

**Challenge international de dégustation de vins de la F.I.C.B.
Budapest / Tokaj
du 23 au 28 mai 2024**

L'Ordre des Dames de Pannonie accueille en Hongrie la deuxième édition du challenge international de dégustation de vins de la F.I.C.B.. Le programme principal se déroulera à Budapest, du 23 au 26 mai 2024 suivi par le programme d'extension à Tokaj, du 26 au 28 mai 2024.

Outre la découverte de magnifiques villes historiques et de régions viticoles, vous serez choyés par de superbes programmes gastronomiques, viticoles et touristiques, en plus du concours individuel de dégustation à l'aveugle et de l'évaluation collective de tous les vins servis pendant l'événement. Nous avons choisi deux grands hôtels pour votre hébergement, à Budapest l'hôtel Radisson Blu Beke, à Tokaj l'hôtel Andrássy Mansion and Spa.

La "perle du Danube", le "petit Paris", la ville des bains: Budapest a de nombreux noms et encore plus de facettes. La capitale de la Hongrie est considérée comme l'une des plus belles villes du monde. Les vins de Tokaj sont connus comme "vins des rois et rois des vins".



Jeudi 23 mai 2024 - BIENVENUE à Budapest

Matin: Arrivée à l'aéroport où vous serez accueillis par des membres de l'Ordre des Dames de Pannonie

Transfert à l'hôtel

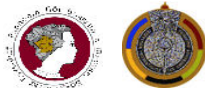
Enregistrement à l'hôtel

17:00 - 18:00 L'enregistrement sera ouvert dans le hall d'entrée

18:00 - 18:45 Réception de bienvenue offerte par l'Ordre des Dames de Pannonie à l'hôtel – Salle Venice // Roméo et Juliette

19:00 - 21:00 Dîner de bienvenue dans le salon Shakespeare
Première "appréciation collective" des vins servis





Vendredi 24 mai 2024 - Profitez de Budapest!

07:00 - 09:00 Petit-déjeuner à l'hôtel

09:00 - 10:15 Dégustation individuelle à l'aveugle à l'hôtel dans la salle Zsolnay

10:30 - 13:00 Rendez-vous avec Budapest - tour de la ville en autocar et à pied
Cette visite vous offre une occasion passionnante d'en apprendre le plus possible sur Budapest, agrémentée de quelques vues magnifiques. Vous verrez les points les plus emblématiques de Budapest, ses monuments les plus importants

13:00 - 14:45 Déjeuner au Restaurant Robinson du côté de Pest
Deuxième "appréciation collective" des vins servis

14:45 Cérémonie d'intronisation dans l'Ordre des Dames de Pannonie

15:30 Retour à l'hôtel ou temps libre (quartier du château, marché, shopping)

18:45 Rendez-vous dans le hall pour votre transfert en autocar pour le programme de la soirée

19:00 Dîner-croisière sur le Danube

Troisième "appréciation collective" des vins servis

Pendant la croisière, vous verrez l'ancien palais royal illuminé, le quartier du château, la colline Gellert, l'île Margaret, le Parlement et les magnifiques ponts de la capitale



Samedi 25 mai 2024 - Visiter la campagne hongroise

07:00 - 09:00 Petit-déjeuner à l'hôtel

09:00 - 10:15 Dégustation individuelle à l'aveugle dans la salle Zsolnay

10:30 Départ pour Godollo, visite du palais préféré de Sisi en Hongrie

Le palais de Godollo est l'un des plus importants et des plus grands monuments de l'architecture baroque hongroise
Voyageons dans le temps pour découvrir ses belles salles, ses suites royales, son théâtre, sa chapelle, ses jardins et son parc

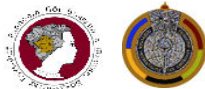
13:00 - 15:00 Déjeuner au Restaurant Reine Élisabeth
Quatrième "appréciation collective" des vins servis

15:00 Retour à l'hôtel

15:45 – 19:00 Temps libre (shopping, visite du Bain Szechenyi ou promenade dans l'hôtel)

19:00 Dîner de gala à l'hôtel, salle Shakespeare et Juliette
Cinquième "appréciation collective" des vins servis. Remise des prix, danse, fête!





Dimanche 26 mai 2024- Adieu à Budapest, Bienvenue au programme de l'extension

07:00 - 09:00 Petit déjeuner d'adieu pétillant à l'hôtel

09:30 Départ pour l'aéroport ou

09:30 Départ pour le programme de l'extension en autocar

11:30 Arrivée à Eger, faites connaissance avec cette belle ville baroque, voyez la deuxième plus grande cathédrale de Hongrie, flânez sur la place Dobo, au Lyceum et apprenez la célèbre histoire du Château

13:00 Déjeuner à Fuzio, une combinaison d'une cave à vin et d'un bistro par le très célèbre vignoble Gal Tibor et ses vins rouges primés

15:00 Transfert à Tokaï

17:00 Enregistrement à l'hôtel Andrassy Manor and Spa, un magnifique "cinq étoiles" de la région

18:30 Petite promenade jusqu'au bâtiment historique de l'Institut de recherche viticole pour obtenir des informations de première main sur l'ensemble de la région viticole et découvrez l'élaboration des meilleurs vins ASZU du monde
Profitez d'un grand dîner accompagné de vins des dames vigneronnes de la région

21:30 Retour à l'hôtel à pied (5 minutes)



Lundi 27 mai 2024 - Notre journée à Tokaï

07:00 - 09:00 Petit-déjeuner à l'hôtel

09:30 - 13:00 Faites connaissance avec notre région viticole la plus célèbre, Tokaï. Visitez deux caves totalement différentes, écoutez leurs histoires, goûtez leurs vins, appelés Rois des Vins, Vins des Rois...

Notre première étape est le Domaine Patricius, Une visite impressionnante
Le deuxième visite est très différente, le Domaine Oremus, un vrai bijou de Tolcsva, appartenant à Vega Sicilia

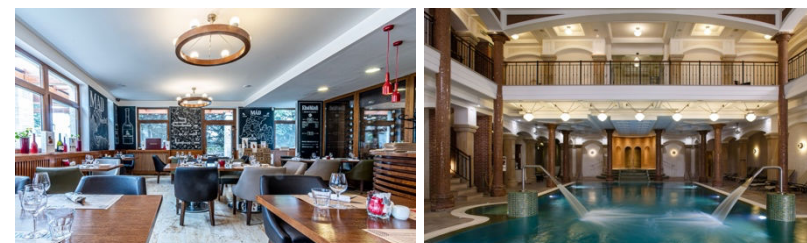
13:00 - 15:30 Déjeuner au restaurant Aszuhaz
Rencontrez les vignerons de ce très célèbre établissement, Mad, et dégustez leurs excellents vins.

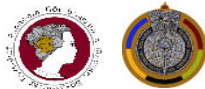
15:30 Transfert de retour à notre hôtel à Tarcsl

16:00 Temps libre, profitez du magnifique spa de notre hôtel

19:00 Dîner d'adieu à l'hôtel, agrémenté des vins de la cave Szepey.
MEILLEUR ÉTABLISSEMENT VINICOLE D'EUROPE '2022

Des vins inoubliables et un excellent dîner pour vous dire au revoir!





Mardi 28 mai 2024– Au revoir à la Hongrie!

08:00 - 09:00 Petit-déjeuner à l'hôtel

09:00 Départ pour l'aéroport de Budapest

12:30 Arrivée à l'aéroport

13:00 Arrivée au centre-ville de Budapest (en cas de prolongation de votre séjour à Budapest)

Veuillez noter que le transfert de Tokaj à l'aéroport dure environ 3,5 heures.

Veuillez prévoir 1,5 heure avant le départ pour l'enregistrement des vols européens et 2 heures pour l'enregistrement des vols hors de l'Europe.

Veuillez donc réserver un vol avec un départ après 14h00.

Bon voyage et merci pour votre visite en Hongrie!

Inscription - Conditions générales

Pour accéder au programme détaillé et au formulaire d'inscription, utilisez le lien suivant: <http://www.ficbwinechallenge2024.hu>

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 15 octobre 2023

Dans l'attente de votre inscription:

Krisztina Terlaky
+ 36 30 2101 432

Eva Makai
+ 36 30 9526 625

E mail: registration@ficbwinechallenge2024.hu

Règlement du Concours de dégustation et d'appréciation des vins de la F.I.C.B. 2024: voir le site de la F.I.C.B. <http://www.winebrotherhoods.org>

Fourniture des vins: Des informations détaillées seront envoyées ultérieurement.

Le dépôt pour l'inscription de EUR 300,- par personne est dû au plus tard le 15 octobre 2023. **Le paiement final est dû au plus tard le 31 janvier 2024**, par carte de crédit ou virement bancaire, pour plus de détails, veuillez vous référer au formulaire d'inscription.



Inscription - Frais de participation

Programme principal - 23 - 26 mai 2024 (Budapest et sa région)
Hôtel Radisson Blu Béke****

Hébergement en chambre double supérieure EUR 1.400,- par personne
Hébergement en chambre simple Superior EUR 1.690,- par personne

Intronisation dans l'Ordre des Dames de Pannonie (facultatif) 150 EUR par personne – Une intronisation gratuite par confrérie représentée.

Extension à Eger et Tokaj - 26 – 28 mai 2024
Manoir Andrassy et Spa*****

Hébergement en chambre double supérieure EUR 950,- par personne
Hébergement en chambre simple supérieure EUR 1.128,- par personne

Les coûts ci-dessus comprennent l'hébergement, les transferts, les repas, les visites tels qu'indiqués dans le programme. Veuillez préciser sur le formulaire d'inscription si vous souhaitez une chambre à deux lits (deux lits séparés).

Politique d'annulation

Annulation avant le 15 février 2024 : remboursement de 75 % du paiement total, moins 100 euros de frais de dossier par personne

Annulation avant le 15 mars 2024 : remboursement de 50 % du paiement total moins 100 euros de frais de dossier par personne

Annulation après le 15 mars 2024 : aucun remboursement

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 imposées par l'OMS ou le pays concerné : remboursement intégral, moins 100 euros par personne de frais de traitement. Pour les invités qui se sont inscrits d'appréciation des vins de 2022, qui a été annulée, un remboursement de 100 euros par personne sera effectué, comme promis. L'événement sera organisé pour un minimum de 50 participants.