

אומבריה

הכרמים, הכפרים והאנשים
שמאחורי היין והקולינריה

21-25.5.24

בהדרכת עומרי יצחק

VINSPIRATION
WINE · FOOD · CULTURE

נחיתה רכה וטעימה ראשונה

טיסה סדירה תביא אותנו לשדה התעופה של רומא ומשם נצא ישירות אל אומבריה, אחד המחוזות היפים ביותר באיטליה, המכונה על ידי האיטלקים "הלב הירוק של איטליה".

נפתח את הביקור שלנו באחד היקבים המובילים באזור, אשר הובילו את המהלך לקידום ההכרה בזנים הייחודיים של אומבריה ולהפיכתה לאזור יין נחשב. החשיבות הרבה שהיקב מייחס למסורת ולהיסטוריה, הובילה אותו להקים שני מוזיאונים - ליין ולשמן זית. נבקר במוזיאונים ובאחוזה המרשימה מהמאה ה-17 בה שוכן היקב המקורי, ונאכל ארוחת צהרים מלווה מיינות היקב המשובחים, ונרים כוסית חגיגית לכבוד הטיול המשותף שלנו במחוז אומבריה.

לאחר מכן נגיע אל בית המלון בו נלון במהלך כל הטיול, ולאחר מנוחה קלה נצא לסיור בכפר הציורי מונטפלקו. לכפר היסטוריה עשירה, אמנות, מוזיאונים, כנסיות, חנויות קטנות, מסעדות וברים וכמובן קולינריה משובחת, כיאה לכפר המשמש כבירת היין של האזור.

הסיור יסתיים בארוחת ערב במסעדה מקומית המתמחה בפטריות כמהין. שם נתחיל לגלות את המטעמים המיוחדים המרכיבים את המורשת הקולינרית המכובדת של אומבריה.



מונטפלקו - המרפסת של אומבריה, בירת היין

מונטפלקו נחשב לאחד הכפרים היפים ביותר באיטליה, ומכונה "המרפסת של אומבריה" בזכות הנוף הפנורמי עוצר הנשימה העוטף אותו.

היקב הראשון בו נבקר במונטפלקו הוא Paolo Bea. היקב מהמוערכים ביותר באיטליה, בבעלות אחת המשפחות הוותיקות והמכובדות. ג'יאמפירו, בעל היקב, הוא ממייסדי איגוד ה-Vini Veri, המאגד מאות יצרני יינות טבעיים, וכיום משמש כיו"ר האיגוד. ג'יאמפירו, ארכיטקט במקצועו, יישם בתכנון היקב את פילוסופיית החיים שלו, והתוצאה מרשימה במיוחד. בנוסף ליין, נטעם גם שמן זית משובח מתוצרת עצמית, וכמובן גבינות מקומיות.

נמשיך לשיעור בישול אצל אליצ'ה, בשלנית ביתית, שתלמד אותנו את רזי הבישול המקומי. אחרי ש"הרווחנו את לחמנו", נהנה מארוחת צהרים פרי עשייתנו. לאחר הארוחה, נהנה מזמן חופשי בעיירה Bevagna, עיירה מקסימה מימי הביניים, נשוטט בסמטאותיה המרוצפות באבן, ונגלה את פינות החמד שלה.

נחזור אל מונטפלקו ולאחר מנוחה קלה והתרעננות, נצא לחוויה משפחתית ביקב קטן ואיכותי. היינן ג'ורג'יו יפגוש אותנו לאפריטיבו אל מול השקיעה, במרפסת היקב המשקיפה על הכרמים. נאכל ארוחת ערב מסורתית בהשראתה של אימו של ג'ורג'יו ובליווי יינות היקב.



יום 3

כמהין, בירה ותענוגות החיים

אומבריה היא המקור לכ-40% מהכמהין האיטלקי וככזו, גם הקולינריה המקומית משתמשת בחומר הגלם הנדיר הזה. לאחר ארוחת הבוקר ניסע אל חוות כמהין מקומית שם נפגוש "צייד" מקומי ואת כלבו המאומן, יחד נצא ל"ציד" פטריות. נלמד על סוגי הכמהין ועל ההבדל בין הפטריות השונות המושפעות מעונות השנה ונטעם מהשלל של הכמהין, בליווי יין מקומי כמובן.

נמשיך לביקור ביקב משפחתי מרשים העומד בחזית הטכנולוגיה, לסיור וטעימות יין ושמן זית ואפילו אגוזי לוז הגדלים במקום. כאן נשב לארוחת צהריים המבוססת על מטעמים ביתיים, בליווי היינות של היקב ולסיום נזכה לטעום מהגרסה המקומית ל"קרמה דה נוצ'ולה".

חוויה קצת שונה מצפה לנו בהמשך היום: מבשלת בירה בוטיק מקצועית, בה נטעם ממיטב הבירות, כולל בירות שזכו במדליות בין לאומיות ונמכרות במסעדות יוקרה באיטליה וברחבי העולם.

לאחר חזרה למלון ומנוחה קלה, מלאי כבוד למסורת המקומית, הגיע זמן האפריטיבו. בשלב הזה, כשאנחנו כבר כמעט "מקומיים", נשב בנקודה שבה הנוף עוצר נשימה, על ה"מרפסת של אומבריה", נטעם מהדליקטסים המקומיים, ונרים כוס לחיי ההנאות שבחיים.



סן פרנסיסקו, אותנטיות וקולינריה גבוהה

לאחר ימים גדושים חוויות באזורים כפריים וביקבים, נשנה אווירה ונצא לסיור מודרך בעיר אסיזי, עיר צליינית עתיקה, השניה בחשיבותה לנצרות לאחר הותיקן. אסיזי היפהפיה תרמה משמעותית להתפתחות האמנות ככלל, ולהתפתחותה של תנועת הרנסנס בפרט, והוכרה כנכס מורשת עולמית על ידי אונסק"ו. בסוף הסיור המודרך, נהנה מזמן חופשי להסתובב בסמטאות העיר, לטעום מעדנים מקומיים, לרכוש מזכרות ולספוג את האווירה הייחודית של המקום.

לאחר מכן נמשיך לביקור בבית בד חדיש, המנוהל באהבה על ידי שני אחים ונשותיהם. האירוח הלבבי ישלב סיור לימודי, טעימות שמן זית מקצועיות, וארוחת צהרים אל מול נופים עוצרי נשימה של מרחבי אומבריה, בוילה המרשימה של המשפחה, הניצבת על ראש הגבעה.

בעיירה פוליניו נבקר בבית קפה, מאפייה ומעדנייה מקומית, להפסקת התרעננות עם קפה משובח, וכמובן "דולצ'ה" - קינוחים מסורתיים מתוצרת עצמית. נוכל לרכוש גבינות, נקניקים, פסטות ועוד מגוון מעדנים איכותיים מהמדפים המלאים כל טוב, שיאפשרו לנו לקחת איתנו הביתה את הטעמים והריחות של אומבריה.

את ארוחת הערב נאכל במסעדה עטורת שבחים, בה נחגוג את הערב האחרון של הטיול המשותף שלנו.



יום 5

לסיים בטעם של עוד

לאחר ארוחת הבוקר, ניפרד מהמלון ונמשיך לביקור אצל יצרן גבינות ונקניקים מקומי. נטעם ממגוון הגבינות המשובחות ונהנה מהאווירה האותנטית והכפרית.

היקב האחרון בטיולנו שוכן במקום ייחודי, על הגבול המערבי של אומבריה, במפגש של שלושה מחוזות: אומבריה, טוסקנה ולאציו. לאחר סיור ביקב, נשב אל מול הנוף היפיפה לארוחת צהרים עשירה ממיטב חומרי הגלם המקומיים. כל מנה תלווה ביין המתאים לה, במטרה ליצור סינרגיה של טעמים וריחות.

את ביקורנו באומבריה נסיים בטעימה מהעיר היפה אורבייטו, נהנה מזמן חופשי ושיטוט בסמטאות העיר העתיקה.

משם נמשיך לשדה התעופה ברומא, לטיסת לילה ישירה חזרה לישראל.



למשתתף € 3,200

€ 300 הנחה בהרשמה מוקדמת - עד ה 21.11.23

המחיר אינו כולל

ביטוחים כגון ביטוח אישי, ביטוח רפואי, ביטוח מטען וביטוח נסיעות לרבות ביטוח ביטול נסיעה וכל הוצאה אחרת הנעשית בזמן חופשי.

הערות

תוספת ללינת יחיד בחדר פרטי: € 300

ברכישה עצמית של כרטיסי הטיסה תינתן הנחה בסך € 300. בשל אילוצי ספקים מקומיים שונים, ייתכנו שינויים בתוכנית המוצעת, ובמקרה כזה ייבחר מקום/ספק חלופי ברמה זהה.

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. ניתן לעיין בתקנון המלא באתר החברה **ובקישור הזה**.

[להרשמה לחצו כאן](#)

הפרטים הטכניים

מה כלול

- מדריך ישראלי מומחה יין והאזור - עומרי יצחק
- קבוצה קטנה - עד 15 משתתפים
- טיסה ישירה, סדירה, במחלקת תיירים
- 4 לילות במלון ספא 4 כוכבים ע"ב זוג בחדר+ ארוחות בוקר
- 5 ארוחות צהרים - כולל יין
- 4 ארוחות ערב כמפורט בתוכנית הטיול - כולל יין
- ציד פטריות כמהין
- סדנת בישול
- ביקור בבית בד, כולל טעימות
- ביקורים ביקבים כמפורט בתוכנית, כולל טעימות
- ביקור במבשלת בירה בוטיק
- אפריטיבו איטלקי
- סיור מודרך ב Assisi
- ביקור אצל יצרן גבינות, כולל טעימות
- מפגש מקדים בישראל

תנאי תשלום

מקדמה על סך 2,950 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 בשקלים או 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 הלוך 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.

חשוב לנו שתדעו

כאשר אנחנו מתאמים לכם ביקורים, המקום שלכם נשמר אצל הספק בזכות השם הטוב שלנו, והעובדה שהספק סומך עלינו. לפי זה הוא מתכנן את הפעילות אצלו. אנא זכרו שזו פרנסתו. אנחנו מבקשים לכבד את ספקינו, את זמנם, ואת הנכונות בה הם מארחים את לקוחותינו. השם הטוב שלנו מאפשר לנו לתת שירות מקצועי לכלל לקוחותינו, בין היתר ביקור במקומות מיוחדים, על סמך בקשה שלנו בלבד. נכון, כולנו בני אדם, ולפעמים קורות תקלות. עם זאת, באירופה, איחורים, אי הגעה, לבוש בלתי הולם, עישון, התנהגות קולנית וכיוצ"ב מתפרשים כחוסר נימוס קיצוני, וכחוסר התחשבות בזולת. לצערנו התנהגות בלתי הולמת פוגעת לא רק בספק ובלקוחותיו האחרים ובפרנסתו, אלא גם בשם הטוב שלנו, ומקשה עלינו לתת שירות ללקוחות הבאים שלנו, ולפיכך פגיעה בפרנסתנו. לאור מקרים של התנהגות שאינה הולמת, קבענו את המדיניות הבאה:

כללי לבוש והתנהגות נאותה

יש לשים לב שבמסעדות, יקבים ומקומות נוספים עלול להתקיים קוד לבוש שלא יאפשר כניסה אליהם ללא לבוש מתאים: נעליים סגורות ובגדים אלגנטיים בהתאם לאופי המסעדה או היקב. יש להקפיד על הנוהג המקומי ולכבד אותו. יקבים, מסעדות וספקים נוספים עלולים לא לקבל מבקרים שלא יעמדו בכללי הנימוס וההתנהגות הנאותים. במקרה כזה התשלום לא יוחזר ללקוחות. במקרה של נזק שיגרם לרכוש בבתי המלון, המסעדות או במקומות אחרים, תחוייבו בעלות הנדרשת בהתאם לחומרת הנזק.

במקרה של איחור לביקור ביקב או לכל פעילות אחרת, של למעלה מ 15 דקות, שלא תואם ואושר מולנו מראש, לא ניתן יהיה להבטיח את קיומה של הפעילות או הביקור והתשלום לא יוחזר.

במקרה של איחור של למעלה מ 15 דקות להזמנה למסעדה, אשר לא קבל מראש את אישורנו או את אישור המסעדה, לא ניתן יהיה להבטיח את שמירתו של השולחן ובנוסף ייתכן חיוב של עד 50 אירו לאדם בגין אי ההגעה, בהתאם לנהלי המסעדה.

בכל מקרה של איחור על הלקוח לעדכן בהקדם האפשרי מראש והחברה תבדוק באם ניתן לאפשר את הפעילות למרות האיחור. למען הסר ספק, החברה לא מתחייבת שניתן יהיה לאפשר ביקור או שמירת שולחן וכן הלאה במקרה של איחור של למעלה מ 15 דקות, מכל סיבה שהיא.

עומרי יצחק

סומלייה ויועץ יין מזה כ-15 שנים, מומחה לתחום מלונאות - בוטיק ותיירות יין. סטודנט לדיפלומה שלב 4 של בית הספר WSET בלונדון. עומרי גדל בעמק הירדן, לחופיה של הכנרת, והתאהב ביין לראשונה בגיל 21 בזמן לימודי רפואה שהחל בפירנצה הקסומה. משם הדרך להחלפת מקצוע הייתה מהירה...

עם שובו ארצה חזר לתל אביב והחל את דרכו המקצועית כמנהל תחום היין בקבוצת ברי היין Jajo המיתולוגית ולאחר מכן כמנהל המקצועי הראשון של ספריית היין של חברת הייבוא ג'יאקונדה.

הגעגועים הביאו אותו לשוב למחוז ילדותו שבכנרת, שם הקים את בר היין הראשון בצפון - St. Urban שבמלון הסקוטי בטבריה.


כיום עומרי מנהל מחלקות היין של מלון 'פרא' ברמת הגולן וכפר הנופש עין גב שעל שפת הכנרת, יועץ יין של מסעדות באזור הצפון ובעל חברת בוטיק לסיוורים ואירועי יין ברמת הגולן.



תודה!

+972-(0)58-733-8227 

vinspiration.co.il 

vin@vinspiration.co.il 

VINSPIRATION
יין והשראה