



F.I.C.B. Séjour-découverte de vins en Slovénie

Goriška Brda, Carst, vallée de la Vipava et région côtière

Organisé par OEVE Slovénie et ZSRVV

18 - 22 juillet 2023

PROGRAMME ET MODALITES D'INSCRIPTION

Jour 1. Mardi 18. juillet. Arrivée (matin) Votre guide sera Marin Berovic de l'OEVE-Slovénie

Arrivée à l'aéroport de Ljubljana. Transport vers la ville de Ljubljana et dépôt des bagages dans le bus. Trajet en bus jusqu'à la ville. Les participants arrivant plus tard devront prendre une navette de l'aéroport pour le centre-ville. Courte promenade jusqu'au cœur de la ville et rassemblement sur la place Prešeren à 14h00. Visite de Ljubljana à pied (1h) + Croisière en bateau (1 heure). Ceux qui ont besoin de se détendre pourront profiter du Coffee Bar du Grand Hotel Union. Départ de TOUS les participants à 17.00h pour Nova Gorica. Réservation et nuit à l'hôtel Perla. Dîner au restaurant de l'hôtel.

Jour 2. Mercredi 19. Juillet (Petit-déjeuner, Déjeuner, Dîner, Nuitée) Votre guide : Marin Berovic OEVE

Après le petit déjeuner, à 8h40, nous nous rendons au centre de Dobrovo, à Goriška Brda, où nous commencerons notre deuxième journée par la visite de Medot Sparkling Winery, producteur de vins mousseux de première classe, où le célèbre spécialiste du champagne d'Eprenay, Pierre-Yves Bournérias, produit depuis 20 ans certains des meilleurs vins pétillants slovènes, récompensés par des prix internationaux. Après la dégustation des meilleures bulles, nous poursuivrons à 11h00 par la visite de la cave Castel Bagueri et la dégustation des meilleurs vins de la cave Goriška Brda, le plus grand producteur de vin de Slovénie. De 13.30 à 15.00h un déjeuner avec des délices italiens légers dans la Villa Vilpože. Réception et dégustation de vins sélectionnés par les membres OEVE de Goriška Brda. L'après-midi, à 15h30, visite du célèbre domaine viticole Marijan Simčič et dégustation de ses délices viticoles. À 17h00, visite et dégustation dans la cave MOVIA (le numéro 1 mondial de SLO). À 19h30, dîner Slow Food au restaurant Pikol Lake Discrit, le plus célèbre restaurant de poisson slovène, candidat au Guide Michelin, situé au bord du lac et au milieu des arbres, également producteur de vin pétillant Silveri. Nuit à l'hôtel Perla à Nova Gorica.

Jour 3. Jeudi 20. Juillet - (Petit-déjeuner, Déjeuner, Dîner, Nuitée) Votre guide sera OEVE Marin Berovic

Après le petit-déjeuner, à 8h30, départ pour Nova Gorica, la ville des Roses, le centre administratif de la région de Primorska. La ville a été construite après la deuxième guerre mondiale et est reliée à Gorizia du côté italien. A 10h00, visite des tombes du dernier roi de France Bourbon (Charles X) au monastère de Kostanjevica à Nova Gorica. Après la révolution de 1830 en France, la famille royale avait déménagé à Gorizia en Italie, où ils reposent dans leur tombeau au monastère de Kostanjevica, du côté slovène. Après cette visite, nous continuerons notre route et arriverons à 10.30 h pour la dégustation de vins célèbres au domaine viticole Batič à Šempas. À 12h00, départ pour le château Renaissance de Zemono, résidence d'été des comtes Lanthieri, aujourd'hui restaurant étoilé au Guide Michelin. Visite du mémorial de la bataille pour le christianisme, la bataille qui a introduit le christianisme en Europe, où l'empereur romain Flavius Theodosius, les 5 et 6 septembre 394, a vaincu l'anti-empereur romain Eugenius et a mis fin victorieusement à la longue guerre civile pour le christianisme. Apéritif de bienvenue avec des amuse-gueules et du Zelen pétillant et dégustation des délices de la vallée de Vipava des producteurs de vin, membres de l'Ordre des Chevaliers du Vin Européen (ERVV). À 14h00, départ pour l'ancienne ville de Štanjel, au cœur du Carst slovène, l'un des plus beaux endroits de Slovénie. Petit arrêt sur l'ancienne place Vipava.

14.30h Déjeuner au restaurant du château, dégustation de la performance des vins des membres de ERVV Carst comme une sélection de blancs ainsi que de rouges et de Teran encore pétillants. Après avoir visité Štanjel, son magnifique village à l'architecture de pierre, dont la Villa Fabiani, nous continuerons pour un dîner au restaurant Grahor dans le village de Dane.

Après le dîner, nous nous rendrons à Portorož, le lieu touristique le plus célèbre de la côte slovène. Nuitée au Grand Hôtel Portorož.

Jour 4. Vendredi 21 juillet (petit-déjeuner, déjeuner, nuit) Votre guide sera Janez Dežman de la confrérie ZSRVV

Après un petit-déjeuner au Grand Hotel Palace, accueil chaleureux des représentants des Chevaliers du vin slovène et courte réunion autour d'un café matinal. Départ vers la côte slovène et la ville d'Izola. Embarquement sur un bateau et navigation côtière en contournant les villes de Koper, Izola, Piran, Portorož. Une collation sur le bateau / ou en cas de mauvais temps visite de la Vino Koper Winery et dégustation de leur riche production.

Départ pour le village de Marezige dans l'arrière-pays et déjeuner dans la célèbre cave Rodica avec une dégustation de ses vins et de ceux sélectionnés par les membres du ZSRVV. Ce sera l'occasion de remettre le Diplôme d'honneur de la F.I.C.B. à l'ancien représentant slovène à la F.I.C.B., Lojze Filipič. Dîner et dégustation de vins dans la cave Rodica. Après le dîner, départ et nuit au Grand Hôtel Portorož.

Jour 5. Samedi 22 juillet Vos guides seront Janez Dežman & Marin Berovic

Après un petit déjeuner au Grand Hotel Palace, départ en bus pour Ljubljana et l'aéroport de Ljubljana.

FRAIS D'INSCRIPTION : par personne en chambre double

Min 20 Passagers : = 1,550 EU

Min 30 Passagers : = 1,430 EU

Min 40 Passagers : = 1,370 EU

Min 45 Passagers : =1,340 EU

Supplément pour 4 jours en chambre à un lit : 280 EUR

INSCRIPTION : jusqu'au 15 avril 2023 avec le formulaire d'inscription et le paiement d'un acompte de 500 EU

PAIEMENT FINAL : Jusqu'au 15 mai 2023

Veuillez envoyer le paiement et le formulaire d'inscription par courrier électronique à

Avstral-Azija D.O.O., Ljubljanska Cesta 12f, 1236 Trzin, SI Slovénie

Personne de contact : Mme Polona Pirnat e-mail : polona.pirnat@australasia.si Tel : +386 1 564 1900

Compte bancaire : IBAN : SI 56 3300 0000 1192 315

Swift : Haabsi22 Référence : 23005

Le nombre minimum de participants nécessaire pour réaliser ce séjour-découverte est de 20.

Si le nombre de participants est inférieur, les frais payés seront remboursés aux participants.

Politique d'annulation

Annulation avant le 15 mai 2023 : remboursement de la totalité du paiement.

Annulation après le 15 mai 2023 - aucun remboursement.

Annulation du F.I.C.B. SLO Wine Discovery Tour 1er juin 2023

Toute annulation doit être confirmée par écrit par la personne qui a effectué la réservation initiale.

Tous les frais engagés pour recouvrer ou rembourser les sommes dues seront à la charge exclusive de la personne inscrite.

En cas de force majeure, de restrictions de voyage par l'OMS ou le pays concerné : remboursement intégral moins EUR 100 de frais de dossier par personne





Goriška Brda / Collio – Slovenian Tuscany



Goriška Brda / Collio – Slovenian Tuscany



MOVIA Winery



Best accommodation – in Goriška Brda - Belica Hotel / Restaurant



Belica Restaurant



Marijan Simčič Winery



Bagueri Castle



Goriška Brda Winery



Medot Winery



Villa Vilpože



Kostanjevica Monastery, Nova Gorica



The Tombs of Last French Bourbon Emperors in Kostanjevica



Batič Winery



Štanjel The Heart of Carst and Terra Rossa



The Land of Prosciutto and Terra Rossa – The Carst Region





Pikol The Most Famous SLO Fish Restaurant
 (Slow Food Specialist, No.1 plate 2018 in North Italy, Slovenia and Austria).





Hotel Grahor, Sežana



Kobjeglava Porsciuto Production Plant, seeing 10.000 dry hams in process and taking a Lunch in Kobjeglava Restaurant.



Castel of Zemono. Michelin star Restaurant, Vipava Valley



Hotel Grahor, Restaurant, Sežana



Portorož





♥ ! WARM WELCOME ! ♥

