**ПРАКТИЧНА № 7**

Виконав:

Студент 3го курсу

гр. ТУ-17, 1м/с

коледжу «Освіта»

Ковтонюк Іван

Викладач:

Кудрейко О.М.

**7. Розкажіть про розвиток виноробного господарства України та доведіть, що туди (в це господарство) можна організувати успішні тури винного туризму**

Виноградарство збудоване на фундаменті прадавніх культур і досвіді вирощування винограду протягом всього історичного періоду розвитку людської цивілізації. Кожен куточок землі, де вирощували і вирощують виноград має свої традиції споживання продукції. На сучасному етапі виноградарство – потужна галузь сільськогосподарської діяльності людства. У деяких країнах світу виноградарство є базовою галуззю економіки. Висока пластичність культури, та застосування спеціальних технологій вирощування сприяє просуванню винограду в нетрадиційні регіони, зокрема на Північ

В Україні географічно можна виділити 6 основних виноробних регіонів, 15 макрозон (винних районів) і 58 мікрозон. Законодавчо ці зони не закріплені. Слід виділити окремо мікрозони для виробництва вин вищих категорій якості. Серед основних виноградарських регіонів найбільша площа виноградних насаджень має Одеська область - 38,95 тис. га, що становить 46% від загального по Україні. Майже 37% займають виноградники Автономної Республіки Крим - 31,0 тис. га. Решта (17,4%) зосереджені в Миколаївській (7,1%), Закарпатській (2,7%) і Запорізькій (0,4%) областях (станом на 1.09.2008г згідно «ВИНОГРАДНОГО КАДАСТРУ УКРАЇНИ від Української Академії аграрних наук. В Україні налічується 101 технічний (винний) сорт (станом на 1.09.2008г). З цього списку можливо виділити такі місцеві сорти як: Одеський Чорний, Сухолиманський Білий, Тельтов Курук і майже зниклі Джеват Кара, Єкім Кара і Баян-Шірей (список не є вичерпним).

Спеціалісти наголошують, що крім виділення окремих флагманських сортів, потрібно збільшувати посадки, відновлювати і закладати нові розсадники винограду, а головне покращувати якість вина з визнаних міжнародних сортів, які відмінно ростуть на території України. Приклади: Аліготе, Каберне-Совіньйон, Шардоне, Мерло, Совіньйон, Рислінг.

«З позитивних сучасних явищ, потрібно окремо виділити появу молодих виноробів, які вносять свій внесок в розвиток культури споживання і виробництва вина в Україні. Найчастіше це невеликі заводи. Основне виробництво зосереджене в Одеській і частково в Херсонській областях. 10 років тому, на питання іноземних гостей, щоб я міг порекомендувати з сухих українських вин, мені нічого було відповісти. Сьогодні я назву як мінімум 5-6 виноробів, за якість вина, яких мені буде зовсім не соромно! ...Крім підтримки держави і інвестицій для цієї галузі, потрібно ще багато часу на посадку та зростання нової лози. Прийнятний за якістю урожай для виробництва вина, лоза може дати тільки на 5-6 рік росту, а весь потенціал починає розкриватися тільки після 15 років життя. У нас є тільки один шлях, шлях на гору!» (зі статті на сайті <https://www.metro.ua/assortments/wine/sommelier/ukraininan-wine>)

Пропоную на прикладі всього двох регіонів України, я би сказав «флагманів вітчизняного виноробства», прослідкувати історію і розвиток господарств винної галузі.

СОНЯЧНЕ ЗАКАРПАТТЯ

На Закарпатті збережена природна екосистема, тому ґрунт і вода збагачені природними мінералами. У цьому регіоні безліч мінеральних джерел, що насичують землю, на якій ростуть виноградники, не лише вологою, але й цінними мікроелементами. Після колективізації почалися масові посадки виноградників. Створено спеціальний винтрест, розсадницьку базу. Вже у 1953 році площі виноградників зросли до 5400 га. Щороку закладалось по 1200-1500 га нових насаджень. У 1960 році виноградники (без індивідуального сектора) займають площу 14,5 тис. га, такого ще не знала історія краю. Виноградники закладались в Іршавському районі. Площі їх сягали до 3 тис. га. Також були спроби освоїти під виноградники окремі площі в Хустському та Свалявському районах. Почався розвиток виноробної промисловості. Збудовано винзаводи з автоматичними лініями, які випускають вина в пляшковому розливі.

Закарпаття повинне повернутися на карту відомих виноробних регіонів Європи, а Україна має всі передумови, щоби стати визнаною країною-виробником вина. У цьому переконані в провідній виноробній компанії регіону і для здійснення цієї мети ініціювали та втілюють програму «Бордо – Закарпаття» під патронатом освітнього проєкту Chateau Chizay Academy.

За останні роки добре себе зарекомендували фестивалі домашніх вин, на яких мають змогу всі бажаючі приватні винороби представити свою продукцію. З року в рік попит на домашнє вино зростає, а тому створення «Закарпатського туристичного винного шляху» було лише питанням часу. Саме тому приватні винороби краю об’єднались в Спілку «Приватних виноградарів та виноробів Закарпаття», от тоді вперше і постало питання, за прикладом сусідніх Угорщини та Словаччини, про створення власної винної дороги. «Закарпатський туристичний винний шлях»об’єднав 12 винних підвалів та дегустаційних залів кращих виноробів, де приймають відвідувачів з метою популяризації закарпатських вин. У кожному з них запропонують від 6 до 12 найменувань «божественного напою», серед яких відомі марочні вина (до прикладу, «Троянда Закарпаття») та нові, нещодавно створені знавцями виноробства. До справи вирішили віднестись грамотно і відповідально. На конференції спілки вирішили, для того, щоб працювати з туристами, не достатньо виробляти хороше вино, а тому було укладено угоду з кафедрою туризму УжНУ про спеціальні навчальні курси за кваліфікацією: екскурсовод винного туризму. Метою створення цього туру є показати всю красу та розмаїття Закарпаття, адже край знаходиться на кордоні чотирьох європейських країн, що наклало свій відбиток на кожен район, кожне село. Враховуючи насиченість та динаміку туру, він проходить за відомою програмою All Inclusive. Сплативши один раз, турист отримує: проживання, харчування, дегустації, замки, музеї, екскурсоводи, басейн, всі трансфери.

Закарапатські виноробні господарства це не тільки найвідоміші флагмани, але перш за все – це сімейні традиції, унікальна рецептура та душевне відношення до улюбленої справи. Великі і малі виноробні господарства цього регіону настільки чисельні, що я залишу свою увагу лише на декількох з них.

Виноробний комплекс «Шато Чизай» засновано у 1995 році в урочищі Чизай, що біля міста Берегово на Закарпатті. Тут було побудовано сучасне виробництво зважаючи на місцеву історію виноробства.

Виноробне підприємство «COTNAR» — це сучасний завод повного циклу виробництва. Вина виробляють під пильним контролем фахівця-винороба Вінце Бейла. Відродження багатовікових традицій виноробства краю почалося з 1996 року. Площа виноградників: 180 га. Специфічні ґрунтово-кліматичні умови місцевості дали змогу виявити ряд мікровиноробних зон і робити як тонкі, ніжні, свіжі, столові, так і досить екстрактивні й маслянисті десертні вина. Гарні умови для розвитку виноградарства забезпечують найтепліші в Закарпатті південні схили біля села Мужієво. На сьогодні вирощується 12 основних сортів. Зокрема, Рислінг Рейнський, Трамінер, Ізабелла і Ркацетелі, які ростуть на схилах Котнару, — це найкращі вина з білих сортів винограду. У гостей є можливість замовити цікаву екскурсію на виноробню «COTNAR» та побачити на власні очі весь процес виготовлення вина. На підприємстві є невеличкий винний магазин та експозиція виноробних артефактів. Виноробня мають власну дегустаційну залу.

Фермерське господарство «Терруар» засноване у 2018 році. Винарня розташована в старовинних печерах ХІІІ-XIV століття та оснащена сучасним італійським обладнанням. Під час виробництва дотримуються правильної технології виготовлення вина. Всі вина — сухі, натуральні, сортові. Вино зберігається в печерах при стабільній температурі 9-11°C та природній вологості. У 2019 році молода виноробня отримала престижну нагороду на конкурсі «Одеський залив» з вином Каберне Совіньйон — 84,33 бали та срібну медаль. Молоді виноградники висаджені поблизу заповідного урочища «Широкий», де ідеальний теруар для вирощування винограду, а саме, особливий склад ґрунту, наявність поруч водойми та лісу. Також у виноробні є власні виноградники в Берегівському районі. Площа посадки виноградників становить 3 га. Щільність посадки лози — 4000 кущів на 1 га. Вік лози від 25 років. Виключно ручний збір. У печерах також є музей виноробства, зал витриманих вин у французьких баріках (закладка вин у баріки в 2018 році), а також стилізовані дегустаційні зали. Дегустація проводиться за умови попереднього замовлення, кількість від 10 до 100 осіб.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

ПРИЧОРНОМОР’Я

Причорноморський регіон справедливо вважається одним із найдавніших виноробних регіонів України. Давні греки в першу чергу оцінили його сприятливий для виноградарства рельєф. Рівнинне виноробство дозволяє дає змогу, 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 розвиткові та стиглості виноградних ягід, посушливі періоди перед збором винограду дають змогу отримати виноград високої якості.

Історія найбільшого виноробного господарства в Україні почалася з далекого 1792 року, коли британець граф Коблє посадив першу виноградну лозу і розпочав історію виноробного краю південного Причорномор’я. На підприємстві виготовляється більше 80 сортів вин. Це столові: сухі, напівсухі й напівсолодкі, кріплені: на міцні й десертні, ігристі та вермути. Вина торгової марки «Коблево» експортуються у такі країни, як Польща, Туреччина, Грузія, Норвегія.

Історія вин Inkerman розпочалася у 1961 році, коли був заснований «Інкерманський завод марочних вин». Підприємство створювалося на базі підземних виробок будівельного каменю - мшанкового вапняку, що використовувався для післявоєнної відбудови та будівництва міста Севастополя. На глибині від 5 до 30 м утворилися штольні з відносно низькою, постійною температурою і вологістю, що стало передумовою для створення заводу марочних витриманих вин. Із часу виникнення вина Inkerman вирізнялися високою якістю, виготовлялися відповідно до традицій класичного виноробства. У 2003 році була зареєстрована торгова марка «INKERMAN». У 2011 році утворився міжнародний виноробний холдинг Inkerman International зі штаб-квартирою у Стокгольмі. У 2014 році була створена ТОВ «ІНКЕРМАН УКРАЇНА», як дочірня компанія «Inkerman International AB». Після складних геополітичних змін 2014 року компанії «ІНКЕРМАН УКРАЇНА» вдалося зберегти найцінніший свій ресурс — людей. Провідні спеціалісти виноробної галузі України почали створювати вина найвищої якості на її материковій частині. Ретельно відбираючи найкращі виноградники, пильно контролюючи весь процес, — від вирощування винограду до розливу. Сьогодні «ІНКЕРМАН УКРАЇНА» це один з небагатьох вітчизняних виробників, що може дозволити собі найкращу сировину, незважаючи на «вдалі» чи «невдалі» роки, врожай чи неврожай на окремому теруарі. ТОВ «ІНКЕРМАН УКРАЇНА» здійснює виробництво тихих та ігристих вин під брендом Inkerman для реалізації на території України. Тихі вина виробляються в м. Нова Каховка Херсонської обл. і смт. Великодолинське, Одеської обл., ігристі в Одесі. Для виробництва вина використовуються тільки найкращі виноматеріали українського й імпортного походження. Компанія повністю контролює процеси збору врожаю, транспортування, переробки, бродіння, витримки і розливу вина у пляшки. Обсяг виробництва компанії у 2018 сягнув майже 8 млн пляшок на рік. Компанія виготовляє широкий спектр якісних натуральних вин — від молодих столових та ординарних до витриманих найвищої якості, що залишаються гордістю українського виноробства.

Молоде виноробне господарство «Винтрест» засновано у 2005 році. Компанія Винтрест займається первинним і вторинним виноробством. У 2014 році компанія зареєструвала власну торгову марку «Grande Vallee» (укр. Гранд Вале) - торгова марка сухих сортових вин українського виноробного господарства. На даний час «Grande Vallee» - єдина торгова марка, що випускає ця виноробня. Господарство оснащене сучасним обладнанням з Франції, Італії та Німеччини. Щороку для власного виробництва керівництво компанії відбирає кращі виноматеріали виключно з урожаю власних виноградників. Тому вина завжди випускаються лімітованою серією. На базі господарства росте більше 12 європейських сортів винограду. Виноробня єдина в Україні, що вирощує і виробляє сортові вина з сорту Піно Меньє. Господарство «Винтест» (смт. Великодолинське Овідіопільського району Одеської області) запрошує зануритися у світ виноробства. Тут можна побачити місця, де ростуть французькі та німецькі сорти винограду; відчути турботу, з якою їх вирощують і збирають перед тим, як відвезти на завод; подивитися на європейське обладнання, де кожна деталь впливає на смак. На виноробні проводять екскурсії та дегустації вин у супроводі професійного сомельє.

«Виноробне господарство князя П. М. Трубецького» — це унікальний об’єкт винного туризму в Україні. Збір врожаю приваблює на виноробню Трубецького велику кількість туристів не лише з України, але й з Європи. Перші виноградники одного з найстаріших та відомих виноробних господарств України були закладені в маєтку «Козацьке» (Херсонська губернія) у 1896 році. У 1900 році на всесвітній виставці у Парижі Рислінг цього виноробного господарства був удостоєний гран-прі. Починаючи з 1964 року марочні вина відзначили 33 золотими та срібними медалями на міжнародних виставках того часу. З 2003 до 2011 року на підприємстві провели глобальну реконструкцію. Було реалізовано проект виноробні європейського рівня для виробництва сухих вин за класичними французькими технологіями. Вина підприємства завоювали міжнародне визнання і посіли своє місце на українському ринку преміальних авторських теруарних українських вин. Дотримуючись принципу теруарності «Виноробне господарство князя П. М. Трубецького» виробляє вина на 100% із винограду, вирощеного на власних виноградниках, і може гарантувати контроль якості на всіх етапах народження вина. Площа виноградників сягає 200 га. Саджанці міжнародних сортів із найкращих розсадників Італії та Франції. У 2013 році була завершена реконструкція історичної будівлі виноробні 1900 року з вежею та оглядовим майданчиком, в якому обладнано дегустаційні зали, встановлено 8 галерей винних підвалів часів Трубецького, які використовуються для витримки та зберігання вин. На території є готель на 10 номерів та атмосферний банкет-хол у старовинному крилі виноробні. Романтичний відпочинок в оточенні виноградників, з неймовірним видом на Дніпро в комфортних умовах дарує своїм гостям готель «Виноробного господарства князя П.М. Трубецького». Здійснити подорож в історію можна, спустившись у винні підвали і прогулявшись вигадливими галереями. Тут можна в буквальному сенсі зануритися в історію, адже 8 винних підвалів зберігають більше 10 000 пляшок, серед яких близько 7 000 вин – рідкі екземпляри, спадщина Радянської епохи.

200 років тому німецькі колоністи оселилися на території Бессарабії та заснували виноробне Rose підприємство, оточене масивами власних виноградників, що ростуть на берегах Чорного моря і лиману Бурнас. Перш за все нові жителі заклали виноградники поруч з лиманом, і вже через кілька років бессарабське вино стало відомим навіть за кордоном. Сьогодні одеське вино в кращих європейський традиціях виробляють послідовники німецьких виноробів — працівники Одеського заводу класичних вин (с. Базар’янка, Татарбунасрький район, Одеська область). Теруар півдня Одеської області сформований під впливом континентального і морського клімату. Унікальності теруару надає близькість Чорного моря і солоноводного лиману Бурнас. Загальна площа насаджень підприємства понад 1400 га. Виноградна лоза росте на південних чорноземах. Ґрунти багаті азотом, фосфором і калієм. Підприємство здатне переробляти до 120 т винограду за годину. Для прийому і переробки використовується сучасне європейське обладнання: валкові дробарки, пневматичні преси, вініфікатори. Обсяг ємнісного парку підприємства — понад 1 млн одночасного зберігання. На території заводу розташована лабораторія, для контролю якості продукції.

**Висновок**

**Виноробство історично притаманне Україні, бо ми маємо сприятливі природно-кліматичні умови. Виноград культивується в наших краях із XVII століття.**

Перелік винних господарств України мене дуже вразив. На основі тільки малої частини матеріалу, з яким я ознайомився, стало очевидно, що Україна має величезний виноробний потенціал на внутрішньому ринку. Україні повезло з кліматичними умовами, грунтом, похилими площинами місцевостей, де можна розбивати виноградники. Не секрет, що виноробна промисловість вкрай залежить від кліматичних та грунтових характеристик. Існує навіть вислів, що вина складаються з чотирьох інгредієнтів: погоди, ґрунту, топографії та винограду.

Я дізнався, що ми посідаємо 32-е місце за обсягами експорту вина у світі. Втім, потенціал зростання значно вищий і вітчизняні виробники мають всі можливості, якщо не досягнути рівня Італії, Іспанії, або Франції, але все ж таки зайняти свою нішу на теренах ЄС та світу. Сьогодні виноградно-виноробна галузь переживає найскладніший період за всю свою історію та потребує, як ніколи, більш уважного ставлення та підтримки з боку органів виконавчої влади, в тому числі Міністерства аграрної політики та продовольства України для набуття реального державного протекціонізму галузі та реформування управління галуззю. Галузь зазнала сильного удару у зв’язку з окупацією Криму, адже левова частка виноградників та виноробень залишилася саме там. Втім, за останні чотири роки вітчизняні виробники вина зробили відчутний крок вперед, пов’язаний із лібералізацією законодавства та створення умов для розвитку виноробства. Так, у 2016-му році Верховна Рада скасувала ліцензію на оптову торгівлю для виробників, які виготовляють вино із власного винограду, яка коштувала 500 тис. грн на рік. Крім того у 2018-му році була спрощена процедура отримання ліцензії, як на виробництва вина, так і на реєстрацію малих винарень.

Зараз в Україні вже існують виноробні господарства, які не тільки виробляють якісне вино, але й мають власні торгові марки, запрошують на відвідини туристів, пропонують екскурсії виробництвом.

Підсумовуючи вищевикладене, роблю висновок, що виноградарство потужна галузь сільськогосподарського виробництва, оскільки в ній існують добрі перспективи розвитку. Спираючись на історичний досвід з минулого, застосовуючи передовий досвід сучасності, зберігаючи багатовікові традиції вирощування винограду та виготовлення вина, залучаючи численними фестивалями та винногастрономічними турами зацікавленого інвестора та туристів можна досягти високих результатів у цій галузі. Популярний у Західній Європі винний туризм пускає міцне коріння й в Україні. Все більше винзаводів і приватних виноробень пропонують гостям ознайомитися з технологією, оцінити якість виробництва і продегустувати кращі зразки продукції. Для вибагливих мандрівників це можливість доповнити подорож новими враженнями і смаками. Всіх бажаючих запрошують на екскурсії, під час яких показують виноградники, розповідають про всі тонкощі вирощування і збору винограду, знайомлять із процесом виробництва і дозволяють відвідати старовинні винні підвали. За відгуками чисельних гостей виноробень та іноземних цінителів сонячного напою українське вино вражає своїм особливим смаком, якістю та може на достойному рівні конкурувати з іншими європейськими винами.

Винний туризм - це ціла наука, яка є темою для цікавих і пізнавальних екскурсій. Будь який бізнес рухають вперед оригінальні ідеї, залучені експерти, унікальні анімаційні програми, щоб перетворити господарства в туристичний об’єкт підвищеної привабливості. Запорукою успіху у цій сфері також слугує гарна реклама, переймання багатого досвіду інших країн–виноробів, вдосконалення програм винних турів, як напрямку туризму та любов виноградарів до своєї праці.

Використані джерела:

<https://www.uabestwine.com/zakarpattia>

<https://www.metro.ua/assortments/wine/sommelier/ukraininan-wine>

[https://spilkavinorobiv.com.ua/](https://spilkavinorobiv.com.ua/%D0%B7%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%BF%D0%B0%D1%82%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BD%D0%B8%D0%B9-%D1%88%D0%BB%D1%8F%D1%85/)

[https://studfile.net/preview/8144729/page:7/](https://studfile.net/preview/8144729/page%3A7/)

<https://vina-trubetskogo.com.ua/>

<https://wineandspirits.com.ua/ua/conference/>

<https://winestyle.com.ua/wine/odessa-classic-winery/>

<https://responsiblefuture.com.ua/smak-vina-klimatichni-zmini-v>

<https://vokrugsveta.ua/food/top-10-mists-dlya-vinnogo-turizmu-v-ukrayini-30-10-2017>