**Program ramowy - „Poznaj Smak Alzacji”**

**Na „Drodze Wina” i „Kapuścianym Szlaku” z foiegras**

**Architektura i historia Strasburga i Colmar**

**Urok winnic i ukwieconych miasteczek Alzacji**

W programie m. in.:

**Strasburg –** zabytki i rozwiązania architektoniczne centrum stolicy Alzacji – „Petite France” (Mała Francja architektura dzielnicy);

**Colmar** – stolica winnego szlaku – architektura i rozwiązania kanalizacyjne „PetiteVenise” - „Małej Wenecji” leżącej w centrum miasta – jak utrzymać żeglowności rzeki i kanałów; *(możliwość przejazdu miejską kolejką z komentarzem po polsku dot. historii i architektury miasta);*

***Krautergersheim – Obernai – Barr - Ribeauvillé i Riquewihr – Eguisheim –*** miasteczka - perły architektury alzackiej na Drodze Wina;

**Święto Winobrania w Barr** –biesiada, degustacja młodego wina i lokalnych potraw; kolorowe orszaki, przemarsze i koncerty orkiestr, kiermasz miejscowych produktów; występy zespołów folklorystycznych;

**Święto Kiszonej Kapusty w *Krautergersheim*** stolicy kiszonej kapusty – udział w święcie; zwiedzanie zaprzyjaźnionej kiszarni kapusty i miasta; biesiada pod gminnym namiotem na ok. 2000 osób z alzackim bigosem i piwem z tańcami; (święto podobne do „oktober fest”, z naciskiem na kapustę);

**Przejazd szlakiem winnym** – zwiedzanie miasteczek jak ***Ribeauvillé - Riquewihr – Eguisheim;***

**Wizyta w winnicy** z **„krótkim kursem someliera”** oraz degustacją wina,. Największy wybór alzackich win na szlaku - możliwość zakupienia doskonałego wina.

**Alzacka specjalność – odkrycie foiegras z wątróbek gęsich i kaczych -** zwiedzanie fermy kaczej i manufaktury w Soultz-Les- Bains z degustacją i /lub obiadem;

**Wizyta w destylarni i/lub piwiarni** – zwiedzanie z komentarzem i filmem dot. regionu i wytwarzania wódek z miejscowych owoców, degustacja w sklepie firmowym, ew. zakupy.

**Tłumaczenie z języka francuskiego w trakcie całej podroży i wizyt zapewnia Piotr Lenart.**

Usługa obejmuje

* Przejazdy w obie strony autokarem i przejazdy na miejscu;
* Degustacja produktów z jagnięciny i gęsiny w trakcie przejazdu do Alzacji;
* Zakwaterowanie – w okolicach „Bayrouth” i 4 noclegi w Obernai w starym, stylowym hotelu („Le Colombier” lub La Cloche).
* Śniadania w hotelu;
* Obiado – kolacje w regionalnej alzackiej restauracji na rynku Starego Miasta / trunków, które należy zamawiać osobno;

**Uwaga**: na dniach Święta Winobrania – obiad na własna rękę i Święta Kapusty kolacja będzie serwowana w ramach biesiady kapuścianej

**Koszt podróży ok. 3200 zł od osoby przy 30 uczestnikach**

**30 września – 5 października 2020**

**4 noclegi w Alzacji i jeden w Niemczech**

**30 września 2020 – przejazd z Torunia do Niemiec na nocleg**

**6.00 – Wyjazd z Torunia przez Bydgoszcz do Bayrouth w Niemczech** **- *przejazd*** z ***degustacją (****na postojach poczęstunek marki Nich Cię Zakole – „zakolce” z jagnięciną, gęsiną, wieprzowiną rodzimej rasy puławska )*

**18.00 – Zakwaterowanie, czas wolny i obiadokolacja**

Landhotelund Gasthof Schnupp Altdrossenfeld 895512 Neudrossenfeld Tel. 09203/992-0Fax: 09203/97 38 34 [www.landhotel-schnupp.de](http://www.landhotel-schnupp.de) info@landhotel-schnupp.de ***(miejsce noclegu może być zmienione na bliżej granicy)***

**1 października**

***Przejazd z Niemiec do Alzacji na Drogę Wina – zwiedzanie najlepszej w Alzacji fermy kaczej - specjalności kulinarne – foie gras i potrawy z kaczki.***

**Przyjazd do Obernai – urokliwego miasteczka i bazy noclegowej**

**8.00 – 13.00 – przejazd do Alzacji m. Soultz – les – Bains**

**13.00 – 16.00 –** **Dom Foie Gras Luciena Doriatha**  - wizyta i obiad w **sławnej we Francji fermie kaczej z wytwórnią foie gras -** wątróbki kaczej oraz ponad 100 innych produktów i potraw z kaczki.

*(Adres - Les Foies Gras Lucien DORIATH – Lucien DORIATH SA 30A Rue de Molsheim 67120 Soultz-Les-BainsTel : 03.88.47.98.98 / Fax : 03.88.38.89.29Site internet :* [*www.lucien-doriath.fr*](http://www.lucien-doriath.fr/) *E-mail :* *info@lucien-doriath.fr**)*

*Zwiedzanie kaczej fermy z komentarzem, proces hodowli i przetwórstwa, proces wytwarzana foie gras – pokaz „kluskowania” z obiadem w regionalnej restauracji.* Wizyta, zwiedzanie zakładu, sklepu i restauracji z pokazem i obiadem

**16.00 – 17. 00 Przejazd do Obernai** – zakwaterowanie możliwe jest w jednym z dwóch hoteli le Colombier <https://www.hotel-colombier.com/fr/> lub la Cloche <https://www.la-cloche.com/> ***(ostateczną decyzje blokuje brak wiedzy co do ilości par na wycieczce chodzi o ilość pokoi z podwójnym łóżkiem)***

*17.00 – 19.00 – czas wolny – spacer po Obernai…*

*19.00 - 21.00 - kolacja w restauracji La Cloche lub la Halle aux Bles – potrawy regionalne*

**2 października – piątek – Strasburg**

**Unikalne piwnice hospicjalne – rejs statkiem Batorama - spacer po Strasburgu - Katedra Notre Dame, Parlament Europejski**

**10.00 – 12.00** **Historyczne Piwnice Hospicjum w Strasburgu z XIV wieku -** Piwnice znajdują się w odległości 10 minut piechotą od Katedry Notre Dame w Strasburgu przy Placu Szpitalnym.

Leczenie winem, którego wypijano do 2 litrów dla oczyszczenia organizmu…., a tak bo wino wówczas miało 4 – 6% alkoholu i de facto było najczystszym napojem. Piwnica liczy 50 „foudre de chene” czyli wielkich beczek – dosłownie „dębowe gromy” – trzy z nich pochodzą z 1472, 1519 i 1525 i są przechowywane w centrum Historycznej Piwnicy. Jedna z nich zawiera jeszcze wino z 1472 roku – w ciągu 5 wieków tylko trzy razy upuszczono wina z tej beczki:

**1576 dla Zuryszan (Szwajcarów), którzy przybyli z pomocą Strasburgowi;**

**1718 po rekonstrukcji głównego budynku hospicjum, który spłonął dwa lata wcześniej;**

**1944 dla gen. Leclerca – wyzwoliciela miasta Strasburga;**

**Degustacja wina** 3 - vins + Kougelhopf et brioche – alzackie ciasta (piaskowa babka i brioszka)

[**https://www.youtube.com/watch?v=aP4O2ziGe1A**](https://www.youtube.com/watch?v=aP4O2ziGe1A)**,** [**https://www.youtube.com/watch?v=RRerr-3uYzc**](https://www.youtube.com/watch?v=RRerr-3uYzc)

[**https://www.vins-des-hospices-de-strasbourg.fr/la-cave/**](https://www.vins-des-hospices-de-strasbourg.fr/la-cave/)

 *(Au centre-ville de Strasbourg, près de la Place de l’Hôpital, à 10 min à pied de la Cathédrale.)* La Cave se situe à l’intérieur de l’Hôpital Civil (côté centre-ville), au sous-sol du bâtiment du XVIIIe siècle de la Direction Générale (services administratifs)Tram A ou D arrêt « Porte de l’Hôpital »; Bus ligne 10 arrêt « St Nicolas » Coordonnées GPS: 48.576822,7.748626

**12.30 – 14.00 obiad – restauracja w Strasburgu**

**15.00 – 16.00 statkiem odkrywamy Strasburg**

[**https://www.batorama.com/fr/circuits/strasbourg-grande-ile**](https://www.batorama.com/fr/circuits/strasbourg-grande-ile)

16.00 – 18.30 – Strasburg i Parlament Europejski - wizyta z europosłem

18.30 - przejazd do Obernai

19.30 - kolacja z regionalnych specjalności

**3 października sobota**

**Szlakiem wina i urokliwych alzackich miasteczek na szlaku**

9.00 – 10.30 – zwiedzanie starej **winnicy Roberta Blancka, piwnice z beczkami dębowymi – zwiedzanie trwa ok. 1 godz. 30 min – degustacja 4 win – 8 euro/osoba;** <http://www.blanck-obernai.com/> Vins d’Alsace Robert Blanck 167 route d’Ottrott 67210 Obernai

Winnica rodzinna przekazywana z pokolenia na pokolenie od roku 1732 z respektem dla tradycji winiarskiej. Dlatego nie ma tu beczek ze stali kwasowej, ani plastikowych korków. Liczy się dziedzictwo i winiarska tradycja przodków. Winnica posiada oznaczenie „Winiarz Niezależny” co dla gościa jest gwarancją znalezienia tu winiarskiego wyjątkowego rękodzieła.

**10.30 – 11.30 –** **przejazd do** **Colmar, stolica „Szlaku winnego” zwycięzca konkursu na najlepszą destynację turystyczną roku 2019 – wycieczka kolejką uliczkami malowniczego historycznego miasta, zabytki, panorama „Petite Venise” – Mała Wenecja *(z audio-przewodnikiem w j. polskim).***

***13.00 – 14.00 – obiad w Colmar***

**14.30 – 18.00 Przejazd szlakiem winnym – zwiedzanie miasteczek jak *Ribeauvillé - Riquewihr – Eguisheim;* *Zamek Haut-Koenigsbourg*** *- zwiedzanie zamku i wizyty w urokliwych średniowiecznych miasteczkach.*



**Haut-Koenigsbourg** jest to jeden z najczęściej odwiedzanych zabytków we Francji. Zamek zajmował strategiczną pozycję w momencie swojej budowy, tj. w XII wieku. Jego przeznaczeniem było strzeżenie szlaków handlu winem i zbożem na północy oraz srebrem i solą na zachodzie i wschodzie. Został doszczętnie zburzony przez Szwedów podczas Wojny Trzydziestoletniej a następnie opuszczony. W 1899 r. cesarz Wilhelm II rozpoczął całkowitą odbudowę zamku w celu stworzenia w nim muzeum i jednocześnie symbolu powrotu Alzacji do Niemiec. Pomimo, iż budowla jest stosunkowo nowa, wiernie naśladuje architekturę średniowieczną. Wnętrza oszałamiają wyrafinowanymi detalami, freskami, renesansowymi meblami i ogromnymi piecami z brązu. W podziemiach zachowała się bogata kolekcja średniowiecznej broni, z kuszami, mieczami i wszelkimi rodzajami zbroi...

 **RIBEAUVILLÉ i RIQUEWIHR -** [**https://www.ribeauville-riquewihr.com/**](https://www.ribeauville-riquewihr.com/)

**KRAUTERGERSHEIM – Stolica alzackiej kapusty**

**19.00-22.00 - „KAPUŚCIANA FETA” w KRAUTERGERSHEIM pod namiotem – kolacja – „kopiec” kapusty obłożony wędlinami, orkiestra, tańce.**

**4 października – niedziela - Święto Winobrania w BARR**

 **10.00 – cały dzień – pobyt na Święcie Winobrania w BARR (stolica wiona departamentu Dolny Ren) –** edycja 2020 święta winobrania w BARR rozpoczyna się już w piątek wieczorem i trwa przez sobotę do niedzieli. Jego kulminacja przypada na niedziele, kiedy to ma miejsce przemarsz winnego korowodu z animacjami i występami grup folklorystycznych i historycznych. Korowód ma temat, każdego roku inny. W niedzielę degustacja wina jest darmowa – serwują nestorzy - winiarze z kurka wbudowanego w mur.

Obiad tego dnia we własnym zakresie w ramach degustacji – jest to najlepsza formuła, ponieważ wszędzie na każdym placu i skwerze w BARR coś siędzije, jest jarmark produktów lokalnych – tarty, młode wino, przekąski są wszechobecne.

Powrót ok. 18.00 - **Kolacja w resturacji w Obernai**

**5 października – wyjazd po śniadaniu**

**Lub zwiedzanie bliskiej okolicy z kiszarnią kapusty, browar, serowarnia zakupy**