To nejlepší z Arménie + JEZERO SEVAN + TAJEMSTVÍ VÝROBY VÍNA A DEGUSTACE (letecky z Prahy)

21.8. - 27.8. 2027 **44 990,00 Kč**

Podrobnosti zde: https://www.radynacestu.cz/t/32524/

Specialista: **Katarína Gecelovská, +420 776 028 005, gecelovska@radynacestu.cz**

Bohatá historie, pohostinní lidé, vinařská tradice... v srdci Kavkazu. Projdete se ulicemi Jerevanu. Objevíte kouzelné jezero Sevan i „arménské Švýcarsko“, město Dilidžan. Nakouknete pod pokličku rodinných vinařství a zkusíte nejlepší odrůdy. Ochutnáte tradiční sýry i pokrmy. Prohlédnete si kláštery Geghard i Sevenavank či chrám Garni. Poznejte kolébku vinařství, poznejte Arménii!

Na co se můžete těšit

- pětice degustací nejlepšího arménského vína
- návštěva rodinných vinařství a muzea vína
- ochutnávka místní kuchyně a tradičních sýrů
- výhledy na největší kavkazské jezero Sevan
- Úchvatný klášter Geghard či chrám Zvartnots

Co už máte v ceně?

- letenka Praha – Jerevan – Praha (s přestupem) se všemi poplatky
- kabinové zavazadlo dle letecké společnosti
- doprava letiště – hotel – letiště
- doprava dle programu
- vstupy do památek dle programu
- 6x ubytování ve 3* hotelu v Jerevanu
- 6x snídaně
- 5x oběd
- 5x degustace vína ve vinařstvích Karas, Stepanyans, Berkri, Manukyan a Alluria
- láhev vody (0,5 litru) na osobu/den
- služby průvodce (mimo individuální volno)
- služby místního průvodce
- pojištění záruky pro případ úpadku CK

Co cena nezahrnuje?

- odbavované zavazadlo za příplatek dle podmínek pro přepravu zavazadel
- cestovní pojištění léčebných výloh (není-li sjednáno)
- vstup do památek mimo program
- alkohol mimo degustace, večeře a spropitné
- doporučené kapesné: 250 EUR
- příplatek za jednolůžkový pokoj: 4 990,00 Kč

Kde budete ubytováni?

- 3* hotel v Jerevanu

Jak je to s jídlem?

- kontinentální snídaně v hotelu
- obědy ve vybraných vinařstvích
- během dne bude možné zakoupit jídlo na některé z přestávek
- poblíž hotelu je možnost individuálního stravování v místních restauracích

---

Cestovní pojištění

Kooperativa B Svět
100 Kč / den / osoba

Kooperativa C
120 Kč / den / osoba

Kooperativa D
190 Kč / den / osoba

Důležité informace

Změna vyhrazena

Vyhrazujeme si právo měnit sled programu (např. prohodit 1. a 3. den, dopolední program za odpolední atd.). Program zájezdu může být přizpůsoben i aktuální situaci na místě, podmínkám na trasách a dalším okolnostem (např. dostupností vstupenek).

Program není povinný

V případě individuálního zájmu můžete absolvovat jen vybranou část programu a sejít se později na místě srazu určeném průvodcem nebo se vrátit na hotel samostatně. Individuální plánování je vhodné předem konzultovat s námi.

První a poslední den

První a poslední den zájezdu je určen především k zajištění dopravy na a z místa ubytování. Program v tyto dny je přizpůsoben okolnostem. Plánované časy odjezdu a příjezdu jsou u zájezdu uvedeny, pokud jsou známy. Přesné časy obdržíte v pokynech.

Prohlídky památek

Průvodce neprovádí klienty uvnitř památek, pokud není v programu uvedeno jinak.

Ubytování v místě

Nástup je umožněn po 14. hodině, do té doby je možné si zavazadla na hotelu uschovat.

Pokyny k zájezdu

Pokyny zasíláme 7 dní před nástupem na zájezd do e-mailu uvedeného ve vaší rezervaci.

Rezervujte včas

Doporučujeme rezervaci provést co nejdříve. Cena zájezdu je závislá na aktuálních cenách služeb, a ty se mohou v čase měnit.

Pojištění před platbou

Pojištění lze k rezervaci doplnit pouze tehdy, kdy není ještě z vaší strany nic uhrazeno (z důvodu storna zájezdu, které je jeho součástí).

Fyzická náročnost

Většina zájezdů je poznávacích, denně se tak nachodí až 15 km dle Náročnosti zájezdu. Pečlivě proto zvažte své síly a schopnosti.

Co vše zažijete: den po dni

Sobota 21. srpna: Odlet z Prahy s přestupem, přílet do Jerevanu a ubytování na hotelu.

Dle letových řádů **odlet z Prahy do Arménie**, přílet na letiště v **Jerevanu** a následný přejezd k hotelu na ubytování. V případě brzkého příletu možný program s průvodcem.

Neděle 22. srpna: Nejprve poznáme největší zajímavosti Jerevanu. Pak zamíříme do vinařství Karas a ochutnáme zdejší vína. Na závěr navštívíme muzeum vína a dozvíme se vše o pěstování vína v nádobách karas.

Po snídani nás čeká prohlídka hlavního města Jerevan.

Začneme na **náměstí Republiky**, které je hlavním náměstím Jerevanu a původně neslo jméno Vladimíra Iljiče Lenina. Kamenný vzor uprostřed náměstí odkazuje na arménské koberce a **slavné zpívající fontány** jsou nejkrásnější atrakcí ve městě.

Projdeme se nádhernými uličkami města, až dojdeme k **Jerevanské kaskádě**. Kaskáda představuje **velké schodiště s fontánami** vystupující ze zahrad Tamanské ulice, ze které budeme obdivovat kouzelné panorama města a biblickou horu Ararat. Poté nás čeká oběd v tradiční arménské restauraci.

Po obědě a prohlídce centra Jerevanu naše cesta povede do prvního vinařství v Arménii. Navštívíme a budeme moci vyzkoušet víno ve slavném **vinařství Karas**.

Vinařství Karas se nachází **v regionu Armavir mezi úpatími Araratu a Aragacu**, nejvyšší hory na současném arménském teritoriu. Jde o rovinaté území s balvanitými půdami se sopečným podkladem ve výšce 800 až 900 metrů. Panuje zde specifické klima: horké dny a chladné noci. Tyto **podmínky jsou ideální pro pěstování révy**, protože podporují pomalé zrání hroznů a jejich intenzivní chuťový profil.

Vinařství Karas patří k **nejprestižnějším vinařstvím v zemi**. Jeho příběh je propojen s bohatou historií arménského vinařství, sahající více než 6 000 let zpět, a moderními technologiemi, které přinášejí světovou kvalitu. Většina hroznů z oblasti je i v současnosti využívána **k výrobě brandy** v celé řadě podniků, z nichž nejslavnější jsou asi **Yerevan Brandy Company (koňaky Ararat)**.

Karas vzniklo díky rodině Eurnekian, která se rozhodla obnovit tradici vinařství v této starobylé zemi a spojit ji s moderním přístupem. Název **„Karas“ znamená „amfora“** (v Gruzii kvevri) a odkazuje na **tradiční arménské hliněné nádoby**, které se používaly k fermentaci a skladování vína po tisíce let.

Vinařství Karas kombinuje tradiční metody technologií z Francie, Argentiny a Itálie. My **vyzkoušíme 7 druhů vína**: *Extra Brut, Rosé, bílé, Areni, červené, Reserve Areni Sireni, Reserve Blend.* Karas je oblíbeným cílem milovníků vína, kteří chtějí poznat arménskou vinařskou kulturu.

Po degustaci výborného vína navštívíme **muzeum vinařství**, kde se dozvíme vše o pěstování vína v Arménii. **Arménie je považována za kolébku vinařství**, kde se podle archeologických nálezů víno vyrábělo už před **více než 6 000 lety**.

Toto dědictví dalo vzniknout **unikátním expozicím**, které oslavují tradici výroby vína a její význam pro arménskou kulturu. **Víno** je v Arménii více než jen nápoj – je **symbolem národní identity, pohostinnosti a duchovna**.

K večeru návrat na hotel v Jerevanu.

Pondělí 23. srpna: Užijeme si výhledy na horu Ararat z kláštera Khor Virap. Poté vyrazíme do vinařství v oblasti Areni a okoštujeme další skvělé víno. Dnešní zážitky zakončíme u nádherného kláštera Noravank.

Po snídani se objednaným transferem přesuneme ke klášteru **Khor Virap** (Hluboká kobka), od kterého se nabízí nádherné **výhledy na horu Ararat**.

Klášter se proslavil hlavně **legendou o uvěznění sv. Řehoře Osvětitele**. Legenda praví, že pohanský král Trdat III. zde přibližně 12 let věznil svatého Řehoře Osvětitele. Dnes tu poutníci čekají ve frontách, aby mohli sešplhat po kovovém žebříčku do kobky, ve

které byl světec uvězněn.

Za kruté zacházení byl král postižen šílenstvím (v barvitější verzi příběhu mu narostla druhá hlava), ze kterého jej sv. Řehoř vyléčil. Na základě toho přijal král křesťanství a svatý Řehoř se stal prvním katolíkem arménské apoštolské církve.

Po prohlídce kláštera se vydáme navštívit **jeskyni Areni**, ve které nalezneme **pozůstatky nejstaršího vinařství na světě**. Je prokázáno, že vinná réva zde byla pěstována již v roce 4 000 př. n. l. V jeskyni také byla objevena nejstarší bota na světě.

Oblast **Areni** je dodnes synonymem pro arménský vinařský průmysl. Areni se jmenuje podle místní černé vinné odrůdy, používané převážně k výrobě suchých červených vín.

My zde budeme mít příležitost zajít si do **vinařství Stepanyans**, kde ochutnáme pravé arménské víno. Toto **rodinné vinařství** si zakládá na kombinaci tisícileté historie arménského vinařství a moderních metod výroby vína.

Vinařství je známé pro svou péči o každý detail procesu výroby vína, jako je **ruční sběr hroznů**, který zajišťuje nejvyšší kvalitu surovin nebo přírodní procesy. Ve vinařství bude pro nás připravený i oběd.

Z arménské kuchyně budeme moci vyzkoušet například **sladký koláč Gata**. Jedná se o tradiční sladké pečivo, které se často podává při slavnostech. Nejběžnější verze obsahuje **máslové těsto plněné sladkou směsí z mouky, cukru a másla**, někdy s ořechy nebo vanilkou.

Odpoledne se přesuneme ke klášteru **Noravank – nádhernému klášternímu komplexu se dvěma patry**, který stojí mezi červenými útesy.

V areálu kláštera stojí **kostel Surp Karapet ze 13. století**, postavený vedle zříceniny dřívějšího kostela. Je k němu připojena **malá kaple ze 13. století zasvěcená svatému Řehořovi**. Hlavní a velmi fotogenickou stavbou je pak **kostel Surp Astvatsatsin ze 14. století**.

K večeru návrat na hotel v Jerevanu.

Úterý 24. srpna: Dnes se vypravíme do horského regionu Tavuš. Prozkoumáme lázeňské město Dilidžan. Vyzkoušíme další výborná arménská vína i tradiční sýry. Zastavíme se u jezera Sevan a kláštera Sevanavank.

Po snídani se vydáme do oblasti **Tavuš**, která je známá svou **krásnou přírodou, horskými lesy a kláštery**. Provincie má **ideální podmínky pro pěstování vína**, zejména v údolích a svazích hor.

V Tavuši se vyrábí jak červená, tak bílá vína, ale kvůli klimatickým podmínkám se zde více daří bílým odrůdám. Oblast je známá i výrobou ovocných vín, například z moruší nebo granátových jablek.

Naše první zastávka bude ve **vinařství Berkri**, rodinném vinařství v nádherné krajině.

Ve vinařství se dozvíme další zajímavosti z výroby arménského vína a samozřejmě nás čeká degustace. Vyzkoušíme především **tři druhy vína**.

Ochutnáme víno *Kangun* – bílá odrůda suchého a polosuchého vína, která vyniká okouzlující vůní a chutí ovoce a květin. Dále vyzkoušíme *Karmrahyut* – unikátní odrůda červeného vína, známá svou intenzivní barvou a bohatým ovocným charakterem. Název znamená „červená šťáva“, což odkazuje na její hlubokou rubínovou barvu. A v neposlední řadě odrůdu *Tigrani* – výborné suché červené víno.

Po degustaci nás čeká cesta do **lázeňského města Dilidžan**. Městu se často přezdívá „**arménské Švýcarsko**“ díky jeho **horské krajině, hustým lesům a mírnému klimatu**.

Dilidžan je známý svými minerálními prameny, které jsou využívány k léčbě dýchacích a zažívacích potíží. Místní **minerální voda Dilijan** je jednou z nejznámějších v Arménii.

Díky své přírodní kráse, kulturním památkám a klidné atmosféře je Dilidžan ideální místo k návštěvě a skvělé místo vychutnat si výborný oběd v místní restauraci.

Arménie má bohatou **tradici výroby sýrů** a my budeme mít možnost ochutnat nejznámější druhy.

Můžeme vyzkoušet např. **lori**, což je **polotvrdý sýr podobný feta sýru**, ale méně slaný. Často se používá v salátech nebo jako příloha k chlebu. Dále můžeme zkusit např. **chanakh – slaný zrající sýr**, uchovávaný ve slaném nálevu, s pikantní chutí. Další možností je **motal – tradiční horský sýr**, vyráběný z ovčího nebo kozího mléka a skladovaný v hliněných nádobách s bylinkami.

Po obědě zastavíme u **jezera Sevan**, které je **největší na Kavkaze**. Leží v nadmořské výšce 2 000 metrů mezi Malým Kavkazem a Arménskou vysočinou obklopeno horskými hřbety. Jeho opravdové kouzlo tkví v **neustále se měnících barvách jeho hladiny** a oblohou nad ní. Také má, zejména na jižním okraji, dlouhou historii a mnoho zajímavých míst k vidění.

Navštívíme i **klášter Sevanavank**, který patří k nejnavštěvovanějším památkám v Arménii. Stojí na vrcholu na malém Sevanském poloostrově (dříve ostrově). Mezi dochované budovy kláštera patří **kostely Matky Boží** a menší **Svatých apoštolů** spolu se zříceným gavitem.

V podvečer nás čeká návrat do Jerevanu.

Středa 25. srpna: Dnešek věnujeme prohlídce nádherného kláštera Geghard a chrámu Garni. Pak nás čeká degustace dalšího arménského vína. Večer doporučujeme navštívit ulici Saryan v Jerevanu.

Po snídani se vydáme k **jednomu z nejznámějších a nejkrásnějších klášterů v Arménii**, ke klášteru **Geghard**.

Klášter, **oficiálně známý jako Geghardavank,** se nachází asi 40 kilometrů od Jerevanu v malebném údolí řeky Azat. Byl založen již ve 4. století, současné stavby pocházejí z 12.–13. století. Je zapsán na seznam světového dědictví **UNESCO**.

Část kláštera je vytesána přímo do skal, což mu dodává mystickou atmosféru. Podle legendy zde bylo uschováno **kopí Longina** (kopí, kterým byl probodnut Kristus), odtud název Geghard (arménsky kopí).

Po celé Arménii, a hlavně u klášterů Geghard, budeme moci obdivovat tzv. **chačkary**, což jsou **kamenné stély s vyrytým křížem a bohatými ornamenty**, které jsou charakteristické pro arménské středověké křesťanské umění. Název pochází ze spojení arménských slov *chač* (kříž) a *kar* (kámen).

Po prohlídce kláštera navštívíme chrám **Garni**, který je **jediným dochovaným pohanským chrámem nejen v Arménii**, ale v celé bývalé Sovětské unii.

Byl postaven v 1. století n. l. (za vlády krále Tridata I.) jako **chrám zasvěcený bohu slunce Mihr**. Byl zničen zemětřesením v roce 1679, rekonstruován v 70. letech 20. století. Po přijetí křesťanství (301 n. l.) byl chrám pravděpodobně využíván jako letní rezidence arménských králů.

Chrám Garni je nejen **historickým symbolem pohanské minulosti Arménie**, ale také **kulturním dědictvím**, které ukazuje, jak se pohanské a křesťanské tradice v Arménii prolínaly.

Po návštěvě chrámu nás čeká cesta do **vinařství Manukyan** (*Manukyan Brandy Factory).* Vinařství Manukyan je **rodinné vinařství**, které se nachází **v oblasti Ararat**. Je známé svou dlouhou vinařskou tradicí. Zaměřuje se na výrobu kvalitních vín z tradičních arménských odrůd.

My budeme moci vyzkoušet hlavně tzv. **Holani víno**. Holani bílé víno je suché s jasně platinově žlutou barvou. Vyznačuje se aromatickou chutí citrusových plodů, jako je citron, a bílých květů. Holani červené víno je suché s bohatou ovocnou chutí. Je vyrobeno z tradičních arménských odrůd hroznů, což mu dává unikátní charakter a spojení s arménskou vinařskou tradicí. Ve vinařství si také dáme výborný oběd.

V podvečer návrat do Jerevanu. K večeru doporučujeme navštívit **ulici Saryan**. Ulice je známá pro své **vinařské bary a restaurace**, kde si můžete vychutnat **arménská vína a tradiční pokrmy**.

Čtvrtek 26. srpna: Téměř na závěr poznáme město Ečmiadzin, posvátné místo Arménů. Prohlédneme si překrásný chrám Zvartnots. Ochutnáme tradiční chléb lavaš a naposledy také skvělá arménská vína.

Náš předposlední den začneme v historickém a duchovním centru Arménie, ve městě **Ečmiadzin (Vagharšapat)**.

Město je považováno za **sídlo Arménské apoštolské církve**. Je známé především svou **katedrálou Ečmiadzin**, která je **jedním z nejstarších křesťanských chrámů na světě** a byla postavena na počátku 4. století poté, co Arménie přijala

křesťanství jako státní náboženství.

Echmiadzin je často označován za „Vatikán Arménie“ díky své náboženské důležitosti. Město má klidnou **atmosféru s tradiční arménskou architekturou, muzei a zahradami**. Každoročně sem proudí tisíce poutníků a turistů, kteří chtějí poznat kořeny arménského křesťanství.

Poté navštívíme **chrám Zvartnots (UNESCO)**, který je **jednou z nejvýznamnějších historických a architektonických památek Arménie**.

Tento chrám byl postaven v 7. století katolikosem Nersesem III. a byl zasvěcen svatému Řehoři Osvětiteli. Chrám byl původně impozantní kruhovou stavbou s několika úrovněmi a kopulí, což bylo na svou dobu velmi inovativní. Název *Zvartnots* znamená *Chrám bdělých andělů*.

Chrám však nevydržel zkoušku času – pravděpodobně v 10. století byl zničen zemětřesením a dnes z něj zůstaly pouze ruiny. Přesto tyto ruiny dávají představu o původní velikosti a kráse stavby.

Budeme mít také možnost vyzkoušet **tradiční arménský chléb** jménem **lavaš**, který hraje klíčovou roli v arménské kuchyni a kultuře. Jedná se o tenký, měkký, lehce pružný chléb, který se peče v tradiční peci zvané tonir. Lavaš má hluboké historické kořeny a jeho **výroba sahá až do starověku**. V roce 2014 byl dokonce zapsán na seznam nehmotného kulturního dědictví **UNESCO**.

Odpoledne navštívíme poslední vinařství a degustaci – **vinařství Alluria**.

Vinařství **Alluria** je **rodinný podnik v údolí Ararat**. Specializuje se na **výrobu vín z původních arménských odrůd hroznů**, jako jsou *Haghtanak*, *Karmrahyut* a *Voskehat*, které pěstují na vlastních vinicích.

Mezi jejich produkty patří **červená vína** jako *Alluria Classic*, *Special*, *Reserves* a *Elegance*. Vína jsou ceněna pro svou přirozenou ovocnou chuť a vysokou kvalitu.

Večer návrat do Jerevanu.

Pátek 27. srpna: Poslední den bude věnován především individuálnímu programu a případnému nákupu suvenýrů. Podle letového řádu se přesuneme na letiště a odletíme zpět do Prahy.

To nejlepší z Arménie + JEZERO SEVAN + TAJEMSTVÍ VÝROBY VÍNA A DEGUSTACE (letecky z Prahy)

https://www.radynacestu.cz/t/32524/
