**ВИННЫЕ ИСТОРИИ «ДОЛИНЫ ДОНА»**

***Ростов-на-Дону - завод «Цимлянских вин» г. Цимлянск - винодельня «Шато Веденеевское» х. Хапры Ростовской обл.***

**3дня/2 ночи**

**30.09.-02.10., 21.10.2022**

 Донской край известен выдающимися писателями, историческими личностями, это родина Донского казачества, но мало кто знает, что в Долине Дона растут уникальные (автохтонные) сорта винограда, которые не имеют родства ни с одним другим сортом винограда в мире! На Дону активно развивалось и развивается производство вин. Есть молодые-гаражные винодельни, есть предприятия «со стажем», известные на всю страну и за ее пределами.

Мы приглашаем вас попробовать Долину Дона на вкус и возможно какое-то из вин станет вашим любим!

|  |  |
| --- | --- |
| в стоимость программы тура включено: | в стоимость программы тура не включены: |
| * Размещение в отеле 2 ночи;
* Транспортные услуги 3 дня, включая трансфер на ж/д вокзал;
* 2 завтрака в отеле, 3 обеда в ресторанах;
* Обзорные экскурсия по г. Ростову-на-Дону, г. Таганрогу;
* Экскурсия на завод шампанских вин в г. Цимлянске с дегустацией;
* Пешеходная экскурсия «Барная миля»;
* Экскурсия на винодельню Шато Веденеевское

с дегустацией вин;* Услуги экскурсовода туроператора
 | * Личные расходы
* Питание, не включенное в программу тура
* Трансфер ж/д вокзал-аэропорт; аэропорт в отель-аэропорт
 |

**Стоимость программы тура на 1 чел.:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **отель** | **2-х местное размещение** | **1 местное размещение** |
| отель «Старый Ростов»-центр города 3\* | 23460 руб. | 25340 руб. |
| Маринс-парк отель «Ростов» 3\*-центр города | 24730 руб. | 26860 руб. |
| отель «Дон Плаза»3\* | 27700 руб. | 29090 руб. |

При заказе тура для организованной группы более 5 человек, стоимость тура пересчитывается на количество человек в группе.

**Программа тура:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 день | Прибытие в Ростов-на-Дону. Самостоятельное размещение в отеле. (Возможен трансфер от ж/д вокзала, аэропорта «Платов» в отель за дополнительную плату). Внимание! Размещение в отеле возможно не ранее 14-00. При раннем прибытии поезда, вещи можно оставить в гостинице в комнате хранения багажа (бесплатно)11-00 Встреча с гидом (место встречи уточнять у туроператора)Знакомство с Донской землей начнем с **обзорной авто-пешеходной экскурсии по городу, столице региона – г. Ростову-на-Дону**! В ходе экскурсии вы познакомитесь с историей Ростова-на-Дону, культурой, современным обликом. Вас ждет осмотр основных достопримечательностей: старинные купеческие особняки на главной улице, исторические площади, шедевр архитектуры мирового значения – здание Театра Драмы им. М. Горького, уникальную мозаику подземных переходов. Город встретит вас тёплыми объятиями на благоустроенной городской набережной. Вы прогуляетесь по старым улочкам и увидите самые популярные места и значимые памятники города. Пройдёте по пешеходному Соборному переулку, который соединил бывшую главную улицу Московскую с современной Большой Садовой улицей, а на Соборной площади вы полюбуетесь главным городским собором. Вы услышите рассказ как, когда и где в Ростовской области появился виноград, как развивалось виноградорство и виноделие на Дону.**А знакомство с донскими винами** мы начнем в фирменном магазине винодельни «Вина Арпачина». Продегустируем лучшие **вина** Арпачина**,** которые создаются только из проверенных веками лучших донских сортов винограда, некоторые из них уникальны (автохтонны) – Сибирьковый, Цимлянский Черный, Красностоп Золотовский, Пухляковский, Кумщацкий, другие – ярчайшие образцы старых европейских сортов, отбор которых начал еще Петр Первый, а продолжили казаки, доскакавшие до Парижа. Желающие могут приобрести понравившуюся бутылочку донского вина.**Обед в ресторане города**.**Трансфер в отель,** размещение, отдых.С наступлением вечера жизнь в городе не останавливается, а плавно перетекает в ночную барную историю. При большом количестве подобных заведений в Ростове-на-Дону, всё же есть место их концентрации – в переулке Газетном.  **Отправляемся на пешеходную экскурсию-«Барная миля» –** где на расстоянии нескольких сот метров расположены десятки баров, клубов и закусочных с колоритными названиями: «Голодранец», «Свой бар», «Бок о бок», «Корова», «Сияние», «Кинза». «Барная миля» - это прогулка по барам с дегустацией самых оригинальных алкогольных комбинаций. В одном баре вы попробуете авангардное пиво с добавлением, казалось бы, несовместимых инградиентов, в другом – удивитесь колоссальному выбору сидра –более 150 видов, в третьем вам предложат исключительно авторские коктейли или удивительный выбор разнообразных донских вин. Обязательно заглянем в бар «Свои» на шот «Кукарача», его приготовление и подача выглядят как отдельное представление. А самое главное- везде царит теплая атмосфера и южное гостеприимство.Самостоятельное возвращение в отель. *Работа транспорта- 5 часов* |
| 2 день. | **Завтрак в отеле.**Сегодня нас ждет увлекательная экскурсия в г. Цимлянск на одно из старейших предприятий Донского края-завод “Цимлянских вин”Говорят, что цимлянские вина уважал сам Петр I и посылал несколько бочек во Францию, а Пушкин не раз упоминал именно их в своих произведениях. Побывав в станице Цимла Петр I обратил внимание на климат, который очень напоминает крымский.Царь сказал: «Да здесь, как на Рейне, можно виноград растить!». Так здесь зародилось виноградорство и в середине XVII века жители казачьих станиц Цимла и Кумшатская впервые в России изготовили игристое шампанское – Цимлянское.   Завод Цимлянских вин- один из крупнейших местных производителей, чьи вина были довольно популярны не только в дореволюционный период, но и в советское время. Основной упор делается на игристые, благодаря которым цимлянские вина и стали когда-то брендом. Считается, что технологию этого напитка из местных сортов Цимлянский чёрный и Плечистик придумали казаки ещё в XVIII веке. **08-00 Выезд в г. Цимлянск**. (235 км. В пути 3,5 часа) Экскурсия по заводу шампанских вин, дегустация 6 сортов лучших цимлянских вин.По окончании экскурсии, в фирменном магазине предприятия можно приобрести понравившееся вино.Обед в кафе города\*.Прогулка по исторической части города.Трансфер в Ростов-на-Дону. Отдых.*Работа транспорта 12 часов.* |
| 3 день | **Завтрак в отеле.** Освобождение номеров.Сегодня нас ждут прогулки у моря, знакомство с городом-старшим братом Санкт-Петербурга, посиделки за бокалом вина на частной винодельне.**Отправляемся в г.Таганрог** (дорога займет около 1,5 часа). Морской и тёплый Таганрог — торговый центр юга имперской России и родной город А.П.Чехова, способный очаровать своими пастельными красками и неторопливым ритмом жизни. Таганрог был основан Петром I и может считаться старшим братом Санкт-Петербурга. Почему? Об этом и о многом другом узнаем, посетив музей «Градостроительство и быт г.Таганрога». Гуляя по городу мы также увидим места, связанные с А.П.Чеховым, Ф.Раневской, увидим знаменитые солнечные часы (гномон), каменную лестницу, ведущую к набережной Таганрогского залива Азовского моря, подышим морским воздухомСделаем перерыв на обед и отправимся в х.Хапры на **частную винодельню «Шато Веденевское».** Это молодая гаражная винодельня с небольшим собственным виноградником, его хозяйка в прошлом известная радиоведущая — главная женщина донского виноделия. Она в прямом смысле лицо проекта — ее портрет работы художника Максима Ильинова украшает этикетку вин хозяйства.Хозяйка проведет экскурсию по Шато, познакомит с историей этого места, расскажет о сортах вина. * Гости продегустируют 6-8 образцов вин (белые, красные, розовые), попробуют фермерские сыры, паштет из куриной печени, сезонные фрукты, сырный пирог «Киш три сыра» в сопровождении лавандового сиропа, различных домашних джемов. Подаются домашние лимонады-базиликовый, имбирный, лавандовый. По окончании программы гости могут приобрести понравившиеся вина от производителя.

В 16-00 Отправление в Ростов-на-Дону на ж/д вокзал (28 км.)Внимание! Советуем приобретать билеты на обратную дорогу на рейсы не раньше, чем на 19-00-20-00. Для туристов, отправляющихся домой из аэропорта Платов возможен трансфер за доп. плату. *Работа транспорта-8 часов* |

**Менеджер:** Аржанова Дарья (863) 269-88-89, 244-15-63 **e-mail:**radugaavto@aaanet.ru