, узнает все тайны его хранения, различает сорта, распознает все оттенки цвета и запаха, чтобы по достоинству оценить его вкус.

Дегустация вина — не просто технический процесс: это искусство, наука и таинство. Но неправильно было бы думать, что секреты дегустации доступны только посвященным. Научиться правильно дегустировать вино может любой человек, но для того, чтобы понять, как это делается, недостаточно выучить правила — необходимо почувствовать живую силу вина, включить воображение, заставить правильно работать все свои органы чувств и, безусловно, обладать некоторыми знаниями и запасом времени. Дегустация не терпит спешки и требует много внимания.

Если пить вино как воду, не почувствуешь и десятой доли того, что может дать настоящее хорошее вино.

Баку – Исмаиллы – Гябля – Шеки – Баку

День 01. Прибытие в Баку

Встреча туристов в Международном аэропорту г. Баку. Трансфер и размещение в гостинице

День 02. Баку

Завтрак в отеле.

Знакомство с наиболее ценными и величественными историко-архитектурными памятниками средневековой части города "ИчериШахер", которая начинается с главных городских ворот крепостных стен "Гоша гала гапы" (двойные ворота) и далее следует к «Археологическому саду», на территории которого в ходе раскопок были обнаружены остатки строений эпохи бронзы –самого раннего поселения на территории Баку. Затем туристы осмотрят комплекс каравансараев: "Мултани", "Бухара", "Ханский" и Базарную площадь, "Гызгаласы" (Девичью башню) – самое древнее сохранившееся сооружение (символа города Баку), старинные мечети и бани, узкие улочки средневекового города, запечатленные в литературных произведениях и фильмах (в т.ч. в фильмах «Брильянтовая рука», «Тегеран 43», «Человек Амфибия»), мастерские и лавки ремесленников, а также антикварные и сувенирные магазины. Желающие посетят и Музей миниатюрной книги Зарифы Салаховой, в котором экспонируются свыше 7000 экземпляров миниатюрных изданий, собранных со всего мира. В заключении экскурсии туристы посетят Комплекс Дворца Ширваншахов с подробным осмотром всех составляющих комплекс сооружений и музейной экспозиции.

12:30 Обед в национальном ресторане: национальные блюда суп «Дюшбере» (так называются азербайджанские пельмени - по размеру вдвое меньше обычных.В Азербайджане говорят, что «дюшбара» готовит хозяйка, у которой много времени, - так как блюдо это требует неторопливости и кропотливого труда.) и «Саджичи» (Садж – вкуснейшее блюдо азербайджанской кухни из ягненка, телятины или курицы, которое готовится на одноименной сковородке)

Переезд в пос. Новханы и посещение винного предприятия "Fireland". Сегодня завод, где работают 115 человек, производит вино 22 сортов, при этом 60% продукции составляют базовую линейку вин, 30%- премиальные, 10% - топовые вина.



Возвращение в Баку. Пешеходная экскурсия с осмотром достопримечательностей Баку эпохи «Первого Нефтяного Бума» - пешеходная экскурсия, знакомящая с историей и архитектурой города конца XIX-начала XX в.в. (ул. Истиглаиет, пл. им Низами и пл. Фонтанов, Набережная Баку – Приморский парк-бульвар).

Ужин в национальном ресторане: в первый вечер вы попробуете долму из виноградных листьев (Долма по праву считается королевой кавказских блюд. Долма - блюдо, которое представляем собой начиненный фаршем виноградные листья) и аришта плов (Это одна из нескольких разновидностей азербайджанского плова. Аришта — это праздничное блюдо, которое часто подают на национальных свадьбах)

Возвращение в отель.

День 03. Баку – Шамаха - Габала

Выписка из отеля

Переезд в северо-западные регионы республики «Азербайджанская винляндия»

Прибытие в г.Шамаха- ведущий аграрный район и столица азербайджанского виноделия. Именно здесь выращено большинство азербайджанских сортов винограда. Посещение комплекса виноградарства и виноделия ООО "Ширван шараблары», знакомство с производством и дегустация вин.

Обед в ресторане комплекса.

Переезд в г.Габала. Посещение, дегустация и знакомство с сортами вин «Савалан». Название нашего вина - это, прежде всего название той местности, в которой был собран виноград, было произведено и разлито по бутылкам вино - красивейшее место края, сердце Габалинского района равнина Савалан.

Ужин в национальном ресторане с дегустацией блюд региональной кухни, а именно «Даш арасы» (шашлык в печи)

Трансфер в отель, свободное время.

День 04 Габала-Шеки (90km.)

Завтрак в отеле.

Свободное время для отдыха.

Освобождение номеров

Выезд в г.Шеки (90км.)

Прибытие в г.Шеки.

Обед в национальном ресторане, в котором вы попробуете шекинское блюдо «Пити» - это азербайджанское национальное блюдо. Блюдо получило свое название от посуды, в которой оно готовится. Пити - это маленькие глиняные горшочки объемом 1л., в них и готовится национальное блюдо пити. В пити всегда добавляется горох-нут. В основном пити готовят из баранины, но не менее вкусным пити получается из говядины. Пити может быть как первым блюдом, так и вторым, все зависит от количества бульона-жидкости, которое останется в готовом блюде.

После обеда экскурсионная программа в городе Шеки: Осмотр историко-архитектурного комплекса "ЮхарыКаравансарай", знакомство с работой местных ремесленников и народных умельцев, панорама города из нагорной части,осмотр мечети "Омяр Эфенди", крепостной стены и башни средневекового города,

дворца

Шякинских

Ханов.

Ужин в национальном ресторане. В этот вечер вам приготовят Азербайджанский плов «СЯБЗИ ГОВУРМА ПЛОВ» (Плов с мясом и зеленью)

В Азербайджанской кухне известно несколько десятков рецептов плова, одним из самых популярных и любимых является Сябзи Плов.

В переводе с фарси “сябзи” означает “зелёный”, и может относиться как к зелени, так и к овощам. В Азербайджане Сябзи Плов готовят из зелени и мяса. Основной зеленью, используемой в этом плове, является экзотическая трава под названием “квяяр”. Квяяр – это Азербайджанское название Душистого лука (так называют эту траву в России), а в мире она известна под названиями “Китайский Лук” (“ChineseLeeks”) или “Чесночный Лук” (“GarlicChives”). По вкусу напоминает лук с лёгким чесночным привкусом, и фактически является не столько зеленью, сколько овощем.



Заселение в отель, ночлег.

День 05 Шеки-Гобустан-Баку(ок.350 km.)

Завтрак и выписка из отеля

Посещение восточного базара.

Возвращение в г.Баку.

По дороге обед в одном из ресторанов.

Посещение Историко-художественного заповедника «Гобустан», который состоит в списке Всемирного культурного наследия UNESCO. Знакомство с образом жизни людей эпохи «каменного века». Осмотр петроглифов и наскальных рисунков, выполненных в эпоху мезолита

Продолжение следования в г.Баку.

Прибытие в г.Баку. Заселение в отель. Небольшой отдых в отеле.

Выезд на прощальный ужин в национальном ресторане шоу программой

Возвращение в отель

День 06

Завтрак в отеле, выписка до 12:00.

Возможно посещение восточного базара, для приобретения фруктов, овощей, пряностей, черной икры, чая и т.д.

Трансфер в аэропорт.

В стоимость включено:

В стоимость включено:

- авиаперелёт;
- страховка;
- проживание в отелях выбранной категории в двухместных номерах;
- питание 5 завтраков + 4 обеда + 4 ужина, указанные в программе;
- Посещение винных заводов и дегустация вин (Зраза), указанные в программе.
- все трансферы по программе;
- встреча и проводы в аэропорту;
- все экскурсии с местными русскоговорящими гидами по программе;
- входные билеты на посещение музеев;

В стоимость не включено:

Все личные расходы и прочие расходы не указанные в программе.

Отель	ОТЕЛЬ 5*	ОТЕЛЬ 4*	ОТЕЛЬ 3*
	SAPPHIRE QAFQAZ RESORT HOTEL MARXAL RESORT	BOUTIQUE HOTEL QAFQAZ CARVANSERAI SHEKI SARAY ИЛИ SHEKI PALACE	NEMI ИЛИ CENTRAL BAKU KASPIA CITY GABALA ISSAM