



L'Enoteca dei Fedel in collaborazione con Off Road Passion, presenta un evento unico ed inedito con lo scopo di unire il fascino del viaggio avventura alla degustazione di vini e prodotti del territorio. La grande competenza della famiglia Vago, unita alle capacità organizzative e la conoscenza dei territori da parte dello staff di Off Road Passion, saranno i punti di forza per una esperienza insolita e meravigliosa.

Come prima meta ad inaugurare l'evento abbiamo scelto il Marocco, paese di grande fascino storico e culturale che, a differenza di quanto si possa pensare per motivazioni religiose, è un ottimo territorio per la produzione del vino.

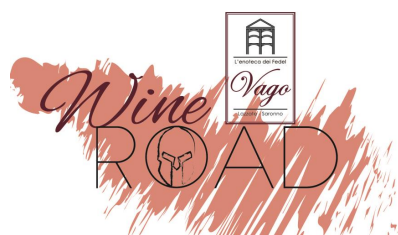
Wine Road si ripeterà ogni anno con proposte sempre più esclusive e ricercate, alla scoperta di territori insoliti con tradizioni enologiche poco conosciute ma di grande pregio e qualità per soddisfare la vostra voglia di scoprire nuovi luoghi e soprattutto sapori.

MAROCCO 05 -12 Maggio 2024

by Enoteca dei Fedel e Off Road Passion

Mattia Vago 348.4480603 info@enotecadeifedel.com Paolo Ciapessoni 348.8551518 paolo.offroadpassion@gmail.com

Direzione Tecnica **IL VIAGGIOSAURO di Silvia R. Testa** via G.Zaroli 48 – Legnano (MI) licenza 210034
tel. 0331.440937 www.ilviaggiosauro.it info@ilviaggiosauro.it



www.offroadpassion.com



Programma del Tour

Il Paese

Il Marocco è un paese meraviglioso ed estremamente sicuro situato a nord-ovest del continente africano. Le sue bellezze architettoniche, il paesaggio incredibilmente vario ed inconsueto, l'atmosfera ed il fascino delle città imperiali, lo attestano tra i paesi più interessanti e visitati al Mondo. Un paese camaleontico e colmo di inaspettate sorprese in grado di regalare sensazioni uniche al viaggiatore. A tutto ciò, l'evento Wine Road vuole aggiungere un ulteriore scopo alla visita, la degustazione di vini e prodotti locali ricercati.

Il programma in sintesi

Domenica 05-05 "Marrakech la Città d'Ocra".

Italia - Marrakech

Arrivo in mattinata con volo dall'Italia su Marrakech. Disbrigo delle formalità doganali e trasferimento in Hotel. Pulmino e guida per visita della città a disposizione per la giornata. Serata in Piazza Jmal el Fnaa e pernottamento in Hotel 5 stelle.

Lunedì 06-05 “Al-Sawira la città hippy”.

Marrakech - Essaouira

Partenza alla volta di Essaouira attraversando un tratto del deserto dell’Agafay per poi riprendere la strada principale e raggiungere la nostra prima cantina per la degustazione ed il pranzo. **Cantina Les Domaines du Val D’Argan: visita e decustazione 5 vini (Perle de Mogador bianco-grigio-rosè-nero e Fleurs di Val. Pranzo con menu medio stabilito dall’azienda vinicola.** Meta del pomeriggio il centro di Essaouira, meravigliosa città portuale protetta da una fortificazione settecentesca affacciata sul mare. Visita della splendida Medina dichiarata patrimonio dell’Umanità dall’Unesco, cena in ristorante tipico e pernottamento in Hotel 5 stelle.



Martedì 07-05 “Rabat città capitale”.

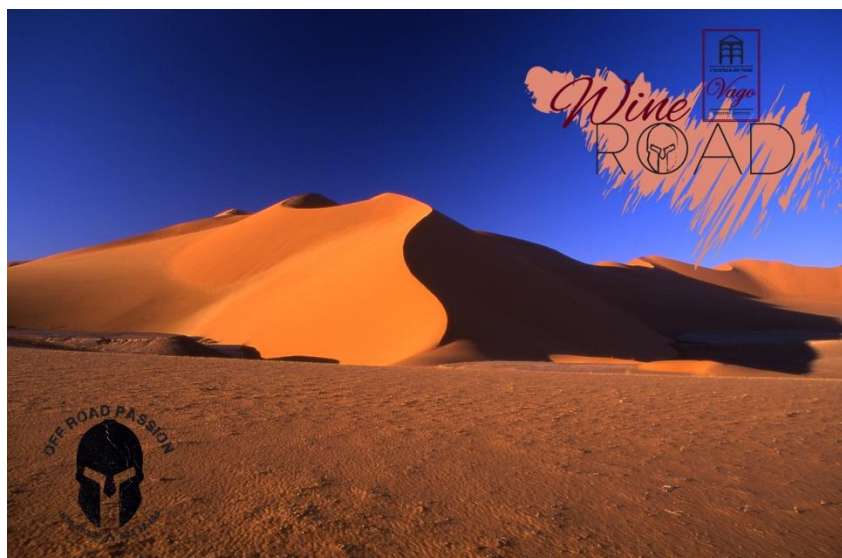
Essaouira – Ben Slimane - Rabat

Un primo tratto di strada lungo la costa ci farà apprezzare le temperature miti dell’Oceano e gli spettacolari panorami sulle spiagge. Passata Casablanca devieremo per la piccola cittadina di Ben Slimane dove faremo tappa per la degustazione. Visiteremo ben due cantine; **Medaillon con degustazione di tre vini (bianco-rosè e rosso), stessa cosa nella seconda tenuta con stuzzichini e un piccolo aperitivo.** Proseguiremo poi alla volta di Rabat per la cena e il pernottamento in Hotel 4 stelle superior.



Mercoledì 08-05 “Chefcaouen la città blu....la città sacra”. **Rabat-Kenitra-Ouezzane-Chefchaouen**

Dedicheremo la mattina per visitare alcuni luoghi simbolo di Rabat per poi, dopo pranzo, proseguire verso la bellissima ed affascinante Chefchaouen. Fondata nel 1471, la sua popolazione era anticamente formata da esiliati andalusi di religione ebraica e musulmana. Per molti secoli fu considerata una città sacra nella quale non era permesso l'ingresso a stranieri. Ad oggi è una delle più belle realtà di tutta l'Africa con le sue caratteristiche vie interamente dipinte di blu. Pernottamento e cena in Hotel 4 stelle superior.



Giovedì 09-05 “Meknes e Volubilis.....antichi resti romani”. **Chefchaouen-Meknes**

Mattinata dedicata alla visita della città sacra e allo shopping nei negozi degli innumerevoli artigiani del Souk. Dopo aver pranzato in uno dei caratteristici locali di Chefchaouen muoveremo verso Volubilis; il sito

romano più interessante del Marocco. Dopo la visita a Volubilis partiremo alla volta di Meknes, Arrivo nel tardo pomeriggio a Meknes, cena e pernottamento in Hotel 4 stelle.



Venerdì 10-05 “Fes la città delle conchiglie”.

Meknes-Fes

Visita in mattinata della città e partenza per Fes. Lungo il percorso dedicheremo parecchio tempo alla visita di due cantine piuttosto importanti; **cantina storica Roslane; vinificazione dello Chateaux Roslane con degustazione premium di 4 vini signature ovvero La Perle du Sud (metodo champenoise) – AOC rosso e bianco (Appellation Chateaux en Afrique du Nord – e il M17 Moscato.**

Da una cantina all'altra con visita dei vigneti di Volubilia e degustazione di 4 dei loro migliori vini accompagnati da un piccolo aperitivo a base di formaggio di capra, olio di oliva e frutta secca della regione. Arrivo nel tardo pomeriggio a Fes, cena e pernottamento in Hotel 5 stelle.



Direzione Tecnica **IL VIAGGIOSAURO** di **Silvia R. Testa** via G.Zaroli 48 – Legnano (MI) licenza 210034
tel. 0331.440937 www.ilviaggiosauro.it info@ilviaggiosauro.it

Sabato 11-05 “Fes, tra le vie della città imperiale”.

Fes

Giornata dedicata alla visita della città e delle conchere di pelle. Serata in Hotel con cena e pernottamento.

Domenica 12-05 Trasferimento in aeroporto per il volo di rientro da Fes in l'Italia. Fine dei servizi e rientro in autonomia alle proprie sedi una volta atterrati.

Note sul viaggio

Wine Road non è un semplice viaggio, ma una miscela esperienziale tra cultura, scoperta del territorio e peculiarità eno-gastronomiche, creato in esclusiva per i clienti dell'enoteca **Vago**. Gli spostamenti in terra marocchina verranno gestiti da guide italiane esperte del territorio. Tutti i trasferimenti saranno con Minibus Comfort oppure Mini Pulman GT con autista. Oltre all'esperienza della nostra guida, che vi accompagnerà in ogni vostro spostamento e a disposizione per fornire spiegazioni sia socio-culturali che per quanto riguarda il territorio, con noi sarà presente anche un enologo della famiglia Vago in grado di soddisfare ogni vostra curiosità in fatto di vino.

Quota di partecipazione

Passeggero su Minibus 12 Posti	€ 1.720,00
Partecipante su Bus GT da 26 Posti	€ 1.820,00
Supplemento camera singola	€ 400,00

La quota comprende

Pratiche di agenzia, burocratiche e doganali

Guida italiana esperta del territorio – Enologo per le serate di degustazione

Bus o Minibus con autista a disposizione

Assicurazione di viaggio personale con copertura sanitaria e legale

Hotel di categoria alta con prima colazione e sistemazione in camera doppia

N.5 Visite e degustazioni con vini e prodotti di pregio

N.5 Cene escluse bevande

Guide per visita delle città dove segnalato nel programma

T-Shirt dell'evento

La quota non comprende

Voli aerei A/R

Pranzi e cene dove non incluse – Bevande ai pasti

Degustazioni non comprese nel programma

Visita al sito archeologico di Volubilis obbligatoriamente da pagare in loco

Mance – Parcheggio – Visite musei e luoghi di culto – Extra in genere - Quanto non specificato alla voce “La quota comprende”

Note

Tutte le degustazioni del programma sono incluse nella quota di partecipazione e vengono gestite direttamente dalle cantine. La conferma del viaggio sarà definita al raggiungimento del numero minimo di partecipanti fissato a dodici. Ultima data utile per la conferma del viaggio e dei servizi domenica 31 marzo. In caso di raggiungimento del numero massimo di partecipanti fissato in ventisei, il viaggio verrà chiuso. Per qualsiasi informazione contattare la nostra agenzia.

Agenzia Il Viaggiosauro di Silvia Testa via G.Zaroli 48 – Legnano (MI) Licenza N° 210034 Tel 0331.440937 info@ilviaggiosauro.it

Mattia Vago 348.4480603 info@enotecadeifedel.com Paolo Ciapessoni 348.8551518 paolo.offroadpassion@gmail.com