

18-22
מרץ 2025

יין, קולינריה, צילום ואסתטיקה
בהדרכת אביבית פריאל ודרור גולן

יין



מעולם לא טסנו בטיול מאורגן
ופתאום אנחנו מארגנים אחד כזה.

אז איך זה קורה?

אנחנו עומדים לבלות יחד,
קבוצה קטנה של אנשים שאנחנו אוהבים.
ככה בדיוק כמו שאנחנו אוהבים

אביבית ודרור



בחרנו רק [אך ורק] דברים שאנחנו הכי רוצים לעשות
חברנו לצוות המבריק של vinspiration
עם הקשרים למקומות שאי אפשר להגיע אליהם לבד
[זו כבר סיבה מעולה]

בנינו תכנית כזו שלא רצים בה ממקום למקום
[כשנחזור נרגיש שמילאנו מצברים
ולא שהתעייפנו ואנחנו חייבים חופש]



מכירים את זה שאתם עומדים מול נוף עוצר נשימה, מרימים את המצלמה בנייד, מצלמים והתמונה נראית נורא?

אז זהו שהשלב הזה בחיים שלכם הסתיים.

כחלק מהחוויה המשותפת שלנו הפעם אנחנו גם עומדים לחזור כשכולנו צלמים מבריקים ולא רק של נוף.

של אוכל, אנשים, של הפרטים הקטנים שעושים את ההבדל. בקיצור ה-כל!



טיסת בוקר תביא אותנו לשדה התעופה של אתונה, משם נצא ישירות אל עבר הנופים המרהיבים של הפלופונס - חצי אי הממוקם מערבית לאתונה. האזור שנחשב ליוון המיתולוגית ומקורם של המשחקים האולימפיים, טומן בחובו היסטוריה עתיקה ומרתקת, נופים הרריים ומרהיבים, כפרים ציוריים, אדריכלות מימי הביניים, וקו חוף שלא נגמר המנצנץ את מימי הים התיכון.

בדרכנו, נחצה את תעלת קורинтוס ונעצור לתצפית מרהיבה של אחת התעלות העתיקות בעולם. זוהי אחת משתי נקודות המחברות את חצי האי ליבשה.

נמשיך בדרכנו אל כרם זיתים יפיפה, שם נפגוש מהנדסת לשעבר, שבחרה להקדיש את חייה לייצור שמן זית אורגני איכותי. נלמד על טרואר מקומי בהקשר של גידול זיתים ועל עצי הזית העתיקים. נטעם מגוון שמני זית ונלמד על התאמה של שמן זית לאוכל. בסיום הטעימה תוגש ארוחה יוונית מסורתית.

בשעות אחר הצהריים נגיע לעיר נאפליו שבמזרח הפלופונס, אחת הערים היפות ביוון, שנחשבה בירתה בעת העתיקה. עיר מפרץ ציורית שזורה ארמונות ומבנים היסטוריים.

לאחר צ'ק אין וזמן קצר להתארגנות, נצא לחוויה בלתי נשכחת - שייט קצר אל מצודה עתיקה מהמאה ה-15 השוכנת על אי קטנטן סמוך ליבשה, ממנה נוכל להשקיף על כל המפרץ.

משם נמשיך לארוחת ערב במהלכה נטעם מחומרי הגלם האזוריים ונלמד על הקולינריה המקומית.



לאחר ארוחת הבוקר נצא לסיור קולינרי תרבותי רב חושי, שייקח אותנו לשכונת מיוחדת וסמטאות נסתרות של העיר נאפלי.

נטעם מתוצרתם של יצרנים מקומיים, מהמסורתיים ועד הצעירים והאופנתיים. נחוה מהטעמים, הריחות והמראות של העיר המפתיעה הזו.

משם נצא לכיוון אזור היין Mantinia ונבקר באחד היקבים הידועים באזור. זן הענבים המרכזי כאן הינו ה- Moschofilero וכאן נגלה מנעד רחב של יינות המבוססים על זן זה, כולל יינות מבעבעים.

נצא לסיור ג'יפים בכרמים ונעצור בקפלה קטנה מעוטרת בציורי תקרה יפהפיים, ממנה נשקיף לנוף כרמים המקיפים אותה מכל עבר. נחזור ליקב ונצא לסיור במנהרות תת קרקעיות בהן ספונים בקבוקי היינות המבעבעים ומחכים לזמנם לצאת לאוויר העולם. נטעם מיינות היקב בליווי ארוחת צהריים קלה.

בשעות הערב המוקדמות נשוב לנאפלי ונהנה מזמן חופשי ושוטטות עצמית בשעות הערב היפות של נאפלי.

ארוחת בוקר וצ'ק אאוט, ומיד נצא אל אזור היין Nemea. עם היסטוריה מרשימה ועתיקה של ייצור יין המוכרת עוד מהמיתולוגיה היוונית, נמיאה נחשבת היום לאחד מאזורי היין החשובים ביותר ביוון.

נבקר באחד היקבים הידועים באזור, שם נטעם ממיטב היינות של המקום המתמחה ביינות אדומים מבוססי הזן Agiorgitiko.

נמשיך לארוחת הצהריים בחלל היקב המרשים, מול נוף הכרמים המרהיב.

התחנה הבאה תהיה מזקקת בוטיק משפחתית מסורתית, שדרך סיפורה נוכל להכיר את ההיסטוריה של האוזו היווני. נטעם מגוון תזקיקים מקומיים, כולל ה- Mastiha המפורסם.

לאחר לא מעט טעימות יין ותזקיקים, נשוב אחר הצהריים לנאפלין למנוחה קצרה ובשעות הערב נצא לארוחת ערב במסעדה מקומית, המתמחה במנות מסורתיות עם נגיעות פיוז'ן מרתקות.



נפרד מעיירת החוף היפה נאפליו, לאחר ארוחת בוקר וצ'ק אאוט נצא לביקור ביקב משפחתי בו נכיר מקרוב את השימוש הרחב באחד מזני הענבים האדומים החשובים והפופולריים ביותר ביוון Agiorgitiko. זן זה מכונה לעיתים "הדם של הרקולס" בשל הקשר האגדי שלו לגיבור המקומי.

משם נמשיך לארוחת צהריים במסעדת חוף, על קו המים. כאן המומחיות היא דגים ומאכלי ים.

אחר הצהריים נגיע למלון מלון ספא, בוטיק ויוקרתי הממוקם בווליאגמני, (Vouliagmeni) שהיא פרבר יוקרתי בדרום אתונה.

העיירה ידועה בזכות חופיה המרהיבים, המים הצלולים והנוף הטבעי המרהיב של חצי האי האפולוני.

השעות הקרובות יוקדשו להרגעות וזמן ספא, ולקראת ערב נצא לטיול שקיעה אל מול נופי החופים היפים של העיירה ונמשיך לארוחת ערב חגיגית במלון שהוא גם חווה חקלאית שמגדלת בעצמה את הירקות והפירות שיוגשו במסגרת הארוחה.



ארוחת הבוקר תהיה מאוד קלילה היום כהכנה לחווייה שמצפה לנו בהמשך.

נצא לסיור פרטי בגני המלון, גינת הירקות המרשימה תקבל את פנינו, חיות החווה יברכו אותנו ולאחר הסיור, נפשיל שרולים ונבשל מטעמים בסדנת בישול מקומית, בה נתנסה בהכנת מנות מסורתיות, על טהרת חומרי הגלם המקומי ונהנה מפירות עמלנו.

לאחר ארוחת הצהריים, נזכה לזמן חופשי בעיר. שעות אחרונות לספוג את אווירת יוון ולהצטייד במזכרות יפות.

בשעות אחר הצהריים נצא לכיוון שדה התעופה, בדרך נעצור ביקב מרשים לטעימות יין וארוחה קלה. נרים כוסית אחרונה יחד ונמשיך לשדה, לטיסת ערב ישירה מאתונה לישראל.





אביבית פריאל אביחי

אביבית חולמת ויוצרת אוכל כבר קרוב ל-30 שנה.

היא היתה השפית של "הטברנה על החוף" בהרצליה והקימה את בר היין והביסטרו "וינונה" בלילנבלום תל אביב.

משנת 2002 ועד 2012 היתה השפית של מסעדת "טפאו".

בשנת 2012 פתחה את ה"אזוריה" בשוק לוינסקי, ברוב ה"אזוריות" היווניות וברי הטפאס הספרדיים, והביאה בשורה חדשה ורעננה לאוכל הים תיכוני.

התרבות וסגנון הבישול הים תיכוניים הם המקור להשראה מבחינתה: שלל רב של טעמים, גוונים וריחות; שימוש בחומרי גלם מקומיים ועונתיים; ואנשים שמחים.

שיתוף הפעולה של אביבית עם Vinspiration נולד מתוך חברות טובה, ואהבה משותפת וגדולה ליין, לאוכל, ולתרבות, של יוון. אנחנו מאוד נרגשים לצאת יחד למחוזות המרתקים של יוון הקסומה.



דרור גולן

דרור תמיד הגדיר את עצמו כבחור רדוד. הרצון שלו תמיד מתחיל ומסתיים ביצירת סביבת חיים יפה, אסתטית ונעימה עבורו ועבור האהובים עליו.

ככה פשוט.

דרור מאמין גדול בחגיגות. תמיד. כל יום. יום הולדת, חג, שנה חדשה, יום שלישי בערב, יום חמישי בצהריים או בקיצור פשוט למצוא סיבה ולחגוג אותה. לחגוג בגדול.

לחגוג בגדול עם הדברים הכי פשוטים ובסיסיים שיש לנו כאן. חומרים ראשוניים, הדברים שנמצאים כבר בסביבת החיים שלנו ומילים טובות. המון מילים טובות.

אחרי שני עשורים כמעצב, מפיק אירועים ומתכנן גינות, הבין שהוא רוצה להפוך את העשייה שלו לכזו שתשפיע על הרבה יותר אנשים, ברגעים הקטנים של החיים וזה בדיוק מה שהוא עושה בשנים האחרונות. מעצב את הרגעים הקטנים של החיים. אלה שנצרבבים והופכים להיות הזכרונות שלנו.

האינסטגרם גרם לו להתאהב בצילום. בשנים האחרונות הוא בעיקר רואה פריימים מושלמים כחלק מהחיים ומרגיש צורך גדול לשתף. האהבה הזו התפתחה לסדנאות צילום ומכאן נולד גם שיתוף הפעולה והטיול הזה שמבסס את ימיו על קולינריה מקומית, יקבים, אנשים, אסתטיקה וצילום.

מה כלול

- טיול בהובלתם של אביבית פריאל ודרור גולן
- טיסה ישירה, סדירה, במחלקת תיירים
- 4 לילות במלונות 4 כוכבים ע"ב זוג בחדר + ארוחות בוקר
- שיט וביקור במבצר
- ביקור וטעימות אצל יצרנית שמן זית
- ביקור וטעימות מודרכות בשתי מזקקות
- ביקור בשלושה יקבים, כולל טעימות יין מודרכות
- סיור חיי לילה, כולל ארוחת ערב וקוקטיילים
- סדנת בישול, כולל ארוחת ערב
- 3 ארוחות צהרים, כולל יין
- 2 ארוחות ערב, כולל יין
- סיור תרבות וקולינריה, כולל ארוחת צהריים
- 14-18 משתתפים
- מפגש מקדים בישראל

הערות

- תוספת ללינת יחיד בחדר פרטי - 400 €.
- 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.

המחיר אינו כולל

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

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.

€ 3,800 למשתתף | בהרשמה מוקדמת עד ה 31.10.24 | מחיר מלא – € 4,150



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 בפרנסתו. לאור מקרים של התנהגות שאינה הולמת, קבענו את המדיניות הבאה:

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.

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, תחויבו בעלות הנדרשת בהתאם לחומרת הנזק.

18-22
מרץ 2025

יין, קולינריה, צילום ואסתטיקה
בהדרכת אביבית פריאל ודרור גולן

יין

vin@vinspiration.wine

www.vinspiration.co.il

תודה | טל. 058-7338227

VINSPIRATION
WINE · FOOD · CULTURE