

בורגון

הכרמים, הכפרים והאנשים
שמאחורי היין והקולינריה

20-25.5.2025

בהובלת דוד קישקה

VINSPIRATION
WINE · FOOD · CULTURE

נחיתה רכה בשאבלי

טיסה סדירה תביא אותנו לשדה התעופה של פריז, משם נצא דרומה אל עבר הגבעות והכרמים של בורגונדי. לדעת רבים, זו היא בירת הקולינריה הצרפתית! מטבח מקומי עשיר ומזין, הכולל תבשילי קדירה (כמו הביף בורגיניון המפורסם), נקניקים, גבינות והרבה ירקות טריים. היינות הנחשקים ביותר בעולם חבויים כאן. אלפי מגדלים ויצרני יין, רובם קטנטנים, פזורים ברחבי האזור.

לקראת צהריים נגיע למחוז היין הצפוני ביותר של בורגונדי ואחד המוערכים ביותר בצרפת, שאבלי. אזור שאבלי שוכן בגבעות ובעמקים שסביב נהר הסריין. הוא מפורסם בייצור יינות שרדונה קלילים, חדים ונעימים מכרמים הפזורים על הגבעות המקיפות את הכפר הקטן שגם עונה לשם שאבלי.

נתחיל בארוחת צהריים קלה במסעדה כפרית בה נטעם מעדנים מקומיים. משם נמשיך לביקור באחד מהיקבים הידועים באזור, לסיור בשאטו המרשים ולאחריו טעימה מעניינת שתעניק הצצה אל ביטויי השונים של השרדונה בטרואר המיוחד הקיים כאן.

לאחר הביקור, נמשיך אל העיר Beaune הציורית, שבמרכזה שוכן המלון המקסים בו נלון בימים הקרובים. צ'ק אין מהיר וזמן למנוחה והתארגנות, ולאחריהם, נצא לארוחת הערב החגיגית והראשונה שלנו. במסעדה מסורתית ואלגנטית במרכז העיר, נפגוש שף מקומי שיספר לנו על הקולינריה האזורית ונהנה ממגוון מנות קלאסיות המלוות ביינות האזור.



יום 2

מהזהב השחור ועד קוט דה בון

נתחיל את היום בציד פטריות כמהין בחווה משפחתית הממוקמת באזור כפרי, לא רחוק מבון. נצא בעקבות צייד מיומן ללמוד את רזי המקצוע, יחד עם כלבו המאומן לאתר פטריות כמהין הקבורות מתחת לפני הקרקע. אחרי ש"הרווחנו את לחמנו" נחזור אל מסעדת המשפחה, שם נהנה מארוחת צהריים שכולה מתובלת ב"זהב השחור".

מכאן נמשיך אל מחוז היין Cote de Beaune, אשר יחד עם המחוז השכן Cote de Nuits, הם מהווים את חבל ה Cote d'Or - אזור היין היוקרתי של בורגונדי. קוט דה בון ידוע הן ביינותיו הלבנים והן ביינותיו האדומים. הזנים העיקריים כאן הם שרדונה ופינו נואר. היינות ממחוז זה מיוצרים מענבים הגדלים ברצועת קרקע צרה ומוגבלת ועל כן נדירים ביותר. הם מבוקשים מאוד בעולם כולו וכלל לא קל להשיגם. נבקר באחד היקבים המפורסמים במחוז, נפגוש את האנשים שמאחורי העשייה, נלמד ונטעם ממגוון ינותיהם. לאחר הביקור, נצא לסיור רגלי ב Pommard, מהחשובים שבין כפרי היין של המחוז ונשוטט מעט בין סמטאות הכפר היפיפה.

הערב, לאחר שנחזור למלון, נהנה מזמן חופשי ליהנות באופן עצמאי מהעיר בון.



בון - הלב הפועם של בורגונדי

נפתח את הבוקר בחווייה מיוחדת - טיול אופניים בכרמים. מסלול הרכיבה ייקח אותנו מרחובות בון, אל תוך ציור פסטורלי של הכפרים שמחוץ לעיר ושל שבילים קסומים בין הכרמים השוכנים באזור.

המשך היום יוקדש לעיר בון היפיפיה. נצא לטיול רגלי בעיר העתיקה ונגלה טפח או שניים מהאוצרות החבויים כאן. נתחיל בשוק הפועל בבוקר במרכז העיר סביב Place de la Halle ומציע שלל תוצרת מקומית וצבעונית. נמשיך בין סמטאות העיר ונעצור אצל אופה ארטיזנלי המתמחה במאפה ה Nonnette, מעין עוגת תבלינים קטנה במילוי ריבת פירות הנחשבת מעדן מקומי. נשב לארוחת צהריים קלה בבראסרי מתוק אותו נוהגים לפקוד תושבי העיר ונהנה ממנות מקומיות. נמשיך לביקור באחד המבנים המרשימים והעתיקים בעיר, Hospices de Beaune - בעבר שימש בית חולים לעניי האזור ועם השנים הפך למרכז חשוב ביותר בתעשייה המקומית. כאן מתקיימת כבר שנים רבות מאוד, מכירה פומבית שנתית בה נקבעים מחירי היינות של האזור. נסיים את הטיול שלנו אצל אחד מיצרני החרדל הידועים ביותר באזור בורגונדי, בו נזכה לסיור מיוחד מאחורי הקלעים של ייצור החרדל וגם לטעימות כמובן.

נחזור למלון למנוחה קלה, ונפגש שוב לארוחת ערב שתהיה במסעדה מקומית נהדרת.



יום 4 קולינריה

מקומית

משובחת

לאחר ארוחת הבוקר וצ'ק אאוט, נשים פעמינו אל מחוז Cote de Nuits, גם הוא חלק מאזור היין הנחשב ביותר בבורגונדי. כאן מייצרים בעיקר יינות אדומים מזן הפינו נואר, שזכו לתהילת עולם והינם מבוקשים על ידי אספנים רבים בעיקר לאור הכמויות המזעריות המייצרים מכל יין.

נבקר ביקב משפחתי ידוע אשר מתבסס על מסורות של מאות שנים המועברות מדור לדור. נלמד על חשיבות הטרואר בייצור היין המקומי ונזכה לטעימה עשירה מיינות היקב.

נמשיך לביקור ב Chateau de Clos de Vougeot, טירה מלכותית מהמאה ה-12 השוכנת בלב הכרמים. בעברה שיכנה יקב מפואר, וכיום המטה של אגודה עתיקה ששמה לה למטרה לקדם את תרבות היין והקולינריה של בורגונדי. התחנה הבאה שלנו היא מוזיאון Le Cassisium המוקדש כולו לפרי הקסיס המפורסם (הדומדמנית השחורה). נכיר מקרוב את תהליך ייצור הליקרים המשגעים ונקנח בטעימת Crème de Cassis מקומי. מכאן נמשיך אל מפעל לייצור גבינות מקומיות איכותיות, שביקור אצלו הוא בגדר חובה. נטעם ונלמד על מלאכת העשייה של ייצור הגבינות המסורתיות.

וכעת, אל העיר Dijon, בירת בורגונדי, אל המלון שיהיה ביתנו בלילות הקרובים. הערב מצפה לנו חוויה גסטרונומית מעוררת חושים, במסעדת מישלן מצוינת במרכז העיר דיז'ון.





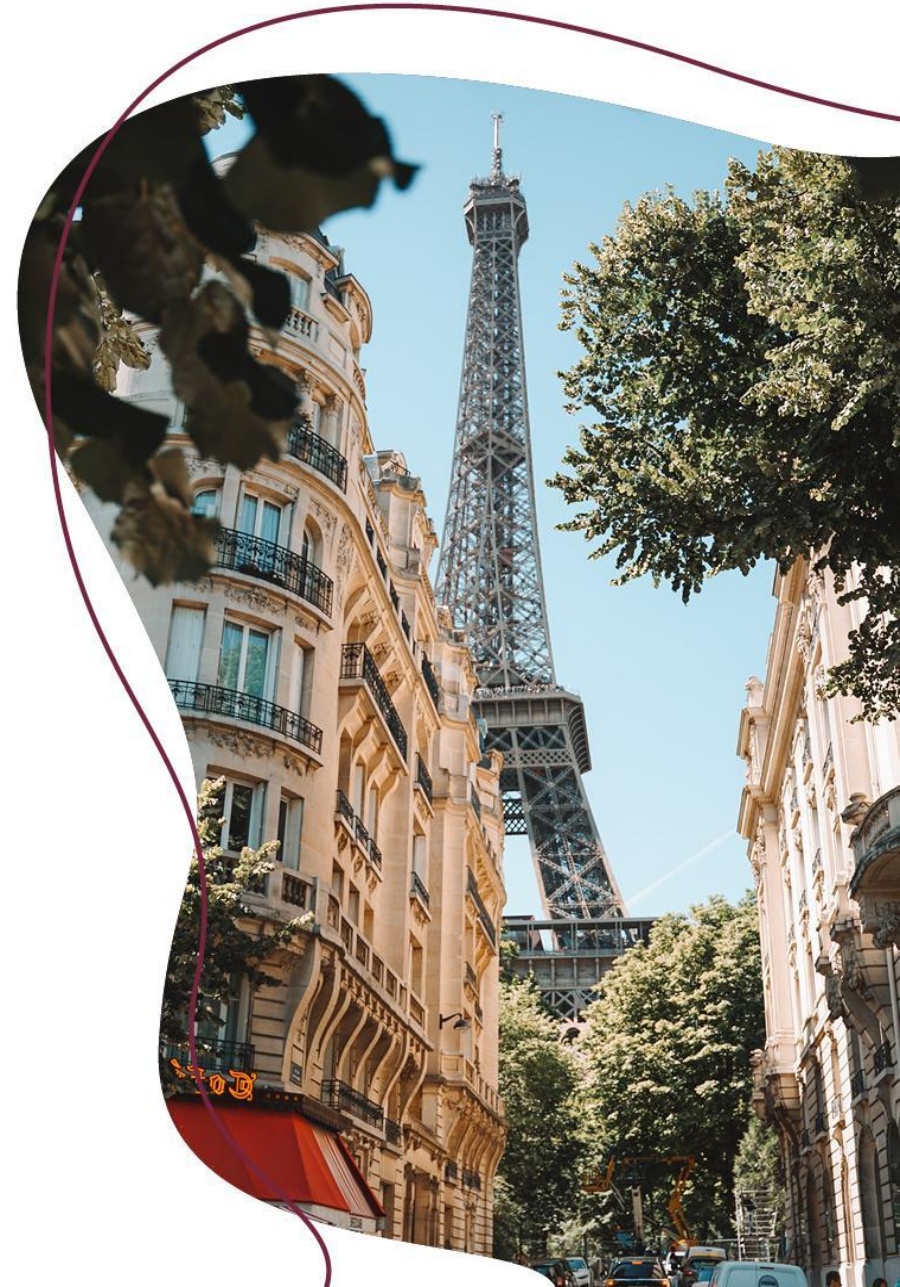
בנקודת המפגש שבין נהרות ה Ouche ו ה Suzon, שוכנת בירת מחוז בורגונדי, הלא היא דיז'ון הצרפתית. מרכז העתיק מימי הביניים שופע כיכרות עם מזרקות מפוסלות, קתדרלות המתנשאות מעל וצריחים יפהפיים, בזכותם זכתה לכינוי 'העיר בעלת מאה הפעמונים'. זוהי עיר בעלת היסטוריה וארכיטקטורה מרשימות ותרבות גסטרונומית מפוארת. היא כמובן ידועה גם בהיותה מקורו של חרדל הדיז'ון.

את הבוקר נתחיל בביקור במוסד הקולינריה והיין המפורסם, Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin. מרכז המקדש את החיבור שבין אוכל, יין, ותרבות. נזכה לסייר ברחבי המתחם היפיפה ולחוות מהניחוחות והטעמים שהמקום מציע, ולשמוע על ההסטוריה והתרבות של דיז'ון. נקנח בסדנת בישול של אוכל מקומי, שלאחריה נהנה כמובן מפירות עמלנו.

נמשיך לסיור רגלי בעיר, במהלכו נספוג עוד קצת מתרבותה, על מבניה ההיסטוריים ורחובותיה הצריריים, ונכיר כמה מפינות החמד של דיז'ון. לאחר יום עמוס בכל טוב, תהיה הזדמנות לערב חופשי. עוד קצת זמן לשוטט בין סמטאות העיר היפה וליהנות מהטעמים המקומיים באחד הברים או הביסטרו של דיז'ון.

יום 6 סיום מתוק בפריז

ארוחת בוקר וצ'ק אאוט מהיר, ונצא לדרך אל פריז. עם הגיענו לעיר הקסומה, נמתח את רגלינו ונצא לכמה שעות של שכרון חושים ברחובות פריז. סיור קולינרי שייקח אותנו בין דליקטסנים ופטיסרי, בולונז'רי ושוקולטרי, מקומות נחבאים ומיוחדים, ושפע של טעמים ושילובים מקומיים. לאחר שספגנו את כל הטוב מבורגונדי ונהננו מהאווירה האופיינית לפריז, נתכנס בבראסרי מקומי לביסים אחרונים ונרים כוס לחיים לכבוד סיום הטיול. משם נמשיך יחד לשדה התעופה לטיסת ערב ישירה לישראל.



הפרטים הטכניים

20.12.24 - בהרשמה מוקדמת עד € 3,800

מחיר מלא - € 4,150

מה כלול

- טיול בהובלתו של דוד קישקה
- ליווי של מדריך מומחה יין והאזור
- טיסה ישירה, סדירה, במחלקת תיירים
- 5 לילות במלונות 4 כוכבים ע"ב זוג בחדר + ארוחות בוקר
- 3 ארוחות צהריים
- ציד פטריות כמהין, כולל ארוחת צהריים
- סדנת בישול, כולל ארוחת צהריים
- 2 ארוחות ערב
- ארוחת ערב במסעדת מישלן
- ביקור וטעימות יין ב- 3 יקבים
- ביקור בהיכל המרשים של הוספיס דה בון
- ביקור מודרך במרכז הבינלאומי לגסטרונומיה ויין בדיז'ון
- סיור קולינרי בפריז
- טיול אופניים בכרמים
- קבוצה קטנה, עד 20 משתתפים
- מפגש מקדים בישראל

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: € 500.
ברכישה עצמית של כרטיסי הטיסה תינתן הנחה בסך € 300.
בשל אילוצי ספקים מקומיים שונים, ייתכנו שינויים בתוכנית המוצעת, ובמקרה כזה ייבחר מקום, ספק או יקב 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](#).

במקרה של ביטול על ידי הלקוח

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

ביטול בכתב בלבד.

אם מועד הביטול חל עד 14 יום ממועד ההרשמה: דמי ביטול בהתאם לחוק

הגנת הצרכן. הודעה על ביטול עסקה עד 14 יום ממועד ביצוע העסקה, או מיום

קבלת מסמך אישור עסקה תתאפשר בתנאים הבאים:

1. ככל שהביטול נובע עקב אי התאמה בין השירות לבין הפרטים שנמסרו לצרכן,

או עקב אי אספקת השירות במועד או עקב כל הפרה אחרת של החוזה בין

העוסק לצרכן – החברה לא תגבה דמי ביטול מהצרכן. תוך 14 יום ממועד קבלת

הודעת הביטול ע"י הצרכן, החברה תשיב לצרכן את החלק שילם לחברה.

2. ככל שהביטול נובע מסיבות אחרות, החברה תשיב לצרכן את החלק שכבר

שילם לחברה תוך 14 יום ממועד קבלת הודעת הביטול, ותנכה מסכום זה דמי

ביטול בסך 5% מסך התמורה או 100 ₪ (לפי הנמוך מביניהם).

3. מדיניות הביטול לגבי מזמין כהגדרתו בסעיף 14ג לחוק תהיה בהתאם

לסעיף זה.

בכל מקרה – החברה תמסור לצרכן אסמכתא על ביטול החיוב.

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 יינתן 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.

תנאי תשלום

טיול קבוצתי הינו טיול שפרטיו המלאים פורסמו מראש והלקוח בוחר להרשם אליו כפי שפורסם, גם אם הלקוח בוחר לקחת חלק רק בחלק מהטיול. בטיול מסוג טיול קבוצתי תשלום מקדמה על סך 2,950 ש"ח במועד ההרשמה והיתרה עד 60 יום לפני מועד היציאה מישראל. במקרה של הצטרפות לטיול קבוצתי פחות מ 60 יום לפני מועד היציאה מהארץ, תשלום מלוא עלות הטיול במועד ההרשמה.

טיול בהתאמה אישית הינו טיול שנבנה לבקשת הלקוח או קבוצת לקוחות, גם אם אלו יוצגו על ידי נציג אחד של אותה קבוצה. בטיול מסוג טיול בהתאמה אישית תשלום מקדמה על סך 30% מסכום המחיר הכולל של הטיול והיתרה עד 60 יום לפני מועד היציאה מישראל. במידה ומועד המקדמה הינו פחות מ 60 יום לפני מועד היציאה מישראל תשלום מקדמה על סך 60% מסך מחיר הטיול והיתרה תשלום לא יאוחר משבוע לפני מועד היציאה מישראל.

ביצוע התשלום באמצעות העברה בנקאית / כ. אשראי. לצערנו, איננו מקבלים כרטיסי אשראי של דיינרס. מחיר הטיול נקוב ביורו, והחיוב יתבצע בש"ח על פי שער המחאות 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 ולדאוג לשאת את התרופות הללו, במהלך טיסות, בתיק היד.

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.

דוד קישקה

דוד קישקה הוא איש קולינריה שנמצא בחיפוש תמידי אחר טעמים שונים ותגליות חדשות.

הוא נולד לאם צרפתייה ואב בלגי ודובר צרפתית כשפת אם. הוא גדל על מסורת התרבות הצרפתית וכבר בילדותו נחשף למורשת קולינרית מגוונת ועשירה דרך מטבח המשפחה, שבישלה לפי מיטב המסורת וחומרי הגלם המקומיים.

בשנים 1999-2004 התגורר בפריז, שם עבד בתחום המלונאות, המסעדות, והאירוח. במקביל, דאג לפתח את הידע והחיך שלו תוך ביקורים בלתי פוסקים במסעדות מכל סוג, אצל יצרנים קטנים, שווקי איכרים ותערוכות מזון. הוא הוביל שפים ישראלים לסיורי אוכל ברחבי צרפת ואף כתב עבור מגזין האוכל 'על השולחן'.

כשחזר לישראל, ניהל במשך חמש שנים את מסעדת רפאל של שף רפי כהן, ובהמשך הקים את מסעדת פאסטל ואת רשת המאפיות-מעדניות ליל בולנז'רי.

כיום, הוא מפתח תיירות קולינרית בארץ ובעולם, בעל טור קולינריה קבוע בידיעות אחרונות, הוא מכהן כיו"ר העמותה הישראלית לתרבות קולינארית, והיה אחד היזמים של פסטיבל המטבח הישראלי, ובנוסף, מרצה ומלמד בתחום.

דוד נחשף לסוגי מאכלים רבים ומסורות קולינריות שונות בנסיעותיו הרבות באירופה. הוא אוהב ללמוד ולהכיר טעמים חדשים תוך כדי כיתות רגליים בשטח, בקרב יצרנים קטנים, בשלניות ביתיות, שווקים ומסעדות בארץ ובעולם.

אנו מתרגשים משיתוף הפעולה המיוחד עם חבר ותיק, בטיול ליעד מרתק המשלב את חוד החנית של יינות צרפת יחד עם תרבות גסטרונומית משובחת.





תודה!

058-733-8227 

www.vinspiration.co.il 

vin@vinspiration.wine 

VINSPIRATION 
WINE · FOOD · CULTURE