

# בורדו

הכרמים, הכפרים והאנשים  
שמאחורי היין והקולינריה

20-26.3.23

בהדרכת דוד פינטו

VINSPIRATION  
יין והשראה

יום 1

## הגעה לבורדו

טיסת לילה תביא אותנו לשדה התעופה של העיר בורדו, שם ימתין לנו מיניבוס אלגנטי איתו נצא ישירות אל בית המלון בו נלון בימים הקרובים.

המלון ממוקם בלב ליבה של העיר, בסמוך למבנה האופרה המרשים. צ'ק אין מהיר ומנוחת לילה טובה לקראת המסע רווי החוויות המצפה לנו באזור בורדו.



## על טרואר וחלוקי נחל באזור גראב

בסיום ארוחת הבוקר, נצא ישירות אל הביקור הראשון שלנו באחד היקבים המוערכים ביותר באזור, היקב הוא בין היחידים בבורדו שמחזיקים בדירוג של Grand Cru Classe גם ליין האדום שלהם וגם ליין הלבן.

נמשיך לביקור ביקב יפיפה ומלא באומנות. בעלי היקב, פלורנס ודניאל קתיארד, הם אלופי צרפת לשעבר בסקי, שהחליטו להקדיש את חייהם לחלום של אחוזת יין מוקפת באמנות, פסלים, מסעדות, בית מלון ואפילו ספא יוקרתי. נאכל ארוחת צהרים עשירה במסעדה האלגנטית של היקב, שעברה הסבה ממכבסה לביסטרו קלאסי ולאחריה נבקר ביקב, נטעם ונכיר את האנשים שמאחורי העשייה.

בתום הביקור נעשה את דרכנו חזרה אל המלון, למנוחה והתארגנות לקראת הערב. את ארוחת הערב נערוך בביסטרו מקומי קלאסי ובמהלכה נלמד על אזורי היין השונים בבורדו ונטעם מגוון יינות מייצגים.

## סנט אמיליון - יין, נזירים וקולינריה עילית

לאחר ארוחת הבוקר, נגיע לביקור וטעימות יין ביקב מרשים במיוחד, שכרמיו גובלים בכרמים של כמה מהיקבים המפורסמים והטובים ביותר באזור. היקב היפיפה יספר על הפילוסופיה היחודית שלו ובנוסף ליין של היקב, נזכה לטעום גם יין מיקב נוסף שבבעלות המשפחה.

העיירה סנט אמיליון היא נכס מורשת עולמי שהוכר על ידי אונסק"ו. נשוטט בין סמטאות העיירה ונראה אינספור חנויות יין עם מבחר מדהים של היינות הגדולים. נוכל לטעום ריבה אצל יצרן ארטיזנלי, או לנסות את הקינוח המפורסם של האזור.

סעודת הצהרים ראויה לתואר "הצגה של ממש". סעודה שהיא חוויה לכל החושים, אשר תארך כ- 3 שעות במסעדה שזכתה ב- 2 כוכבי מישלן.

נחזור לבית המלון למנוחה קלה והתארגנות ונצא לסכם יום חוויתי במיוחד בסעודת ערב קלאסית בביסטרו צרפתי מקומי.



## הקסם של סוטרן - חביות, חוויות ויינות מתוקים

יום מרגש במיוחד לפנינו, היום נתמקד באומנות שביצירת חביות כמו גם באזור סוטרן המתמחה ביינות המתוקים הטובים בעולם. נתחיל את היום בביקור אצל יצרן חביות מסורתי, נלמד על השפעת החבית על היין ונטעם יינות שעברו יישון בחביות עץ מסוגים שונים.

משם נמשיך לביקור ביקב משפחתי קטן ומרגש, בעל היסטוריה של 200 שנים של התמחות בייצור יינות מתוקים ענקיים. המשפחה תארח אותנו ותספר על הפטריה הייחודית שבזכותה מייצרים את הנקטר המפורסם.

ארוחה ייחודית, פרטית, שעוצבה במיוחד עבורנו, תערך בחדר הפרטי של היקב. ארוחה של התאמה מושלמת בין יין וקולינריה. מנות ייחודיות ומרגשות אשר לצידן יוגשו יינות היקב, היבשים וגם המתוקים, בהרמוניה של טעמים.

אחר הצהריים נחזור לבורדו לסיור עם בת המקום, צרפתייה עם טאצ' ישראלי, שתחשוף בפנינו את הפנינים הייחודיות של בורדו. אדריכלות ואומנות המקיפים אותנו מכל עבר וכאשר נשמע את הסיפורים שמאחורי היצירה, נוכל להבין טוב יותר את התרבות המקומית המחברת מסורת צרפתית ארוכת שנים והשפעה בריטית שעיצבה את פני האזור.

נרגשים ומלאי חוויות, נחזור לבית המלון ונהנה מערב חופשי בעיר הקלאסית ומהקסם הצרפתי.



## הכרמים של Medoc

יום מלא בין וחוויות צפוי לנו בכרמים של אזור ה Medoc. נגיע הבוקר לביקור מרגש באחד היקבים המפורסמים והמוערכים ביותר בעולם: Château Margaux, הוא אחד מ 4 היקבים שהוגדרו בדירוג הגבוה ביותר בבורדו כבר בשנת 1855. נבקר במרתף המרשים, בספריית היין עוצרת הנשימה וב"מפעל" הבוטיק הקטנטן שבו היקב מייצר את החביות בהן משתבחים ינותיו.

נסיעה בין הכרמים של היקבים המפורסמים בעולם, תוביל אותנו לארוחת צהריים, בביסטרו האלגנטי של משפחת Cazes. המשפחה היא הבעלים של אחד היקבים החשובים באזור: Château Lynch Bages, בו נבקר עם סיום הארוחה. היקב שעבר שיפוץ גדול לאחרונה, הוא מהמרשימים והמוערכים באזור. במהלך הביקור נלמד את הסודות והאמנות שמאחורי הבלנד הבורדולזי.

בערב נגלה בר יין מקומי המחזיק מבחר מרגש של יינות, בעיקר מיצרנים קטנים ופחות מוכרים. נאכל ארוחת ערב במרתף של בר היין ונטעם יינות שאותם כמעט ולא ניתן להשיג בשום מקום אחר.



## קוניאק

מאזור קוניאק מגיע הברנדי המפורסם ביותר בעולם וכנראה המוערך והאלגנטי ביותר. נצא לטעום ולגלות את הסוד שמאחורי העשייה. נבקר בבית הקוניאק המפורסם Remy Martin לחוויה בלתי נשכחת שבמהלכה נכיר את תהליכי הייצור היחודיים ונערוך טעימה מפתיעה שתשלב טעמים וארומות.

עם סיום הביקור נאכל צהריים בביסטרו מסורתי במרכז העיירה קוניאק ונכיר מעט את העיירה בטיול עירוני קצר. נמשיך לביקור בחנות יין עצומה ואיכותית, בה ניתן לאתר יינות איכות במחירים מצויינים.

נחזור למלון למנוחה קלה והתארגנות ונצא לחגוג את הערב האחרון שלנו בבורדו, בסעודה ייחודית במסעדה בעלת כוכב מישלן.



יום 7

## העיר בורדו

זמן חופשי לשיטוט בשווקים הצבעוניים של העיר. חנויות מעצבים לצד בתי קפה מלאי שיק. פרומז'רי, שרקרוטרי ומטעמים צרפתיים נוספים שנוכל לארוז איתנו בדרך חזרה הביתה. נמליץ על הביקור ב Cite du Vin - מוזיאון היין של בורדו, מוזיאון מרתק שבניגוד למקובל, קורא למבקרים לגעת, להריח, להאזין ולקחת חלק פעיל בחוויה. על גג המוזיאון תוכלו להשקיף על העיר כולה ולטעום יינות כמובן.

בשעת אחר צהריים מוקדמת נצא לשדה התעופה לטיסת ערב חזרה לישראל.





מחיר מלא - € 3,550 למשתתף

€ 250 הנחה בהרשמה מוקדמת - עד ה 20.9.22

מקסימום 15 משתתפים

# הפרטים הטכניים

## מה כלול?

• מדריך ישראלי מומחה יין והאזור - דוד פינטו

• מיניבוס אלגנטי צמוד עם נהג

• טיסות במחלקת תיירים

• 6 לילות במלון 4 כוכבים, ע"ב זוג בחדר + ארוחות בוקר

• ארוחת צהרים במסעדה בעלת 2 כוכבי מישלן

• 4 ארוחות צהרים כמפורט בתוכנית הטיול

• 3 ארוחות ערב כמפורט בתוכנית הטיול

• ארוחת ערב במסעדה בעלת כוכב מישלן

• ביקורים ביקבים ואצל יצרן חביות כמפורט בתוכנית, כולל טעימות

• סיור תרבות בעיר בורדו

## המחיר אינו כולל

ביטוחים כגון ביטוח אישי, ביטוח רפואי, ביטוח מטען וביטוח נסיעות לרבות ביטוח ביטול נסיעה.  
בדיקות רפואיות ובדיקות מעבדה מכל סוג וכל הוצאה אחרת הנעשית ב"זמן חופשי".

## הערות

תוספת ללינת יחיד בחדר פרטי - € 450

ברכישה עצמית של כרטיסי הטיסה תינתן הנחה בסך € 300 למשתתף.

בשל אילוצי ספקים מקומיים שונים, ייתכנו שינויים בתוכנית המוצעת, ובמקרה כזה ייבחר מקום/ספק חלופי ברמה זהה.

תקנון החברה חל על כל הטיולים של החברה, ניתן לעיין בתקנון המלא [כאן](#).

## הרשמה לטיול

על ידי מילוי טופס הרשמה און ליין בצירוף צילום דרכון ואישור על העברת המקדמה.  
ביצוע הרישום מהווה הסכמה מלאה לכל התנאים המופיעים ביחד לטיול ולתנאים הכלליים של תקנון החברה.

## תנאי תשלום

מקדמה על סך 2,500 ש"ח במועד ההרשמה והיתרה עד 60 יום לפני מועד היציאה מישראל. התשלום יבוצע באמצעות העברה בנקאית/כ. אשראי. לצערנו, איננו מקבלים כרטיסי אשראי של דיינרס. מחיר הטיול נקוב ביורו, והחיוב יתבצע בש"ח על פי שער העברות והמחאות גבוה בבנק לאומי לישראל בע"מ במועד ביצוע כל תשלום ותשלום. העברה בנקאית ניתן לעשות גם ביורו.

## בריאות וחסונים

הטיולים כוללים הליכה, לעתים בדרכים כפריות ו/או עתיקות ו/או לא מישוריות. במידה וקיימת ללקוח מגבלה בריאותית כלשהי, לרבות, אך לא רק, בהליכה, נדרש לפרט זאת בטופס הרישום. לחברה קיימת הזכות לסרב לרשום לקוח על פי שיקול דעתה המלא כאשר לדעתה הטיול אינו מתאים בנסיבות, ובמקרה כזה תוחזר המקדמה במלואה.

במקרה ונוצרה ללקוח (או לאדם שנרשם ביחד עימו לטיול) בעיה כמתואר לעיל בתקופה שבין מועד ההרשמה למועד היציאה לטיול, על הלקוח להודיע על כך מיידית לחברה, ולחברה קיימת הזכות לבטל את רישום הלקוח (וכל אדם שנרשם עימו) על פי שיקול דעתה המלא ויחולו התנאים של "ביטול על ידי הלקוח". חיסונים ו/או תרופות הינם באחריות הלקוח. אדם הלוקח תרופות באופן קבוע מתבקש להצטייד בכמות מתאימה של תרופות שתספיק לכל משך הטיול פלוס יומיים.

## ביטול

ביטול ייעשה בכתב בלבד. במקרה של ביטול על ידי הלקוח:

עד 90 יום לפני מועד היציאה מישראל	החזר מלא של המקדמה בניכוי דמי טיפול בסך € 200 למשתתף
עד 60 יום לפני מועד היציאה מישראל	סכום המקדמה יחולט ויתרת הסכום לא תגבה
בתוך 60 הימים שלפני מועד היציאה	לא יינתן החזר והלקוח יידרש להשלים את מלוא התמורה בגין הטיול

## במקרה של ביטול על ידי החברה

החברה רשאית לבטל את הטיול בהודעה ללקוח במקרה ומספר המשתתפים אינו מצדיק את ביצוע הטיול לדעת החברה או במקרה של כח עליון (כדוגמת, אך לא רק, מלחמה, מגפה, הפסקת טיסות, ארוע אקלים חריג וכו). במקרה כזה הלקוח יהיה רשאי לבחור בין: (א). החזר מלא של כל הסכומים ששילם או (ב). זיכוי בגובה הסכומים ששילם לאחד מטיוליה הבאים של החברה, למימוש בתוך 24 חודשים ממועד הטיול שבוטל. האמור לעיל מהווה פיצוי מלא ושלם ולא ינתן פיצוי נוסף כלשהו במקרה של ביטול טיול.

## טיסות

כרטיס הטיסה הכלול הוא במחלקת תיירים, במושב סטנדרטי וכולל אפשרות לקחת תיק אחד לתא הנוסעים ולשלוח מזוודה אחת, במשקל של עד 23 ק"ג, בבטן המטוס. במידה ויבחר הלקוח לשדרג את הטיסה או לשנות את מועד היציאה/חזרה, ישלם הלקוח את התוספות הללו במועד ההזמנה. הסכומים הללו לא יוחזרו במקרה של ביטול, אלא אם חברת התעופה תחזיר אותם לחברה, ולאחר שהכספים נתקבלו בחברה.

## דוד פינטו

המנכ"ל והמייסד של יקב פינטו בירוחם. יזם, מעצב תעשייתי וכורם עם ניסיון עשיר כאיש יין במסעדות וברים מובילים בארץ ובניו יורק. דוד מלמד יין במספר מסגרות ומטייל באזורי יין מובילים בעולם.


בוגר בצלאל המתמחה באומנות, עיצוב וארכיטקטורה שבשעותיו החופשיות עוסק גם בספורט אקסטרים, צילום ושייט.


דוד גדל בצרפת והשליטה בצרפתית, לצד ספרדית ואנגלית ובשילוב החינוך האירופאי, מסייעים רבות לחיבור האישי ביקבים, במסעדות ובעת ביקורים אצל יצרנים ארטיזנלים. לצאת עימו לטיול משמע לחוות מחדש רגעים בלתי נשכחים, מקומות היסטוריים, אנשים וסיפורים אגדתיים, מסורת וכמובן יינות נדירים באופן הכי בלתי אמצעי שאפשר לחוות.


לקריאת הכתבה של דוד פינטו המלכה מרגו



# תודה!

+972-(0)58-7788390 

[vinspiration.co.il](http://vinspiration.co.il) 

[info@vinspiration.co.il](mailto:info@vinspiration.co.il) 

**VINSPIRATION**  
יין והשראה