ПРЕДКОЛЕДНА ВИНЕНА ПОЛША

11-14 ДЕКЕМВРИ 2026

Заповядайте в Полша, скъпи винени ценители!

Едва ли Полша се асоциира точно с вино, но бъдете сигурни, че страната се е устремила в тази посока и след 10-15 години картината ще е по-различна. Годишният ръст в сектора е около 15%! Затова решихме „преди всички" да се отправим на североизток за дълъг уикенд преди Коледа и да се запознаем с една от най-атрактивните и „екзотични" полски винени области – Małopolska. Наричам я така, защото тук се отглеждат предимно т.нар. PIWI/хибридни, устойчиви сортове (местната гордост Jutrzenka, заедно със Solaris, Johanniter, Hibernal, Rondo и др.). Вина, които са интересни, различни и рядко можем да открием. Тук работят стотина производители на вино, а за цяла Полша броят им е близо 600! Лозовите масиви са около 140 ха, с определен превес от близо 2/3 на белите сортове. Но към виното като основен акцент ще добавим и един от най-красивите централно-европейски градове – Краков, в пълния си предколеден блясък по време на Коледния базар. Ще се насладим и на може би най-вкусните супи в света, както и на други полски кулинарни специалитети в подбрани ресторанти. Да споменем, че Полша заема сериозно място на европейската кулинарна сцена – в страната има 196 ресторанта, отличени от Michelin, 10 от които и със звезди! Именно в Краков ни очаква и специален тур, посветен на традиционни ястия и храни. Селектирал съм и няколко много приятни изби, които посетих преди половин година и чиито вина ще дегустираме.

Ден 1, 11 декември, 2026, петък

Пристигане в Краков и от летището се отправяме към Hotel Łaziska*** (1,5 часа трансфер).

По пътя ще спрем и за обяд в ресторант Srebrna Góra, специализиран в авторска и класическа полска кухня с рецепти от региона на Małopolska, като разчитат изключително на местни продукти. Намира се на живописно място край река Висла. Тук ще се насладим на 3-степенно меню.

Продължаваме към крайната дестинация за деня и след като пристигнем и се настаним в хотела, ще имаме свободно време - за разходка в красивата гориста местност покрай езерото Czchowskie или пък да се отпуснем в спа-центъра на хотела. Вечерта сме предивидили и 3-степенна вечеря в изискания ресторант към хотела. Нощувка.

Ден 2, 12 декември, 2026, събота

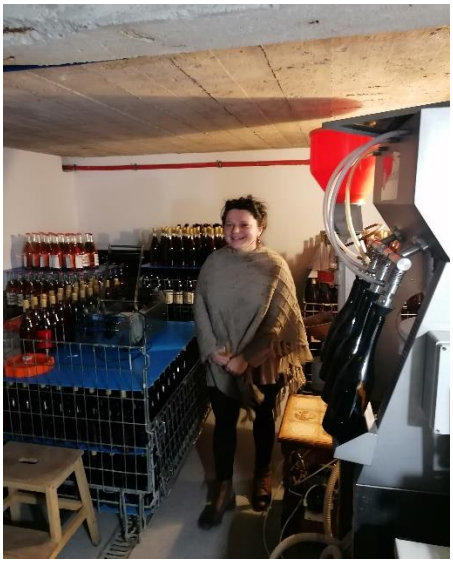
След закуска освобождаваме хотела и се отправяме към Pogórze – най-топлия регион на Полша Целта ни е Winnica Gródek, заобиколена от три страни от езерото Rożnów. Самата изба се развива много успешно и се счита за голяма според местните стандарти с 12 ха собствени лозя и 35 000 бутилки годишно производство. По-важни са обаче други аспекти – страстта на собственика към виното, създал винарната преди точно 13 години и сърдечното посрещане в уютната дегустационна...

За обяд ще бъдем в ресторант Schronisko Dobrych Myśli. Наред с вкусната традиционна домашно приготвена храна (очаква ни 3 – степенно меню) тук ще се насладим на страхотни гледки, тишина и спокойствие.

Следобед ни очаква нова винена спирка, този път в „Полската Тоскана“ с прекрасни гледки към околните хълмове и река Dunajec. Winnica Uroczysko е основна от Andrzey Haus през 2011г.. Колоритният собственик ще ни разкаже историята си (той самият е от австрийски произход), а основната причина да направи изба е, че нямало откъде да си купува хубаво вино в района... Любопитни са и етикетите – вдъхновени от славянската предхристиянска митология.

Трансфер до Краков и настаняване в хотел Vienna House EASY by Wyndham ***. Свободно време и нощувка.

Ден 3, 13 декември, 2026, неделя



След закуска ни очаква кратък трансфер до Национален парк Ojców, където ще посетим още една малка семейна изба – Winnica Amonit, родена от страстта и желанието на младото семейство Joanna & Marcin да правят вино. Вдъхновение получават от първите полски изби, официално регистрирани в края на 90-те години. Стартирали като самоуки винари, днес и двамата са натрупали професионални знания и опит, а от 2011г. разполагат и със собствено лозе. Годишното производство възлиза на около 4 000 бутилки, реализирани директно или на някои от многото винени фестивали, които се прозвеждат в района.

Следобед се връщаме в Краков, където ни очаква 3-часов кулинарен тур на града с местен екскурзовод. Ще опитаме традиционния геврек *obwarzanek*, селекция от полски сушени меса и сирена, традиционната кисела ръжена супа, полски пироги и др. Разбира се, ще дегустираме и вино!

Вечерта ни е свободна, но можем да съдействаме за резервация в някои от известните ресторанти на Краков. Все пак градът се гордее с кулинарните си забележителности и места като ресторант Bottiglieria 1881, който е единственият полски ресторант, удостоен с 2 звезди Michelin!

Ден 4, 14 декември, 2026, понеделник

След закуска трансфер до летището и край на програмата.

ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ

Цена на човек при 15 -17 участници:

Настаняване в двойна стая (за членове на Винен клуб VIA VINO):	€ 995,00
Настаняване в двойна стая (редовна цена):	€ 1.095,00
Доплащане при група от 10-14 участници:	€ 190,00
Доплащане за единична стая:	€ 140,00

Включено в цената:

- 3 нощувки със закуски в подбрани хотели с 3*;
- 3 дегустации, 2 обяда и 1 вечеря, с включени напитки;
- Пешеходен кулинарен тур в Краков с местен гид ;
- Всички трансфери с автобус по време на тура - според програмата;
- Български гид (Ивайло Катерски / Via Vino, WSET Level 3);
- Застраховка;

Не е включено в цената:

- Полетите не са включени! Има директен полет София - Краков на Ryanair, с който е съобразена програмата: 11 декември, петък (13:30 – 14:10) – 14 декември, понеделник (8:25 – 11:15).
- Екстри в хотелите (минибар, пералня и др.)
- Бакшиши
- Всичко, което не е упоменато във "Включено в цената".

Турът се реализира при минимум 10 и максимум 17 участника в партньорство между VIA VINO (Ивайло Катерски) и туристическа фирма „РокРоуз Травъл" ЕООД, Удостоверение за регистрация № РК-01-8491. Хотелите и местата за посещение могат да бъдат заменени с аналогични или по-добри.

Условия за записване:

- 30% - при резервация и подписване на договор;
- 70% - не по-късно от 50 дни преди старта на програмата;

Условия за анулация – дължат се следните суми:

- 0% ако договорът бъде прекратен повече от 50 дни преди старта на програмата, но се приспада резервационна такса от 100 евро;
- 75% от цената ако договорът е прекратен на дата, следваща 49-ия ден, но предхождаща 15-ия ден преди старта на програмата;
- 100% от цената ако договорът бъде прекратен на дата, по-малко от 14 дни преди старта на програмата;

Контакти за допълнителна информация: т. 088 731 8546 // info@via-vino.com