



**Şarap Atölyesi ile  
St. Vincent Tournante Festivali  
ve Burgonya Turu  
26-29 Ocak 2017**

# ST. VINCENT TOURNANTE FESTİVALİ VE BURGONYA TURU

**26-29 OCAK 2017**

Fransa'nın en değerli ve en zarif şaraplarının üretildiği Burgonya'yı yakından tanımak için yola çıkıyoruz. Bu gezimizde yerel üreticilerde bolca tadım yapıp, lokal restoranlarda bölge lezzetlerini deneyeceğiz ve St. Vincent Tournante Festivali'ne katılmanın ayrıcalığını yaşayacağız. Lezzet dolu bir kış kaçamağı için yavaş yavaş Burgonya'ya gidiyoruz.



## PROGRAM

### 26 Ocak, Perşembe

Sabah 07:30'da İstanbul Atatürk Havalimanı'nda buluşuyoruz. Pasaport işlemlerinin ardından saat 09:50'de THY'nin tarifeli uçuşuyla Lyon'a hareket. Lyon'a varışımızın ardından Beaune kentine doğru hareket ediyoruz. Burada Hospices de Beaune Müzesi'ni gezdikten sonra yerel bir üreticiyi ziyaret edip, tadım yapacağız. Konaklama Beaune'deki otelimizde.

### 27 Ocak, Cuma

Otelde alacağımız kahvaltının ardından Burgonya bölgesinin bağlarını keşfetmek üzere yola çıkacağız. Vosne-Romanée köyüne doğru giderken ünlü Romanée-Conti bağlarını panoramik olarak gezip, Vougeot'ya devam edeceğiz. Gün boyu Cote de Nuits bağlarını gezip, Dijon kentinde alacağımız öğle yemeğinde yerel lezzetleri tadacağız. Gün sonunda Beaune'deki otelimize varış ve konaklama.

### 28 Ocak, Cumartesi

Sabah erken saatte kalkıp Mercurey kasabasına hareket ediyoruz. Burada St. Vincent Tournante Festivali için yapılan renkli geçit törenini izledikten sonra festival kapsamında gün boyu bölge şaraplarını ve yerel lezzetleri keşfedeceğimiz etkinliğe katılacağız. Etkinlik sonrası Beaune'deki otelimize dönüş. Akşam yemeğimizi hep birlikte yerel şarapların eşliğinde alacağız.

### 29 Ocak, Pazar

Otelden çıkış işlemlerimizin ardından Cote de Beaune bölgesinde bir üreticiye uğrayıp şaraphane gezimizi ve tadımımızı yapacağız. Sonrasında yerel bir restoranda alacağımız öğle yemeğinin ardından Lyon Havaalanı'na doğru hareket ediyoruz. 17:55'de Lyon'dan kalkan uçak ile İstanbul'a hareket ve yerel saati ile 23:55'te İstanbul Atatürk Havalimanı'na varış.

# UÇUŞ BİLGİLERİ

Havayolu: Türk Hava Yolları



## Gidiş

TK 1807 nolu uçuş

26 Ocak, İstanbul Atatürk Havalimanı hareket saati: 09:50

26 Ocak, Lyon Havalimanı varış saati: 11:25

## Dönüş

TK 1810 nolu uçuş

29 Ocak, Lyon Havalimanı hareket saati: 17:55

29 Ocak, İstanbul Atatürk Havalimanı varış saati: 23:05



## FİYAT

- **1300 Euro**
- **Uçak hariç fiyat: 1050**
- **Tek kişilik oda farkı: 150 Euro**

### Fiyata dahil olan servisler:

- ✓ Türk Hava Yolları ile İstanbul –Lyon– İstanbul arası ekonomi sınıf uçak bileti
- ✓ Beaune kent merkezinde, 3 yıldızlı otelde, 3 gece oda+kahvaltı konaklama
- ✓ Programda belirtilen müze ve St. Vincent Tounante Festivali için giriş biletleri
- ✓ Özel araçlar ile programda belirtilen tüm transferler ve geziler
- ✓ Gezi boyunca yapılacak şaraphane ziyaretleri ve tadımlar
- ✓ Programda belirtilen 2 öğle, 1 akşam yemeği ve yemeklerde alınacak içecekler
- ✓ İptal ve sağlık teminatlı yurtdışı seyahat sağlık sigortası

## ÖDEME VE İPTAL ŞARTLARI:

### Geziye katılım için ödeme planı:

- Kesin kayıt aşamasında gezi tutarının yarısı ödenir.
- Gezi tarihine bir ay kala bakiye ödemesi tamamlanır.

### İptal şartları:

- Kesin kayıt için yapılan ödeme tarihinden, 30 Ekim 2016 tarihine kadar yapılacak rezervasyon iptalinde toplam tur bedelinin %25'i
- 31 Ekim 2016 – 16 Aralık 2016 tarihleri arasında yapılan rezervasyon iptalinde toplam tur bedelinin %50'si
- 17 Aralık 2016 ve sonrasında yapılacak iptallerde tur ücretinin tamamı yanar.

Detaylı ödeme ve tur detayları için Piano Piano Turizm ile irtibata geçebilirsiniz:

### **Piano Piano Turizm**

TURSAB Üye No: 8305

Telefon: 0 216 545 90 08

E-mail: [info@pianotur.com](mailto:info@pianotur.com)



## Şarap Atölyesi – Murat Mumcuođlu

Galatasaray Üniversitesi'nde İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi'nde okuduğu yıllarda Fransa'ya yaptığı yolculuklar sayesinde özellikle şarap ve gastronomiye ilgi duymaya başlayan Murat Mumcuođlu, profesyonel çalışma hayatına başladıktan bir süre sonra Türkiye'nin şarap konulu ilk bloglarından olan "Şarap Atölyesi"ni kurdu. Uzun yıllar bir yandan gerek iş gereği, gerekse bir tutku olarak dünyanın dört bir yanını gezerken bir yandan da gastronomi ve şarap üzerine kendini geliştirmeyi sürdürmüştür.

2014 yılı sonunda şarap ve gastronomi üstüne olan tutkusu sonucu beyaz yakalı kariyer hayatına son vermiş ve İstanbul'da "Hola Tapas Atölyesi"ni açarak yeme-içme sektörüne profesyonel anlamda giriş yapmıştır. Halen "Şarap Atölyesi" çatısı altında amatör şarap severlere yönelik eğitim, tadım ve geziler düzenlerken ayrıca restoran işletmeleri için şarap üzerine danışmanlık da vermektedir. Murat Mumcuođlu, Uluslararası WSET (Wine & Spirit Education Trust - Advanced) İleri Seviye Sertifikasına sahiptir.

