

# אומבריה

הכרמים, הכפרים והאנשים  
שמאחורי היין והקולינריה

11-16.9.25

טיול בצייר בהדרכת גיא חרן

VINSPIRATION  
WINE · FOOD · CULTURE



## נחיתה רכה וטעימה ראשונה



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

גענו לביקור ראשון באחד היקבים המובילים באזורי, המשלב באופן מופלא מסורת עתיקה עם חידשות מודרנית בעולם היין. היקב ממוקם באחוזה כסומה בלב הנופים הירוקים של האזור, מתמקד בגידול זנים ייחודיים וייצור יינות איכוטיים בעלי טוונטיון בינלאומי. כאן גם נהנה מרוחות צהרים דשנה המשלבת את מיטב טעמי המטבח המקומי, לצד יינות היקב המעלים.

לאחר מכן הגיעו אל בית המלון בו נלוון במהלך כל הטיול, ולאחר מנוחה קלה נמצא לסיור בכפר הציוורי מונטפלקו. לכפר היסטוריה עשירה, אמננות, מוזיאונים, כנסיות, חנויות קטנות, מסעדות וברים וכמו כן קולינריה משובחת, כיאה לכפר המשמש כבירת היין של האזור.

ה סיור יסתתיים בארוחת ערב במסעדת מקומית המתמחה בפרטיות כמהין. שם נתחיל לגלות את המטעים המיוחדים המרכיבים את המורשת הקולינרית המכובדת של אומבריה.

## מונטפלקו - המרפשת של אומבריה, בירת היין

מונטפלקו נחשב לאחד הכפרים היפים ביותר באיטליה, וכמכונה "המרפשת של אומבריה" בזכות הנוף הפנורמי עוצר נשימה העוטף אותו.

היקב הראשון בו נבקר בмонтפלקו הוא Bea Paolo. היקב מהמוסערכים ביותר באיטליה, בבעלות אחת המשפחות הוותיקות והמכובדות. גיאמפירו, בעל היקב, הוא מייסדי איגוד ה-Veri Vini, המאגד מאות יצרני יינות טבעיים, וכיום משמש כיו"ר האיגוד. גיאמפירו, ארכיטקט במקצועו, יישם בתכנון היקב את פילוסופיית החיים שלו, וה透ואה מרשימה במיוחד. בנוסף ליין, Natürlich גם שמן זית משובח מתוצרת עצמאית, ומובן גבינות מקומיות.

נמשיך לשיעור בישול אצל אליצ'ה, בשלהי ביתית מוכשרת ולבבית, שתלמד אותנו את רזי הבישול המקומי. אחרי שיירזנו את לחמנו, נהנה מארוחת צהרים פרוי עשייתנו. לאחר הארוחה, נחזור אל מונטפלקו למנוחה והתרענון.

לקראת ערב נמצא לחווית בציר משפחתי ביקב קטן ואיכותי. עם מזמרות בידים נמצא לכרם הסמור לבית המשפחה לבצור את הענבים הבשלים. ל夸ראט השקיעה נזמין לאפריטיבו בפרגולה המשקיפה אל הנוף עוצר נשימה של הכרמים ולאחר מכן אמו של ג'ורג'יו היין, תזמן אותנו לארוחה מעשה ידיה, בלויי יינות היקב.



## תרבות, יין וקולינריה

את הבוקר נתחיל בסיוור קולינרי מודרך בעיר פרוג'ה, עיר הבירה של מחוז אומבריה. מדריכת מקומית, מומחית לגסטרונומיה מקומית, תוביל אותנו בין שוקים וסמטאות, תשפר על המסורת הקולינרית העשירה של האזור ותבחר עבורנו מגוון טעימות מרגשות מהמטבח האומבריאני.

לאחר שאכלנו והכרנו את פרוג'ה, נמשיך לביקור בכפר קטן וקסום, על חוף אגם טראזימנו. זהו מקור המים הגדול ביותר באיזור ומוקור לדגים שכמעט ולא קיימים בתפריט של חבל אומבריה. נאכל ארוחת צהרים קלה המבוססת על דגי האגם בלילוי יינות לבנים האופינים לאיזור.

עם סיום הארוחה נצא לביקור ביקב היסטורי ויפפה: *Viandante del Cielo*, השוכן על צלע הר ומשקיף אל עבר נוף עצור נשימה. נטעם מיינות היקב ונכיר את הסיפורים והאנשים העומדים מאחורי העשייה.

לאחר מנוחה קלה במלון נצא לארוחה ערבית במסעדת מעולה במרכז הכפר בו אנחנו לנו. מטבח מקומי המבוסס על חומרי גלם טריים ומרתקים גדולים ומרשים. בעלי המסעדה יצטרפו אלינו להרמת כוסית או שתיתם בחוויה גסטרונומית משובחת.



## יום 4

### SEN FRANCISCO, אוטונמיה וקולינריה גבוהה

היום נשנה אוירה ונמצא לסיר מודרך בעיר אסיזי, עיר צליינית עתיקה, השניה בחשיבותה לנצרות לאחר הוותיקן. אסיזי המרשימה תרמה משמעותית להפתחות האמנויות כלכל, ולהפתוחותה של תנועת הרנסנס בפרט, והוכרה כנכס מורשת עולמית על ידי אונסק"ו. בסוף הסיור המודרך, נהנה מזמן חופשי להסתובב בסמטאות העיר, ארוחת צהרים איטלקית בפיירה מעולה ואחריה נחזר למנוחה, התרענות וזמן להנוט מהספא האלגנטי של המלון.

בשעות אחר הצהרים נמצא לביקור ביקב בעל חשיבות היסטורית לתשתיות היין ושם הדיזט באזור. מוזיאון שמן דית ומוזיאון יין נבנו לצד הוילה המרשימה מהמאה ה-17 בה שוכן היקב המקורי. לאחר ביקור מרגש נזמן לארוחת ערב בוילה של המשפחה לצידה יוגשו יינות היקב.



## כמהין, שמן זית, יין ותענוגות החיים

אומבריה היא המקור לכ-40% מהכמהין האיטלקי וככזו, גם הקולינריה המקומית משתמש בחומר הגלם הנדיור זהה. לאחר ארוחת הבוקר ניסע אל חוות כמהין מקומית שם נפגש "צד" מקומי ואת לבו המאמון, יחד נצא ל"צד" פטריות. נלמד על סוגי הכמהין ועל ההבדל בין הפטריות השונות המשפעות מעוננות השנה ונטעם מהשלל של הכמהין, בליווי יין מקומי כמובן. לאחר מכן נמשיך לביקור בבית بد חדש, המנווה באהבה על ידי שני אחים נשותיהם. האירוח הלבבי ישלב סיור לימודי, טעימות שמן זית מקטזועיות, וארוחת צהרים אל מול נופים עוצרי נשימה של מרחבי אומבריה, בלילה המרשימה של המשפחה, הניתנת על ראש הגבעה.

לאחר מנוחה קלה והתרענות, נצא לשعودת הערב בمساعدة עטורת שבחים ובעלת כוכב מישלן, שזכה בכוכב רק בשנה שעברה ולדעתנו הצנואה, היא רואייה גם לכוכב שני. שם נחגוג את הערב האחרון של הטויל המשותף שלנו.



יום 5

## לסימן בטעם של עוז

לאחר ארוחת הבוקר, נפרד מהמלון ונמשיך לביקור ביקב האחרון בטילונו, השוכן במקום ייחודי, על הגבול המערבי של אומבריה, במפגש של שלושה מחוזות: אומבריה, טוסקנה ולאציו. לאחר סיור ביקב, נשב אל מול הנוף היפה לארוחות צהרים עשירה ממייבר חומרי הגלם המקומיים. כלמנה תלוי בין המתאים לה, במטרה ליצור סינרגיה של טעמים וריחות.

את ביקורנו באומבריה נסימן בטעימה מהעיר היפה אורビיטו וננהנו מזמן חופשי להסתובב בסמטאות העיר, לטעום מעדנים מקומיים ולספוג את האווירה הימי-בוניינית של המקום.

משם נמשיך לשדה התעופה ברומה, לטיסת לילה ישירה חוזה לישראל.



## גיא הרן

מייסד חברת [Vinspiration](#), מדריך ומחניך יין שטוביל ומנהל סיורי יין ברחבי אירופה למעלה מעשר.

לגיא רזומה עשיר היכול ניהול והקמה של מסעדות וברים, ניהול תחום היין באיש הענבים" והדרכת יין וכיהלים משנת 2005.

כיום גיא מנהל את חברת טולי היין וקולינריה [Vinspiration](#), בעוד שהוא מקדם ומיציג את ענף היין הישראלי בכנסים מקצועיים ברחבי העולם.

בשנת 2021 יצא לאור הספר "[יומן יין - הרפתקה ישראלית](#)" אותו כתב יחד עם רוני ססלוב, איתמר גור ודוד סילברמן.

היכולת של גיא להתחבר אל המקומיים ולהגיע ליעדים אותנטיים ומרגשיים שלא מופיעים במדריכי התתיירות הקונבנציונליים, הופכים את טולי היין עמו לחוויה בלתי נשכחת. הידע העצום והאמנות שבהדרכה מאפיינים את הטיולים בהנחייתו, לצד יינות נדירים וקולינריה משובחת.

עד הטיול, תוכלו לשמוע את גיא בפודקאסט [היין מוצר צריכה בסיסי](#) החושף את פניה של תרבות היין מזוויות שונות ומרתקות.



**מחיר בהרשמה מוקדמת עד 11.3.25 - 3,950 € למשתתף**

**מחיר מלא 4,300 € למשתתף**

# הפרטים הטכניים



## מה כולל

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

## הערות

תוספת לליינת יחיד בחדר פרטי: € 400

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

## הרשמה לטויל

על ידי מילוי טופס הרשמה און ליין בצירוף צילום דרכון ואישור על העברת המקדמה. ביצוע הרישום מהווה הסכמה מלאה לכל התנאים המופיעים ביחס לטויל ולתנאים הכלליים של תקנון החברה.  
ניתן לעיין בתקנון המלא באתר החברה [ובקישור זהה](#).

- מדריך ישראלי מומחה יין והאזור - גיא הרן
- קבוצה קטנה - עד 18 משתתפים
- טישה ישירה, סדרה, במחלקות תיירים
- 5 לילות במלון ספא 4 כוכבים ע"ב זוג בחדר+ארוחות בוקר
- 5 ארוחות צהרים - כולל יין
- סדנת בישול כולל ארוחת צהרים ויין
- 5 ארוחות ערב ממופרט בתוכנית הטויל - כולל יין
- ארוחת ערב במסעדת מישלן
- ציד פטריות כמהין
- ביקור בבית بد, כולל טעימות
- ביקורים ביקבims ממופרט בתוכנית, כולל טעימות
- סיורים מודרכים בוזיסי Assisi ובPerugia
- מפגש מקדים בישראל

## תנאי תשלום

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

עד 60 יום לפני מועד היציאה לישראל בתוך 60 הימים שלפני מועד היציאה	האזור מלא של המקדמה בניכוי דמי טיפול במשך € 200 למשתכן
עד 60 יום לפני מועד היציאה לישראל בתוך 60 הימים שלפני מועד היציאה	סכום המקדמה יחולט ויתרת הסכום לא תגובה לא ניתן החזר והלקוח ידרש להשלים את מלוא התמורה בגין הטיפול

## במקרה של ביטול על ידי החברה

החברה רשאית לבטל את הטיפול בהודעה ללקוח במקרה ובמספר המשתתפים איננו  
מצדיק את ביצוע הטיפול לדעת החברה או במקרה של כח עליון (כדוגמת, אך לא רק,  
מלחמה, מגפה, הפסקת טיסות, ארווע אקלים חריג וכו'). במקרה כזה הלקוח יהיה  
 רשאי לבחור בין: (א). החזר מלא של כל הסכומים ששולם או (ב). זיכוי בגין  
הסכוםים ששולם לאחד מטיוליה הבאים של החברה, לימוש בתוך 24 חודשים  
מןמועד הטיפול שבוטל. האמור לעיל מהו פיזי מלא תשלום ולא ניתן פיזי נוסף  
כלשהו במקרה של ביטול טיפול.

## טיפול

כרטיס הטיישה הכלול הוא במחלקת תיירים, במושב סטנדרטי וככל אפשרות לחתת  
תיק אחד לתא הנוסעים ולשלוח מזוודה אחת, במשקל של עד 23 ק"ג, בבען המטים.  
במידה ויבחר הלקוח לשדרג את הטיישה 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.

מקדמה על סך 2,950 ש"ח במועד ההרשמה והיתרה עד 60 ימים לפני  
מועד היציאה לישראל. התשלום מבוצע באמצעות העברה בנקאית/כ.  
אשראי. לצערנו, איןנו מקבלים כרטיסי אשראי של דינרס. מחיר הטיפול  
נקוב ביוiro, והחייב יתבצע בש"ח על פי שער העברות והמחאות גבוה  
בבנק לאומי לישראל בע"מ במועד ביצוע כל תשלום ותשלום. העברה  
בנקאית נתן לעשות ב שקלים או ביוiro.

## בריאות וחיסונים

הטיפולים כוללים הליכה, לעיתים בדרכים כפריות ו/או עתיקות ו/או לא  
MISSION. במידה וקייםrok ללקוח מגבלה בריאות כלשהי, לרבות, אך לא  
רק, בהילכה, נדרש לפרט זאת בטופס הרישום. לחברה קיימת הזכות  
לסרב לרשום לקוח על פי שיקול דעתה המלא כאשר לדעתה הטיפול אינו  
מתאים בנסיבות, ובמקרה כזה תוחזר המקדמה במלואה.

במקרה ונוצרה ללקוח (או לאדם שנרשם ביחיד עימיו לטיפול) בעיה כמתואר  
עליל בתקופה שבין מועד ההרשמה למועד היציאה לטיפול, על הלקוח  
להודיע על כך מיידית לחברת, ולהחברה קיימת הזכות לבטל את רישום  
הלקוח (וכל אדם שנרשם עימיו) על פי שיקול דעתה המלא ויחולו התנאים  
של "ביטול על ידי הלקוח". חיסונים ו/או תרופות הינן באחריות הלקוח.  
אדם הלקוח תרופות באופן קבוע מתחבק להציג בכמות מתאימה של  
תרופות שתספק לכל משלך הטיפול פלוס יומיים.

## חשיבותם של מקומות

כאשר אנחנו מתאמים לכם ביקורים, המקום שיכנסם נשמר אצל הספק בזכות השם הטוב שלנו, והעובדת שהספק שמך עליינו. לפי זה הוא מתכוון את הפעולות אצלו. אנחנו זכרו שזו פרנסתו. אנחנו מבקשים לחייב את ספקינו, את זמנם, ואת הנכונות בהם מארחים את לקוחותינו. השם הטוב שלנו מאפשר לנו לחתן שירות מיוחד לכל לקוחותינו, בין היתר ביקר במקומות מיוחדים, על סמך בקשה שלנו בלבד. כמובן, ככלנו בני אדם, ולפעמים קורות תקלות. עם זאת, באירופה,อาทיה, לובוש בלתי הולם, עישון, התנהגות קולנית וכיו"ז במתפרשים כחומר נימוס קיצוני, וכחומר התחשבות בזולות. צערנו התנהגות בלתי הולמת פוגעת לא רק בספק ובלקוחותיו האחרים ובפרנסתו, אלא גם בשם הטוב שלנו, ומקרה עליו לחתן שירות לקוחות הבאים שלנו, ולפיכך פגעה בפרנסתו. לאור מקרים של התנהגות שאינה הולמת, קבענו את המדיניות הבאה:

### כללי לבוש והתנהגות נאותה

יש לשים לב שב מסעדות, יקבים ומקומות נוספים נוספים עלול להתקיים קוד לבוש שלא אפשר כניסה אליהם ללא לבוש מתאים: נעליים סגורות ובגדים אלגנטיים בהתאם לאופי המסעדה או היקב. יש להקפיד על הנוהג המקומי ולכבד המבקרים שלא יעדכו בכלל הנימוס והתנהגות הנאותים. במקורה כזה התשלום לא יוחזר ללקוחות. במקורה של נזק שיגרם לרכוש בבתי המלון, המסעדות או במקומות אחרים, תחויבו בעלות הנדרשת בהתאם לחומרת הנזק.

במקרה של אישור לביקור בקב או לב כל פעילות אחרת, של מעלת 15 דקות, שלא תואם ואושר מולנו מראש, לא ניתן יהיה להבטיח את קיומה של הפעולות או הביקור והתשלם לא יוחזר.

במקרה של אישור של מעלת 15 דקות להזמנה למסעדה, אשר לא קיבל מראש את אישורנו או את אישור המסעדה, לא ניתן יהיה להבטיח את שמירתו של השולחן ובנוסף יתרן חיוב של עד 50 אירו לאדם בגין אי ההגעה, בהתאם לנוהל המסעדה.

בכל מקרה של אישור על הליקוי לעדכן בהקדם האפשרי מראש והחברה ת לבדוק אם ניתן לאפשר את הפעולות למותר האיתור. למען הסר ספק, החברה לא מתחייבת שנייתן יהיה לאפשר ביקר או שמירת שולחן וכן הלאה במקרה של מעלת 15 דקות, מכל סיבה שהיא.

A blurred background photograph of several people at a social gathering, with their hands raised holding wine glasses in a toast.

# תינדלה!

+972-(0)58-733-8227 

vinspiration.co.il 

vin@vinspiration.co.il 

**VINSPIRATION**  
וין והשראה