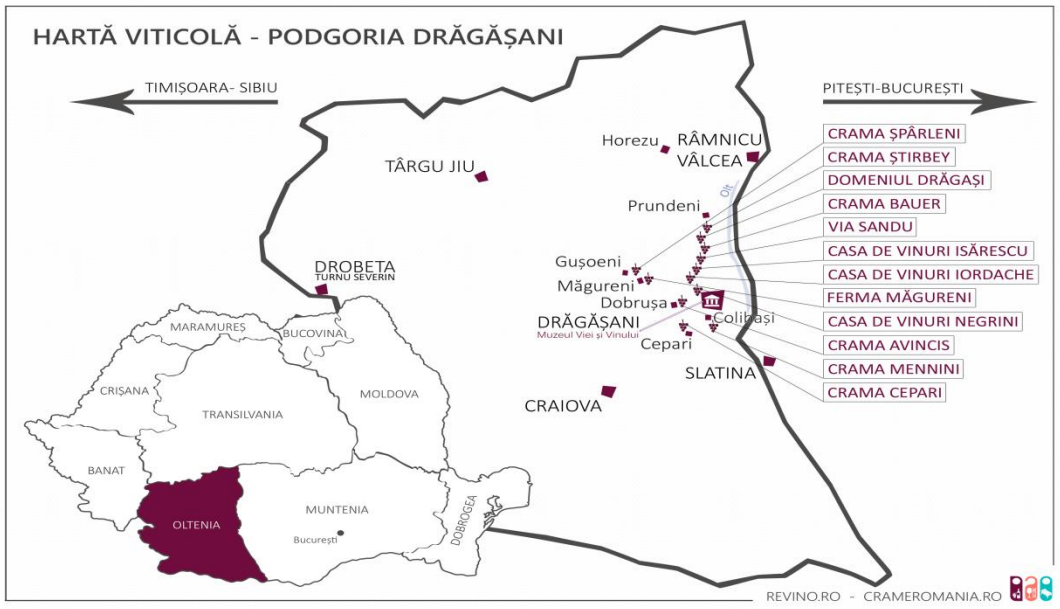
Nr.Crt.	FIŞA TEHNICĂ - RUTĂ REGIONALĂ CULTURAL TURISTICĂ „Răsfăţ viticol pe dealurile Drăgăşaniului”
1.	**Denumirea rutei:** Răsfăţ viticol pe dealurile Drăgăşaniului”
2.	**Tematica rutei:** viticol şi cultural
3.	**Obiective**: cunoaşterea istoriei vinului de la Drăgăşani, promovarea patrimoniului viticol pe domeniile vechilor daci precum şi invitație la degustări de vinuri la cramele din zonă, cură cu aerosoli la Salina Ocnele Mari și vizită la obiectivele de patrimoniu. **Posibilităţi de acces**: din Rm Vâlcea, DJ650, DN 64, DC (drum comunal) 166, DN67B, DC58 **Podgoria Drăgășani** este recunoscută pentru cultivarea celor trei soiuri de struguri pentru vin: Crâmpoșie Selecționată, Negru de Drăgășani și Novac, soiuri cu mare potențial în producerea vinurilor de calitate care pot reprezenta România şi la nivel internațional. Cele mai multe crame din Drăgăşani oferă toate serviciile specifice turismului viticol: degustări de vinuri, vizită la cramă, plimbări prin vie sau cazare cu toate mesele incluse. În plus, domeniul Drăgăşani este înconjurat de numeroase atracţii turistice, ca de exemplu: Schitul Dobruşa sau Mănăstirea Mamu (Lungeşti). În nordul Olteniei se află şi alte mănăstiri de renume, dar şi cule olteneşti sau ateliere de ceramică. Drăgășaniul este în centrul unei zone cu tradiție străveche în viticultură fie că vorbim de struguri de masă (Victoria) sau de vin (Novac, Crâmpoșie Selecționată, Negru de Drăgășani). Dacă vrei un weekend oenologic complet, găsești spații de cazare, cu rezervare în prealabil, care oferă acces şi spre zona viticolă. Este clar ca nu o să-ţi ajungă un weekend ca să guști, la fața locului, toate vinurile nobile din podgoria Drăgășani. Dacă vrei să vizitezi cramele din zonă trebuie să îți faci rezervare şi cu siguranţă vei fi așteaptat cu un vin nobil de Drăgășani, peisaje pitorești şi o degustare. Din Podgoria Drăgășani fac parte producătorii: Crama Avincis, Crama Bauer, Crama Stirbey, Domeniul Drăgaşi, Casa de vinuri Isărescu, Casa de vinuri Iordache, Casa de vinuri Negrini, Via Sandu, Crama Spârleni, Ferma Măgureni.



Sursa foto: www.revino.ro

Sursa foto: Centrul Național de Informare și Promovare Turistică Vâlcea

SALINA OCNELE MARI

Sursa foto: https://www.business-adviser.ro/

În secolul al III-lea, Î.Hr, pe meleagurile localităţii Ocnele Mari, o comunitate bine închegată ce aparţinea tribului geto-dac al burilor a ridicat cetatea Buridava. Așezarea burilor, așa cum se traduce Buridava, a fost construită de dacii buri care lucrau în minele de sare din zonă. Dezvoltarea regiunii a avut la bază zăcămintele de sare, materie primă căutată şi indispensabilă vieții umane și animale. Sarea a stat la baza dezvoltării social politice a Buridavei. Dacii transportau mineralul până la Olt, după care, cu ajutorul plutelor, ajungea pe Dunăre, de unde se comercializa în toată Europa. Localitatea Ocnele Mari este cunoscută din neolitic şi menţionată documentar ca oraş în anul 1402. Vechile denumiri de acces numite „Drumul Sării” aveau ruta: Ocnele Mari - Râureni - Drăgăşani - Vidin, Ocnele Mari - Horezu - Severin, Ocnele Mari - Râmnicu Vâlcea.

În Salina Ocnele Mari accesul vizitatorilor este asigurat prin transportul cu microbuze de la suprafaţă până în interiorul salinei. Microbuzul care transportă turiştii în subteran circulă la un interval de 30 minute şi are locul de plecare şi sosire în incinta salinei din Ocnele Mari, loc amenajat special pentru turişti. Timp de mers al microbuzului din incinta salinei până la punctul turistic este de 10 minute. În interiorul

	salinei microclimatul este constant, temperatura fiind de cca. 13-15º C, iar umiditatea aerului este de aproximativ 50%. Salina Ocnele Mari oferă condiţii optime pentru relaxare, agrement şi tratament: terenuri de volei, baschet, fotbal, tenis, biliard, minicarting. Pentru copii sunt amenajate spaţii de joacă dotate cu leagăne, tobogane şi balansoare. În salină este amenajată o sală pentru organizare de evenimente, restaurant şi cramă, magazin de suveniruri, băuturi răcoritoare şi fast-food. În interiorul bazei turistice sunt amenajate spaţii pentru relaxare şi gimnastică, pentru a spori efectele terapeutice. În salină există şi o biserică (cu hramul Sfânta Varvara şi Sfântul Gheorghe). **Program de vizitare (poate suferi modificări):** Luni – Joi: 9:00 – 17:00 (ultima intrare la ora 16:00); Vineri – Duminică: 09:00 – 18:00 (ultima intrare la ora 17:00). **Tarife (preţurile pot suferi modificări):** adulţi: 30 lei/zi/persoană; copii, elevi şi studenţi: 22 lei/zi/persoană; pensionari: 22 lei/zi/persoană **Localizare:** Strada Pinilor nr. 27 bis, Ocnele Mari, Vâlcea, telefon 0250 772 038. **Muzeul Viei şi Vinului Drăgăşani** Situat pe una dintre cele mai vestite podgorii, unde vechimea culturii viţei de vie „se-mpleteşte cu începuturile de istorie nescrisă a noroadelor“, Muzeul Viei şi Vinului din Drăgăşani este o carte deschisă spre istoria şi legendele acestor locuri scăldate de apele Oltului şi binecuvântate de Dumnezeu. În anul 1974 s-a amenajat Muzeul Viei și Vinului din Drăgășani într-o superbă clădire cu arhitectură neoromânească cu piese colectate, expuse în trei secții: secția viticolă, secția artă și secția arheologie. Clădirea a fost construită în jurul anului 1920 în stilul arhitectonic neo-românesc. Muzeul deține o colecție generoasă de instalații tradiționale pentru prelucrarea strugurilor, vechi răsaduri de viță de vie, dovezi ale practicării viticulturii și rezultatele obținute la concursurile internaționale de vinuri de peste hotare. **Intrarea** este gratuită. **Localizare:** Strada Gib Mihăescu 22, Drăgășani, tel. 0766 726 524.

Sursa foto: Centrul Național de Informare și Promovare Turistică Vâlcea

Podgoria Drăgăşani

În anul 1936, la Drăgăşani, s-a înfiinţat cea mai veche staţiune viticolă din România. Printre soiurile de vin create de Staţiunea Viticolă sunt soiuri pentru struguri de masă cu coacere timpurie, prezente şi chiar recunoscute atât pe plan national şi cât şi internaţional: Azur, Călina, Crâmpoşie Selecţionată, Vilarom, Novac, Negru de Drăgăşani, Alutus, precum şi alte selecţii clonale: Sauvignon 62, Tămâioasă românească 104, Cabernet Sauvignon 7.

Legendă: Începuturile industrializării vinului îl au ca iniţiator pe negustorul Joseph Condemine care exporta, în Franţa, lemn de stejar pentru butoaie. Acesta s-a stabilit în anul 1846 la Drăgăşani, iar la 4 martie 1849, a elaborat statutul unei societăţi anonime cu denumirea de „Compania de inologie" (oenologie) având ca obiect „negoţul cu vinuri" pe teritoriul Ţării Româneşti. Printre deţinătorii de acţiuni figurau Ioan Otetelişanu, Constantin Şuţu, Bengescu, domnitorul Barbu Ştirbei, boierii Ioan Filipinescu şi câţiva francezi, printre care Labouret (căsătorit cu una dintre fiicele lui Condemine, Fairon). Podgoria Drăgăşani are o tradiţie de peste 500 de ani. Dealul Viilor, potrivit specialiştilor seamănă cu regiunea Toscana, Italia. Aici drumul viei şi vinului trece prin aproape 300 de hectare de viţă de vie. Drăgăşaniul are potenţialul francezilor, italienilor şi spaniolilor, în materie de vinuri. Proprietarii de crame şi-au construit pensiuni şi aşteaptă turiştii, care vor

să respire aroma de poveste a vinului nobil de Drăgăşani, la plimbare prin vie, la cules, la făcutul şi la degustatul minunatei licori.

Printre vechile proprietăţi figurează viile Banului Buzescu, Banului Ghica, Clucereasa. Principii Bibescu şi Ştirbei şi multe alte familii nobiliare, au deţinut vii cu renume pe meleagurile Drăgăşaniului. Vinurile de Drăgăşani au fost premiate în Franţa, unde chimistul german dr. C. Bischof, făcea următoarele aprecieri: „Vinul alb românesc este un vin normal, excelent, care trebuie considerat ca un vin curat, natural. Vinul roşu, se arată în toate normele esenţiale ale analizei, de aceeaşi calitate ca şi vinurile roşii franceze, mai cu seamă cu vinurile de Bordeaux şi cu vinurile roşii cele mai bune". Vinurile au mai fost apreciate cu ocazia Expoziţiei Universale de la Paris din anul 1900, când au primit medalii, printre alţii şi I.C. Brătianu pentru vinuri albe, roşii şi tămâioase din recoltele 1886 şi 1889 şi M.C. Danaricu pentru tămâioasă şi vin alb de Drăgăşani, recolta 1890 şi 1896.

Iubitorii de vin sunt răsfăţaţi la Drăgășani cu degustări de vinuri, turul cramelor, plimbări prin vie, servicii de cazare şi masă. Mai mulți producători din regiunea Drăgășani au format o asociație care promovează turismul viticol, producția de struguri și vin nobil din localitate.

Amplasare: Podgoria Drăgășani are o lungime de circa 65 kilometri şi este situată între Subcarpații Getici, la nord, și Câmpia Română, la sud și sud-est. Solurile sunt luvisolurialbice, planosoluri și soluri brune luvice (podzolite). Pe culmile drenate, versanți și terase sunt soluri brune argiloiluviale. Relieful este format din dealuri şi coline cu altitudini cuprinse de la 200 - 500 de metri. Clima este temperat continentală.

Soiul Crâmpoşie Selecţionată, a fost creat pentru prima dată chiar aici, în anul 1972 şi este folosit pentru vinurile albe. În 1993 a fost creat un alt soi de strugure: Negru de Drăgăşani pentru vinurile roşii (există şi un vin cu acelaşi nume). În Drăgăşani, turiştii mai pot vizita şi Casa Memorială a scriitorului Gib Mihăescu.

Posibilităţi de acces: Regiunea viticolă Drăgăşani se compune din mai multe arii viticole repartizate pe localităţi: Dealul Oltului, Drăgăşani, Călina, Prundeni, Zăvideni, Orleşti şi Scundu, Suteşti, Verdea şi Mitrofani, Creţeni, Nemolu, Aninoasa şi Olteanca.

CRAMA AVINCIS –VILA DOBRUSA

Sursa foto: www.revino.ro

Adresa: Strada Valea Caselor, nr. 1A, Localitatea Drăgăşani, Judeţul Vâlcea , 245700

Telefon: +40 751 199 415

Email: avincis.vinuri@avincis.ro

Conacul păstrează influențele neobrâncovenești de la începutul secolului XX, în timp ce crama a fost concepută ca o navă situate înv ârful dealului Dobrușa, perfect integrate în peisaj, cu zidurile placate cu calcar de Arnota. Construcția cramei asigură calitatea vinificației. O rampă de acces subteran și un tunel amplu permit comunicarea optimă cu spațiile tehnice. Crama este dotată cu toate mijloacele tehnologice moderne, în beneficiul calității: un sistem performant de răcire a strugurilor culeși; microvinificări parcelare; zdrobirea blândă a strugurilor într-o presă pneumatică; vinificarea la temperature controlate; climatizarea cramei pentru o învechire optimă; baricarea în butoaie produse în Franța.

Crama AVINCIS cu peste 50 ha de vie este localizată în judeţul Vâlcea, pe dealurile Drăgăşanilor (la 6 Km distanţă de centrul Drăgăşaniului) şi 200 km de Bucureşti (drumul durează 2 ½).

CRAMA BAUER

Sursa foto: www.revino.ro

Adresa: Str. Dealul Olt, 10, Drăgăşani, Jud. Vâlcea

Telefon: +4 0757 098 940

Website: www.cramabauer.com

Crama Bauer este situată în Drăgăşani, judeţul Vâlcea, în inima Podgoriei Drăgăşani, zona viticolă Oltenia. Noua cramă este concepută pentru a permite vinificarea unor cantităţi mici de struguri, din soiuri rare sau nedescoperite încă de iubitorii de vinuri, culese de pe parcele vechi, bine îngrijite. Filosofia cramei, „Creativitate Naturală" este oglinda încrederii în diversitate. Via Drăgăşani este bogată în soiuri tradiţionale de vin (Sauvignonasse, Sauvignon Blanc, Crâmpoşie Selecţionată, Fetească Regală, Negru de Dragaşani, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Fetească Neagră, Syrah, Fetească Albă, Rhein Riesling), frumuseţe şi diversitate naturală, oameni deschişi, oenologi excepţionali, precum şi vinuri cu personalitate. Crama Bauer poate fi vizitată în orice anotimp. Activitaţi (numai cu programare, pentru grupuri de minim 4 persoane): vizită cramă, degustare vinuri şi asociere preparate culinare, concerte şi activitaţi culturale. Servicii suplimentare: asistenţă planificare vizită în judeţul Vâlcea: Horezu, Mănăstirea Dintr-un Lemn, Mănăstirea Horezu, Ocnele Mari; asistenţă rezervare hotel; asistenţă rezervare microbuz.

Sursa foto:Facebook

4.	**CRAMA STIRBEY** **Anul înființării:** 2002 **Podgorii/ DOC:** Drăgășani - IG Dealurile Olteniei **Branduri de vin:** Prince Știrbey **Soiuri de struguri:** Craâpoșie Selectionată, Fetească Regală, Tamaioasă Romanescă, Sauvignon Blanc, Novac, Negru de Dragașani, Cabernet Sauvignon, Merlot **Piața de desfacere:** România, UE, Canada **Turism oenologic / degustări la cramă:** Oferim vizite ghidate în vie și în cramă, degustări de vinuri și mese pentru grupuri de 5 – 15 persoane. Vă ajutam cu plăcere la rezervarea camerelor la hoteluri din apropiere. Informaţii aici. **Descriere a cramei:** **Renaşterea unei tradiții** De peste 300 de ani, familia princiară Știrbey stăpanea un domeniu viticol în podgoria Drăgășani. Vinurile familiei princiare Știrbey sunt create conform unor principii dezvoltate și păstrate din generație în generație. Dorim să le respectăm și să le predăm urmatoarelor generații. Suntem adepți ai soiurilor tradiționale, evoluate și adaptate prin veacuri la condițiile pedo-climatice ale unei podgorii. Numai acolo pot să dezvolte caracterele lor din plin. Le vinificam separat, producând numai vinuri din soiuri pure, pentru a scoate la iveală caracterul fiecarui soi în parte. Solul, climatul, flora și fauna, dar și tradițiile oamenilor care

lucrează în vie influentează în mod esențial evoluția strugurilor și a vinului – dând fiecărei parcele de vie un alt caracter care poate fi sintetizat ca Terroir, sau într-un sens mai universal ca Genius Loci – spiritul locului. Dorim să se regăsească acest Genius Loci în vinurile noastre.

Natura are prioritate

Suntem convinși că forțele naturii dau produse mult mai sănătoase și durabile decât orice intervenție tehnică a omului. Îngrijim butucii în vie prin lucrări strict manuale și reducem tratamentele chimice la minimul necesar. În vinificație urmărim ceasul naturii de fermentare și de maturizare și nu fortăm procesul prin intervenții tehnice.

Sursa text/foto https://www.crameromania.ro/crame/crama-stirbey-59.html

CASA DE VINURI ISARESCU

Cine trece pe lângă apa Oltului, în sus de Drăgăşani, să se descopere cu evlavie în faţa acestui templu măreţ şi unic al ţării…

Într-un decor minunat şi extrem de atrăgător, s-au pomenit Drăgăşanii de când îi ştie lumea. Delicata esenţă de sănătate şi bucurie pe care a dat-o Drăgăşaniul – sub forma unui vin durabil, uşor spumos şi cu reflex incomparabil de atrăgător – a servit la împărtăşirea celor mai luminoase figuri ale trecutului românesc: nobilimea dacă, generalii oştirii române, Mircea cel Bătrân, Mihai Viteazu…

Vinul de Drăgăşani este un excelent vin de masă, cel mai bun din

România – culoarea galben-auriu, un pronunţat gust de fruct, un buchet foarte personal.

I.C.Teodorescu(1943)
ctitorul viticulturii moderne româneşti

Sursa text/ foto http://casaisarescu.ro/istorie

CASA DE VINURI IORDACHE

Asemenea mustului care devine vin, Casa de vinuri Iordache a apărut mai mult fortuit, transformându-se în afacere dintr-o simplă și onestă dorința de a salva o vie, combinată cu iubirea orașului natal. Se întâmpla în anul 2001. Că să devină productivă, 2 generații ale familiei Iordache s-au dedicat 100% domeniului. Și, că să te ducem și mai departe în istoria zonei noastre viticole, să începem cu începutul.

Șerpuite de râurile Olt și Pesceana, podgoriile CVI se bucură de pământ fertil pentru soiuri nobile de viță de vie. Savoarea vinului de Drăgășani este recunoscută de peste un secol. Acesta era premiat în Franța, patria vinurilor, chiar dinainte, însă culminează în anul 1900, la Expoziția Universală de la Paris. Prima stațiune viticolă s-a deschis la Drăgășani în perioada interbelică, în 1936.

Revenind în prezent, astăzi, domeniul Casă de Vinuri Iordache se întinde pe 30 de hectare de vită-de-vie de rod. Ne mândrim cu cele mai bune 6 soiuri de struguri cărora le prieste solul și clima de la Drăgășani: Crâmpoșie Selecționată, Sauvignon Blanc, Fetească Regală, Pinot Gris, Tămâioasa Românească, Cabernet

Sauvignon și Merlot.

Cu aceeași pasiune ca în 2001, după peste 17 ani de vechime, pentru un gust desăvârșit și o culoare perfectă, măturam vinul CVI în barrique-uri de stejar. Și astfel, povestea continuă…

Sursa text/foto https://cvi-dragasani.ro/

DOMENIUL DRĂGAȘI

Adresa: Str. Dealul Viilor, Loc. Drăgășani, Jud. Valcea

Telefon: +40 740 222 275

Email: office@domeniul-dragasi.ro

Website: www.domeniul-dragasi.ro/

Așezat pe Dealul Viilor în podgoria Drăgășani, Domeniul Drăgași alătură cei 4 poli ai săi - podgoria, crama, salonul pentru degustări și pensiunea - într-un ansamblu menit să-si conducă oaspeții către regăsirea naturii și a sinelui. Acest pelerinaj este ghidat de vederea panoramică asupra podgoriilor, dealurilor impădurite și curgerii Oltului dar și de întalnirea cu oamenii locului, cu poveștile lor.

Pensiunea oferă cinci camere duble, un salon si terasă cu

vedere către vie și Olt.

https://domeniul-dragasi.ro/

https://revino.ro/turism-viticol/crame/domeniul-dragasi-crama-cazare-dragasani.html

CRAMA SPARLENI

Adresă sediu: Comuna Gusoeni, nr.1, jud. Vâlcea

Anul înființării: 1992

Poziționare: Drăgăsani

Branduri de vin: Șani și Spârleni

Soiuri de struguri: Fetească Regală, Crâmpoşie Selecţionată, Tămâioasa Românească, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră şi Negru de Drăgăşani.

Scurtă descriere a cramei:

Povestea locului a început in 1892, data la care familia Urșianu a construit casa la subsolul căreia se găseste crama veche.

	Deși plantațiile de vie au fost dintotdeauna prezente pe acest areal, tradiția vinificației fusese întreruptă pentru multă vreme. Povestea noastră a început în anul 2003, când echipa actuală a preluat crama și a început procesul de reînviere a tradiției vinurilor de Drăgășani, la Spârleni. "Un vin pentru fiecare" este principalul nostru crez, oamenii sunt diferiți și vinurile de asemenea. Nu ne-am propus să creăm un vin plăcut de cât mai multă lume și pe care să-l producem în cantități mari, ci să cream o multitudine de sortimente, fiecare dedicat unor gusturi specifice și personale. Nu credem în repere absolute, suntem pregătiți să producem vinuri tari, vinuri ușoare, vinuri seci, vinuri demidulci, vinuri aspre, vinuri rotunde, vinuri bogate, vinuri aromate, toate cu doza noastră personală de echilibru, și pentru fiecare am ales unul sau mai multe soiuri care să le reprezinte... La acest moment Crama Spârleni înseamnă circa 30 ha de vie, la Drăgășani și Gusoeni, 90 000 de litri de vin anual, 40 000 de sticle de vin cu denumire de origine controlată Drăgășani, și cifrele sunt în evoluție. Viile vechi datează de la 1987 și sunt plantate cu soiurile Fetească Regală și Crâmpoșie Selecționată, dar in ultimii ani s-au realizat plantații noi cu Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Tămâioasă Românească, Fetească Neagră, Chardonnay și Negru de Drăgășani și procesul de întinerire și diversificare continuă. Îmbinăm dotările și tehnologiile moderne cu tehnicile tradiționale, avem una din cele mai versatile prese de struguri din țară, dar și maturăm vinuri în butoaie vechi de stejar. https://www.crameromania.ro/crame/crama-sparleni-150.html

FERMA MAGURENI

Adresă cramă/sediu: Com Gusoeni, jud. Valcea

Anul înființării: 2009

Poziționare: Dealurile Olteniei

Numar de hectare: 20 Ha

Litri de vin imbuteliați anual: 80 000 L

Branduri de vin: Lacrimi de Lună

Ferma Măgureni cultivă o suprafață de aproximativ 20 de hectare cu vița de vie din soiurile Pinot Gris, Sauvignon Blanc, Tamaioasa Romanesca, Cramposenie Selectionata, Negru de Dragasani, Cabernet Sauvignon si produce vinuri cu Denumire de Origine Controlata - podgoria Dragasani.

Continuă tradiția de a cultiva viță de vie pe aceste meleaguri. Ferma Măgureni practică agricultura ecologică și produce vinuri cu Denumire de Origine Controlată – podgoria Drăgășani

Sursa text https://revino.ro/ foto internet

CASA DE VINURI NEGRINI

Adresă cramă: Str. Avram Iancu, Nr. 101, Loc. Drăgăşani, Jud. Vâlcea

Anul înființării: 2006

Poziționare: Sat Streminoasa

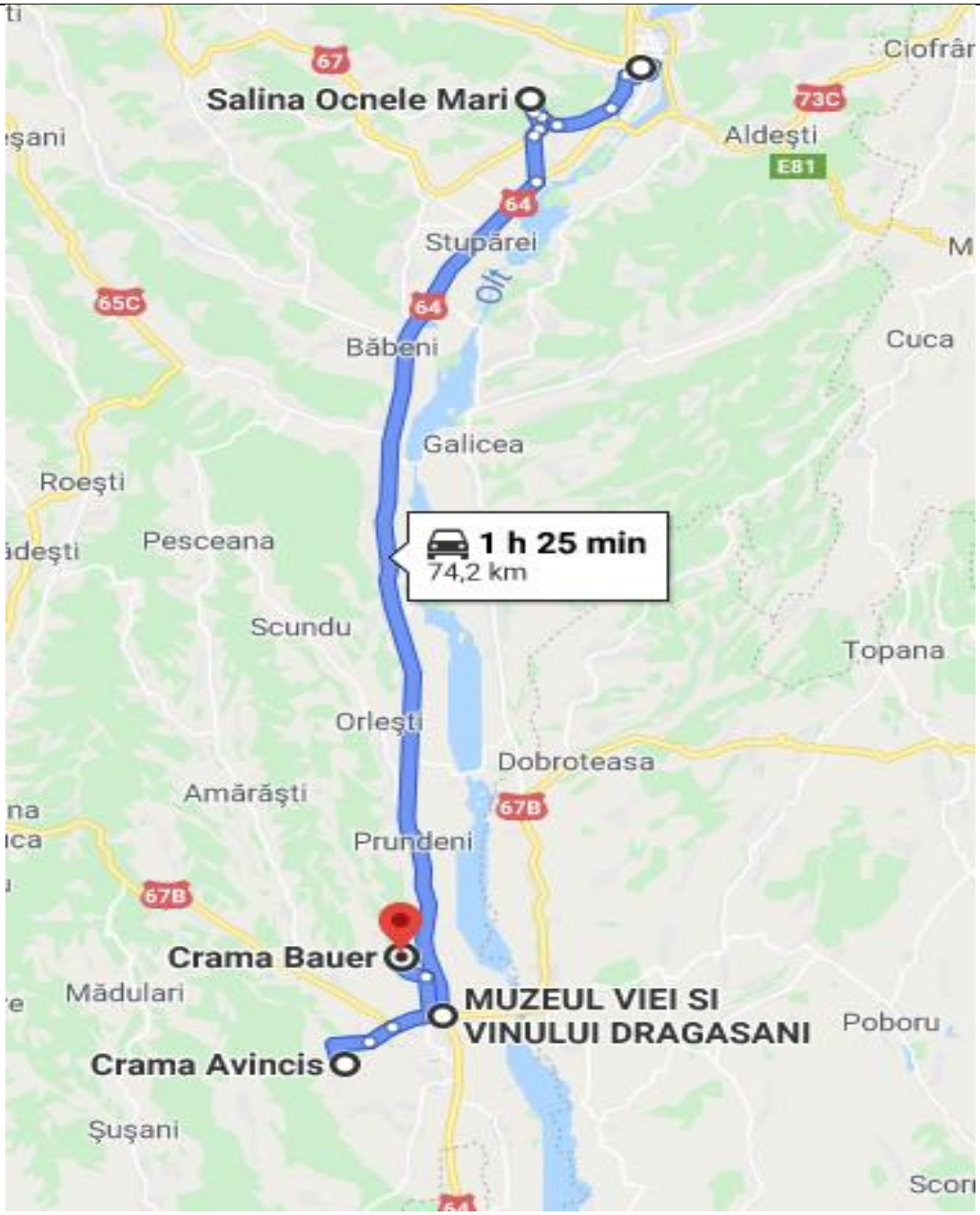
DOC: DRĂGĂŞANI

Numar de hectare: 7 Ha

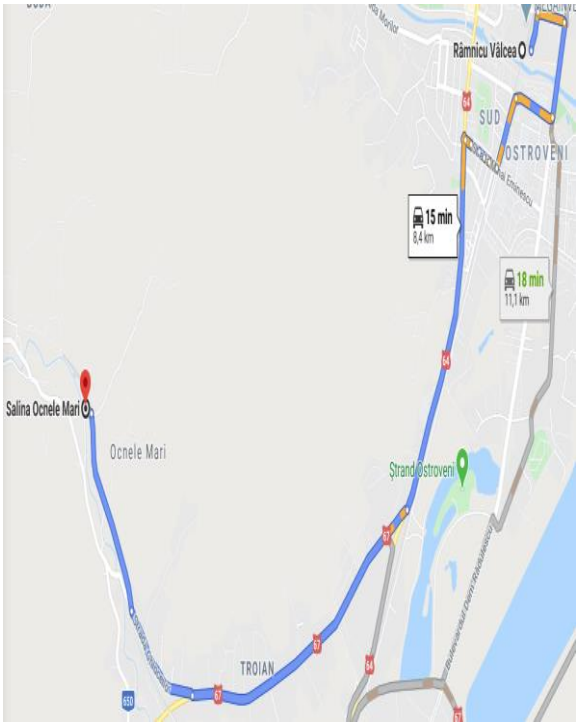
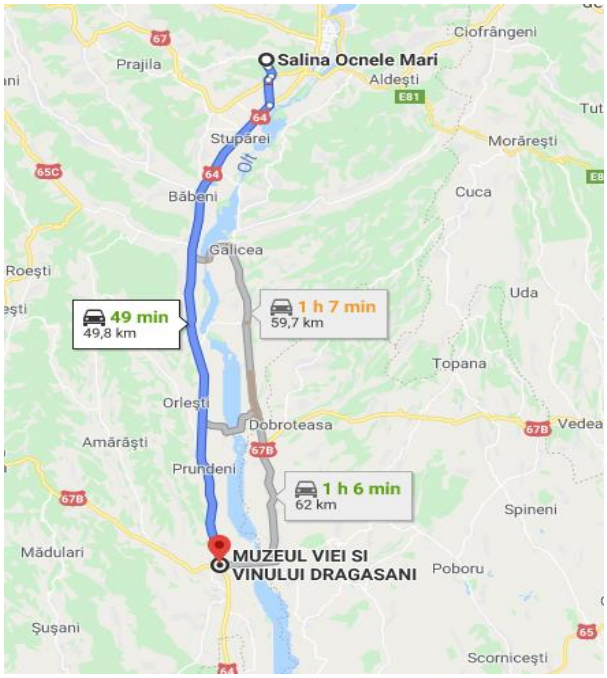
Branduri de vin: Negrini

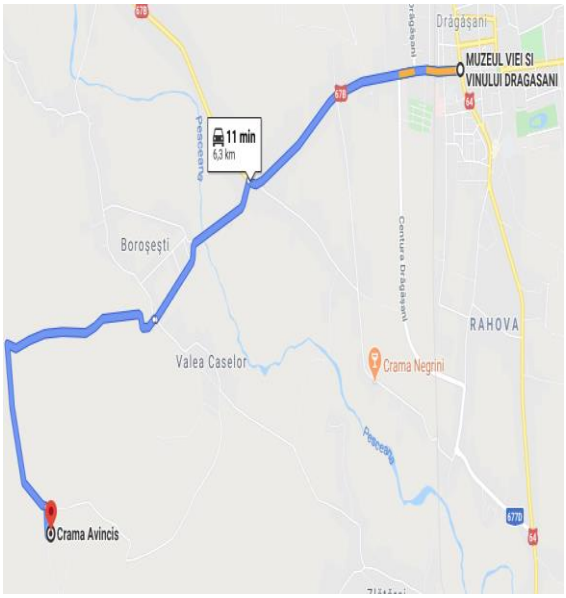
Soiuri de struguri: Sauvignon Blanc, Fetească Regală,

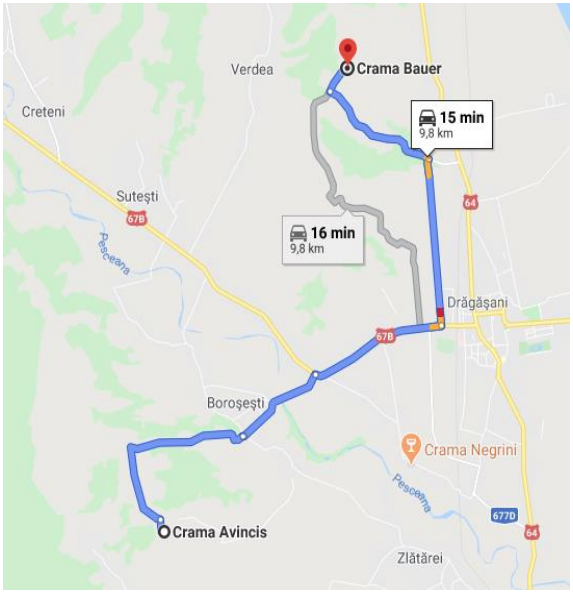
	Merlot, Cabernet Sauvignon, Negru de Drăgăşani **Scurtă descriere a cramei:** Cramă Botique în Drăgăşani In 1990, Casa de Vinuri Negrini a cumpărat fosta proprietate a generalului Teodrini, ilustru personaj în istoria interbelică a României, proprietate cu amprenta istorică din podgoria Drăgășani. Achiziția cuprindea 10ha, dintre care 7ha plantate cu viță de vie și restul cu o pădure urcată pe vârful unui deal. În mijlocul proprietății se află un conac și o cramă. Aici, Casa de Vinuri Negrini are replantat via cu Fetească Regală, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot si Negru de Drăgășani. Vinul podgoriilor Drăgășani este făcut din ciorchinii de struguri desfătați la soare, adormiți la lumina lunii și treziți în roua dimineții. Alegem cu mare grijă cei mai copți și aromați dintre ei, pentru ca tu să te bucuri de savoarea unui vin autentic românesc. Noi vă spunem că toate acestea oferă condiții prielnice pentru boabe de struguri de cea mai înaltă calitate pe care le folosim în meșteșugirea vinurilor Negrini. **Website:** www.negrini.ro **Coordonate GPS:** 44.6434525, 24.2529369 **Lungimea totală a rutei**



Distanța rutei turistice este de 74,2 km şi are ca punct de pornire municipiul Rm.Vâlcea – Salina Ocnele Mari – Muzeul Viei şi Vinului Drăgăşani – Crama Avincis - Crama Baurer.

5.	**Durata (timp, kilometrii între obiective):** Distanţa între obiectivele turistice:   (1) Rm Vâlcea - Salina Ocnele Mari: 8,4 km (15 minute) (2) Salina Ocnele Mari – Muzeul Viei şi Vinului Drăgăşani: 49,8 km (49 minute)





(3) Muzeul Viei şi Vinului Drăgăşani - Crama Avincis: 6,3 km (11 minute)

(4) Crama Avincis - Crama Baurer: 9,8 km (15 minute)

6.	**Beneficiarii (grupuri ţintă)** pot beneficia de acest circuit toate categoriile de vârstă
7.	**Descrierea rutei (vizitare muzee, crame, servicii, etc)** Ruta turistică este de 74,2km şi are ca punct de pornire municipiul Rm. Vâlcea – Salina Ocnele Mari – Muzeul Viei şi Vinului Drăgăşani – Podgoria Drăgăşani , cramele din zonă și oportunitați de vizitare a Muzeului Memorial Nicolae Balcescu și a lăcașurilr de cult din zonă.

	Există servicii de servire a mesei atât la Salina Ocnele Mari, în oraşul Drăgăşani cât şi la unele dintre cramele prezentate. Totodată se pot face cazări la cramele vizitate în baza unei rezervări.
8.	**Transport:** autoturism, autocar, microbuz
9.	**Localităţi de tranzit: Râmnicu Vâlcea, Ocnele Mari, Drăgăşani**
11.	**Posibilităţi de agrement:** Ştrandul cu apă sărată Ocnele Mari, Salina Ocnele Mari (salina cuprinde multiple spații de joacă pentru copii, magazine de suveniruri, zone de relaxare, un cinematograf, mini-teren de baschet, pistă de carting, bar, restaurant, multe spații amenajate cu bănci și mese din lemn unde se poate servi masa); saună, teren de tenis, baschet, fotbal, vizită cramă, degustare vinuri și asociere preparate culinare, concerte şi activitaţi culturale (la cramele menţionate mai sus).
12.	**Posibilități de culturalizare:** **Mănăstirea Surpatele** este o veche mănăstire ortodoxă din județul Vâlcea. Așezată în satul Surpatele, al comunei Frâncești, la o distanță de 12 kilometri de gara Băbeni și la alti 3 kilometri de Mănăstirea Dintr-un Lemn, Mănăstirea Surpatele datează încă de la începutul secolului al XVIII-lea, aceasta fiind înscrisă în lista monumentelor istorice. Mănăstirea Surpatele este ridicată pe locul altei biserici, mai vechi, ctitorită în timpul lui Neagoe Basarab, de Tudor Drăgoescu și de fratele său Stanciu, feciorii lui Popa Frâncu și boieri din neamul Buzeștilor, undeva la începutul secolului al XVI-lea. Sursa https://www.crestinortodox.ro/biserici-manastiri/ 17 min pentru distanța Babeni-Mănăstirea Surpatele **Muzeul Memorial Nicolae Bălcescu**

	Muzeul Memorial Nicolae Bălcescu, este un complex muzeal unde vizitatorii se întorc în timp pentru a „retrăi” clipe frumoase alături de unul dintre reprezentanţii de marcă ai generaţiei paşoptiste: Nicolae Bălcescu. În cele 11 încăperi ale conacului sunt organizate două expoziţii, una dedicată familiei – înaintaşi şi urmaşi – şi alta dedicată lui Nicolae Bălcescu. În afară de conacul construit în stil brâncovenesc cu influenţe gotice şi renaşcentiste, vizitatorii mai pot vedea biserica de lemn din Gâltofani, monument istoric strămutat aici în 1974, două expoziţii de artă contemporană – lucrări executate în cadrul taberelor de pictură organizate aici – şi parcul conacului. **https://memorialulbalcescu.ro/** **30 min** distanța Băbeni- Muzeul Memorial Nicolae Bălcescu
13.	**Mănăstirea Dintr-un Lemn** este situată la aproximativ 25 de kilometri sud de municipiul Râmnicu Vâlcea și la 12 kilometri nord de Băbeni, pe valea Otăsăului, în comuna Frâncesti. Cea mai veche mărturie despre mănăstire a fost consemnată în scris de diaconul Paul de Alep, care l-a însoțit pe Patriarhul Macarie al Antiohiei în călătoriile acestuia prin Țările Românești între anii 1653-1658. El susține că un călugar ar fi găsit o icoană a Maicii Domnului în scorbura unui stejar secular. În acel moment el ar fi auzit o voce ce l-ar fi îndemnat să zidească o mănăstire din trunchiul acelui copac. Construită chiar pe locul stejarului purtător de icoană, după toate probabilitățile pe la mijlocul secolului al XVI-lea, bisericuța din lemn este lucrată din bârne groase, încheiate în coada de rândunică. Are o formă dreptunchiulară, cu absida altarului decroșată, cu o lungime totală de 13 metri, o lățime de 5.50 metri și o înălțime de aproximativ 4 metri. Este înconjurată la exterior de un brâu în torsadă, săpat în grosimea lemnului, cu un pridvor deschis, fara turlă.

	  11 min pentru distanța Băbeni-Mănăstirea Dintr-un Lemn Sursa https://www.crestinortodox.ro/biserici-manastiri/
14.	**Mănăstirea Govora** Mănăstirea Govora este un vechi așezământ monahal, amplasat la poalele dealului Coșul Mare, pe raza comunei Mihaești, la 6 kilometri distanță de Băile Govora și la 18 kilometri de municipiul Râmnicu Vâlcea. Mănăstirea constituie un monument arhitectonic medieval de o rară frumusete. Mănăstirea Govora este o mănăstire de maici cu hramul Adormirea Maicii Domnului, una dintre cele mai vechi mănăstiri din Țara Românească, precum și un monument arhitectonic medieval de o rară frumusețe. Numele acestei mănăstiri - Govora - vine de la cuvântul slavon "gavariți", care se traduce "a vorbi", "a spune", sau "izvor", "murmur de izvor", ori din dialectul traco-dac, înseamnând "adâncitură", vale cu multe izvoare. Sursa foto: internet Sursa text: https://www.crestinortodox.ro/biserici-manastiri/ **17 minute** distanța Babeni-Mănăstirea Govora
16.	Centre de Informare și Promovare Turistică:

	Centrul Național de Informare și Promovare Turistică Vâlcea: – adresă: Bulevardul Tudor Vladimirescu, nr.23, în incinta Teatrului Anton Pann, Rm.Vâlcea, 240191 – telefon: 0350521100 – e-mail: cnipt.valcea@gmail.com – facebook: Centrul Național de Informare și Promovare Turstică Vâlcea Centrul Național de Informare și Promovare Turistică Ocnele Mari: – adresă: Str. Al. Ioan Cuza, nr. 51, Ocnele Mari, Romania, 245900 – telefon: 0350435205; – fax: 0250772043; – e-mail: turism@ocne.ro; – facebook: VinolaOcnele Mari

Coordonator C.N.I.P.T. Vâlcea

Monica GHEORGHIU

Prenume, Nume	Funcția	Semnătura	Data
Întocmit: Irina Scarlaciuc	Consilier		