

**Міністерство освіти і науки України
Карпатський національний університет імені Василя Стефаника
Факультет туризму
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

ДИПЛОМНА РОБОТА

на тему:

**«Вино як елемент культурної ідентичності: аналіз еногастрономічних традицій
виноробних регіонів України»**

Виконавець:

студентка 2 курсу, групи КС-21
Спеціальності І2 «Готельно-ресторанна
справа та кейтеринг»
(Освітньо-професійна програма
«Курортна справа»)

Передерій Євгенія Олександрівна

Науковий керівник:

к.геогр.н., доц.

Мельник Надія Вікторівна

Рецензенти:

к.п.н., доц.

Загнибіда Раїса Павлівна

к.і.н., доц.

Новосьолов Олександр Васильович

Івано-Франківськ, 2025 р.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
Розділ 1.	7
ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ВИНОРОбСТВА ЯК СКЛАДОВОЇ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ.....	7
1.1. Витоки виноробних традицій на українських землях.....	7
1.2. Символізм вина в світовій культурі.....	13
1.3. Роль еногастрономії в утвердженні культури споживання вина	19
Висновки до розділу 1.	26
Розділ 2.	28
ЕНОГАСТРОНОМІЧНІ ТРАДИЦІЇ ОСНОВНИХ ВИНОРобНИХ РЕГІОНІВ УКРАЇНИ.....	28
2.1. Бессарабія – унікальність традиційності та місцеві сорти винограду	28
2.2. Закарпаття як частина виноробної культурної спадщини	333
2.3. Причорномор'я: один з найдревніших виноробних регіонів України	39
2.4. Slow Wine як новий міжнародний рух етичного та високоякісного виноробства	44
Висновки до розділу 2	48
Розділ 3	51
ВИНО ЯК СУЧАСНИЙ МАРКЕР КУЛЬТУРНОЇ ІДЕНТИЧНОСТІ УКРАЇНИ	51
3.1. Винний туризм як засіб популяризації культурної спадщини.....	51
3.2. Розвиток українського бренду через винну продукцію	60
3.3. Перспективи інтеграції українських вин у світовий контекст.....	66
Висновки до розділу 3	70
ВИСНОВКИ	72
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	Error! Bookmark not defined.

ВСТУП

Актуальність теми дипломної роботи. Наша країна має багату історію у виноробній галузі. Виноробство – велика частина української спадщини. Унікальний клімат України дозволяє виробляти вино майже у всіх регіонах країни, проте сучасними лідерами є західний і південний регіони країни. Є виноробні, історія яких сягає до дев'ятнадцятого століття, а також нові бренди, що стрімко завойовують ринок. Сьогодні в межах України виділяють три основні виноробні регіони. Найбільша територія на південному заході в районі міста Одеси, яка становить майже 50% від загальної площі, виноробні Закарпатської області, а також території на південь від річки Дніпро в районі міст Херсон і Миколаїв.

Історія розвитку культури виноробства на теренах України простежується ще з 4 століття до нашої ери. На південному березі Криму знайдені виноробні преси та інші знаряддя виготовлення вина.

Зараз особливо як ніколи потрібно розуміти, що вино – це теж частина української культури і те, що навіть один і той самий сорт винограду у різних регіонах України може в подальшому дати різний смак вина, котрий не можливо повторити десь деінде. Адже завдяки різним ґрунтам, повітрю, клімату та ще різним іншим показникам, що впливають на якість вина та винограду, саме українське вино є ще однією річчю, котрою можна пишатись українцям. Що саме українське вино є не гірше, аніж відомі вина Італії, Франції чи Іспанії.

Виноробство може стати потужним інструментом для розвитку крафтового виробництва, гастрономічного туризму, що в перспективі зможе позиціонувати Україну на ринку міжнародного туризму, підвищить її впізнаваність.

Еногастрономія є комплексним явищем, що поєднує туризм, гастрономію, маркетинг територій і культурну спадщину. Її метою є популяризація локальних продуктів харчування та напоїв через туристичні враження, що апелюють до автентичності та емоційності споживача. Вино, у цьому контексті, виконує

функцію «культурного маркера», який ідентифікує регіон і підкреслює його унікальність на глобальному туристичному ринку.

Розвиток винного туризму, або енотуризму, базується на використанні виноробних господарств, виноградників, дегустаційних залів, фестивалів та музеїв вина як туристичних об'єктів. Цей вид туризму сприяє збереженню традиційних технологій виноробства, стимулює локальну економіку, формує позитивний імідж територій і сприяє сталому розвитку сільських регіонів. Енотуризм, у поєднанні з гастрономічними подорожами, утворює сучасний трендовий напрям індустрії гостинності – еногастрономію, яка інтегрує культуру вина та національну кухню в єдиний туристичний досвід.

Сучасні тенденції розвитку еногастрономії передбачають інтеграцію винних маршрутів до туристичних кластерів, поєднання дегустацій із майстер-класами, кулінарними шоу, тематичними фестивалями та подієвими заходами. Таким чином, вино стає не лише продуктом споживання, а й засобом комунікації між культурою, історією та сучасною індустрією гостинності.

Проблематика еногастрономії, як складової культурної ідентичності та ресурсу розвитку туристичної індустрії, набула значного наукового інтересу в сучасній українській науці. Вітчизняні дослідники розглядають еногастрономічний туризм як багатовимірне явище, що поєднує економічні, культурні, соціальні та комунікаційні аспекти.

Зокрема, Іванов С. В. та Домарецький В. О. у своїх працях акцентують увагу на винному туризмі як важливому чиннику формування регіональної туристичної ідентичності та бренду територій. Басюк Д. І. досліджує еногастрономію як інтеграційний напрям у системі сучасного туризму та гостинності, що поєднує культуру споживання, традиційне виробництво і сталий розвиток сільських територій. У працях Клімова С. аналізуються соціокультурні аспекти гастрономічного туризму та його вплив на формування іміджу України як країни з розвиненою культурою гостинності. Дослідник наголошує на ролі локальних продуктів – зокрема вина – у репрезентації української культури на міжнародному рівні. Москаленко Д. М. приділяє увагу питанням стратегічного

розвитку еногастрономічного туризму, вивчає вплив інтеграції гастрономічних і винних маршрутів на диверсифікацію туристичних потоків та активізацію економічного потенціалу територій.

Серед інших українських науковців, що досліджували цю тематику, слід відзначити Любченко В., Каленську В., Шепелеву О., Жук Ю., Нагурну Н., Петліну Д., Калину Т., Штойко А. та Янченко А.-Є. Їхні праці спрямовані на вивчення структурно-функціональної моделі еногастрономічного туризму, впливу локальних виноробних практик на регіональний розвиток, а також формування культурної автентичності через гастрономічну спадщину.

Метою дипломної роботи є дослідити вино як складову культурної ідентичності України шляхом аналізу еногастрономічних традицій у провідних виноробних регіонах, виявити їхній вплив на формування регіональної самобутності та потенціал використання у розвитку гастрономічного туризму. Для досягнення поставленої мети нами були окреслені наступні завдання:

- Проаналізувати роль еногастрономії у різних регіонах України;
- символізм вина в культурній спадщині країни;
- виноробні традиції відповідно до виноробного регіону;
- традиції, що притаманні виноробним регіонами;
- еногастрономія провідних виноробних регіонів України;
- вплив міжнародного руху етичного та високоякісного виноробства на українських пошановувачів вина;
- визначити вплив вина на українську культуру;
- виникнення та популяризація винного туризму на теренах України;
- українське брендування вина;
- дослідити різноманіття вин та сучасних підходів популяризації українського вина.

Об'єктом дослідження є винна культура як складова еногастрономічної спадщини регіонів України.

Предмет дослідження є – еногастрономічні традиції виноробних регіонів України як чинник збереження, репрезентації та популяризації культурної ідентичності.

Джерелами інформації для написання дипломної роботи послужили електронні ресурси, навчальні посібники, методичні рекомендації, довідкові матеріали, наукові періодичні видання, наукові статті та дослідження, статистичні данні, що є у відкритому доступі у бібліотеці Карпатського національного університету ім. В. Стефаника та мережі Інтернет.

Для вирішення поставлених завдань використовувався **комплекс методів дослідження**: теоретичний аналіз (аналіз літератури й документів), соціологічне дослідження, аналіз відгуків, прогностичний, порівняльний, математичний, статистичний, картографічний, описовий та історичний методи, тощо.

Практичне значення одержаних результатів. Результати дослідження можуть бути використані студентами при підготовці до навчальних занять. Окремі положення можуть братись на озброєння туристичними агенціями при розробці нових тематичних туристичних маршрутів, зокрема еногастрономічного спрямування.

Наукова новизна одержаних результатів характеризує особистий внесок автора у вирішення досліджуваної проблеми. Вперше розроблена карта сортів вина Закарпаття та основні стратегії для просування українського винного бренду на міжнародний рівень

Структура дипломної роботи складається з вступу, трьох розділів, висновків до розділів, загальних висновків, списку використаних джерел. Робота викладена на 79 сторінках, з яких 67 сторінок основного тексту. Робота містить 9 рисунків, 2 таблиці. Список використаних джерел налічує 35 позицій.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ВИНОРОбСТВА ЯК СКЛАДОВОЇ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ

1.1. Витоки виноробних традицій на українських землях

Вино – це мистецтво, дотримання та створення стандартів високої культури: виноградарства, виноробства і, звичайно ж, відповідного та відповідального споживання благородних напоїв.

Упродовж багатьох тисяч років на землях, які сьогодні є територією України, місцеві жителі та колоністи були землеробами, в тому числі і виноробами. Українська земля завжди була родючою та мала великий потенціал для створення виноградників. Також великий вплив на створення та розвиток українського вина мало і географічне розташування. Карпатські та Кримські гори, вихід до двох морів, велика кількість річок та озер, родючі землі – усе це тисячоліттями було ласим шматочком для завойовників та імперій, що намагались закріпитися на українських територіях.

Витоки виноробних традицій можна сміливо шукати ще в VI-III тис. до н.е. за часів трипільської культури на українських теренах. Знаючи, що трипільці були вправними аграріями, не дивно, що вони за своїх часів робили та споживали випробували робити та споживати вино з лісового та культурного великоягідного винограду [12, с. 34].

І саме завдяки тому, що трипільська культура є однією з найстаріших цивілізацій у світі і широко поширювалась територією сучасної України, ми маємо зараз таку велику кількість виноробних регіонів. Полісся, Поділля, Наддніпрянщина, Буковина, Причорномор'я, Бессарабія – всі ці регіони є зародженням виноробства та виноробної культури в Україні.

Наступними, хто примножив вирощування винограду та виготовлення вина, були грецькі колоністи. Греки відомі всьому світу як великі поціновувачі вина, тому всюди, куди б не приходили, приносили виноградну лозу та свої методи виноробства. Через інші кліматичні та географічні умови, що

відрізняються від середземноморського, греки зазнали складнощів у вирощуванні своїх сортів винограду. Проте протягом декількох століть їм вдалось розвинути виноградарство, а згодом і виноробство [12, с. 40].

Окрім греків, не можна не згадати і скіфів, що також змогли залишити свій слід і історії виноробства на теренах України. Імовірніше за все, саме пізні скіфи займалися виноградарством. Про це свідчать знахідки у поселеннях скіфів у Криму – насінини винограду, залишки стаціонарних давилень, вирубаних у скелі, і переносних тарапанів.

Також скіфів можна вважати тими, хто показав грекам, що вино можна пити і не розбавленим, що дуже дивувало греків та називали цей процес «пити по-скіфськи». Але це не завадило грекам і собі перейняти традицію пити нерозбавлене вино [12, с. 42].

Окремої уваги варто також приділити вину у часи Київської Русі. Перші згадки про вино у русичів з'явились у літописі «Повість минулих літ» у IX с.

Хоч і всім відомо, що русичі любили напої на основі меду, пива та різних ягідних настоянок, проте після виходу на міжнародний ринок – на столах у них з'явилися і вино. А зважаючи, що тоді вина цінувались на рівні з дорогими тканинами та прикрасами, можна зробити висновок, що русичі побачили у вині золоту жилу, завдяки якій можна було б збагатитись та стати відомими на весь світ [12, с.43].

А після затвердження християнства на теренах Русі, ченці також взяли за виготовлення та використання вина. Перше церкви та монастирі закупували вино партіями для літургій. Проте згодом і самі стали його виготовляти. Вони використовували іноземний досвід, в основному у візантійських містах, для покращення садівництва та селекціонування винограду у своїх місцевостях.

Верхівка тодішньої влади та просто заможні люди заклали фундамент до розвитку винної культури України в межах Великого князівства Литовського, Речі Посполитої, а згодом і Російської імперії на теренах українських земель.

Золотою жилою для Угорського королівства у 1015 році стало Закарпаття. Лише через кілька десятків років після приєднання Закарпаття до складу

королівства світ дізнався про унікальні вина цього краю. Хоча історія показує, що місцеві взяли досвід у вирощуванні та виготовленні вина у тогочасних успішних німецьких та італійських виноградарів – це не затьмарює відомість смаку цих вин протягом багатьох століть. Варто лише згадати велику кількість згадок про львівське вино за часів Лева Даниловича з околиць Мукачєва[12, с.44-45].

Далі історія розповідає, що наступні декілька століть культуру виноробства зберігали монастирі. Вони успішно виготовляли вино з різних сортів винограду таких, як Рислінг, Бакатор, Фурмінт, Гаршлєвелю.

За часів Австро-Угорщини, Закарпаття брало досвід у різних відомих виноробних країнах, де брали посадковий матеріал та успішно впроваджували агротехнічні прийоми.

Повертаючись до Криму та Причорномор'я, варто взяти до уваги великий вплив Османської імперії на становлення винної культури цього регіону. Попри те Османська імперія була мусульманською країною, тюркологи все ж сходяться на думці, що османи не тільки виробляли вино, але й пили. «Є згадки, що нащадки греків, які вирощували виноград на тій території, допомагали османам розвивати виноробство. Також є пам'ятки про алкоголь на бенкетах та навіть у походах», – стверджує дослідник Сергій Клімов [13].

За часів панування османів на території Криму та Причорномор'ї, виноробство процвітало. Нові саджанці, розлогі виноградники, нові системи зрошення – це все давалось в знаки у вигляді відомих у християнській Європі вин під назвами «мальвазія» та «лимонія» і показувало, що османи люблять таке господарювання.

Доба козацтва також сильно вплинула на традиції виноробства. Зараз широко відомо, що козаки пили не просто горілку за заїдали її салом. Зараз все більше видаються статей про те, які ж були справжні козаки та що вони вживали у повсякденному житті. За свідченнями Шарля де Пейсонєля-молодшого, консула французького короля при дворі кримського хана, головними споживачами кримського вина, крім місцевих жителів, 1762 року були козаки

[12, с. 46-47]. Козаки любили вишукане вино і могли собі дозволити його придбання. Окрім купівлі вина, вони також успішно самі його виготовляли. Про виноградники в Батурині та Глухові, гетьманських резиденціях, писали німецькі дослідники Петер-Симон Паллас і Йоганн Гюльденштедт [12, с. 46]. Навіть після ліквідації козацтва Катериною II, козаки продовжували виробляти вино на берегах річок Ігнул, Інгулець та Дніпро щонайменше до 1791 року.

Також є згадки, що у козацьких володіннях на Дону в 1870 році росло 372000 ліз на площі 1635 гектарів, що дозволяло утримувати 7732 козацькі сім'ї. Козаки уникали низин, обирали місця поблизу водойм та джерел, засаджували схили гір.

У щоденниках Якова Маркова та Миколи Ханенка, представників козацької старшини XVIII с. можна прочитати, що на території Гетьманщини з винограду виготовляли вино та виноградну горілку [1]. Саме виноградну горілку, тобто бренді, тоді пила знать по всій імперії тому, що вона була якіснішою за пшеничну, а виготовляли її за допомогою метода дистиляції виноградного вина.

Але ж і зналася старшина на винах. Маркович на сторінках щоденників згадує більше півтора десятка найменувань виноградних вин. Він розумівся на сортах та якості вин, умовах зберігання й торговельних цінах. Часто в щоденниках трапляється «волошське вино» з південних територій сучасної Румунії, «венгерські» вина.

Розглянемо захід України в ті часи. Основним виноробним регіоном тоді була Галичина, а згодом і Поділля з центром у Заліщиках. Найбільшими виноградниками тоді були на схилах Замкової гори, на Кульпаркові, у Винниках та Личакові [12, с. 47].

Зважаючи на історичні обставини підпорядкуванню цих регіонів різним країнам, тут можна простежити за впливом різних країн на традиції виноробства. Наприклад, у Винниках на виноробство суттєво вплинули німецькі колоністи. Вони активно покращували культуру обробітку ґрунту, освоювали нові сорти винограду відповідно до клімату.

На Поділлі найактивніше виноробством займались поляки. Виноградники були розташовані у Більче-Золотому, Пилипчому, Скалі-Подільській, Мельниці-Подільській, Окопах, Борщеві, Бучачі, Дзвинячі, Милівцях, Чорткові. Ледь не половину тернопільчан можна вважати виноградарями. Найбільший виноградник у королівстві площею 34 га. Розташовувався у селі Висічка, що поблизу Борщева. Там виробляли десертний вермут, сухе столове, біле та червоне бургундське вино [12, с. 48].

Що стосується Речі Посполитої, то центром виноробства були Заліщики. Поступово село перетворювалось на місто і з часом воно стало навіть курортним. У 1755 році тут створили перший державний виноградний сад. Через рік виноградник розширився на 5 га. І додали 15 тис. саджанців. Вино традиційно зберігали у дубових бочках і скляних бутлях [12, с. 48].

Після Першої світової війни виноградники були знищені, а збереглося лише малий виноградник неподалік Румунії. Проте після заснування Інструкторату виноградарства поступово виноробство стало відроджуватись та стало культурою, що символізувала майбутнє краю. У 1929 році на Поділлі було лише близько 10 га виноградників, то в 1937-1939 роках – понад 150 га.

Сильний вплив на витоки виноробних традицій склали закордонні вина та виноробні разом з їхнім досвідом у цій сфері. На початку XVIII с. Російська імперія дуже любила різні види вина, як свого, так і закордонного виробництва. У час правління Петра I кількість виноградників на українських землях збільшилась, садження виноградників та виноробство приносило великий прибуток імперській казні [12, с. 51].

Для збільшення виробництва й зменшення імпорту вина Російська імперія виділяла кошти на виноградарство й виноробство, сприяла продажу місцевого алкоголю. В Україну масово запрошували переселенців з Європи, яким давали автономію, свободу віросповідання та звільняли від податків. Таких можливостей українцям, які хотіли вирощувати виноград на продаж, не давали.

Так у XVIII столітті в Криму й Причорномор'ї мешкали й вирощували виноград австрійці, угорці, німці, швейцарці, болгары та ін. Однак їхні зусилля

частково знищило нашість філоксери 1857 року – комахи-шкідника, від якого постраждало чимало виноградників Європи й України [16].

На момент розпаду в Російській імперії було 125 тисяч гектарів виноградників, більше половини яких належало дрібним господарствам.

Проте з приходом більшовиків та Радянського Союзу, українське виноробство стало занепадати та взагалі ледь не зникло з історії. Після філоксери українське виноградарство відновлювалося повільно. У 1920-х роках, опинившись в радянській окупації, приватні виноробні господарства поступово зникли, а місцеву еліту в Причорномор'ї та Криму, яка займалася виноробством, було знищено.

Радянська влада заснувала радгоспи (радгоспи) і виноробні заводи, які виробляли дешеве вино. У виноградарстві та виноробстві наголос робився на кількість, а не на якість. Радянська влада монополізувала весь процес виробництва та продажу алкоголю. Це підірвало тодішній потенціал України у світовій виноробній індустрії та перетворило винну культуру на невибагливий споживчий продукт [12, с. 57].

Разом із приватною власністю прихід більшовиків перекреслив усю попередню виноробну історію, ще на десятки років позбавивши українців розвивати сімейне виноробство, передаючи досвід із покоління в покоління.

Ще однією тоталітарною реформою, що понищила немало українських виноградників, стала антиалкогольна кампанія Горбачова. Причина її запровадження – рекордний рівень споживання спиртних напоїв наприкінці 1970-х років [12, с. 60].

«Сухий закон» викликав велике обурення серед населення через вирубування виноградників. Було знищено близько 30-40% кримських виноградників, через що зникли рідкісні колекційні сорти винограду. Серед радянських республік найбільше постраждали Молдова й Україна, особливо кримські й закарпатські виноградники.

На щастя, вирубували не всі виноградники. Оскільки територія радянщини була велика, чиновникам подобалися звіти, тому частину вирубування фіксували

лише на папері. У деяких місцях найстаріші виноградники були зрізані, плоди котрих вже були не придатні до виноробства, а молоді виноградники залишали й звітували про виконану роботу; в інших місцях виноградники взагалі не чіпали.

1.2. Символізм вина в світовій культурі

Культура вина майже така ж стара, як і цивілізація. Протягом всієї історії людства ми можемо знайти посилення на вино як релігійний і статусний символ, а також як фундаментальний елемент у обрядах, церемоніях і святах, як цивільних, так і священних, державних і приватних.

Червоне вино – культурна ікона, яка долає кордони та мови. Його складність і насиченість роблять його ідеальним напоєм для невеликих зустрічей, офіційних заходів і повсякденного відпочинку. Спільна пляшка червоного вина зміцнює зв'язки, розпалює розмови та створює тривалі спогади. Він символізує товариську, гостинність і любов до радощів життя.

Червоне вино має багату та захоплюючу культурну історію, яка простягається на століття та континенти. Здавна він був символом свята, традицій і релігійних церемоній у багатьох країнах. Червоне вино, окрім чудового смаку та аромату, дає змогу зрозуміти історичну, соціальну та культурну тканину регіонів, де воно виробляється та споживається.

Вино – це подарунок з високою символікою. Витоки думки про кошовність вина сягає давніх віків, коли вино було дуже важливе для людей у віруванні в богів та божеств. Вино є символом престижу, унікальності, багатства та цілісності. Значення вина: подарувати красиву пляшку в дерев'яній коробці з гравіюванням – це все одно, що подарувати кошовність у скриньці.

У 3000 році до нашої ери в Єгипті вино було відоме як «ерпі». Чорний виноград був відомий як «очі Гора», одного з їхніх богів. Вино було одним із предметів, які єгиптяни клали в царські гробниці, щоб супроводжувати їх у подорожі до загробного світу.

Ще тоді на винних посудинах вказували на етикетках місцевість і виноградники, до яких належить вино.

У Стародавній Греції та Римі були глибокі традиції та шанування вина. Це відображено в їхніх міфах, релігії, мистецтві, літературі та соціальних звичаях. Тоді вино вважалося даром богів із відповідними божественними властивостями. Це був важливий елемент релігійних свят і бенкетів [16].

У греків також була витончена літургія дегустації та пробування вина. Були знайдені стародавні посудини з написами, що описують його аромат і смак.

У грецькій філософії та поезії також багато згадок про вино та його вплив на суспільство та стан людини. Звичайно, у вина був свій бог Діоніс. Одним із способів, як стародавні греки служили своєму богу вина Діонісу, було участь у діонісійських містеріях. Це були ритуали, під час яких люди використовували інтоксиканти, щоб усунути будь-які заборони. Однак справжньою метою було знайти глибші істини, переступаючи метафоричні межі смертності. У певному сенсі діонісійські містерії були обрядом пізнання. А знання завжди було світлом, яке веде нас крізь темряву.

У римському світі вино було невід'ємним елементом повсякденного життя та символом багатства та статусу. Римляни розводили виноградники і виробляли вино у великих кількостях, і вино використовувалося як для особистого споживання, так і для торгівлі [7].

Римляни та їх широке комерційне бачення зуміли розробити оптимізовану транспортну систему для торгівлі вином. Це були «амфори» – великі глиняні глеки, які дозволяли як транспортувати, так і зберігати велику кількість дорогоцінного напою. Ця система мала значний вплив на виробництво та торгівлю вином у давнину і використовується досі.

Зв'язок між вином і релігією був постійним протягом всієї історії. У багатьох стародавніх релігіях, включаючи єгипетську, грецьку та римську, вино вважалося даром богів і використовувалося в релігійних обрядах.

У християнстві вино відіграє центральну роль у літургії як символ крові Христа в Євхаристії. Біблійні згадки про вино є численними як у Новому, так і в Старому Завітах і відображають переваги виноробних районів, таких як Кана.

В іудаїзмі кошерне вино також присутнє на релігійних святах, таких як суботня трапеза, де воно символізує спогад про божественну манну.

Зв'язок між вином і релігією є складною темою, яка демонструє, як напій був ключовим елементом у житті та культурі багатьох суспільств протягом історії.

Свята навколо вина відзначалися протягом усієї історії та продовжують увічнюватись. Одними з найважливіших з них, які повторюються в усьому світі, особливо в Середземноморському регіоні, є свята, пов'язані зі збором врожаю винограду. Ці свята відзначають початок і кінець збору винограду та виробництва вина.

Кожен регіон має власні традиції щодо виробництва та споживання вина, і багато з цих фестивалів є важливим способом відзначення місцевої культури та винних традицій. Прикладом таких фестивалів є: фестиваль вина Ла Ріоха в Іспанії, фестиваль винограду в Марино в Італії, фестиваль вина в Лімасолі на Кіпрі, Винний фестиваль Madeira Wine Festival в Португалії, фестиваль вина «Бича кров» в Угорщині, фестиваль вина в Бордо у Франції.

Якщо розглядати окремий вплив символу вина на українську культуру, то варто звернути увагу на тих, хто сформував саме виноробство на теренах сучасної України [7].

Повертаючись до часів панування скіфів, можна простежити, що вино було невід'ємною частиною ритуалів, про які розповідав Геродот.

«Жертвам Арея (бог війни в давньогрецькій міфології. – ред.) спершу вони ллють вино на голови, а потім ріжуть людей над посудиною і відносять кров на вершину купи хмизу і обливають кров'ю меч» [12].

Для скріплення присяг і договорів: «Коли скіфи складають угоди з клятвами, то роблять це в такий спосіб: наливають у великий глиняний глек вина і змішують його з кров'ю зі стегон обох, що складають угоду... Потім занурюють

у глек меч, стрілу, сокиру і дротик, і, зробивши це, кажуть багато молитов і нарешті п'ють із глека і ті, що складають угоду, і найзначніші з тих, що їх супроводжують» [12].

Так, як скіфи були войовничим народом, то зрозуміло, що кожна перемога в битві, кожен бенкет чи свято супроводжувалось вживанням вина. Також в них вважалось, що якщо ти не вбив ворога, то не заслуговуєш випити келих вина на бенкеті у вождя. Проте якщо ти вбив дуже багато ворогів – п'єш аж двох келихів, що вважалось неймовірним досягненням.

Русичі також мали традицію вживання вина, як символу скріплення договорів, налагодження конфліктів, супроводження промов та вироблення моделі мирного співіснування.

Вино завжди було важливим символом і в християнській традиції. Вино є константою в християнстві: кажуть, що це дар Божий людству, воно є на Таємній Вечері, воно символізує кров Христа та використовується в сучасних ритуалах. Загальна християнська традиція розглядає вино як дар Божий не лише через світло, яке символізує вино, але й через його символічне відношення до жертви Христа.

Символом Божої крові вино стало за часів утвердження християнства на Русі. Ченці як виробляли вино, так і споживали його. Монастирські статuti затвердили норми вживання вина, проте вино все одно стало сильною спокусою для тамтешніх ченців. В деяких текстах згадуються гучні хмільні урочистості, що влаштовували за монастирськими мурами.

За часів панування османів на теренах Криму та Причорномор'я також був присутній символ винної культури. Османи вживали вино «для хоробрості» перед боєм, щоб зменшити стрес. Також цей вид алкоголю був неодмінним напоєм при скріпленні домовленостей. А на бенкетах неодмінно носили чару для вина на поясі причепленою за пряжку [17].

В 1937 – 1939 роках вино та виноград стали символами майбутнього для Поділля. Збільшувалась територія виноградників та кількість сортів винограду. І зважаючи на такий прогрес та ціну на десертного винограду, можна було

вважати, що на винограді можна було заробити вдесятеро більше, ніж на зерні. І цей час стається велика подія для українського виноробства – відбувається фестиваль «Свято винобрання» (винозбору). На цьому фестивалі виноградарі та садівники хвалились своїми успіхами. Щороку таке свято було популярним та збирало по 8 тис. гостей.

А в 1900 році у Парижі сталась важлива подія для українського виноробства – вино «Виноробного господарства князя Трубецького» отримало медаль гран-прі з кримського винограду з-під Судака. А золото отримало вино класичне ігристе одеського Товариства виноробства Сергія Жевержєєва [12].

Вино є символом не тільки в історичному аспекті, а й в мистецтві. Наслідків вина та ідеї вина загалом достатньо, щоб виправдати його символічну присутність у мистецтві. Вино вже давно блукає як релігійний або світський символ на табличках і мозаїках стародавніх греків, єгиптян, ліванців тощо. Його популярність лише зросла в середні віки і влилася в сучасне мистецтво. Насправді існує такий зв'язок між мистецтвом і вином, що його майже обов'язково подають на будь-якому мистецькому відкритті чи виставі.

Художники та мистецтвознавці люблять проводити паралель у натюрмортах де зображено вино, а де зображено фрукти. Фрукти – це щось смачне за мить, перш ніж зіпсуватися. Він досягає піку стиглості, а потім гине. Для художників це символ короткочасності та швидкоплинності життя та нагадування про те, ким ми є як плідні істоти. Фрукти мають цікаві стосунки з вином, тому що вино створюється з фруктами. Але, як ми вже згадували, вино покращується з віком. Він зберігся значно більше, ніж людське життя, і є спадщиною праці, святкування та гарних часів. Коли фрукти та вино танцюють разом на картинах, вони створюють потужне зіставлення між ідеєю часу та зростанням.

Іншою цікавою інформацією є трактування символу вина у літературі. Вино є невід'ємною частиною людської культури вже понад 6000 років, і його значення в літературі було не менш глибоким. Протягом всієї історії вино зображувалося в літературі як символ багатства, розкоші, задоволення та

спілкування. Він використовувався для вираження різних емоцій, таких як любов, радість, смуток і відчай, а також для позначення різних цінностей, таких як гостинність, щедрість і товариськість. Вино також використовувалося як метафора життя, смерті та стану людини.

Грецькі драматурги часто використовували вино як символ надмірності, безладу та ірраціональності, а також духовної трансцендентності та божественного натхнення.

У середньовічній літературі вино часто зображувалося як символ християнського таїнства і спокути. Святий Грааль, який був чашею, яку використовував Ісус Христос під час Таємної вечері, часто асоціювали з вином і, як кажуть, мав чудодійну силу. Вино також використовувалося як символ крові Христа, яка була пролита за спасіння людства.

У літературі епохи Відродження вино стало символом італійської та французької аристократії, яка була відома своїми пишними банкетами та дегустаціями. Вино також використовувалося як символ життєвих насолод, таких як любов, музика та поезія. Вільям Шекспір часто використовував вино як символ кохання, зваблення та зради, а також швидкоплинності життя.

Вино також використовувалося як центральна тема в літературі, де воно служило каталізатором для дії та розвитку характеру. У творі Ернеста Хемінгуея «І сходить сонце» вино постійно присутнє, представляючи гедоністичний спосіб життя Втраченого покоління, а також порожнечу та розчарування Європи після Першої світової війни.

У стародавньому Китаї, наприклад, вино вважалося невід'ємною частиною конфуціанського ритуалу гостинності та використовувалося для зміцнення соціальних ієрархій і стосунків. У японській літературі саке, різновид рисового вина, використовувався як символ традицій, дисципліни та честі, а також як символ швидкоплинності та непостійності життя.

У західній літературі вино асоціюється з різними соціальними класами та групами, залежно від історичного та культурного контексту. У середні віки, наприклад, вино вживалося переважно аристократією та духовенством, і воно

часто асоціювалося з релігійним ритуалом і таїнством. В епоху Відродження вино стало більш доступним, його вживали як середній клас, так і аристократія, але все ще вважалося предметом розкоші. У сучасну епоху вино стало більш демократизованим, і його споживають люди будь-якого соціального походження та класів, але все ще асоціюється з вишуканістю та вишуканістю.

1.3. Роль еногастрономії в утвердженні культури споживання вина

Еногастрономія – це не лише низка правил вживання вина із їжею, це справжня культура витонченості смаку і справжнє мистецтво, яке уявляє собою багатий букет складових у різних поєднаннях, мистецтво, яке приносить унікальний досвід та емоції. «Ено» у перекладі з латині означає «вино», а «gastronomy» – «культура прийому їжі». Розуміння гармонії їжі та напоїв виховується досвідом та вивченням безлічі складних правил [22].

Еногастрономія сильно пов'язана з тим чи іншим регіоном світу. Так як навіть в одній країні є різні варіанти однакових за назвою страв, еногастрономія також може відрізнитись від регіону до регіону. Так само, як і географічні зазначення, еногастрономія відіграє фундаментальну роль у територіальному розвитку. Завдяки еногастрономії регіони та суспільства можуть створювати свою ідентичність, зміцнювати свої звички та звичаї, рятувати свої вірування, зберігати свій фольклор, а також передавати ці цінності майбутнім поколінням.

Всесвітня туристична організація (UNWTO) визначає гастрономічний туризм як особливу категорію, що має важливий потенціал з точки зору доданої вартості та диверсифікації туристичної пропозиції (UNWTO, 2023). Підходячи до туристичного досвіду, пов'язаного з їжею та супутніми продуктами, гастрономічний туризм має весь потенціал для взаємодії з продуктами із географічними зазначеннями, посилюючи пропозиції для відвідувачів і місцевих споживачів

В цей ж час еногастрономічний туризм визначають як підтип гастрономічного туризму, метою якого є відвідування виноградників, виноробень, дегустація, споживання та/або придбання вина, часто біля джерела або поблизу нього.

Еногастрономія складається з акту поєднання їжі та вина з метою оцінки найкращих смакових характеристик обох. Еногастрономія означає мистецтво поєднання кухні та підвалу, тобто вміння вибирати вино для супроводу певної страви. Еногастрономічний процес передбачає поєднання вина та їжі, у якому вони вирівнюються з урахуванням однакового рівня інтенсивності та якості, щоб вони об'єдналися та стали сукупністю цілого. Вино може покращити трапезу, особливо якщо між ним і їжею є сумісність. Еногастрономія дозволяє ідентифікувати звичаї та традиції, пов'язані з індивідуальною уявою, шляхом зв'язку значень, вираження відмінностей і подібностей, вірувань і почуття приналежності; часто він не виявляє себе відчутним чином, тому що він сповнений культурних знаків і соціальних проявів.

Еногастрономія сприяє територіальному розширенню, оскільки вона відновлює та цінує територіальні традиції, поширює продукти та послуги, цінує виробників, ідентифікує виробництво, висвітлює суспільно-історичний процес, розкриває особливості місця та представляє спосіб життя, який стає визнаним суспільствами та ринками які діють у глобальних масштабах.

Поєднання регіональних вин із регіональними стравами є чудовим методом створення моделі поєднання регіональних страв. Просування цієї моделі гармонізації сприяє кращому туристичному досвіду та стимулює циркулярну економіку в туризмі. Оскільки це регіональні продукти, їх виробляють і продають компанії та окремі особи в регіоні. Ця близькість між місцем виробництва та споживання створює більш ефективний, екологічно правильний, соціально справедливий продукт і дозволяє туристам відчути якісні місцеві продукти.

Під час дегустації стимулюються п'ять почуттів: дотик, нюх, зір, слух і смак. Еногастрономічні стратегії поєднання сформульовані для посилення

позитивних аспектів їжі та вина та створення специфічного та збалансованого сенсорного задоволення. Гарне поєднання може бути результатом їжі та/або напоїв, які мають багато спільних хімічних компонентів.

Вважається, що в процесі поєднання спочатку визначається меню або страва, а потім відбувається вибір вина, а перед цим вибором проводиться аналіз органолептичних характеристик компонентів страви. Оцінюються аромати та смаки, а також стійкий післясмак у роті, який приваблює та впливає на наші органи чуття, такі як запах або смак, у цих аспектах, тіло та вага їжі, жир, гіркота, кислотність та солодкість. Ароматична схожість у поєднаннях їжі та напоїв змінює рівні сприйняття, гармонії, однорідності та складності поєднання.

Основа їжі та вина є одним із кількох пов'язаних елементів, які впливають на відчуття текстури. Танін, спирт, витримка дуба та фруктовий екстракт є додатковими елементами, які впливають на відчуття текстури у вині. Основними елементами, які впливають на текстуру їжі, є жир у їжі, тип білка та спосіб приготування.

Науковці Харрінгтон і Хаммонд розглянули зв'язки, які призводять до відчуття текстури їжі та вина, та їхній вплив на сприйняття поєднання [30]. Дослідження оцінювало поєднання жиру та таніну. Ці два елементи тісно пов'язані з відчуттям тіла у вині та їжі. Поєднання їжі «тіло-до-тіла» та жиру та таніну є багатим на традиції та створює відчуття гармонії між їжею та вином. Ці взаємозв'язки вказують на своєрідний зв'язок інь і янь між усім тілом у вині та комбінацією елементів, що входять до страви.

Як приклад еногастрономії та її вплив на культуру споживання вина наведемо країну Бразилія. Загальне виробництво винограду в Бразилії між 2020 і 2021 роками склало 1 697 680 тонн, площа якого становить 75 007 га, що є невеликою площею, враховуючи потенціал країни. Бразильські вина зазнали значних змін протягом останніх двох десятиліть у процесі, який поєднував оцінку місцевого едафокліматичного потенціалу та зосередженість на якісних винах відповідно до початку та еволюції визнання географічних показників.

Емпіричним фокусом для дослідження були три винні географічні зазначення (ГЗ), розташовані в Ріо-Гранді-ду-Сул (RS), на крайньому півдні країни (рис. 1.1): Vale dos Vinhedos і Farroupilha, в Serra Gaúcha, і Campanha Gaúcha, на західному кордоні держави. Вибір мав на меті поєднати репрезентативність і різноманітність для аналізу. RS є основним виробником винограду та вина в Бразилії, відповідаючи за 80% виробництва, яке значною мірою зосереджено в Серра-Гауча. DO Vale dos Vinhedos було обрано через його важливість і траєкторію, оскільки це було перше вино DO в Бразилії та вже було визнано географічним показником у 2002 році, будучи першим GI в Бразилії. Farroupilha було обрано через його особливість і обсяг: це ГЗ для продуктів, виготовлених з винограду москато, і, хоча він був визнаний лише в 2010 році, у 2022 році він уже мав понад 1 мільйон пляшок із печаткою. Campanha Gaúcha було найпопулярнішим першим ГЗ високоякісних вин за межами Серра-Гауча та представляє регіон із чітким історичним та гастрономічним профілем; незважаючи на недавній розвиток виноградарства, цей регіон уже забезпечує понад 31% виробництва вина в Бразилії [28] (Рис.1.1).



Рис. 1.1. Виноробні регіони Бразилії

*Джерело: [28].

Бразильська кухня сформувалася в результаті змішання корінних, африканських і європейських культур. Через місцеві продукти, а також у введення продуктів і звичаїв кожного народу, протягом багатьох років були включені нові методи приготування, змішування інгредієнтів, моральні та релігійні правила, місцеві аспекти його географії, соціальні та політичні аспекти. На півдні країни регіональна гастрономія – це сукупний продукт, який виділяється в різних регіонах, у репрезентативних етнічних групах, від колонізації до наших днів. Кухня гучно представлена різними етносами: португальською, іспанською, італійською, уругвайською, німецькою, французькою, африканською, азорською або багатьма іншими, які позначили населення регіону.

Кожне географічне зазначення має свої правила виробництва та обробки своїх вин. Наприклад, візьмемо до уваги вина, які вважаються найбільш символічними та репрезентативними для кожного регіону. У DO Vale dos Vinhedos були обрані вина Шардоне та Мерло. Вина DO Chardonnay виробляються з принаймні 85% Шардоне, мають солом'яно-зелений або світло-жовтий колір, з виразними нотами сорту Шардоне (наприклад, тонкий ананас) і, зрештою, з нотами прянощів, отриманих з деревини (дуб) [28]. Смак тонкий, тонкий та освіжаючий, середньої кислотності, середньої міцності та структури, середньої/тривалої стійкості. DO Vale dos Vinhedos' Merlot виготовляється не менше ніж з 85% сорту, має темно-рубіновий колір, з інтенсивним фруктовим ароматом, характерними нотками сорту (малина та ожина), присутність нот дуба, тонкий рослинний відтінок [28]. Збалансована кислотність і алкоголь, хороша структура – виділяються гармонія цілого та інтеграція смаків.

Основною характеристикою ГЗ Farroupilha є мускатні сорти, які надають виразної відмінності з точки зору аромату та смаку продуктам. До уваги було взято ігристе вино Moscatel, визнане на міжнародному рівні за якість продукту, і біле вино Moscato. Біле вино Moscato має солом'яно-жовтий колір із зеленуватими нотками середньої інтенсивності. Аромати включають характерні для цього регіону ноти тропічних фруктів, таких як папайя та маракуйя, стигла

груша, білі квіти, садові трави та мед. Вина мають чіткий смак з вираженою ніжною кислинкою, яка надає вину відчуття свіжості. При виготовленні з сорту Moscato Giallo вино має меншу кислотність і трохи більш виражені квіткові та пряні ноти завдяки досягнутому рівню дозрівання та більшій ароматичній інтенсивності винограду цього сорту.

Campanha Gaúcha має різноманітний асортимент вин та ігристих вин у ГЗ, з особливим акцентом на червоних винах [28]. Були відібрані червоні вина таннат і каберне совіньон і біле вино совіньон блан. Таннат є одним з найвидатніших вин: в умовах біому Кампанья-Гауча, особливо клімату та ґрунту, цей виноград має відмінне фенольне дозрівання, що призводить до вино з інтенсивним кольором, з помітними танінами, гарною якістю, хорошою кислотністю, потужним, і навіть може витримуватися довше, коли він набуває високої складності аромату та смаку.

Іншим сортом, який добре виражений у ГЗ Campanha Gaúcha, є Каберне Совіньон, який має яскравий відтінок, світло-рубіновий колір, запах середньої інтенсивності, що виділяє ноти стиглих фруктів (без присутності нот овочів чи зеленого перцю) і нотки смородини, вина м'які, з помірною/низькою кислотністю, з гарним тілом і об'ємом.

Представляючи білі сорти, Совіньон Блан має переважаючий колір солом'яного або світло-жовтого. В ароматах тропічні ноти фруктів, з маракуйєю і тонкими рослинними нотами. Як головна особливість, помірна кислотність, молоді вина та збалансований смак.

Вино Шардоне, важливе вираження терруару Vale dos Vinhedos, з тонким, делікатним та освіжаючим смаком, має середню кислотність, середнє тіло та структуру, середню/тривалу стійкість, тому, враховуючи місцеву гастрономію, засновану на італійській кухні, ми можемо визначити гарну гармонію між стравами, які дарують м'якість смаку [28]. Їжа з м'яким смаком, але з присутністю олії, оливкової олії або навіть сиру ідеально підходить для поєднання з білим вином Шардоне.

Merlot від DO – це м'яке та оксамитове вино в роті, легке на смак, ідеальне для поєднання зі стравами, які мають смаки, що доповнюють їх кислотність. Це добре структуроване вино зі збалансованою кислотністю та алкоголем. Інтенсивний фруктовий аромат, характерні нотки, що відносяться до гармонії з ароматними стравами, з присутністю приправ. Страви на основі томатного соусу, такі як паста, похідні, такі як соус Болоньєзе, соус з в'ялених томатів, ідеально підходять до вина Merlot DO. Ми можемо визначити чудове поєднання між вином і сосисками, чашкою та селямі, а також гармонію з більш пісним м'ясом, у цьому випадку куркою, білим м'ясом, але завдяки процесу смаження воно досягає хорошої концентрації смаку завдяки своєму копчення, так само, поєднання смаженої ковбаси, що гармонує з присутністю дуба у вині. Червоне м'ясо, таке як реберця і стейк з філе, також добре гармонує з мерло [28].

Різновид москато в ГЗ Фаррупільї свідчить про унікальну та відмінну еногастрономію [28]. Місцева гастрономія віддає перевагу деяким поєднанням, хоча це вино з хорошим потенціалом для страв світової гастрономії. Однією з головних характеристик вин Moscatos, безсумнівно, є аромат, нотки тропічних фруктів, таких як папайя та маракуйя, стигла груша, білі квіти, садові трави та мед, характерні для винограду цього сорту в Farroupilha.

Еногастрономія в цьому випадку надається перевагу, коли їжа нагадує вино, з характеристиками свіжості, легкості, балансу смаку, страви з невеликою сумішшю елементів і приправ. Добре поєднується вино з полентою брустолада, картопляним майонезом, колоніальним хлібом і стравами, які мають більш солодкі смаки, такі як кабачковий торт, солодка картопля та карамелізований кабачок.

Безпомилкова солодкість Moscatel ГЗ Farroupilha з нотами меду, свіжих тропічних фруктів, домашніх трав і гвоздики. Ідеальним поєднанням ігристих і солодких вин зазвичай є десерти. Оцінюючи регіональні страви, відповідне поєднання визначається між такими стравами, як гарбуз і карамелізована солодка картопля, і солодощами, такими як хліб grostole і виноградна кука [28].

Еногастрономія Campanha Gaúcha виділяється як якістю вина, так і своєю гастрономією, пов'язаною з її культурою та традиціями. Вино Совіньйон Блан – легке, свіже, веселе вино з помірною кислотністю. Його ідеальне поєднання – біле м'ясо, птиця, морепродукти, салати, овочі та бобові. Спостерігаючи за регіональною кухнею Campanha Gaúcha, повною приправ і сильних смаків м'яса, можна помітити, що місцеві страви не гармоніюють або погано гармонують з вином сорту Совіньйон Блан.

Нарешті, Tannat є одним із найбільш символічних вин Campanha Gaúcha, і воно ідеально поєднується з регіональною гастрономією. М'ясо, особливо смажене або тушковане, повністю поєднується з вином Tannat. Контраст між соковитістю та жиром яловичини, овець або баранини з танінами вина ідеально збалансовані у смаку [28].

Висновки до розділу 1.

Сьогодні вино продовжує залишатися соціальною, культурною, мистецькою та гастрономічною рушійною силою. Його виробництво та споживання значно зросли, з'явилися нові регіони виробництва та збільшився попит на високоякісні вина.

Територія сучасної України була і продовжує бути територією з насиченою історією виноробства. Завдяки своєму географічному розташуванню, клімату та ґрунту ця територія була гарним місцем для різних народів, що жили тут в давнину, для вирощування винограду та подальшого виготовлення вина. В ході плину історії та зміни влади на тернах сучасної України, зараз ми маємо змогу насолоджуватись великим різновидом вин та пишатись тим, що українські вина є не гіршими за закордонні.

Культура вина існує з нами тисячоліттями, і сьогодні вона жива, ніж будь-коли. Вино досі присутнє як релігійний символ, символ свята та об'єднуючий

елемент традицій і звичаїв, не забуваючи про його важливість як рушійної сили економіки в багатьох регіонах світу.

Популяризація схеми поєднання вина та локальних страв сприяє кращому туристичному досвіду та стимулює циркулярну економіку в туризмі. Оскільки це регіональні продукти, їх виробляють і продають компанії та окремі особи в регіоні. Ця близькість між місцем виробництва та споживання створює більш ефективний, екологічно правильний, соціально справедливий продукт і дозволяє туристам спробувати якісні місцеві продукти.

Вина з географічним показником і місцева кухня є гранями одного цілого, і їх взаємодія має повний потенціал, щоб стати туристичним продуктом, допомагаючи зберегти та зміцнити місцеву самобутність і місцевий розвиток.

РОЗДІЛ 2.

ЕНОГАСТРОНОМІЧНІ ТРАДИЦІЇ ОСНОВНИХ ВИНОРОБНИХ РЕГІОНІВ УКРАЇНИ

2.1. Бессарабія – унікальність традиційності та місцеві сорти винограду

Виноробний регіон Бессарабія в Україні Бессарабія – це історичний і культурний регіон на південному заході України, який розташований між річками Дністер і Дунай, а також виходить до Чорного моря. Цей багатий і красивий край відомий давніми традиціями фракійського та грецького виноробства. Більшу частину Бессарабії займають просторі степи, наповнені ароматами різноманітних трав, висушених спекотним літом. Однак протягом року клімат тут досить вологий, з м'якою зимою. Навесні тут часто бувають тумани і хмари, а літо, як правило, тривале, жарке і сухе, з максимальними температурами +36°C.

Бессарабія славиться своєю різноманітністю сортів винограду, які гарно ростуть в місцевому кліматі та ґрунті. Одним з найпопулярніших сортів є Фетяска Неагра (Fetească Neagră), який дає на виході вино з глибоким червоним кольором і виразними фруктовими ароматами [7].

Ще одним видатним сортом є Ркацителі (Rkatsiteli), який дає біле вино з приємними кислинками та ароматами цитрусових.

В Бессарабії можна виокремити кілька виноробних регіонів, які відомі своєю винною продукцією: Котнул та Кагул [13].

Котнул – цей регіон славиться червоними винами, зокрема Фетяска Неагра, які часто мають комплексний смак з нотами чорної смородини та спецій.

Кагул – це місце, де вирощують Ркацителі, а також чудові сорти білого винограду, такі як Совіньйон Блан і Шардоне. Вина цього регіону славляться своєю свіжістю та багатством ароматів.

Таблиця 2.1

**Цінова політика для сортів винограду Фетяска Неагра, Ркацителі,
Совіньйон Блан та Шардоне в Україні станом на квітень 2025 року**

Сорт винограду	Ціна за саджанець (грн)	Ціна за 1 кг винограду (грн)	Ціна за пляшку вина (грн)
Фетяска Неагра	Дані відсутні	Дані відсутні	306–2 698
Ркацителі	130-170	19	Дані відсутні
Совіньйон Блан	89-130	Дані відсутні	300-700
Шардоне	87-151	Дані відсутні	135-1700+

*Джерело: [4,18].

Еногастрономія – це мистецтво поєднання вина з їжею. Еногастрономія здобула свою популярність завдяки інфлюенсерам Instagram та інноваціям як від виноробень, так і від ресторанів. Вона використовує частину навичок сомельє та розширює їх у нову власну лігу, завдяки цьому вона стала життєздатною кар’єрою, яка вимагає величезної кількості знань і досвіду, щоб стати одним із найкращих [28].

Зосереджуючись виключно на поєднанні між келихом шампанського або келихом вина з різними кухнями, стравами та стравами, допомагаючи вам знайти ідеальне ігристе вино чи вино, яким ви зможете насолоджуватися першою, основною стравою та десертом, або пропонуючи нову пляшку до кожної страви, або знаходячи ідеальний баланс для гармонії протягом усього обіду.

Існують три типи поєднання: за подібністю, за контрастом та регіональне [28].

Під час поєднання за подібністю враховуються подібні характеристики страви та вина, починаючи з ароматів, смаку, текстури, ваги та закінчуючи інтенсивністю, солодкістю та кислотністю. Подібні сполуки їжі та вина стають більш інтенсивними, а суперечливі смаки нейтралізуються, створюючи бажаний гастрономічний баланс. Гарний приклад – шоколадний десерт та портвейн. У цьому випадку солодке вино доповнюється солодким десертом, насичене вино – не менш насичений та приємний десерт.

Яскравим прикладом контрастного поєднання є сирна дошка та біле вино вираженої кислотності, що зменшить жир і очистить смак. У цьому випадку жирність сирів, на відміну від вина з вираженою кислинкою, дасть потрібний баланс. Проте, якщо обирати насичені сири або сир з блакитною пліснявою, тоді можна сміло обирати портвейн або вино з солодких сортів винограду. У цьому поєднанні протиставлення солоності та інтенсивності смаків сирів з солодкістю та складністю аромату насичених вин. Ще однією контрастною парою є страва з лосося та ігристе вино з освіжаючою кислинкою [22].

Регіональне ж поєднання враховує походження страви і добре поєднуються з вином, виробленим у тому ж регіоні. Крім того, якщо виробники мають один і той самий теруар і мають якісь домовленості з іншими виробниками в тому регіоні, то, швидше за все, страви та вина будуть добре поєднуватись між собою.



Рис. 2.1 Карта сортів вина та винограду, що виробляється та вирощується в Бессарабському регіоні

*Джерело: власна розробка автора

Одним із найбільш відомих виноробень Бессарабського регіону є SHABO. Ця виноробня, заснована в 2003 році, є сімейним бізнесом сім'ї Іукурідзе грузинського походження. Тут давні традиції грузинського виноробства пов'язані з більш ніж 2000-літньою винною спадщиною Бессарабії та впливом швейцарських колоністів, які заселили цю землю на початку 19 століття. SHABO виробляє тихі та ігристі вина, бренді та виноградну горілку. Технологічно він дорівнює або навіть перевершує багато провідних європейських виноробних заводів. Центр культури вина SHABO є одним із найвідоміших туристичних об'єктів регіону. Село Шабо відоме місце оздоровлення ще з кінця XIX століття, поки по всій Європі розпочалась мода на SPA-курорти. Навіть Леся Українка та композитор Микола Лисенко гостювали на дачі Єлизавети Тардан, що була онучкою засновника та голови місцевої швейцарської комуни Луї Тардана [16].

Виноградники SHABO лежать між Чорним морем і Дністровським лиманом. Ця територія займає 1200 гектарів власних плантацій, де ростуть 20 сортів винограду: Каберне Совіньйон, Каберне Фран, Мерло, Шардоне, Ркацители, Сапераві, Тельті Курук, Піно Грі, Піно Нуар, Рейнський Ріслінг, Совіньйон Блан та інші.

Вина SHABO отримали понад 500 нагород від Mundus Vini, IWC тощо. У 2021 році вони отримали перші золоті медалі в Україні від Decanter Wine Awards за Chardonnay Grande Reserve 2015 та Cabernet Grande Reserve 2017. Вина SHABO можна знайти в ресторанах Мішлен у Парижі та Лондоні та в Музеї вина Бордо. З 2012 року вони експортуються в 20 країн Європи, Північної Америки та Азії [16].

Виноробня «Колоніст» є однією з провідних бессарабських виноробень нової хвилі [12]. Засновником виноробні був болгарський колоніст, звідки й пішла назва самої виноробні. Зараз нею керує нащадок засновника – Іван Плачков. Основна ідея виноробні – показати, завдяки соціально-економічного проєкта, потенціал краю, землі та людей. Виноградники Колоніста розташовані на південно-західних схилах найбільшого в Україні прісноводного озера Ялпуг і отримують подвійну кількість сонячного світла, відбиваючись на поверхні озера.

Саме завдяки Івану Плачкову сорти винограду української селекції Одеський чорний та Сухолиманський білий стали всесвітньовідомим. Окрім цих сортів винограду тут також вирощують Шардоне, Рислінг, Каберне Совінйон та Мерло. Близькість до води та схил створюють сприятливий мікроклімат, а вітри, що продувають виноградник, допомагають лозам менше хворіти [17].

Виробляють вино за класичною технологією, з річною витримкою на осаді. Також для вдосконалення процесу виноробня придбала тангенційний керамічний фільтр, що дозволяє відфільтровувати вино, абсолютно не шкодячи його ароматиці та смаковим властивостям. У процесі використовують виключно французькі бочки – барики.

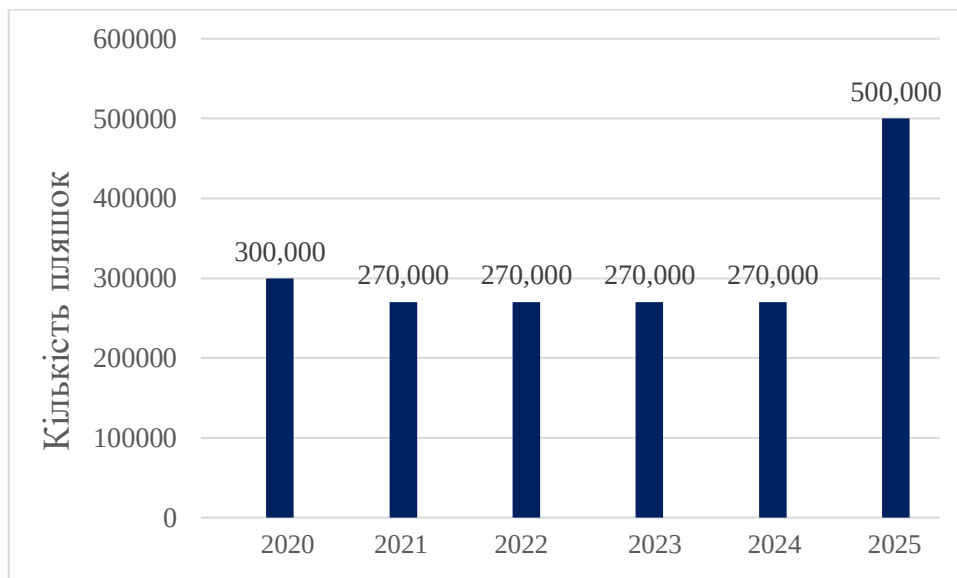


Рис. 2.2. Обсяги виробництва вина «Колоніст» 2020-2024. 2025 – прогнозований

*Джерело: [5, 15]

Leleka Wines – новий бренд, створений українською компанією з імпорту та виноробства Wine Discovery Selection. Бренд назвали на честь лелеки, який в Україні вважається символом родини та добробуту. Виноградники, з яких Leleka Wines закуповує виноград, розташовані в долині річки Когильник, на її південному схилі. Процес вирощування винограду повністю контролюється виробником. Запуск Leleka Wines був надзвичайно успішним, але війна стала потрясінням. Склад компанії під Києвом зруйнований російськими

бомбардуваннями в перші дні вторгнення. Проте більша частина урожаю Leleka 2021 року вже була розлита в пляшки, і 2022 рік мав бути дуже перспективним.

Вони вирощують такі сорти, як Шардоне, Піно Грі, Мерло, Каберне Совіньйон, Совіньйон Блан, Одеський чорний. А вік лоз складає від 15 до 17 років.

Окремої уваги заслуговує і Villa Tinta (минула назва «Винхол Оксамитне»). Великий завод розташований у степах Бессарабії, що створює специфічний теруар – це степ зі схилами, суглинкові ґрунти із вкрапленнями піску, тобто чорнозему майже нема. Тому можна зрозуміти, що в посушливий сезон виноградній лозі буває важко, а ягоди починають сохнути через нестачу вологи. Проте в сезоні з оптимальною кількістю опадів тут отримують першокласні кондиції винограду, щоб можна було отримати найкращі, насичені та повнотілі вина [12].

Цікавим фактом цієї виноробні є те, що виноград тут збирають вручну. В окремі сезони тут працюють близько двохсот людей. А поруч виноробні розташоване історичне шато графа Давидова. Проте зараз шато можна побачити лише на етикетках вин Villa Tinta.

Фішками виноробні є притаманні сорти цього регіону – Одеський чорний та Сухолиманський білий. Проте тут люблять експериментувати з сортом Одеський чорний. З ним тут працюють в різних варіаціях: виробляють вина, що витримуються у дубових бочках, а також купажі. Популярним варіантом серед таких вин є поєднання з Каберне Совіньйон, що в смаку дає цікаві нотки смородини [13].

2.2. Закарпаття як частина виноробної культурної спадщини

Закарпатський виноробний регіон – найзахідніший регіон України, традиційний регіон виноградарства та виноробства. Першим документом, у якому згадується виноград Закарпатського виноробного краю, є дарча грамота угорського короля 1093 року, згідно з якою село «Севлюш» (у

перекладі «виноградне село») передається ченцям. Однак археологи повідомляли про те, що слов'янські племена вирощували виноград на цих землях і раніше.

Таблиця 2.2

**Орієнтовна собівартість вирощування винограду на 1 га
(2024 рік, Бессарабія)**

Витрати	Орієнтовна сума (грн/га)	
Посадковий матеріал (саджанці)	50 000 – 70 000	Залежить від сорту; близько 1000 саджанців на гектар.
Шпалера (стовпчики, дріт)	100 000 – 120 000	4 км дроту (≈30 000 грн) та 400 стовпчиків (≈80 000 грн)
Підготовка ґрунту та посадка	10 000 – 15 000	Викопування ям, внесення добрив, посадка саджанців
Добрива та засоби захисту рослин	20 000 – 30 000	Включає добрива (≈3 000 грн) та засоби захисту від хворіб та шкідників
Полив (краплинне зрошення)	40 000 – 60 000	Встановлення системи зрошення; критично важливо в умовах посухи
Робоча сила (догляд, обрізка)	30 000 – 50 000	Залежить від обсягу робіт та вартості праці в регіоні
Збір урожаю	15 000 – 25 000	Витрати на збір та первинну обробку винограду
Транспорт та зберігання	5 000 – 10 000	Доставка врожаю до місця переробки або зберігання
Амортизація техніки та обладнання	10 000 – 15 000	Враховується часткова амортизація техніки, що використовується в процесі
Інші витрати	5 000 – 10 000	Адміністративні витрати, сертифікація, непередбачувані витрати
Загальна собівартість	285 000 – 405 000	Залежить від сорту, технологій та умов вирощування

*Джерело [2, 24].

Маючи усталену традицію виноробства понад 2000 років, Закарпатський виноробний регіон тепер відновлює свій статус виноробного регіону після тривалої стагнації часів Радянського Союзу. Комуністичний підхід до економіки вихваляв кількість над якістю, що закінчилося антиалкогольною кампанією та знищенням виноградників у 1980-х. Сьогодні в Закарпатському виноробному

регіоні активно закладаються нові виноградники та з'являються нові виноробні [12].

Теруар Закарпатського виноробного регіону вважається найкращим для створення ароматних білих, переважно сухих вин. Але клімат змінюється, і червоні сорти, такі як Піно Нуар, Каберне, Мерло, Блауфранкіш та інші, також добре почувуються.

Клімов С., автор книги «Нерозказана історія українського виноробства», стверджує: «Одна із проблем виноградників Закарпаття – велика кількість різноманітних сортів, висаджених на одній ділянці. Нерідко самі винороби не знають, де що росте. Так історично склалось, що на закарпатських виноградниках через те, що їх саджали в різні часи різні люди (як за радянської влади, так і в перехідний період), не завжди дотримувались сортового складу, і дуже часто на одному гектарі можна побачити кілька сортів вперемішку: що привозили, те й садили» [12].

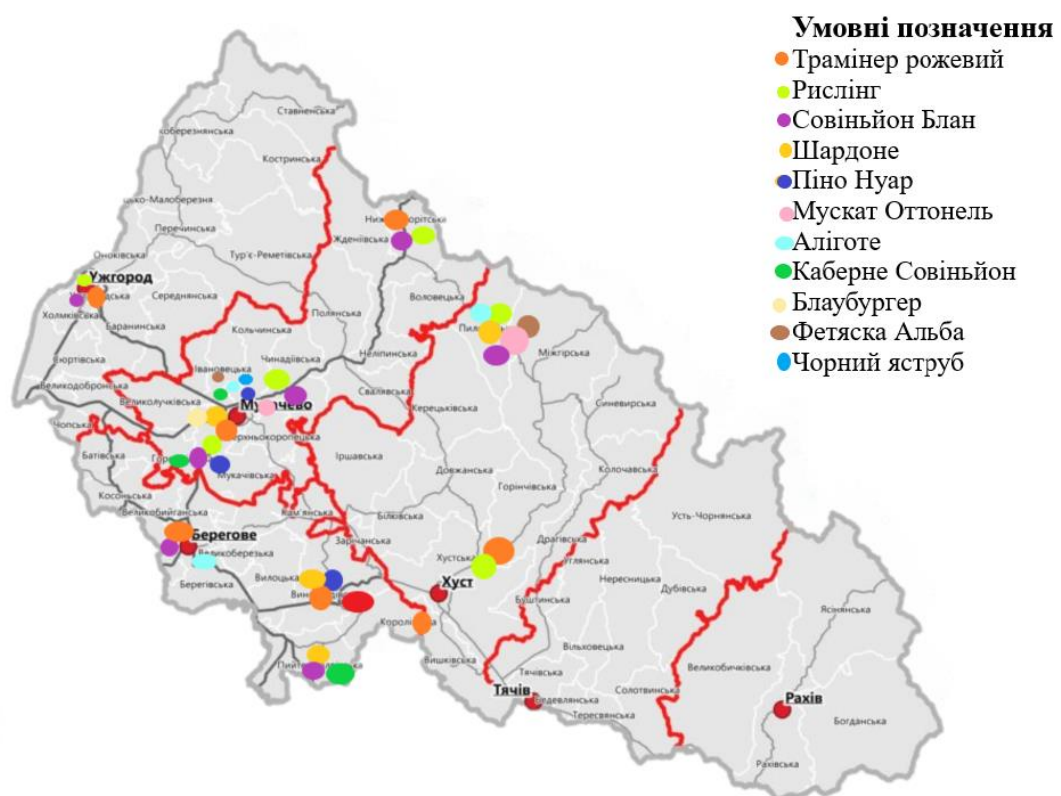


Рис. 2.3 Сорти винограду, що вирощуються в Закарпатті.

*Джерело: власна розробка автора.

Однією з найвідоміших виноробень Закарпаття є «Шато Чизай». Виноробний комплекс «Шато Чизай» був заснований у 1995 році в урочищі Чизай поблизу міста Берегово на Закарпатті. Дана виноробня має глибокий зв'язок із місцевою давньою традицією виноробства, будучи побудованим на місці історичної виноробні з 17 століття посеред виноробної долини під назвою Чизай. Культура виноробства унікальна тим, що під час історичних перипетій увібрала у себе угорські, італійські, австрійські та навіть радянські традиції [19].

Площа виноградників становить 272 га на чудових територіях Закарпаття. Теруар розташований на трьох ділянках, на пагорбах. Місто Берегове, Мала Гора – площа 70 га, 280 тис. саджанців. Мукачівський район, село Завидово – площа 81 га, 324 тис. сіянців. Іршавський район, село Мидяниця – площа 121 га, 484 тис. саджанців. Щільність посадки винограду становить від 3 до 4 тис. лоз на 1 га. Це більше мільйона кущів. На сьогоднішній день культивується 14 сортів винограду: Трамінер рожевий, Рислінг Рейнський, Мускат Оттонель, Каберне Совіньон, Мерло, Піно Нуар, Піно Блан.

Виробництво досягає 1,6 млн пляшок на рік. Для витримки вина використовують 120 дубових бочок з французького та угорського дуба [12].

Іншою відомою виноробнею Закарпаття є бренд «Ursta Wine» та вина Шимегі.

Плантації даної виноробні розташовані в урочищі Мала Гора, що неподалік Берегова, в селі Великі Береги. Власником є Іван Урста, що вже понад 30 років засаджує саджанцями виноградник. Взимку чоловік обрізає пагони, весною живить ґрунт добривами, літом бореться зі шкідниками. Щоосені Іван разом зі своїми працівниками збирає до 50 тонн винограду, з яких робить вино під брендом «Ursta Wine» [14].

На його землі росте понад 34 тис. кущів різних сортів винограду – це і Каберне Совіньон, Рислінг Рейнський, Шираз, Мускат Оттонель, Сапераві Північний та інші [8].

На висоті 250 метрів над рівнем моря віє вітер з Карпат, поряд з плантаціями родини Шимегі тече річка Боржава та височіє гора Стій – найвища

вершина масиву Полонина Боржава – там сніг лежить до середини травня. Сам Іван Урста каже: «Бог створив гори для виноградників, такі грона не народжуються на рівнинах», «І ціль нашої сім'ї – зберегти технологію, щоб вина дозрівали хоча б по 5, 10, 15 років в цих дубових бочках.» [14].

Варто згадати і те, що на Закарпатті є і цілі династії виноградарів на виноробів, що розповсюдили свою відомість навіть і за межі України. Сім'я Шош є однією з таких династій. Власником виноробні є Карл Шош. Проте виноробня – це сімейна справа, тому не дивно, що його онук є дипломованим спеціалістом із захисту рослин та бере дуже активну та важливу участь у житті виноробні. Крістіан (онук Карла) досліджує місцеві сорти та сміливо експериментує зі стилістикою, працюючи з дикими дріжджами та мінімальним втручанням. «Нам треба досліджувати наш теруар, ґрунт, виноградники, наші сорти. Я вивчаю їх щодня», – розповідає Крістіан [12].

Для отримання ягоди винограду сім'я обслуговує 10 гектарів виноградників, на яких вирощується біля 60 столових та винних сортів винограду. Виноградники розміщені на південному схилі гори поряд з селом.

Також, виноробня відома тим, що вони вирощують Серемський зелений – старий закарпатський сорт, який наразі вирощують лише кілька місцевих виноробів. Вина з цього сорту виходять дуже цікаві, а головна особливість даного сорту в тому, що навіть при зборі врожаю наприкінці жовтня його ягоди залишаються зеленими, хоча всередині вже є дозрівшими. Також у планах родини є досаджування інших старих сортів Закарпаття, а саме Бакатор, Фурмінт та Гаршлевель [4].

У місцевому ґрунті присутня вулканічна порода – туф, що передає вину характерні димні нотки, що знову показує як сильно теруар впливає на властивості винограду та вина. Окрім ґрунту, даний клімат схожий з угорським Токаєм, через, що на виноградниках трапляється благородна пліснява *Botrytis cinerea*, яка є основою для виробництва солодких вин асу. І з таким виноградом вже експериментує Крістіан, щоб в подальшому зможти зробити найкраще вино з таких ягід.

Проте на Закарпатті є не лише старі виноробні, що довели свою якість протягом десятків років. Наприклад, виноробня «Терруар» започаткована у 2018 році, що вже встигла себе показати як взірець нової хвилі закарпатського виноробства. Власник, Мілан Беринець, зумів стрімко розвинути виноробню вклавшись у профільне навчання та безпосередню активну участь у процесі винороблення.

Виноробне господарство «Терруар» розташоване в урочищі «Червона Гора», в стародавніх печерах монахів, які прийшли сюди з Києво-Печерської Лаври з Анастасією Ярославівною, – донькою князя Ярослава Мудрого, яка вийшла заміж за угорського короля Андраша I. З тих часів в основу виноробства цього краю покладено наслідування культурних угорських, австрійських та італійських традицій, набутих попередніми поколіннями виноробів. Це наслідування є сутністю терруара [20].

Молоді виноградники висаджені на землях урочища «Червона Гора», де присутній ідеальний терруар для вирощування винограду – особливий склад ґрунту, наявність поруч водойм та лісу; виноградники знаходяться на схилах, де проходить роза вітрів. Перша засадка виноградників була здійснена в 2015 році.

Винарня знаходиться в старовинних печерах (13-14 століття), оснащена сучасним італійським обладнанням. При виробництві вин дотримується правильна технологія виготовлення вина. Виноробня випускає обмежену кількість вин – 14 тис. пляшок. Всі вина – сухі, натуральні, сортові. Крім ординарних вин виноробня випускає витримані вина з французьких барріків (витримка в бочці 9 місяців + витримка в пляшці 6 місяців). Вино зберігається в печерах при стабільній природній температурі 9-11 градусів [20].

В печерах також є музей виноробства, зал витриманих вин у французьких барріках (закладка вин в барріки в 2018 р), а також вишукані дегустаційні зали.

Виноробня зосереджена на таких сортах, як Мускат Оттонль, Трамінер Рожевий, Гібернал, Цвайгельт, Мерло, Каберне Совіньйон [8].

2.3. Причорномор'я – один з найдревніших виноробних регіонів України

Причорноморський регіон справедливо вважається одним із найдревніших виноробних регіонів України. Давні греки в першу чергу оцінили його сприятливий для виноградарства рельєф. Рівнинне виноробство дозволяє, в основному, вирощувати столові сорти та сорти, придатні для виготовлення ординарних вин.

Ще стародавні римляни вважали, що виноград, вирощений на похилій площині, дає кращий врожай. Для Одеської, Миколаївської та частина Херсонської областей є характерною м'яка зима, що дуже важливо для теплолюбної виноградної лози. Зокрема, саме на межі Північного Причорномор'я проходить межа неукривної промислової культури. Тепла та помірна волога осінь сприяє нормальному розвитку та стиглості виноградних ягід, посушливі періоди перед збором винограду дають змогу отримати виноград високої якості. Цей край є лісостеповим з низкою лиманів, плавнів та піщаних кіс. Поблизу села Парутине збереглися артефакти великої грецької колонії – Ольвії, де, зокрема, було розвинене виноробство і багато виноробного досвіду теж було залишено з тих часів. Ґрунти тут звичайний та південний чорноземи різного гранулометричного складу, суглинки та піщані ґрунти [12].

Як і всюди в Україні, у Чорноморському регіоні вирощують поєднання сортів винограду, включаючи міжнародні класики, такі як Каберне Совіньон, Шардоне та Мерло; Ркацтелі та Сапераві, спільні з стародавніми виноробними країнами Грузією та Вірменією; і спеціалізовані схрещування 20-го століття, такі як Одеський чорний (Каберне Совіньон х Аліканте Буше) і Сухолиманський (Шардоне і Плавай) [15].

На Одещину припадає майже половина національного виробництва. Ця область має особливий сприятливий клімат для виноградарства, з поєднанням континентальних і морських впливів, що призводить до спекотного та сухого літа. Ґрунти – переважно багаті гумусом родючі ґрунти або чорноземи, з супісками ближче до моря та величких річок області, включаючи Дніпро.

Основна увага тут приділяється структурованим червоним винам, хоча також виробляються тихі та ігристі білі.

Херсонська область в Україні відома своїм сприятливим кліматом та ґрунтовими умовами, і це зробило її одним із ключових регіонів для виноробства. В Херсонську частину Причорномор'я входить саме місто Херсон та населені пункти неподалік. Межа між Причорномор'ям та Таврією пролягає о Дніпру. Через війну Україна втратила величезні масиви багаторічних насаджень у Херсонській, Запорізькій областях та частині Миколаївської, зокрема площі столового винограду [12].

Ще однією областю Причорномор'я є Миколаївська. Миколаївський виноробний регіон розташований у південній частині України, неподалік від Чорного моря, і відомий своїм унікальним теруаром. Миколаївщина має типово степовий клімат із континентальними рисами. Це означає жарке та сухе літо, м'яку зиму і велику кількість сонячних днів протягом року (у середньому понад 2 300 годин на рік). Такі умови сприяють інтенсивному накопиченню цукрів у винограді, що ідеально підходить для виробництва як сухих, так і напівсолодких.

Важливим фактором є близькість до Чорного моря, яка зменшує різкі перепади температури. Морський бриз додає прохолоду в спекотні дні, що дозволяє ягодам зберегти кислотність, необхідну для створення збалансованих вин. В деяких місцях, де виноградники розташовані біля моря та лиманів, з'являється ефект природнього кондиціонера, який якраз пом'якшує клімат в посушливі роки та знижує ризик розвитку грибкових захворювань лози [12].

Серед найбільш розповсюджених сортів даного регіону є: Каберне Совіньйон, Рислінг рейнський, Аліготе, Ркацтелі, Шардоне, Мерло, Ізабела, Совіньйон зелений та група мускатних сортів.

Однією з найвідоміших виноробень Причорномор'я є «Виноробня князя Трубецького» (з квітня 2023 року «Stoic Winery»), що також є однією з найстаріших виноробень України.

Перші виноградники одного з найстаріших і найвідоміших виноробних заводів України були закладені в маєтку «Козацьке» (Херсонська губернія) в 1896 році. Землі під плантації та сорти винограду для князя Трубецького.

З 2003 по 2011 роки компанія пережила глобальну реконструкцію. Реалізовано проект виноробні європейського рівня з виробництва сухих вин за класичними французькими технологіями [3].

Площа виноградників сягає 200 га. Саджанці міжнародних сортів з кращих розплідників Італії та Франції.

Завдяки своєму ґрунту тут гарно ростуть такі сорти винограду, як: Каберне Совіньйон, Каберне Фран, Мерло, Мальбек, Шираз, Піно Нуар, Пті Вердо, Рислінг рейнський, Совіньйон Блан та Шардоне.

Під самою виноробнею розташовані 8 галерей винних підвалів, де зберігались понад 50 тис. пляшок вина, серед яких 7 тис. – рідкісні екземпляри. Проте російська окупація у лютому – березні 2022 року завдала значних збитків. Після деокупації цих земель восени того ж року власники виявили, що підвали розграбовані, а виноградники заміновані. А через підлив Каховської ГЕС, водосховище якої живило виноградники, у червні 2023-го року стався дисбаланс температур, що також додало проблем для власників та самого процесу виготовлення вина.

Іншою цікавою виноробнею та флагманом українського виноробства є «Beukush Winery» Вони полюбилися поціновувачам вина за їх пристрасть до експериментів та високоякісні вина.

Засновником виноробні є Шнейдеріс Євген Леонідович. У 2010 році виникла ідея виноробства. Пройшовши шлях аналізу ґрунту, сонцестояння та відбору саджанців, у 2012 році було закладено перший виноградник на мисі Бейкуш, береги якого з одного боку омиваються Березанським лиманом, а з іншого – Бейкушською затокою.

У 2014 році отримано перший урожай. Виноробня є втіленням високотехнологічних, сучасних засобів виробництва вина. Обсяг виробництва досягає 24 тис. літрів на рік. Для витримки використовуються 64 бочки з

французького, американського та українського дуба. У 2017 році винзавод «Бейкуш» отримав ліцензію на розлив [13].

На початку заснування виноробні було 10 гектарів землі, де були посаджені різні сорти винограду. «Ми намалювали план виноградника, обрали ті сорти, які, вважали, тут себе покажуть, і посадили десять гектарів одразу. Одна з особливостей нашого клімату – непередбачуваність. Тому ми обрали не два-три сорти, а одразу п'ятнадцять – щоб зрозуміти, яким буде тут краще. Деяких ми посадили буквально п'ятсот ліз, тобто на одну бочку вина. Це як експеримент – глянути, що з цього вийде. І почали працювати.» – розповідає власник виноробні Євген Шнейдеріс [12].

Beikush Winery проводить дегустації вин в мальовничому місці, звідки відкривається вид на власні виноградники та лиман.

Іншою цікавою виноробнею є «Don Alejandro Winery». Виноробня була заснована в 2005 році. Власник авторської виноробні «Don Alejandro Winery» – Олександр Шаповалов – креативний і харизматичний бутиковий винороб. Архітектор створив виноробню в арт-стилі, яка більше нагадує будинок середземноморського художника. Оригінальний і унікальний стиль не тільки в дизайні, але і в підході до виноробства. Вина також мають свій яскраво виражений стиль. Винороб є прихильником новітнього напрямку у виноробстві – космодинаміки, тобто всі процеси на виробництві підпорядковані розташуванню небесних тіл та їхній взаємодії. Також Олександр бере дуже активну та безпосередню участь у всіх виробничих процесах та тяжіє до натурального виробництва зі спонтанною ферментацією [12].

Оновні сорти, з якими працює виноробня, – Одеський Чорний, Сапераві та Каберне Совіньйон.

Виноробня розташована на березі теплого Хаджибейського лиману, що сприяє відображенню сонячного світла від поверхні лиману на виноградники та накопиченню тепла в холодну пору року.

Окрім масштабних виноробень, в Причорномор'ї також є і невеликі сімейні виноробні, котрі можуть скласти конкуренцію іншим відомим брендам.

Однією з таких сімейних виноробень є «Home Wine From Boris». Сімейна крафтова виноробня Home Wine From Boris розташована на терасі багатоповерхового будинку в центрі міста. Творці винної сім'ї – Вікторія і Борис, які створили її в 2010 році. Мотивацією для початку власного виноробства було створення якісного натурального вина з насиченим смаком і ароматом.

Головну перевагу надають винороби – червоне сухе вино з високими танінами з винограду Каберне, Мерло, Одеське чорне (Аліберн). Завдяки тривалій мацерації до 10 днів виноробам вдається досягти терпкого насиченого смаку та густого темно-рубінового кольору. Місткість алкоголю 15-16% із залишковим цукром 0,2-0,4%.

Іншою сімейною виноробнею цього регіону є «Slivino Village».

Виноробня розташована в історичній місцевості. З 1900 по 1917 рік Анатолій Бредіхін заснував одне з найбільших винних шато на Миколаївщині. Поблизу села Сливине група ентузіастів знайшла залишки підвалу замку. Це надихнуло родину Молчанових у 2012 році на посадку першої невеликої експериментальної виноградної плантації площею 0,5 га.

Співвласник виноробні Георгій Молчанов, син власника, активно популяризує виноробство в регіоні, організовує фестивалі та інші локальні події та працює над покращенням українського виноробства закордоном. Також він є тим, хто заснував Асоціацію крафтових виноробів Причорномор'я.

«Стосунки між виноробами – це не конкуренція, це співпраця і постійне навчання: вони обмінюються пляшками та досвідом, це постійний рух. Зараз галузь на етапі підйому, і винороби не відчують в іншому виноробі конкурента. Тому що кожен робить своє унікальне вино: навіть з однакового винограду вони зроблять різні вина. Тому це такий симбіоз і така спільнота, де один одному допомагає в розвитку.» – розповідає Георгій про Асоціацію крафтових виноробів Причорномор'я [12].

2.4. Slow Wine як новий міжнародний рух етичного та високоякісного виноробства

Slow Wine є відгалуженням Slow Food, руху, місією якого є добра, чиста та чесна їжа для всіх. Slow Wine виступає за виноробні, які виробляють високоякісні вина екологічно відповідальним способом – хороше, чисте та чесне вино.

Історія створення руху та путівника Slow Wine починається ще в 1982 році. Тоді Карло Петріні та група друзів заснували Асоціацію друзів Бароло. Асоціація створює каталог вин, поєднуючи таблиці даних із описом кожної етикетки, невеликий попередній перегляд того, що одного дня стане довідником *Vini d'Italia*. Наразі путівник має два видання: одне для Італії (з невеликим вибором словенських вин), а інше – для США, що охоплює Каліфорнію, Орегон, Нью-Йорк і штат Вашингтон [33].

17 березня 1986 стається розкриття скандалу з метанолом, найнижча точка для виноробної промисловості в Італії. Двадцять три людини загинули в ударі по довірі до італійського вина, який здавався фатальним. У той же час, цей момент означає початок пробудження в усьому секторі.

А через два роки Arcigola Slow Food і Gambero Rosso публікують перше видання путівника *Vini d'Italia*.

А ще через 4 роки опубліковано перше видання *Guida al vino quotidiano* (Посібник щоденного вина), в якому представлено огляд найкращих італійських вин з точки зору їх співвідношення ціна-якість, щодня скеровуючи читачів у виборі вин.

У 2004 році засновано Wine Bank. Wine Bank є частиною комплексу Pollenzo, де знаходиться Університет гастрономічних наук, і є структурою, яка має на меті популяризувати італійську винну спадщину через навчальні курси та захист вин, призначених для витримки. За 20 років Wine Bank організував сотні дегустацій як на своїй базі, так і по всій країні.

У 2007 році перше видання *Vignerons d'Europe* об'єднує сотні європейських виноробів у дискусії про виклики, які створює все більш глобалізований світ,

протистоячи виноробній кризі не лише з точки зору її економічних наслідків, але й її впливу на особистість постраждалих. А вже через два роки це ж видання представляє *Manifesto di Vignerons d'Europe*, в якому описується роль виноробів як захисників навколишнього середовища, здоров'я споживачів, долі їхніх громад, їхні землі та вино як справжній прояв культури.

І у 2011 році опубліковано путівник *Slow Wine*, який має на меті перемістити фокус з вин на ширшу панораму, яка охоплює виноробні підприємства, виробників і райони виробництва, з великою кількістю деталей. Револьюційна ідея, тому що «*Slow Wine*» – це не просто список гучних імен, а посібник, який переключає увагу читача з балів, які не використовуються, на опис стилю виноробства та застосованих агротехнічних прийомів. *Slow Wine 2011* – це путівник, народжений у виноградниках, який інформує читачів про самі виноробні та землі, на яких вони розташовані. Мета полягає не в тому, щоб описати сотню ароматів, потенційно виражених у вині, а в тому, щоб надати їх чітку та точну інтерпретацію, виділяючи ті етикетки, які повністю виражають теруар і вирощені сорти винограду [33].

Перший *Slow Wine Tour* відбувається 2012 році. З публікацією першого англomовного видання путівника *Slow Wine Slow Wine Tour 2012* відвідує Нью-Йорк, Чикаго та Сан-Франциско.

У 2017 – опубліковано *Slow Wine Словенія*. Путівник вперше розширюється до іншої країни, північно-східного сусіда Італії Словенії, починаючи з огляду 30 виноробів у регіонах Брда та Крас, деномінаціях, які межують з деномінаціями Колліо та Карсо в Італії. Хоча вони розділені політичним бар'єром, сорти винограду, стилі вина та характеристики землі дуже схожі на їхні сусіди з італійської сторони.

А через рік – публікується *Slow Wine США*. Після досвіду в Словенії команда *Slow Wine* вирішує розпочати роботу в Каліфорнії, перевіряючи 50 виноробень по всьому штату. У наступні роки довідник розширюється, включаючи Орегон у 2019 році, а потім штат Вашингтон і Нью-Йорк у 2020 році, досягнувши загалом 300 виноробних підприємств.

2021: засновано Slow Wine Coalition, міжнародну мережу, яка об'єднує всіх дійових осіб у виноробній промисловості, щоб розпочати революцію у виноробстві, засновану на екологічній стійкості, захисті ландшафту та соціально-культурному розвитку сільської місцевості.

2022: Slow Wine Китай. Від Нінся до Сінцзяна, Шаньдуна, Хебея, Ганьсу, Юньнані, Шаньсі, Сичуані, Шеньсі та Тибету: китайське виноробство швидко розвивається в найперспективніших ландшафтах, створюючи високоякісні пляшки по всій країні.

Виноробні вибираються для участі в путівнику, безкоштовно, після того, як член команди Slow Wine відвідує та проводить ретельну оцінку, переглядаючи операції та беручи участь у широких розмовах з виробниками вина про їхні методи виноградарства та виноробства. Такий підхід забезпечує детальні огляди вин і людей, які стоять за виробництвом.

Дегустації Slow Wine дозволяють представникам винної індустрії відкрити для себе екологічно чисті виноробні та підвищити обізнаність споживачів, пишучи про них або показуючи їх у своїх ресторанах і магазинах.

Дебора Паркер Вонг, національний редактор Slow Wine USA, каже, що критерії для включення виноробні в Slow Wine Guide США прості: вирощування без синтетичних гербіцидів і хороша якість вина. Посібник США встановив критерії відсутності гербіцидів першими, тоді як італійський посібник переходить на них у 2025 році.

«Хоча ми відзначаємо всю чудову роботу, яку роблять наші виноробні для збереження та переробки ресурсів, – говорить Паркер Вонг, – захист землі та здоров'я людей, які працюють і живуть на ній, є основою всіх ініціатив щодо сталого розвитку та формує нашу базову лінію критерій» [31].

Slow Wine відрізняє справжні зусилля щодо сталого розвитку від оманливих заяв, полегшуючи споживачам пошук виробників, яких вони хочуть підтримати.

«Коли виробники віддають перевагу ініціативам сталого розвитку, які легше прийняти, наприклад сонячній або водній меліорації, а не адаптації своїх

методів ведення сільського господарства та все ще вигукують заяви про сталість, це те, де ми відокремлюємо прозорі повідомлення від зеленого очищення», – каже Паркер Вонг [31].

Коаліція Slow Wine виступає за наступне:

- Виноробні підприємства повинні самостійно вирощувати щонайменше 70% винограду, який використовується для виробництва вина. Виняток зроблено для регіонів, у яких широко поширене джерело, наприклад Мадейра, долина Напа, південь Іспанії тощо.
- Виноробні не можуть використовувати хімічно синтезовані добрива, гербіциди або фунгіциди проти ботритису.
- У виноробстві має бути застосований свідомий та сталий підхід до використання екологічних ресурсів. Залежність від зрошувальних систем має бути обмеженою та має бути спрямована лише на уникнення критичних умов нестачі води.
- Будівлі виноробні, якщо їх необхідно побудувати, повинні враховувати навколишнє середовище. Управління, утримання та можлива реставрація існуючих будівель має брати до уваги стійкість.
- Виноробні не повинні використовувати такі методи, як зворотний осмос або інші фізичні методи концентрації сусла. Крім того, додавання RCGM (ректифікованого концентрованого виноградного сусла) або цукру (відповідно до країни виробництва) не дозволяється, за винятком ігристих вин або вин, де ці практики підпадають під традиційні методи. Також заборонена дубова стружка, якою ароматизують вина.
- Дозволені рівні сульфідів не повинні перевищувати обмежень, зазначених у правилах Європейського Союзу для органічних вин.
- Вина повинні демонструвати теруар і відображати місце походження. Саме з цієї причини ми заохочуємо використання місцевих дріжджів, а також наукові дослідження для виділення місцевих дріжджів, які потім можуть бути

відтворені та використані виноробами або іншими виноробами тієї ж області та географічного найменування.

- Вина не повинні мати будь-яких виноробних дефектів, оскільки вони, як правило, гомогенізують вина та знищують будь-яку регіональну ідентичність.
- Виноробні підприємства повинні активно залучати та співпрацювати з усією навколишньою фермерською спільнотою, щоб зміцнити та покращити сільськогосподарську систему регіону. У цьому ключі виноробня повинна підтримувати принципові відносини зі своїми партнерами, а також своїми працівниками, сприяючи особистому та професійному зростанню. Крім того, важливо, щоб винзавод співпрацював і ділився знаннями з іншими виробниками, уникаючи недобросовісної конкуренції.
- Сталі винороби заохочують біорізноманіття за допомогою таких практик, як: чергування виноградників із живоплотами та лісовими масивами; практики управління ґрунтом, які включають траву та зелене добриво та виключають, у будь-якому випадку, голий ґрунт, за потенційними винятками для коротких, сезонних періодів; захист комах-запилювачів і корисної фауни шляхом використання інсектицидів, які дозволені в органічному землеробстві, де такі втручання є необхідними, і в будь-якому випадку уникнення їх використання під час цвітіння виноградної лози та інших видів трав, присутніх у винограднику; розведення тварин з повагою до їх добробуту та виробництво гною на фермі, а також виробництво компосту із залишків обрізки та інших органічних матеріалів.

Висновки до розділу 2

У багатьох регіонах еногастрономія глибоко пов'язана з культурною спадщиною. Специфічні стилі вина часто виникають у тандемі з місцевою кухнею, створюючи комбінації, які відображають географію, клімат і традиції регіону.

Бессарабія – це серце українського виноробства, де поєднуються стародавні традиції, природна унікальність і сучасні досягнення. Регіон не лише виготовляє високоякісні вина, а й сприяє розвитку культурного туризму, популяризуючи Україну як важливого гравця на виноробній карті світу.

Іншою перлиною українського виноробства є Причорномор'я. Виноробство в Причорномор'ї має глибокі історичні традиції, які сягають античних часів. Перші виноградники тут закладали ще давньогрецькі колонії, які заснували поселення на берегах Чорного моря. У подальшому столітті виноробство розвивалося під впливом римлян, візантійців, а пізніше – болгарських, німецьких і французьких колоністів, які принесли європейські традиції вирощування винограду та досвід у виноградарстві.

Тоді ж, як Закарпаття – один із найстаріших і найколеритніших виноробних регіонів України, розташований на заході країни, біля підніжжя Карпатських гір. Це місце, де виноробство є невід'ємною частиною культури, а теруар створює унікальний клімат і обґрунтовує, що дозволяє виробляти особливі вина.

Завдяки теруару, який поєднує гірський і середземноморський клімат, тут створюють вина з характером, що може скласти гідність конкуренції європейським аналогам. Розвиток приватного виноробства та винного туризму відкриває нові можливості для Закарпаття, роблячи його справжньою перлиною Українського виноробства.

Еногастрономія навчає споживачів про складність поєднання вина та їжі, заохочуючи глибше розуміти виноградарство та гастрономію. Дегустації вин, події з поєднанням їжі та кулінарні тури дозволяють ентузіастам дослідити, як взаємодіють різні смакові профілі, такі як солодкість або кислотність. Ці знання сприяють більш свідомому та інформованому підходу до споживання вина.

Обмін вином і їжею є невід'ємною частиною соціальних зв'язків і культурного самовираження. Еногастрономія часто займає центральне місце під час урочистостей, фестивалів і ритуалів, посилюючи роль вина як об'єднуюча.

Такі заходи, як винні вечері чи пікніки на винограднику, демонструють товариський дух насолоди вином у спільній обстановці.

Еногастрономія відіграє ключову роль у культурі споживання вина, пов'язуючи її з кулінарним мистецтвом, регіональними традиціями та соціальною практикою. Він перетворює вживання вина з простого заняття на форму мистецтва, збагачуючи культурне сприйняття та сприяючи глибшому зв'язку між людьми, їхньою спадщиною та насолодами за столом.

РОЗДІЛ 3

ВИНО ЯК СУЧАСНИЙ МАРКЕР КУЛЬТУРНОЇ ІДЕНТИЧНОСТІ УКРАЇНИ

3.1. Винний туризм як засіб популяризації культурної спадщини

Протягом кількох десятиліть все більше і більше туристів вирушають у сільські регіони, щоб дізнатися більше про культуру вина. Пропозиція полягає в тому, щоб відвідати виноробні, провести дегустацію вин, взяти участь у зборі врожаю та (буквально) вирушити у подорож у світ вин.

Винний туризм – це вид гастрономічного туризму, спрямований на пізнання та оцінку всесвіту вина. Маршрути та екскурсії спрямовані на єдину мету – познайомитися з виноробними регіонами та продегустувати їхні вина.

Цей тип гастрономічної подорожі призначений для людей, які хочуть заглибитися в історію, традиції та культуру вина. Туристи можуть взяти участь у дегустаціях вин, здійснити екскурсії виноробнями та виноградниками, відвідати музеї.

Еногастрономія як поєднання мистецтва приготування їжі та культури споживання вина відіграє ключову роль у формуванні гастрономічної ідентичності регіонів. В умовах зростаючого інтересу до гастрономічного туризму саме винно-гастрономічні практики стають не лише інструментом популяризації місцевих традицій, а й важливим засобом формування етичного, усвідомленого ставлення до вина як частини культурної спадщини.

На підставі оприлюднених звітів UNWTO гастрономічний та винний туризм – це можливість диверсифікувати туризм, просувати бренд туристичної дестинації, сприяти місцевому економічному розвитку, залучаючи при цьому різні сектори економіки. У докоронавірусний період (до 2019 року) за даними Національної туристичної організації України гастрономічний туризм щорічного приносив дохід обсягом 150 млрд дол. США, з яких 17 млрд дол. США припадали саме на сувенірну гастрономічну продукцію (цікаво, що

середній чек європейського туриста на день становить 50 євро, а гастрономічного – 200 євро) [22].

Безумовним лідером серед країн світу з розвитку еногастрономічного туризму являється Італія. Мережа еногастрономічних маршрутів країною формує окремий тип культурного продукту. Кількість італійських туристів, які відвідали виноробні напрямки, зросла з 60% у 2021 р. до 77% у 2025 р. Згідно з останніми даними, 40% італійських туристів відвідали щонайменше одну виноробню під час своїх останніх подорожей (для порівняння: 32% у 2024 році та 29% у 2021 році). Крім того, вино займає перше місце серед гастрономічних символів Італії: його обирають 38,1% респондентів, залишаючи позаду оливкову олію першого віджиму (24%), піцу (22%), пасту (15%) та сири (11%) [28].

Відвідування виноробних регіонів – це справжній спосіб відкрити для себе сільські та внутрішні місця країни. Виноробні відкривають двері для людей, щоб зануритися в регіональну культуру та дізнатися більше про вино та біорізноманіття, а також про ставлення місцевих жителів до своїх традицій та історії.

Винний туризм також діє як важіль для місцевої економіки: зі збільшенням туристичних пропозицій малі міста у внутрішніх районах отримують нові можливості для бізнесу та створення робочих місць. Присутність мандрівників протягом року є запорукою прожитку для громади та місцевих підприємців.

Для любителів вина та експертів цей тип подорожі – справжня знахідка. Це можливість зануритися (навіть більше) у винний всесвіт і максимально використати кожен досвід. Можна створити цілі маршрути, зосереджені на дегустаціях і відвідуваннях виноробень, з можливістю приватних екскурсій і приємних бесід з власниками садіб, виноробами та агрономами.

Ті, хто цікавиться вином та гастрономією, також користуються маршрутами винного туризму. Це шанс дослідити місце призначення через його смаки та знайти приховані перлини. Навіть якщо вино не є головною увагою подорожі, можна дізнатися багато нового про інтер'єр регіону, спосіб життя, і, що найкраще, повернутися додому з гарними етикетками у своєму багажі.

Є багато способів дослідити та відкрити для себе виноробний регіон. Деякі враження, такі як дегустації та відвідування виноробень, є класичними та майже обов'язковими. Але можна спробувати і дещо цікавіше. Наприклад, індивідуальні тури – це цікавий спосіб пізнати всі етапи виробництва вина, від посадки винограду до продажу вина. Цей досвід винного туризму може включати:

- Екскурсії на виноробні та винні підвали.

Це частина основ будь-якої поїздки до виноробного регіону. Знайомство зблизька, як працює виноробня, є першим кроком до занурення у цей всесвіт. Переважна більшість об'єктів пропонує екскурсії своїми підприємствами, де інструктор веде туристів і крок за кроком пояснює виробництво, від посадки до розливу та розповідає за лаштунки винного світу.

- Музеї вина.

У деяких регіонах є спеціальні місця, де можна поділитися історією виробництва вина. Можна знайти постійні та/або пересувні виставки, які розповідатимуть більше про традиції та методи виробництва.

- Захоплюючий досвід.

Під час сезону збору винограду (винтаж) деякі садиби пропонують туристам долучитися до старих традицій і відродити їх. Мандрівники можуть забруднити руки, потанцювати під місцеву музику, топтати виноград і збирати фрукти з виноградника.

- Дегустаційні сесії.

Це можливість ефектно продегустувати місцеві вина. На послідовних етапах різні бренди подаються в невеликих кількостях. У деяких випадках дегустації вже включені в екскурсії.

- Виноградні свята.

Це заходи на честь культури вина. У більшості випадків вони пропонують програми, які включають музичні виступи, майстер-класи та продаж вина. Перед початком подорожі варто ознайомитися з календарем місцевих свят.

- Майстер-класи та курси.

Деякі виноробні пропонують уроки теруару, вирощування та гармонізації для тих, хто хоче ще глибше зануритися у світ вина. Зазвичай для участі необхідно заздалегідь спланувати та зареєструватись.

- Гастрономічні враження.

У деяких виноробнях не потрібно залишати помешкання, щоб отримати повний гастрономічний досвід. Перш ніж запланувати свій візит, потрібно перевірити можливість куштування дегустаційного меню, влаштування пікніка або можливість взяття участі у кулінарних курсах.

Окремі напрямки готові прийняти туристів, зацікавлених дізнатися більше про всесвіт виноградарства. Для цього вони організовують так звані «Винні маршрути». Винні маршрути – це визначені маршрути, за якими відвідувачі можуть відвідати виноробні, виноградники, ресторани та історичні пам'ятки – усе в межах певного регіону, щоб сприяти зануренню у світ вина. Такі країни, як Італія, Франція, Португалія, Південна Африка та Чилі, є орієнтиром для прийому такого типу відвідувачів.

У «Старому Світі», який знаходиться в європейських виноробних країнах, туристи мають можливість більше дізнатися про історію вина, давні традиції та методи виробництва. Усі вони передавалися з покоління в покоління протягом багатьох років і мали велике значення в теруарі та мікрорегіонах.

Однак у «Новому Світі», в неєвропейських країнах, вирощування є пізнішим, як і його історія. Багато регіонів Нового Світу були знайомі з вирощуванням вина переважно європейцями, що є ще однією причиною називати їх «Новим Світом». У цих регіонах виділяються сорт винограду, який використовується у виробництві, орієнтація на технології та більш гнучка практика виноробства. Це не означає, що країни Старого Світу не працюють із передовими технологіями, і не означає, що традиційні та кустарні методи відсутні в країнах Нового Світу.

Історія винної галузі у Європі є в рази довшою та багатшою, а виноградник по праву вважається складовою європейської культурної спадщини.

Що стосується використання традицій виробництва вина у туризмі, подібні практики вперше були застосовані на початку XX с. у виноробнях Франції та Італії і менше, ніж за сто років, були доведені до досконалості.

На сьогодні виробництво вина та туризм настільки щільно переплелися, що винний туризм розвивається у всіх без виключення виноробних регіонах. Ознайомлення з технологією виробництва вина, а також його дегустація на території виноробні є головними складовими винного туризму. Крім того, винний туризм передбачає ознайомлення з історією, технологією та культурою споживання вина, а також участь у спеціальних тематичних закладах та заходах, серед яких – винні підвали, винні виставки, конкурси, фестивалі, ін.

Винний туризм, безсумнівно, є одним із найбільш романтичних різновидів туризму, а пік організації т. з. «винних турів» припадає на вересень-жовтень, коли відбувається збір урожаю і туристи мають можливість не лише посмакувати молодого вина, але й долучитися до збору винограду (в Італії та Франції, щоправда, урожай винограду збирають протягом п'яти місяців і «пік» винних турів є доволі тривалим). Окрім, власне, самого вина, шанувальників винного туризму приваблюють культурні пейзажі виноградників, пам'ятки архітектури, мальовничі села, шато, виноробні заводи, а також особлива атмосфера спілкування з людьми, закоханими у вино, феєричні свята і багата палітра смаків під час дегустації.

Винний туризм ґрунтується на тому, що дегустувати вино слід лише в місці його безпосереднього виробництва, щоб міцно зв'язати у своїй пам'яті та уяві букет і смак напою з таємницею його походження через природу, історію та дух місцевості, технологічну культуру виробництва, а також особисто познайомитися з виноробами, дізнатися про вікові традиції виноградарства та виноробства, а його основними принципами є автентичність, атрактивність, культура споживання, комплексність. Так, більшість фахівців, а також справжніх поціновувачів вина наполягають на тому, що дегустувати напій слід лише в місці його виробництва, адже кожна територія – теруар – має свою енергетику, відповідно вино, вивезене з місця, де воно виросло і дозріло, втрачає свій

неповторний смак та аромат; важливо, аби туристи отримали задоволення не лише від дегустації вина, але й від споглядання технології його виробництва, приміщення, інтер'єру, посуду, ін. [29, с. 30-32].

У світлі зазначеного безсумнівною видається роль винного туризму у популяризації культурної спадщини регіону, а також популяризації продукції місцевих виноробів. Так, приїжджаючи у той чи інший виноробний регіон, туристи ознайомлюються з традиціями виробництва вина у ньому, а стосуються вони не тільки способів обробітку винограду і виробництва вина, а й різних звичаїв, пов'язаних зі збором винограду, його переробкою на сік і т. д. Своєю чергою, з погляду регіонів і місцевостей, в яких вирощується виноград, інтерес туристів до вина і виноробства дає змогу зберегти ці звичаї. Крім того, з вирощуванням винограду пов'язаний характерний тип «культурного пейзажу», на який накладаються не тільки виноробство, але й певний тип міської забудови, планування споруд і будівель. Відтак, винний туризм сприяє підтримці і зміцненню культурного пейзажу [15, с. 35].

В Україні традиції виноградарства та виноробства є доволі давніми: у південній частині вони сягають IV с. до н. е., а в північній – IX с. Проте, у зв'язку з антиалкогольною компанією М. Горбачова, у 1986–1989-х рр. на території України було розкорчовано понад 60 тис га виноградників, і галузь зазнала значних витрат. Суттєвої активізації виробництво вина в Україні зазнало лише на початку 2000-х рр., і власне з того часу бере свій початок розвиток у нашій державі винного туризму.

Наразі винний туризм набуває дедалі більшої популярності у всіх виноробних регіонах України, особливо на Закарпатті та в Північному Причорномор'ї, клімат яких є особливо сприятливим для вирощування винограду та створення смачного напою. Так, формуються спеціальні винні маршрути, на виноробнях відкриваються дегустаційні зали та музеї вина, розробляються тури з відвідуванням виробництва та виноградників, дегустаціями та участю у фестивалях вина, ін. Щодо спеціальних винних маршрутів, на сайті Клубу мандрівників НавколоUA, приміром, таких

представлено сім – різними куточками України, з усталеними, а також такими, що лише зароджуються, традиціями виноробства [2], компанія TravelYourWay пропонує розроблення індивідуальних та групових винних турів виноробними регіонами України з урахуванням побажань та запитів туристів [3], а більшість внутрішніх туристичних операторів України мають у своєму асортименті тури, маршрутами яких передбачене відвідування виноробень з дегустаціями вин, участь у винних фестивалях, ін.

Як відомо, перші винні маршрути в Україні були розроблені та презентовані виноробними підприємствами південних регіонів України. Йдеться, зокрема, про колаборацію Всеукраїнської асоціації виноробів і сомельє, а також Школи сомельє ТОВ «Майстер-клас» та Інституту туризму ФПУ, результатом якої стало розроблення у 2007 р. винних турів за участі винзаводу «Шабо», Одеського заводу шампанських вин, Одеського коньячного заводу ТМ «Шустов», ТМ «Вина Гулієвих», ТМ «Колоніст».

Пізніше було розроблено винний маршрут Закарпаттям, за участі відомого винороба О. Ковача та ще кількох місцевих ентузіастів. Закарпатський винний шлях об'єднав 12 винних підвалів та дегустаційних залів кращих виноробів, у яких приймають відвідувачів з метою популяризації закарпатських вин.

У 2020 р. з'явився еногастрономічний маршрут «Дорога вина та смаку Української Бессарабії», довжиною 900 км та з 36 локаціями, серед яких – унікальні виноробні, крафтові сироварні, равликова еко-ферма та еко-садиби Одещини. Винна складова маршруту представлена сімейною виноробнею «Колоніст», Центом культури вина «Shabo» та винним підвалом Vinaria.

Як засвідчив аналіз винних турів від провідних туристичних операторів України, організовуються вони, зазвичай, на 2-3 або 4-5 днів (виключення становлять профілактично-лікувальні тури, які тривають від 14 до 21 дня) і умовно можуть бути диференційовані на три групи:

— економ-тури, які включають дегустації вин, відвідування винних заводів чи винних фестивалів. За своєю суттю такі тури, як правило, є культурно-

- пізнавальними і включають лише окремі елементи винних подорожей та тривають в середньому 2-3 дні;
- тематичні тури, які передбачають відвідування відомих виноробних підприємств певного регіону та дегустації і тривають 4-5 днів;
 - професійні тури, які адресуються туристам, чії професійні інтереси безпосередньо пов'язані з вином та гастрономією, або просто вимогливим клієнтам. Такі туристи віддають перевагу індивідуальним маршрутам, прагнуть ексклюзивної програми та готові за це платити.

На сьогодні розвиток виноградарства та виноробства в Україні досягнув такого рівня, що окремі з виробників почали гідно конкурувати з провідними виноробами Європи та світу й успішно брати участь у різноманітних міжнародних конкурсах. Як наслідок, авторитет українського вина почав стрімко зростати не лише в Україні, але й далеко за її межами. Так, завдяки вдалій маркетинговій політиці виноробів, а також роботі фахівців туристичної індустрії на сьогодні в Україні маємо низку різних за масштабами виробництва, але однаково популярних у туристів виноробень, відвідування яких гарантує останнім особливо яскраві та позитивні емоції.

Значний внесок у розвиток винного туризму в Україні роблять українські сомельє, які додають до своїх колекцій місцеві сорти вин. Як результат, українським вином можна насолодитися у більшості ресторанів України. Політику споживання українського вина в Україні підтримує також Асоціація сомельє України (далі – АСУ), яка у 2019 р. започаткувала реалізацію некомерційного проекту «Винний Гід України». Націлений на розвиток та популяризацію українського виноробства, проект має на меті не просто розповісти про те, що в Україні є гарне вино, але й познайомити жителів країни з ним. Наразі фахівцями АСУ було оцінено понад 780 популярних вин від майже 200 національних виробників і за результатами проведеної роботи видано три томи друкованого видання.

На розвиток в Україні винного туризму спрямований міжнародний проєкт «Odessa Wine Week», який вперше пройшов у 2021 р. в Одесі. Запланований як

щорічний, захід зібрав провідних фахівців винної галузі, вчених, виробників супутніх товарів і технологій, маркетологів, представників туристичної галузі, винних експертів та журналістів для обговорення проблем та перспектив розвитку еногастрономічного туризму, популяризації та просування брендів «українська кухня» та «українське вино» й інтеграції України у світове винне співтовариство. Крім того, на заході оголосили 30 найкращих українських вин.

Окрему сторінку винного туризму України формують винні фестивалі, відвідування яких часто є не лише «родзинкою» туристичних подорожей, але й самодостатньою метою відпочинку. Найбільш відоме винними фестивалями в Україні та далеко за її межами є Закарпаття: фестивалі тут проводяться протягом усього року і збирають досить велику кількість відвідувачів.

Щороку на початку весни у м. Берегово – неофіційній винній столиці Закарпаття – проходить міжнародний фестиваль «Біле вино», участь в якому беруть близько сотні великих підприємств та крафтових виноробів з України та Угорщини. Натхненниками фестивалю є члени ордену святого Венцела, який об'єднує кращих місцевих виноробів, зацікавлених у популяризації винної слави Березівщини [25].

У травні в м. Ужгороді відбувається гастрономічний фестиваль вина та меду «Сонячний напій». «Винна» частина фестивалю проходить у старовинних королівських підвалах під назвою «Совине гніздо», у яких відвідувачам пропонується продегустувати понад 50 якісних і «правильних» вин, сортових вин на основі європейських благородних сортів винограду та ексклюзивних авторських купажів. Спеціально створена дегустаційна комісія обирає найкращі вина, а їх виробники отримують «золоті», «срібні» й «бронзові» відзнаки [26].

У травні ще одним центром винного туризму на Закарпатті стає м. Виноградів, в якому відбувається фестиваль виноградарів-виноробів «Угочанська лоза». Покликаний познайомити жителів і гостей краю з цікавим та вишуканим світом вина, фестиваль, разом з цим, популяризує туристичний потенціал регіону, сприяє відновленню традицій місцевого виноградарства та виноробства.

Найвідоміший винний фестиваль регіону – «Закарпатське Божоле» – щорічно відбувається в м. Ужгород. Наприкінці року, в листопаді-грудні, найкращі винороби регіону пропонують своє найкраще молоде вино з урожаю поточного року, яке ще зберегло аромат сонця, запашного літнього дня і свіжого винограду [18].

Що стосується тематичних фестивалів в інших регіонах України, чи не найбільшої уваги серед них заслуговує вино-гастрономічний фестиваль «Kyiv Food and Wine Festival», на якому презентуються найкращі вина від українських виробників. Прикметно, що свою продукцію на фестивалі представляють як невеликі крафтові винороби, так і потужні виробники вина. Участь у заході беруть також відомі сомельє та амбасадори винних брендів, з лекціями та дегустаціями. Маючи на меті просування та розвиток винної культури, організатори фестивалю роблять усе можливе, аби українці поважали та любили свої вина і дійсно на них розумілися [19].

3.2. Розвиток українського бренду через винну продукцію

Із розвитком національного бренду пізнається все більше сталих виразів, що характеризують країни, їхні господарства, підприємства, якість продукції тощо. Серед таких сталих виразів відомі такі: швейцарський годинник, французьке вино, італійська мода, французький багет, американський долар тощо. Всі ці речі демонструють певний національний бренд, традиції, що розвивалися з часом.

Серія досліджень рівня сприйняття України в різних країнах, що проводилися Українським інститутом, свідчить, що іноземці, як правило, мало або зовсім не обізнані з історією України, її культурою, спадщиною. Більшість згадують Україну через призму негативних явищ, таких як: Чорнобильська катастрофа, Голодомор, Бабин Яр, російсько-українська війна, Майдан, корупція. Ставлення до України виражено нейтрально або стримано позитивно.

У багатьох респондентів країна асоціюється з росією: їй приписують нашу культуру, традиції. Радянське минуле створює навколо України сталі вислови, що наш народ належить до умовних східних слов'ян, де домінують росіяни. Низька обізнаність про культуру України спричинена браком інформаційних приводів та масштабних подій, що характеризували б нашу державу з позитивного боку. Сплески зацікавленості Україною спостерігаються під час особливих подій, але досить швидко такий інтерес згасає [6].

Розвитку національного бренду України сприяло чимало заходів, зокрема:

- перемога в пісенному конкурсі Євробачення у 2004, 2016, 2022 роках;
- проведення в Україні Євро-2012;
- цифрова трансформація та діджиталізація країни, щорічний Diia Summit;
- Помаранчева революція;
- Революція Гідності та Євромайдан;
- святкування 30-ої річниці Незалежності нашої держави тощо.

Наразі національним брендом України опікується запущена урядом міжнародна маркетингова кампанія «Ukraine now», метою якої є сформувати бренд України у світі, залучити в країну інвестиції та покращити туристичний потенціал. Завдяки ньому Україна демонструє свій потенціал. На веб-сторінці можна знайти інформацію про історію держави, її видатних осіб, переглянути яскраві світлина [26].

Україна має значний потенціал для розвитку власного бренду через винну продукцію, поєднуючи багатотисячлітні традиції, унікальні терруари та сучасні технології виробництва. Винний сектор може стати важливим елементом національного бренду, сприяючи економічному зростанню, туристичній привабливості та міжнародному іміджу країни.

Виноробство – це не просто галузь сільського господарства, а потужний інструмент формування іміджу країни. Винна продукція може стати впізнаваною складовою українського бренду, створюючи асоціації з якістю, унікальністю та культурною спадщиною.

Одним із найважливіших чинників у створенні національного винного бренду є унікальність. Наприклад:

1. Автохтонні сорти винограду – це сорти, які історично сформувалися та вирощуються лише в Україні. Найвідоміші серед них: Одеський чорний (темне вино з насиченим смаком, що поєднує фруктові й пряні нотки), Сухолиманський білий (легке та ароматне біле вино з тропічними відтінками), Тельті-Курук (один із найдавніших українських сортів, який використовується для створення білих вин високої якості).
2. Кліматичні особливості – Україна має різноманітні терруари (поєднання ґрунту, клімату й ландшафту), які сприяють вирощуванню винограду різних характеристик.
3. Традиційні методи виробництва – українські винороби все частіше звертаються до органічного та біодинамічного виноробства, що додає продукції автентичності та привабливості для експортного ринку.

У вересні 2024 року команда Wines of Ukraine залучила «майстрів вина» (Masters of wine), найбільш авторитетних світових експертів, щоб вони визначили, які з українських вин мають презентувати країни в першу чергу [10].

Томас Бренді, винний критик, щиро вражений тим, як попри виклики війни, якість українських вин зростає. Особливо він радить звертати увагу на вина з автохтонних сортів винограду: Одеський чорний та Тельті-Курук [9].

Сара Еббет вважає, що особливість українських вин полягає у свіжих та яскравих смаках. Вона наголошує, що ці тонкі та «жваві» вина варті уваги та визнання за високу якість, а не просто через те, що винна спільнота світу співчуває Україні [9].

Критики відібрали 10 вин, що увійшли до категорії найкращих:

1. Колоніст Біссер. Складний ароматом, в якому є і ваніль, і вершки, і запах хлібної скоринки. Витонченим перляжем (танком бульбашок), повнотілим смаком, свіжістю, ніжністю та тривалим посмаком.

Фантастично смакує як аперитив, але не губиться у поєднанні з салатами та морепродуктами також.

2. Grande Vallee Brut Methode Traditionnelle. Це вино ніжне та вишукане, з делікатним фруктовим та навіть трохи вершковим ароматом і приємною кислотністю. Гарна пара до будь-яких морепродуктів, риби та м'яких сирів.
3. Grande Vallee Methode Charmat. Це збалансоване вино з яскравим ароматом, в якому легко впізнати стиглі фрукти та білі квіти. Чудово смакує з мідіями, устрицями або рибою.
4. Shabo Reserve Шардоне. Чудове біле сухе від Shabo: свіже, округле, з приємною мінеральністю та яскравими фруктовими нотами в ароматі та смаку. Гарно поєднується зі стравами з риби або білого м'яса.
5. Villa Tinta Sukholimanskiy. Легке, питке вино з приємною кислотністю, приємним трав'яним посмаком та цитрусовими в ароматі. Смакує до салатів, сирів, закусок.
6. Frumushika-Nova Not Filtered Сухолиманське. Помірно кислотне, гармонійне, з яскравим персиком та ананасом в ароматі.
7. Shabo Grand Reserve Тельті-Курук. Гармонійний смак з тонкими квітковими нотами, складний та елегантний аромат, в якому фрукти та квіти поєднуються з мінеральними нотками.
8. My Wine Eduard Gorodetsky Rose. Соковите, свіже, з виразними фруктовими та ягідними тонами. Пий як аперитив, подавай до закусок, салатів або навіть десертів.
9. Shabo Grand Reserve Cabernet Merlot. Яскраве, фруктове, з довгим надзвичайно насиченим посмаком. Це вино, можна легко обрати до стейка, дичини або складних витриманих сирів.
10. Villa Tinta Odessa Black VIP. Це дуже складне, але варте уваги вино. В ароматі – чорний перець та тютюн. В оксамитовому смаку – чорнослив та вершки. Чудово пасує до пасти та м'яса.

Конкуренція на світовому винному ринку дуже висока, і для того, щоб зайняти свою нішу, українським виробникам необхідно відповідати міжнародним стандартам. Деякі виноробні вже отримали сертифікацію PDO

(Protected Designation of Origin) та PGI (Protected Geographical Indication), що підтверджує географічну унікальність вин та гарантує їхню якість [9].

Українські винороби також впроваджують міжнародні технології контролю якості, включаючи:

- Стандарти ISO 22000 (безпека харчових продуктів).
- Впровадження системи HACCP (аналіз ризиків і критичних контрольних точок).
- Використання екологічно чистих технологій та мінімізація сульфітів у виробництві.

Окрім цього для популяризації та реклами українського бренду можна активно та успішно застосовувати винний туризм. Винний туризм відіграє важливу роль у формуванні національного бренду. Відвідувачі виноробних регіонів не тільки знайомляться з продукцією, а й занурюються в культуру виноробства, що створює емоційний зв'язок із брендом країни.

- Одеська область (Шабо, Болград, Фрумушика-Нова) – сучасні виноробні з інтерактивними екскурсіями та дегустаційними залами.
- Закарпаття – регіон, відомий своїми фестивалями вина та винними підвалами, що збереглися ще з часів Австро-Угорщини.
- Бессарабія – відомий та перспективний напрямок, який поєднує унікальні виноградники та традиційні технології.
- Миколаївщина та Херсонщина – відомі своїми степовими винами, які мають насичений аромат завдяки специфічним умовам вирощування.

А винні фестивалі, такі як «Червене вино» в Мукачеві або «Дні вина і сиру» у Львові, сприяють популяризації винного туризму та формуванню національного бренду.

Винний бренд – це не просто етикетка на пляшці, а цілісне сприйняття продукту, яке включає: якість вина та його унікальність, походження (терруар, виноградники, історія виробництва), філософію виробника (цінності, стиль, методи виробництва), візуальну ідентичність (дизайн пляшки, логотип, маркетинг), історію та емоційний зв'язок із споживачем.

Світовий досвід показує, що країни з сильними винними брендами (Франція, Італія, Іспанія, Грузія, Чилі) не тільки успішно експортують свою продукцію, а й формують національний імідж через виноробство.

Україна, маючи власні винні традиції та сучасне виробництво, може створити конкурентоспроможні бренди, які будуть сприйматися як частина культурної спадщини країни.

Успішно поширювати український бренд можна через і завдяки українським винним брендам, що вже існують на ринку. На сьогодні існує кілька винних брендів, які активно формують імідж українського вина: «Shabo» (Шабоб), «Колоніст», «Бейкуш», «Villa Tinta» та інші.

Ці бренди вже зарекомендували себе в Україні та за кордоном, але для масштабного розвитку українського винного іміджу необхідно більше виноробень, що працюють за принципами якості та інновацій [9].



Рис.3.1. Основні стратегії для просування українського винного бренду на міжнародний рівень.

*Джерело: розробка автора.

3.3. Перспективи інтеграції українських вин у світовий контекст

За останні кілька років вина українського виробництва стрімко інтегруються у світову гастрономічну культуру і набирають популярності кожного дня все більше.

Українські вина стрімко інтегруються у світову гастрономічну культуру завдяки високій якості та натуральності. Продукція експортується до багатьох країн та з'являється в меню відомих міжнародних ресторанів.

Це пов'язано насамперед із модним нині трендом на органічні та натуральні продукти. Хоча не останню роль відіграє й висока якість продукції українських виноробів, завдяки якій вина швидко інтегруються у світові кулінарні тенденції.

Прихильність міжнародної спільноти до всього органічного і натурального, зокрема екологічно чистих продуктів харчування та напоїв, нині набула глобального характеру.

Висока якість та конкурентоспроможність українських вин навстіж відкрила перед ними двері на міжнародний ринок. Щороку винороби України в рази збільшують обсяги експорту до країн Європи, навіть до країн інших континентів. Зокрема один із лідерів серед українських виробників – вина Villa UA – значну частину своєї продукції експортує до Німеччини, Латвії, Ізраїлю, Польщі та Чехії.

Збільшення обсягів експорту українських вин суттєво вплинуло і на впізнаваність національного бренду. Українські вина постійно з'являються на міжнародних виставках, конкурсах та дегустаціях, отримуючи високі оцінки від провідних світових експертів. Навіть продукти із топ недорогих вин України відповідають високим міжнародним стандартам та можуть гідно конкурувати з італійськими, іспанськими та французькими аналогами.

Згідно даних Офісу з розвитку підприємництва та експорту та Національного проекту Дія.Бізнес в 2021 році Україна експортувала вина та вермутів пляшками та балком на 17,95 млн. дол. США (рис. 3.1). У 2022-му

загальний експорт склав 9,07 млн. дол. США, а в 2023-му загальний експорт українських вин за дев'ять місяців склав 8,12 млн. дол. США [10].

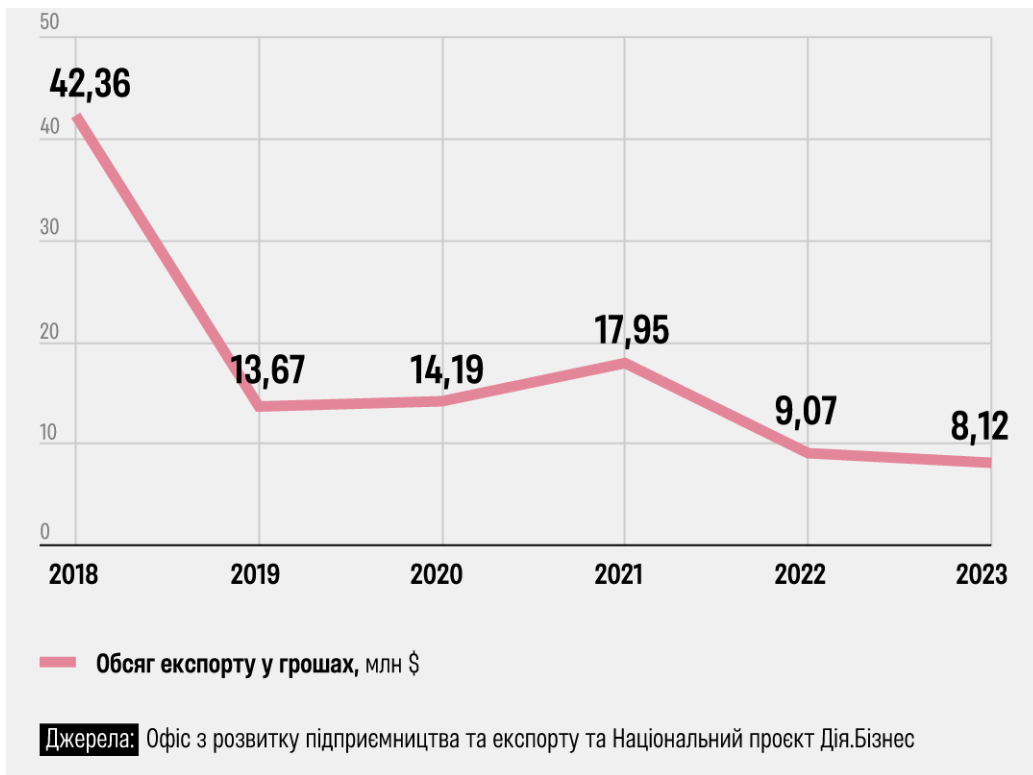


Рис.3.2 Зміна експорту українського вина протягом 2018-2023 років [10]

Серед топ країн помітна суттєва зміна лідерів: найбільше українських вин придбала Румунія, вперше у списку десяти найбільших покупців – Японія та Швеція (рис. 3.2).

Далі також треба зазначити, що українські вина увірвалися не тільки на полиці європейських магазинів, а навіть почали з'являтися у меню відомих міжнародних ресторанів. Шеф-кухарі культових закладів харчування, прагнучи вразити своїх гостей, пропонують їм кращі українські вина, доповнюючи ними вишуканий смак своїх кулінарних шедеврів.

До того ж присутність в українських винах характерних пряних ноток та квіткових тонів додає стравам європейської кухні нових незвичних смакових відтінків.

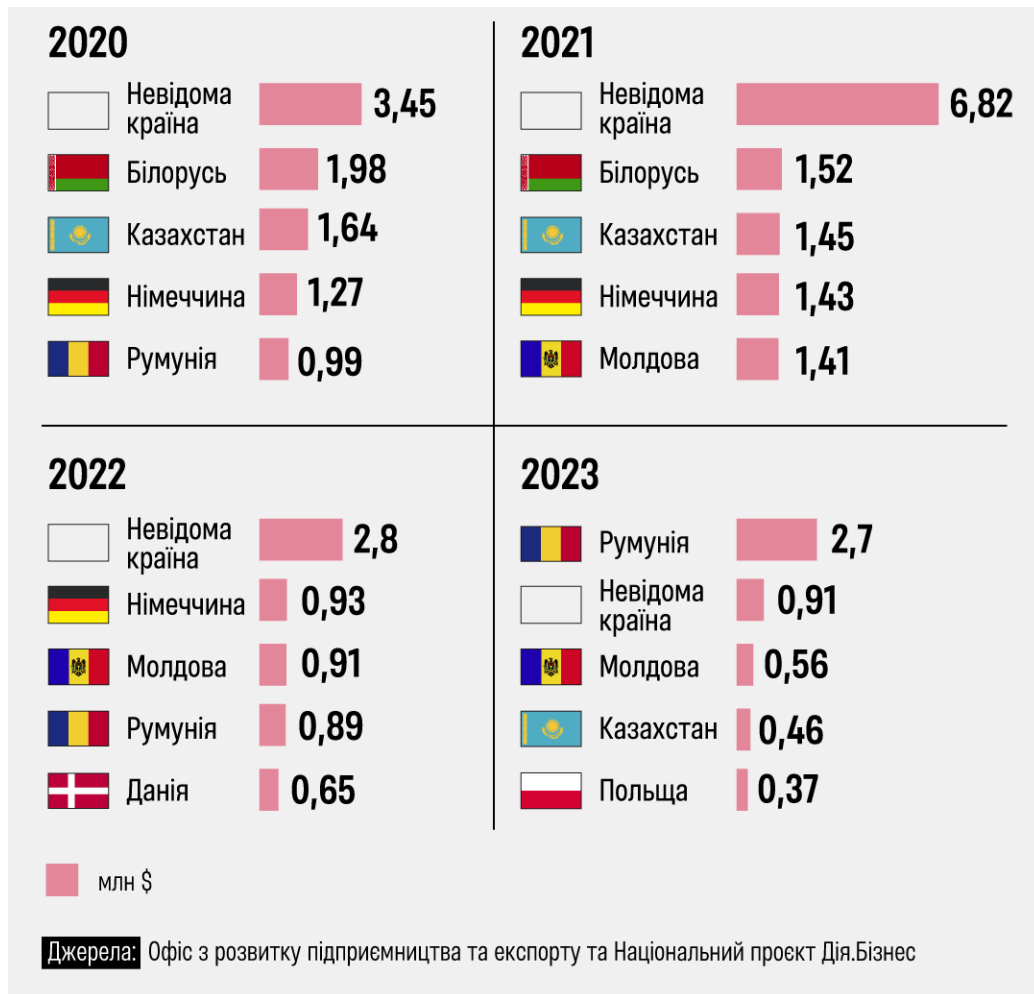


Рис.3.3. Країни, що найбільше купували українське вино упродовж 2020-2023 років

*Джерело: [10]

Україну звикли вважати сировинним придатком Європи. Країни як Румунія не купують українське вино, щоб виставити їх на полиці магазинів. Скоріше за все європейські країни купують український балк, який йде в купажі імпортованих вин, і, вірогідно, повертається в Україну вже під виглядом іноземного вина інших країн.

За попередні два роки в українських виноробів нарешті з'явився шанс змінити вектор свого бізнесу на нові експортні ринки, яких ставатиме дедалі більше. Інтерес до української винної спільноти з боку світових медіа та імпортерів почав з'являтися після повномасштабного вторгнення. Деякі

виноробні були зруйновані, деякі окуповані та пограбовані і світ хотів більше про це дізнатися.

Підіймати імідж українського вина у міжнародних медіа допомагають й лідери думок, експерти та інфлюенсери, що діляться враженнями від українських вин, їх смакових букетів та ароматів. Вони мають велику та лояльну аудиторію на своїх Instagram та Facebook сторінках і Тік-Ток каналах. Усе це сприяє збільшенню інтересу до українського виноробства з боку іноземців та формуванню позитивного іміджу продукції з України в цілому.

Як можна інтегрувати українське вино у світовий контекст?				
Дослідження ринку та стратегічне планування	Маркетинг та брендинг	Розширення експортних можливостей	Освітні ініціативи та співпраця	Державна підтримка та фінансування
• Аналіз ключових ринків (ЄС, США, Азія, Канада, країни Балтії). • Вивчення конкурентного середовища та цінових сегментів. • Визначення найбільш перспективних сортів та стилів вина для експорту. • Встановлення партнерств із міжнародними дистриб'юторами.	• Розробка єдиної концепції бренду українського вина (автентичність, якість, традиції). • Створення унікального наративу: "Україна – новий винний регіон світу". • Дизайн та упаковка відповідає світовим стандартам (зручність, стиль, інформаційна насиченість). • Запуск цифрового маркетингу та SMM-просування (Instagram, TikTok, Facebook).	• Пошук партнерств із імпортерами та сомельє. • Участь у міжнародних винних виставках (ProWein, Vinexpo, London Wine Fair). • Програми дегустацій у ресторанах, винних барах Європи та США. • Входження в каталоги великих ритейлерів (Tesco, Carrefour, Lidl).	• Проведення майстер-класів для іноземних сомельє та експертів. • Створення Українського інституту вина для досліджень та популяризації. • Підтримка винного туризму – організація маршрутів у виноробних регіонах.	• Створення державних програм підтримки експорту вина. • Включення виноробства в програми грантів та міжнародного фінансування. • Лобювання спрощення митних процедур для українських вин. • Співпраця з ЄС для визнання українських вин на рівнях географічних найменувань.

Рис.3.4. Інтеграція українського вина у світовий контекст

*Джерело: розробка автора.

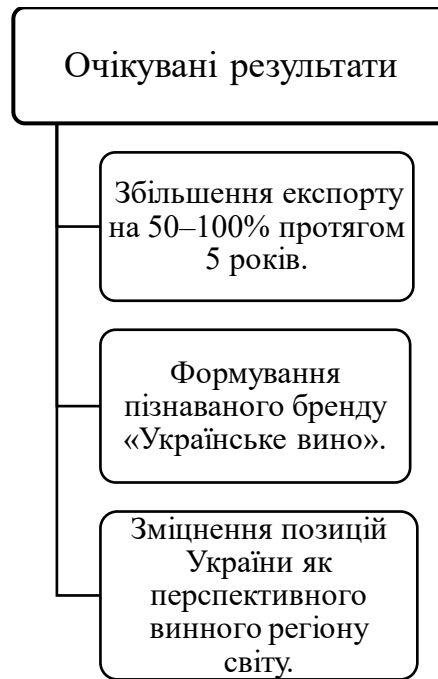


Рис. 3.5. Результати інтеграції українського вина у світовий контекст

*Джерело: розробка автора.

Висновки до розділу 3

Наразі винний туризм є однією з найбільш перспективних галузей туристичного ринку України, і перспективи його розвитку безпосередньо пов'язані з наявністю у багатьох регіонах країни відповідного потенціалу, а також зростанням культури споживання вина та прагнення споживачів купати лише якісні вина. За умови грамотно вибудованої кампанії популяризації українського вина, наша держава вже в найближчій перспективі спроможна перетворитися у «винну Мекку» та потужний центр винного туризму.

Винна продукція – це не просто алкогольний напій, а стратегічний елемент формування національного бренду. Україна має всі шанси зайняти свою нішу у світовому виноробстві, спираючись на унікальні сорти винограду, історичні традиції та високі стандарти виробництва. Головними напрямками для розвитку є створення впізнаваних брендів, активне просування винного туризму, участь у міжнародних конкурсах та популяризація вина через гастрономію.

Якщо Україна зможе ефективно використати ці фактори, то її вино стане не просто продуктом, а візитівкою країни на міжнародній арені.

Окрім цього, вина українського виробництва впевнено завойовують серця гурманів далеко поза межами батьківщини, стаючи частиною світових кулінарних тенденцій. Росту популярності продукції українських виноробів сприяє також поява цієї продукції у підбірках органічних і натуральних продуктів. А більш значущою цю популярність робить оцінка авторитетних міжнародних експертів, які на питання "Як правильно обрати вино?" все частіше приводять у приклад культові вина українських брендів.

Українське виноробство має всі шанси стати помітним гравцем на світовому ринку завдяки поєднанню автохтонних сортів, сучасних технологій та активного маркетингу. Однак для повноцінної інтеграції потрібно продовжувати підвищувати якість, створювати сильний бренд і використовувати нові канали експорту.

ВИСНОВКИ

Територія сучасної України була і продовжує бути територією з насиченою історією виноробства. Завдяки своєму географічному розташуванню, клімату та ґрунту ця територія була гарним місцем для різних народів, що жили тут в давнину, для вирощування винограду та подальшого виготовлення вина. В ході плину історії та зміни влади на тернах сучасної України, зараз ми маємо змогу насолоджуватись великим різновидом вин та пишатись тим, що українські вина є не гіршими за закордонні.

Культура вина існує з нами тисячоліттями, і сьогодні вона жива, ніж будь-коли. Вино досі присутнє як релігійний символ, символ свята та об'єднуючий елемент традицій і звичаїв, не забуваючи про його важливість як рушійної сили економіки в багатьох регіонах світу.

Вина з географічним показником і місцева кухня є гранями одного цілого, і їх взаємодія має повний потенціал, щоб стати туристичним продуктом, допомагаючи зберегти та зміцнити місцеву самобутність і місцевий розвиток.

У багатьох регіонах еногастрономія глибоко пов'язана з культурною спадщиною. Специфічні стилі вина часто виникають у тандемі з місцевою кухнею, створюючи комбінації, які відображають географію, клімат і традиції регіону.

Україна має кілька виноробних регіонів, серед яких Бессарабія, Причорномор'я та Закарпаття займають ключові позиції завдяки сприятливим кліматичним умовам та унікальним сортам винограду. Ці три регіони є різними за теруаром та сортами, що там вирощуються. Наприклад, Бессарабія має схожий на середземноморський клімат та чудові ґрунти, що під впливом Чорного моря та Дунаю створюють ідеальні умови для вирощування винограду. Вирощують тут як автохтонні сорти винограду, так і міжнародні.

Причорномор'я ж славиться своїм широким спектром сортів винограду, що вирощуються в сухому степовому кліматі з великою кількістю сонця, що сприяє винограду накопичувати в собі цукри.

В той час як Закарпаття пропонує свої особливі ароматні сорти винограду, що вирощуються на родючих вулканічних ґрунтах на схилах гір в помірно-континентальному та м'якому кліматі.

Кожен із цих регіонів має власну унікальну винну культуру та стиль, що робить українське виноробство різноманітним і перспективним для міжнародного ринку.

Еногастрономія відіграє ключову роль у культурі споживання вина, пов'язуючи її з кулінарним мистецтвом, регіональними традиціями та соціальною практикою. Він перетворює вживання вина з простого заняття на форму мистецтва, збагачуючи культурне сприйняття та сприяючи глибшому зв'язку між людьми, їхньою спадщиною та насолодами за столом.

Основний принцип еногастрономії – баланс. Важливо, щоб вино не заглушало смак страви, а навпаки, підкреслювало її унікальність. Легкі вина чудово пасують до легких страв, насичені – до ситних, а кислі – допомагають зрівноважити жирні текстури. Наприклад, біле сухе вино прекрасно доповнює морепродукти та ніжні сири, тоді як червоне чудово поєднується з м'ясними стравами та витриманими сирами.

Часто найкращі гастрономічні поєднання народжуються на основі територіального принципу: вина та страви одного регіону ідеально гармоніюють між собою. Так, у Франції К'янті подають до пасти з томатним соусом, а в Україні Тельті-Курук чудово смакує із судаком, приготованим у традиційний бессарабський спосіб.

Еногастрономія в Україні активно розвивається, особливо у винних регіонах – Бессарабії, Закарпатті та Причорномор'ї. Кожен із них пропонує унікальні гастрономічні поєднання, що розкривають автентичність місцевих вин. Одеський чорний ідеально смакує з бараниною на грилі, а закарпатські білі вина чудово поєднуються з бринзою та угорськими ковбасами.

Окремо також варто розповісти про концепцію Slow Wine. Slow Wine – це не просто метод виробництва, а справжня філософія. Винороби, які дотримуються цього підходу, уникають хімічних добрив і синтетичних добавок,

надаючи перевагу природним процесам. Виноградники обробляють вручну, використовуючи старовинні методи догляду за лозами, а саме вино створюють із мінімальним втручанням, щоб максимально передати характер теруару.

Такі вина зазвичай не є масовими. Вони виробляються малими партіями, мають унікальний смак і часто розповідають власну історію – історію ґрунту, клімату та людей, які працюють на виноградниках. Slow Wine відзначається чистотою, природністю та глибокою автентичністю, що дозволяє споживачеві по-справжньому відчувати зв'язок із природою.

Україна також поступово долучається до цієї тенденції. Маленькі виноробні в Закарпатті, Бессарабії та Причорномор'ї починають відмовлятися від індустриальних технологій, повертаючись до традиційних способів виробництва. Такі вина не лише розкривають багатство українського теруару, а й стають частиною глобального руху за усвідомлене споживання.

Винний туризм в Україні поступово набирає популярності, відкриваючи перед мандрівниками нові горизонти смаку та культури. Йдеться не лише про дегустацію вина, а про цілісну картину занурення у винні традиції, знайомство з людьми, які виготовляють цей благородний напій, і дослідження прекрасних регіонів країни, де народжується виноград.

Винні тури в Україні включають не лише дегустації, а й прогулянки виноградниками, знайомство з процесом виробництва вина, екскурсії в історичні винні погребі та навіть участь у зборі врожаю. Для тих, хто хоче відчувати особливий колорит, деякі виноробні пропонують гастрономічні вечори з поєднанням місцевих страв та найкращих вин.

Український винний туризм ще молодий, але він має величезний потенціал. Він не лише відкриває країну з нового боку, а й сприяє розвитку локальних виноробів, популяризуючи унікальні автохтонні сорти та допомагаючи Україні зайняти гідне місце на світовій винній карті.

Українське виноробство переживає період відродження, поступово набуваючи впізнаваності на світовій арені. У той час, як великі виноробні країни

вже давно сформували свою репутацію, Україна лише починає заявляти про себе, і це створює унікальну можливість зайняти свою нішу.

Головною перевагою українського вина є його автентичність та різноманіття теруарів. Бессарабія, Закарпаття та Причорномор'я мають сприятливі кліматичні умови для вирощування винограду, а локальні автохтонні сорти, такі як Тельті-Курук і Одеський чорний, можуть стати візитівкою країни. У світі зростає попит на унікальні, незвичні вина, і Україна має потенціал задовольнити цей запит.

Ще одним важливим фактором є підвищення якості виробництва. Нове покоління українських виноробів активно впроваджує сучасні технології, вдосконалює методи витримки та ферментації, що дозволяє отримувати вино, яке може конкурувати з європейськими зразками. Участь у міжнародних винних конкурсах уже приносить перші результати – українські вина отримують нагороди, привертаючи увагу експертів та імпортерів.

Проте одним із викликів для успіху українського вина у світовому контексті є відсутність сильної репутації, обмеженість маркетингових кампаній та конкуренція з відомими виноробними країнами.

Попри всі труднощі, перспективи залишаються обнадійливими. Попит на екологічні та натуральні вина, інтерес до нових винних регіонів та якісні зміни у виноробстві дають Україні шанс заявити про себе.