

ESTÂNCIA DAS OLIVEIRAS — EXPERIENCIA: COLHEITA GREGA

Colheita da Azeitona GREGA KORONEIKI (com almoço temático grego)

A Estância das Oliveiras é oficialmente o azeite de oliva mais premiado do Brasil e a 3ª marca de azeites mais premiada do mundo (EVOO WORLD Ranking 2025). Agora você, seus amigos e família podem ajudar a produzir a próxima safra de campeões! As Oliveiras possuem apenas 01 colheita por ano, ou seja, é uma oportunidade única de participar desta experiência GENUINA E INESQUECÍVEL, vivenciando todo o processo, da Colheita das Olivas à Degustação. Compreender, sentir e saborear cada etapa desse processo único.

DATA: 01/MARÇO/2025 – domingo

SAÍDA: 07h00min em frente ao Posto SIM próximo a Chardonnay.

07h30 em frente ao Posto Treviso em Farroupilha próximo a Tramontina

ROTEIRO: Saída para viagem com destino a Viamão para conhecer a Estância das Oliveiras. Criada pela família Goelzer fundadora da Quinta da Estância. Esclusivo para membros o local oferece lindas oportunidades de conhecer os olivais e apreciar o premiado azeite produzido no Lagar. Na chegada a propriedade ida diretamente ao Olival onde para cada 04 ou 05 passageiros haverá uma Árvore de Oliveira com o nome da agência (a Árvore estará identificada com um Azulejo pintado a mão pela artista Erika Juchem Goelzer, assado como cerâmica - um presente carinhoso da Estância das Oliveiras). Após haverá um piquenique com lanche da manhã em baixo dessa mesma Árvore de Oliveira.

Para a colheita das azeitonas: A equipe da Estância das Oliveiras irá fazer um mini curso com os participantes passando as orientações e realizando a chuva de azeitonas (momento onde os participantes sentam em baixo da sua árvore e a equipe da Estância faz a colheita dos galhos mais altos com as azeitonas saltando formando uma chuva de azeitonas).

Além dessa experiência também haverá o Ramo de Oliveira da Prosperidade: cada um que tiver interesse receberá um ramo de Oliveira da sua árvore para levar para casa como lembrança do momento da colheita. O ramo de oliveira é um símbolo de Paz, Abundância e Prosperidade.

Deslocamento até a sede da Estância das Oliveiras e entrega das Azeitonas no Lagar. Cerimônia Grega da Quebra dos Pratos (*Zero desperdício! Os pratos utilizados na Cerimônia são produzidos com gesso. Após a quebra são triturados e utilizados como equilíbrio de solo de nossos Olivais). À tarde por volta das 12h30min/ 13hs – Almoço especial inspirado na espécie de Azeitona Colhida (Almoço Grego). Cardápio: Entrada: Tzatziki (Pasta artesanal de pepino e iogurte natural acompanhada de palitos de legumes e pão pita), ilha de pães, antepastos, folhas nobres, legumes em palitos e pão pita harmonizados com os azeites de oliva.

1º Prato principal: Moussaka (prato típico produzida com carne moída, berinjela, batatas e molho bechamel), harmonizada em azeite Koroneiki

2º Prato Principal: Stifado de Cordeiro (carne de cordeiro com especiarias, vinho e echalotes feito na panela), harmonizado com azeite coratina;

3º Sobremesa: Kourabiedes com gelato de creme com nozes, harmonizado com o delicado azeite arbequina. As 14hs previsão de início da extração do Azeite de Oliva extra virgem premium (participantes podem acompanhar passo a passo na área externa do lagar). Caminhada orientada pelo novo olival, conhecendo o manejo das diferentes espécies de olivas. Experiência terroir: onde os participantes entrem em uma trinchera escavada em meio aos olivais para visualizar as diferentes camadas e composições do solo e sua influência na produção de azeites premiados. Degustação do Azeite Extra Virgem Estância das Oliveiras eleito premiado internacionalmente. Terraço e mirante com vista para os olivais, coxilhas e paisagens da região. Das 18hs às 19:00hs - Sunset: lindo Pôr do Sol com vista para as coxilhas, olivais e música instrumental ao vivo. Ilhas de hidratação com água em jarras, água aromatizada e café, servidas à vontade durante todo o período. Haverá uma cesta de piquenique a cada 03 ou 04 pessoas (inclusa) incluindo Mini azeite Extra Virgem Estância das Oliveiras Blend Exclusivo, caponata sicilia- na, pesto genovês, geleia sazonal, doce de leite, azeitonas tempera- das, pães especiais da fazenda (pão caseiro integral com alecrim, pão caseiro com azeitonas, pães de queijo, pãezinhos caseiros recheados com maçã e canela e cachorrinhos quentes caseiros), queijo colonial da Estância Grande, fatias de copa e salame e frutas da época (cesta, toalha louças devolvidas ao final da experiência). As 19h30min início da viagem de retorno a Caxias do Sul. Com parada opcional para jantar (não incluso) Chegada diretamente ao mesmo local de embarque.

Fim do nosso passeio! Obrigada e até o próximo passeio...



O QUE LEVAR: documento previamente informado (RG ou carteira de motorista), não é permitido viajar sem o mesmo.. Artigos de higiene e interesse pessoal tais como: (lenços umedecidos, lenços de papel, escova e pasta de dente, escova de cabelos, celular, remédios de uso pessoal, algum valor em dinheiro para compras de interesse. CD's/ DVD's e ou pen drives com músicas ou filmes de interesse.

INCLUI:

- ✓ Microonibus e/ou ônibus de turismo,
- ✓ Seguro transporte obrigatório,
- ✓ Seguro pessoal assistencial 24hs p/ derivado de acidentes com cobertura dentro e fora do veículo (sem cobertura para doenças prévias);
- ✓ Ingresso para visita a Estância das Oliveiras incluindo a experiência acima descrita;
- ✓ Passeio de trator pelo olival (acesso pela fazenda quinta da estância);
- ✓ Olival com identificação de árvore para cada família de 04 ou 05 pessoas ou cada 04 ou 05 participantes com 01 ajulejo pintado mão para identificação;
- ✓ Piquenique como lanche da manhã em baixo da árvore de oliveira previamente identificada a cada 04 ou 05 participantes;
- ✓ Colheita das azeitonas com mini curso passando a orientação para a mesma;
- ✓ Chuva de azeitonas;
- ✓ Ramo da Oliveir da prosperidade;
- ✓ Cerimônia Grega da quebra de pratos conforme descrito no roteiro;
- ✓ Almoço grego inspirado na variedade da azeitona colhida incluindo os seguintes pratos, já descritos no roteiro: Tzatziki, moussaka, stifado de cordeiro e como sobremesa: Kourabiedes, gelato de creme com nozes e azeite de oliva;
- ✓ Vizualização do início da produção do azeite de oliva com as azeitonas colhidas no dia;
- ✓ Experiência Terroir;
- ✓ Caminhada orientada pelo novo Olival passando pela mata ciliar;
- ✓ Visitação guiada externa ao Lagar onde poderão visualizar o início do processo de extração do azeite;
- ✓ Degustação do azeite extra virgem estância das oliveiras premiado internacionalmente;
- ✓ Terraço e mirante com vista para os Olivais e paisagens da região;
- ✓ Das 18h às 19h sunset: pôr do sol com vista para as coxilhas, olivais e música instrumental ao vivo com Dj (violino OU saxofone). Opcional cesta de piquenique (valores informados abaixo)
- ✓ Degustação do azeite oriundo da colheita da manhã;
- ✓ Ilhas de Hidratação com água em jarras, água aromatizada e café, servidas a vontade durante todo o período;
- ✓ Guia de turismo Mtur todo o passeio
- ✓ Serviço de bordo

INVESTIMENTO POR PESSOA PARA GRUPO MÍNIMO DE 20 PAGANTES:

R\$ 850,00 a vista no pix/dinheiro ou Transferência bancária.

R\$ 880,00 a vista nos cartões de débito ou crédito visa ou master

Ou entrada de R\$ 227,00 no dinheiro ou pix + 03 x R\$ 556,00 nos cartões crédito visa ou master (total a prazo R\$ 905,00)

NÃO INCLUI: opcionais, compras, bebida extras as oferecidas na ilha de bebidas como: cervejas, vinhos, refrigerantes e água de garrafinha, remédios de uso pessoal e tudo que não estiver mencionado no item acima "inclui".

OPCIONAIS NÃO INCLUSOS E RESERVADOS MEDIANTE PRÉVIA ENCOMENDA:

- ✓ Azeite extra virgem extraído com azeitonas no dia da visita, Ânfora de cerâmica (250ml não filtrado): R\$ 150,00.
- ✓ Chapéu Estância das Oliveiras, de juta, tipo panamá e bordado: R\$ 70,00 a unidade.
- ✓ Além da cesta há opções de tábuas de aperitivos, bebidas e drinks dentro do honesty bar (bebidas e alimentação oferecidas exclusivamente pela estância).

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES E DOCUMENTAÇÃO:

- Confirmação de saída com mínimo de 20 passageiros;
- Para o embarque é indispensável apresentar documento de identidade original ou CNH ou outro documento válido com foto.
- Documentos necessários para a reserva e contrato: Nome completo; Documento de Identidade; CPF; Data de nascimento; telefones de contato (fixo e celular);
- Em caso de chuva torrencial o passeio será transferido para nova data a ser definida pela Estância das Oliveiras;
- Os lugares no transporte ou seja poltronas são reservados por ordem de inscrição, confirmada mediante pagamento.
- Desembarque diretamente no mesmo local de embarque.

Desistências/cancelamentos: 07 dias a partir da data da inscrição, quando em tempo hábil, haverá reembolso total de valores, posterior a isso serão descontando valores percentuais: 10 a 07 dias antes da data da viagem será descontado 50% do valor contratado. A partir de 02 dias antes da data do passeio não haverá reembolso, ou seja desconto de 100% do valor do pacote. Cancelamentos somente serão aceitos por escrito. Haverá em qualquer das hipóteses acima a possibilidade de transferência dos valores já pagos para terceiro (ou seja outro passageiro). Caso não feche o número mínimo de inscritos para a realização do passeio, o valor já pago pelo cliente, pode ser reaproveitado em outro passeio ou a agência fará a devolução integral.

