

De 15 a 21 de maio 2017

Itália – Enoforum, Colli Euganei e Valpolicella

Aproveitando a décima edição do Enoforum, a “versão italiana” do infowine.forum, a VINIDEAs organiza uma viagem de estudo em parceria com VinideaNet para participação de enólogos de Portugal e Espanha dando a conhecer os grandes vinhos de Itália, produzidos de castas autóctones, como Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara, mas também de Garnacha (localmente designada por Tai vermelho), Syrah, Cabernet Sauvignon e Merlot. Depois de três dias de congresso (que na última edição registou 1000 participantes) com diversas provas de vinhos, será ainda possível visitar as regiões de Colli Euganei e Valpolicella (especializada na produção de Amarone) com a oportunidade de conhecer algumas das principais adegas das regiões.

WINE TRAVEL

Segunda-feira, 15 de maio

Saída do Porto no voo Ryanair FR4041 às 19h00 com chegada às 22h35 a Bergamo. Deslocação até Vicenza com chegada à 01h00 ao [Hotel de la Ville](#).

Terça-feira, 16 de maio | Enoforum

Dia completo dedicado a palestras e provas (a reservar pessoalmente) no [Enoforum](#). Almoço livre no Enoforum. Jantar de bem-vindas. Pernoitar em Vicenza.

Quarta-feira, 17 de maio | Enoforum

Dia completo dedicado a palestras e provas (a reservar pessoalmente) no Enoforum. Almoço livre no Enoforum. Jantar livre. Pernoitar em Vicenza.

Quinta-feira, 18 de maio | Enoforum

Dia completo dedicado a palestras e provas (a reservar pessoalmente) no Enoforum. Almoço livre no Enoforum. Jantar fim Enoforum. Pernoitar em Vicenza.

Sexta-feira, 19 de maio | Colli Euganei, Durello e Valpolicella

08h30. Check-out hotel e saída de Vicenza em autocarro (aluguer) para visita de adegas da região Colli Euganei.

9h00. Visita à adega [Piovene Porto Godi](#), famosa pela qualidade do seu *Tai Rosso* (Garnacha).

11h00. Visita à adega [Bellaguardia](#), conhecida pela produção do espumante *Durello*; almoço organizado na adega.

Deslocação até à região de Valpolicella (castas principais Corvina, Corvinone, Rondinella) especializada na produção de Amarone.

15h30. Visita à [Adega Cooperativa de Valpolicella](#).

18h00. Chegada ao [Hotel SHG Verona](#). Tempo livre. Jantar livre. Pernoitar em Verona.

Sábado, 20 de maio | Valpolicella

8h30. Saída de Verona em autocarro (aluguer).

9h00. Visita à adega [Zymé](#).

11h00. Visita à adega [Tedeschi](#). Almoço organizado na adega. Regresso a Verona. Tempo livre.

20h00. Jantar de despedida, restaurante típico. Pernoitar em Verona.

Domingo, 21 de maio

6h30. Despertar. Pequeno-almoço. *Check-out* hotel.

7h30. Deslocação até ao aeroporto de Milão Bergamo em autocarro (aluguer).

10h20. Partida do aeroporto de Milão até Portugal, Porto (voo Ryanair FR4702).

12h00. Chegada a Portugal, Porto. Fim de viagem organizada.

(*Alternativa:* saída de Bergamo no voo Ryanair FR4042 às 17h25 com chegada às 19h10 ao Porto. Possibilidade de turismo livre ou de visitas organizadas).

MODALIDADES DE PARTICIPAÇÃO | PREÇOS

MODALIDADE DE PARTICIPAÇÃO:

890€ + IVA (quarto duplo)

1060€ + IVA (quarto single)

DATA LIMITE DE INSCRIÇÃO:

3 de abril de 2017

O VALOR DA PARTICIPAÇÃO INCLUI:

Programa de 5 dias e 6 noites, inscrição no Enoforum, planeamento e organização das visitas, transporte à disposição do grupo durante toda a viagem (deslocação Bergamo – Vicenza no dia 15 e transporte à disposição do grupo entre o dia 19 até ao dia de partida), serviço de assistência e de tradução técnica (português) por parte de tradutores especializados durante a viagem, alojamento e pequeno-almoço em

hotéis de 4*. Refeições, indicadas explicitamente no programa (bebidas não incluídas).

O VALOR DA PARTICIPAÇÃO NÃO INCLUI:

Viagem de ida e volta de avião (ver com VINIDEAs possibilidades de voos). Bebidas durante as refeições previstas no programa, refeições livres e refeições efetuadas durante as deslocações, extras do hotel (telefone, minibar, etc.) e tudo o que não está explicitamente previsto e indicado no programa.

VINIDEAs

www.vinideas.pt

Regia-Douro Park, Centro de Excelência da Vinha e do Vinho 5000-033 Andraes, Vila Real

Tel. +351 259 308 217 **Telm.** +351 964 800 926

E-mail: vinideas@vinideas.pt