

וונטו

הכרמים, הכפרים והאנשים
שמאחורי היין והקולינריה

25-29.11.25

טיול כריסמס בהובלתם של
גיא הרן ודרור אנגלשטיין

VINSPIRATION
WINE · FOOD · CULTURE



טיסה סדירה תביא אותנו לשדה התעופה של מילאנו בשעות הבוקר, משם נצא אל עבר הכפרים והכרמים של מחוז ונטו.

ונטו, אחד מאזורי היין הטובים והמוערכים בארץ המגף, שוכן בצפון מזרח איטליה, למרגלות הרי האלפים, בין גבעות מכוסות כרמים. לאזור היסטוריית יין עתיקה עוד מתקופת הברונזה והוא ידוע כיום בעיקר בזכות היינות המפורסמים שמגיעים מואלפוליצי'לה וסואבה ובראשם יינות האמרונה העוצמתיים.

בדרכנו נעצור באזור Franciacorta היפיפה והפחות מוכר. נאכל ארוחת צהריים ביקב מקומי ונלווה את הארוחה ביינות הנעשים במקום. משם נמשיך לביקור וטעימות ונלמד על השיטה המסורתית ליצירת יינות מבעבעים הנעשים בדומה לשיטה הנהוגה באזור שמפניה.

משם נמשיך ישירות אל עבר העיר ורוונה, למלון נפלא הממוקם במרכז של העיר העתיקה. לאחר צ'ק אין מהיר, וזמן למנוחה והתארגנות, נצא לטיול ערב קצר בעיר ההיסטורית והרומנטית של רומיאו ויוליה.

ארוחת ערב במסעדה מסורתית, בה נזכה לטעום מנות קלאסיות של המטבח המקומי בליווי יינות מזני הענבים השונים הנטועים באזור.

יום 2 ואלפוליצ'לה קלאסיקו

ואלפוליצ'לה שמשמעותו "עמק מרובה מרתפים", הוא אזור היין הידוע ביותר במחוז ונטו, המייצר בעיקר יינות אדומים וידוע במיוחד ביינות האמרונה העוצמתיים שלו. היום יוקדש ליצרני איכות חשובים באזור ה'קלאסיקו' המקורי של ואלפוליצ'לה השוכן בגבעות שמעל העמק.

רגע לפני שנתחיל את טעימות היין נבקר במרתף גבינות נסתר ומרגש, נטעם ונלמד על אמנות היישון של הגבינות האיטלקיות המשובחות.

היקב הראשון בו נבקר הוא מהחשובים והמפוארים באזור. הוא שייך לאחת הנשים החזקות בענף היין האיטלקי: מארי-ליסה אלגריני. סיור מרתק יחשוף את ההסטוריה של ואלפוליצ'לה ובסופו נטעם ממגוון יינות האיכות של היקב.

משם נמשיך ליקב קטן ומשפחתי, שם נפגוש את ברברה, אם המשפחה המובילה את היקב בעוצמה ורגישות. נצא לסיור בכרם השוכן בסמוך ליקב, נבקר באזור הייצור של היין ולאחר הסיור נוזמן לחדר אירוח חמים ועתיק, שם נאכל ארוחת צהריים מעשי ידי המשפחה ונטעם מיינות היקב. צפויה לנו חוויה אותנטית, אישית ומרגשת.

נשוב למלון למנוחה קלה ונצא לבר היין החשוב ביותר בורונה ומהטובים בעולם כולו: Antica Bottega del Vino. תפריט היין העצום של המקום הוא מהמרשימים ביותר בעולם ומושך לכאן חובבי יין מכל העולם. נאכל ארוחה בשרית עשירה ומותאמת ליינות העוצמתיים של האזור ונפתיע עם יינות מרגשים החבויים בין מאות הדפים של ספר היין של המקום.



יום 3 המסורת של סואבה

סואבה, אזור המתמחה ביינות לבנים, חוסה בצילו של ואלפוליצלה השכן. האזור נתפס הרבה פעמים כיצרן של יינות פשוטים, אבל כאשר נעשה מענבים הגדלים על הגבעות, ניתן למצוא יינות יוצאי דופן. כאן נגלה יקבים צנועים המכינים יינות איכותיים במיוחד. כמה מהיינות הלבנים הטובים ביותר באיטליה מגיעים מהאזור הזה ואיכותם ויופיים של היקבים מפתיעים את חובבי היין שטרם ביקרו באזור.

נתחיל את היום בביקור ביקב קטן ומשפחתי, כזה שיצר קשר טוב במיוחד עם ישראל, עד כדי כך שבני המשפחה החליטו לייצר יין מיוחד עבור השוק הישראלי. המפגש כאן יהיה אישי ואינטימי וביחד עם בני המשפחה נשקיף על הכרמים ונטעם מיינות האיכות של היקב.

נמשיך לארוחת צהריים במסעדת "פועלים" מקומית, כזו שהייננים והכורמים מהאזור מתאספים לאכול בה במהלך היום.

אחר הצהריים נבקר ביקב גדול ויפה בצורה בלתי רגילה, עם חדרי חביות ומיכלים שנראים כמו יצירת אומנות. הסומליירית של היקב תוביל אותנו בטעימת רוחב מקצועית של מגוון יינות היקב.

בערב זמן חופשי לגלות את הסמטאות של ורונה ולבקר בשוק הכריסמס הצבעוני שבסמוך לעיר העתיקה.



יום 4 קולינריה מקומית

ורונה היא הרבה יותר מ"העיר של רומיאו ויוליה". מדובר על עיר שהוגדרה על ידי אונסק"ו כאתר מורשת עולמית לשימור; מבניה ואתריה ההיסטוריים נשתמרו בה עוד מהתקופה הרומית והם מעניקים למבקרים תחושה של מסע בזמן.

היום יוקדש לעיר המרהיבה הזו מכמה וכמה זוויות מרתקות:

בבוקר נצא לסיור תרבות וקולינריה מודרך ברחבי העיר; נטייל בין סמטאות העיר העתיקה, נעבור בין אתרים מוכרים ונגלה פינות נסתרות ונטעם ממגוון הטעמים המפתים והמשכרים של ורונה הקסומה.

לאחר הסיור והטיפים שנקבל מהמדריכה המקומית, נוכל לשוטט באופן חופשי ברחבי העיר, לבקר בשוק המקומי, לרכוש גבינות, פסטה ועוד הרבה מכל מה שאיטליה היפה יודעת להציע.

ניפגש שוב לקראת ערב לחווייה קולינרית מיוחדת במסעדה מהטובות ביותר בורונה. נתבקש ללבוש את מיטב מחלצותינו ונצא לסעודה בלתי נשכחת במסעדת מישלן, שם גם נפגוש את שף המסעדה שיגלה לנו כמה מהסודות השמורים ביותר של המטבח המקומי.





יום 5

לוגאנה ואגם גארדה

יומנו האחרון עתיר חוויות. לאחר הצ'ק אאוט, פנינו לכיוון מילאנו, דרך אזור לוגאנה ואגם גארדה.

לוגאנה היא הפנינה החבויה של צפון איטליה. אזור עוצר נשימה ביופיו, ממנו מגיעים יינות לבנים מצוינים. האזור נמצא בתפר שבין לומברדיה וונטו, מדרום לאגם גארדה, לצד כפרי דייגים וטירות רנסנסיות.

התחנה הראשונה שלנו תהיה ביקב משפחתי מפורסם אשר יצר מסורת גידול וייצור אותה ממשיכים במסירות בכל דור. לאחר הביקור והטעימות נעצור לארוחת צהריים טעימה ב"מסעדת דרכים" קטנה ומשפחתית המזוהה עם מותג איטלקי אלגנטי: פרארי.

נמשיך לעיירה סירמיונה שעל אגם גארדה. האגם, שהינו הגדול ביותר באיטליה, ניזון ממי הפשרת השלגים ומימיו הצלולים והנופים היפים שסביבו יוצרים מראה קסום. בקצה הצפוני שלו, הרי הדולומיטים, ובקצה הדרומי על שפת האגם, סירמיונה המשגעת עם בתיה הצבעוניים, סמטאותיה העתיקות ומבצר רוקה סקאליגרה שמתנשא מעליהם. כאן נזכה לזמן חופשי ליהנות באופן עצמאי מהכפר הציורי.

אחר הצהריים, נמשיך לשדה התעופה, לטיסת לילה ישירה ממילאנו לישראל.

גיא הרן

מייסד חברת Vinspiration, מדריך ומחנך יין שמוביל ומנהל סיורי יין ברחבי אירופה למעלה מעשור. לגיא רזומה עשיר הכולל ניהול והקמה של מסעדות וברים, ניהול תחום יין והדרכת יין וכהילים כבר משנת 2006.

גיא מייצג את ענף היין הישראלי על במות בכנסים גדולי מימדים ברחבי העולם, מלווה מקצועית אזורי יין ויקבים בישראל ונחשב למומחה תיירות יין וקולינריה בעל שם בין לאומי.

בשנת 2021 יצא לאור הספר "יומן יין-הרפתקה ישראלית" אותו כתב יחד עם רוני ססלוב, איתמר גור ודוד סילברמן. כיום גיא מתמקד בניהול חברת טיולי היין והקולינריה Vinspiration בעוד שהוא מקדם ומייצג את ענף היין הישראלי בכנסים מקצועיים ברחבי העולם.

עד הטיול, תוכלו לשמוע את גיא בפודקאסט היין: מוצר צריכה בסיסי החושף את פניה של תרבות היין מזוויות שונות ומרתקות.



דרור אנגלשטיין

הבעלים, הכורם והיינן של יקב אנדרדוג, התחיל את דרכו בתחילת שנות ה-2000 כמלצר יין במסעדות מובילות בירושלים. ב-2008 הקים בר יין בירושלים ובמקביל התחיל לעבוד ביקב צרעה.

חמש שנים מאוחר יותר עבר דרור לאיטליה ללמוד בתוכנית שמסלבת מדעי גפן ומדעי יין. הוא התמחה באחד היקבים המובילים ב-Valpolicella שבצפון מזרח איטליה, יקב Masi.

ב-2016, עם חזרתו לישראל, עבד כיינן ביקב סוסון ים ומשם המשיך ליקב שורק, בו, בנוסף לעבודה הייננית, הוא גם לימד סטודנטים רבים שהגיעו להתמקצע בייצור יין. דרור הוביל גם את יקב עמק האלה כיינן ראשי וליווה מקצועית ואף היה שותף להקמה של מספר יקבים וכרמים נוספים. בוגר לימודי WSET שלב 3, דובר איטלקית, חובב כלבים וצילום ובעל ניסיון עשיר בהדרכה והובלה של קבוצות.



לנרשמים עד 31.5.25 - € 3,300 למשתתפת.

מחיר מלא - € 3,600

לא כלול

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**.

הפרטים הטכניים



מה כלול

- בהדרכת גיא הרן ודרור אנגלשטיין
- הסעה ונהג צמוד
- טיסה סדירה במחלקת תיירים
- לינה במלון 5 כוכבים בורונה ע"ב זוג בחדר + ארוחת בוקר
- ביקורים ביקבים כמפורט בתוכנית, כולל טעימות
- ארוחת ערב במסעדה מקומית קלאסית - כולל יין
- ארוחת ערב בבר יין היסטורי כולל יינות מתיישנים
- ארוחת ערב במסעדת מישלן - כולל יין
- סיור קולינריה ותרבות בורונה הכולל ארוחה
- 2 ארוחות צהריים ביקבים
- 2 ארוחות צהריים - כולל יין
- ביקור וטעימות במרתף יישון גבינות
- קבוצה קטנה עד 16 משתתפים
- מפגש מקדים בישראל

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 גם ביורו.

בריאות וחיסונים

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 ניתן 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.



תודה!

058-733-8227 

www.vinspiration.co.il 

vin@vinspiration.wine 

VINSPIRATION 
WINE · FOOD · CULTURE