

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Інститут Навчально-науковий інститут харчових технологій
 Факультет Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф.
В.Ф.Доценка

«До захисту в ЕК»

Директор інституту (декан факультету)

Оксана КОЧУБЕЙ-ЛИТВИНЕНКО

(підпис)

(ім'я, прізвище)

« » _____ 2025 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри

Василь ПАСІЧНИЙ

(підпис)

(ім'я, прізвище)

« » _____ 2025 р.

Декан факультету ГРТБ

Віта ЦИРУЛЬНІКОВА

(підпис)

(ім'я, прізвище)

« » _____ 2025 р.

Завідувач кафедри

Ірина МЕЛЬНИК

(підпис)

(ім'я, прізвище)

« » _____ 2025 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

зі спеціальностей 181 «Харчові технології», 242 «Туризм і рекреація»

(код та назва спеціальностей)

міждисциплінарної освітньо-наукової програми «Промислові та крафтові технології для HoReCa в туризмі»

на тему: Технологічні особливості виробництва сухих вин з винограду південного регіону України для розвитку еногастрономічних маршрутів «Дороги вина та смаку»

Виконав: здобувач 2 курсу, групи КТ-2-15М

Абкадиров Февзі Рустемович

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

(підпис)

Керівник к.т.н., доцент Мукоїд Роман Миколайович

(ім'я, прізвище)

(підпис)

Керівник к.г.н., доцент Харченко Олена Миколаївна

(ім'я, прізвище)

(підпис)

Рецензент _____

(ім'я, прізвище)

(підпис)

Я як здобувач(ка) Національного університету харчових технологій розумію і підтримую політику університету з академічної доброчесності. Я не надавав(-ла) і не одержував(-ла) недозволеної допомоги під час підготовки цієї роботи. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

Здобувач _____

(підпис)

Київ – 2025р.

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

Інститут Навчально-науковий інститут харчових технологій

Факультет Готельно -ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В.Ф.Доценка

Кафедра Технології м'яса і м'ясних продуктів

Кафедра Туристичного та готельного бізнесу

Освітній ступінь магістр

Спеціальностей 181 «Харчові технології», 242 «Туризм і рекреація»

(код і назва)

Міждисциплінарна освітньо-наукова програма «Промислові та крафтові технології для HoReCa в туризмі»

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри технології м'яса і м'ясних

Продуктів Василь ПАСІЧНИЙ

“ _____ ” _____ 2025 року

Завідувач кафедри туристичного та готельного

бізнесу Ірина МЕЛЬНИК

“ _____ ” _____ 2025 року

**З А В Д А Н Н Я
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА**

Абкадилов Февзі Рустемович

(прізвище, ім'я, по батькові)

1.Тема роботи Технологічні особливості виробництва сухих вин з винограду південного регіону України для розвитку еногастрономічних маршрутів «Дороги вина та смаку»

Керівник роботи к.т.н., доцент Мукоїд Роман Миколайович,
(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові.)

Керівник роботи к.г.н., доцент Харченко Олена Миколаївна,
(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові.)

затверджені наказом закладу вищої освіти від «13» січня 2025 року № 6-КС

2.Строк подання здобувачем роботи 14.05.2025

3. Вихідні дані до роботи виноград, отримання виноматеріалу, крафтове вино, туризм, промисловий туризм, HoReCa, харчові технології

4. Зміст пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Вступ; розділ 1. Аналіз розвитку виноробної галузі та технологічні особливості виробництва сухих вин південного регіону України; розділ 2. Аналіз туристичного потенціалу південного регіону України для розвитку еногастрономічних маршрутів «Дороги вина та смаку»; розділ 3. Науково-дослідна частина; розділ 4. Перспективи розвитку винного туризму в південних регіонах України; висновки; список використаної літератури; додатки.

5. Перелік графічного матеріалу 21 слайдів презентації

Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
I	к.т.н., доцент Мукоїд Р.М.	20.01.2025	20.01.2025
II	к.г.н., доцент Харченко О.М.	10.02.2025	10.02.2025
III	к.т.н., доцент Мукоїд Р.М.	25.03.2025	27.03.2025
IV	к.г.н., доцент Харченко О.М.	10.04.2025	10.04.2025

Дата видачі завдання 15.01.2025

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів виконання кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Виконання, % до етапу
1.	Вступ	05.02.2025	5
2.	Розділ 1. Аналіз розвитку виноробної галузі та технологічні особливості виробництва сухих вин південного регіону України; розділ	03.03.2025	20
3.	Розділ 2. Аналіз туристичного потенціалу південного регіону України для розвитку еногастрономічних маршрутів «дороги вина та смаку»	06.04.2025	20
4.	Розділ 3 Науково-дослідна частина	10.04.2025	20
5.	Розділ 4. Перспективи розвитку винного туризму в південних регіонах України	23.04.2025	20
6.	Висновки	01.05.2025	10
7.	Список використаних джерел.	05.05.2025	5
8.	Оформлення пояснювальної записки і презентації роботи та подання їх на кафедру	10.05.2025	
9.	Попередній розгляд роботи на кафедрі	Згідно графіку	
10.	Отримання зовнішньої рецензії і підготовка до захисту в ЕК		
11.	Проходження перевірки на унікальність кваліфікаційної роботи		
12.	Захист роботи в ЕК	Згідно графіку	

Здобувач роботи _____
(підпис)

Февзі АБКАДИРОВ _____
(ім'я та ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи _____
(підпис)

Роман МУКОЇД _____
(ім'я та ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи _____
(підпис)

Олена ХАРЧЕНКО _____
(ім'я та ПРІЗВИЩЕ)

АНОТАЦІЯ

У кваліфікаційній роботі досліджено технологічні особливості виробництва сухих вин із винограду південного регіону України з метою подальшого використання цих продуктів у розвитку еногастрономічних маршрутів типу «Дороги вина та смаку». Проаналізовано природно-кліматичні умови регіону, які впливають на якість винограду, розглянуто технології первинної та вторинної переробки сировини, а також специфіку витримки сухих вин. Окрема увага приділена можливостям інтеграції локального виноробства в туристичну сферу, зокрема через створення дегустаційних маршрутів, розвиток агротуризму та популяризацію регіональних брендів. Запропоновано практичні рекомендації щодо удосконалення виробничих процесів для підвищення конкурентоспроможності виноробень та ефективного розвитку винного туризму.

Кваліфікаційна робота викладена на сторінках, містить 21 таблицю, 6 рисунків, 1 додаток.

Ключові слова: . сухе вино, виноград, південний регіон України, виноробство, еногастрономія, туристичні маршрути, Дороги вина та смаку, технологія виробництва вина, гастрономічний туризм, теруар, ферментація, енотуризм, дегустаційний туризм.

ABSTRACT

This master thesis explores the technological features of dry wine production from grapes grown in the southern region of Ukraine, with the aim of integrating these products into the development of eno-gastronomic routes such as the "Wine and Taste Roads". The study analyzes the natural and climatic conditions of the region that influence grape quality, as well as the specific technologies of primary and secondary processing and aging of dry wines. Particular attention is given to the potential of incorporating local winemaking into the tourism industry through the creation of tasting routes, the development of agritourism, and the promotion of regional wine brands. The work offers practical recommendations for improving production processes to enhance the competitiveness of wineries and support the effective development of wine tourism.

The qualification work is presented on pages, including 21 tables and 6 figures, 1 application

Keywords:.. dry wine, grapes, southern region of Ukraine, winemaking, enogastronomy, tourist routes, Wine and Taste Roads, wine production technology, gastronomic tourism, terroir, fermentation, enotourism, wine tasting tourism.

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ РОЗВИТКУ ВИНОРОБНОЇ ГАЛУЗІ ТА ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА СУХИХ ВИН ПІВДЕННОГО РЕГІОНУ УКРАЇНИ.....	10
1.1. Стан та перспектива розвитку південного виноробного регіону України. ..	10
1.2. Інновації та сучасні рішення у технології виробництва сухих вин та їх місце у системі HoReCa.	15
1.2.1 Особливості технологій промислового та крафтового виробництва вин...	18
Висновки до розділу.....	21
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ТУРИСТИЧНОГО ПОТЕНЦІАЛУ ПІВДЕННОГО РЕГІОНУ УКРАЇНИ ДЛЯ РОЗВИТКУ ЕНОГАСТРОНОМІЧНИХ МАРШРУТІВ «ДОРОГИ ВИНА ТА СМАКУ».....	22
2.1. Ресурсний потенціал південного регіону України для розвитку еногастрономічних маршрутів.....	22
2.1.1 Природно-кліматичні умови південного регіону України для енотуризму.	27
2.1.2 Гастрономічні традиції південного регіону України як основа для розвитку еногастрономічного туризму.	28
2.1.3. Виноробний потенціал південного регіону України як основа для еногастрономічного туризму.	30
2.1.4 Інфраструктура та туристичні можливості для еногастрономічного туризму в південних регіонах України.....	30
2.1.5. Культурно-історичний ресурс як можливості для еногастрономічного туризму в південних регіонах України.....	32
2.1.6. Оцінка рекреаційно-туристичного потенціалу Південного регіону України.	34
2.2 Аналіз розвитку ринку туристичних послуг південного регіону України. ...	38
2.3 Характеристика підприємств та асортимент портфелю сухих вин з винограду південного регіону.	41
Висновки до розділу	45
РОЗДІЛ 3. НАУКОВО-ДОСЛІДНА ЧАСТИНА	46
3.1. Схема проведення наукових досліджень.	46

					<u>Технологічні особливості виробництва сухих вин з винограду південного регіону України для розвитку еногастрономічних маршрутів «Дороги вина та смаку»</u>									
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА					Літ.	Арк.	Аркуші		
Розроб.		Абкадиров Ф.Р..										6	95	
Перевір.		Мукоїд Р.М.								НУХТ, ННІХТ, КТ-2-15М				
Реценз.		Харченко О.М.												
		Пасічний В.М.												
Затверд.		Мельник І.Л.												

3.2 Процеси, при витримці вина в дубових резервуарах.	47
3.2 Підбір сортів винограду.....	51
3.3 Виноматеріал.	53
3.4 Аналіз та дослідження фізико-хімічних характеристик винограду для виготовлення червоних вин типу «резерв».	54
3.5. Дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників виноматеріалу з обраних сортів винограду	57
3.6 Дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників червоних сухих виноматеріалів, виготовлених за різними схемами переробки винограду.	58
3.7 Дослідження впливу нових допоміжних матеріалів та дубової тари на якість червоних сухих.	59
Висновки до розділу.....	62
РОЗДІЛ 4. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ВИННОГО ТУРИЗМУ В ПІВДЕННИХ РЕГІОНАХ УКРАЇНИ.....	63
4.1. Проблеми та можливості розвитку винного туризму в південних регіонах України.	63
4.2. Пропозиції удосконалення еногастрономічного маршруту «Дороги вина та смаку».	67
4.2.1. Транспортне забезпечення.....	69
4.2.2. Організація розміщення.....	70
4.2.3. Організація харчування.	70
4.2.4. Розробка бюджету винного туру.	70
4.3. Оцінка ефективності розроблених пропозицій.	71
Висновки до розділу.....	78
ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ	79
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	81
ДОДАТКИ	87

ВСТУП

Сучасний розвиток туристичної галузі потребує пошуку нових, інтегрованих напрямів, які б поєднували гастрономічні враження з культурною і природною спадщиною регіонів. Одним із найбільш перспективних напрямів є еногастрономічний туризм, основу якого становить дегустація місцевих вин та страв у контексті культурно-пізнавальних подорожей.

Південний регіон України — зокрема Одеська, Миколаївська та Херсонська області — має значний потенціал для розвитку еногастрономічного туризму завдяки сприятливим природно-кліматичним умовам, історично сформованим традиціям виноробства, а також наявності локальних брендів винної продукції. Саме сухі вина з місцевого винограду становлять основу винного туризму в регіоні.

Актуальність теми зумовлена необхідністю удосконалення технологічних процесів виробництва сухих вин з урахуванням особливостей сировини південного регіону, а також потребами створення якісного туристичного продукту в межах проекту «Дороги вина та смаку України». Вивчення технологічних аспектів виробництва вин у контексті розвитку туристичних маршрутів дозволяє розробити комплексні підходи до інтеграції виноробства в туристичну інфраструктуру.

Метою кваліфікаційної роботи є дослідження технологічних особливостей виробництва сухих вин із винограду південного регіону України та розробка рекомендацій щодо їх використання в межах еногастрономічних маршрутів.

Завдання дослідження:

- проаналізувати природно-кліматичні передумови виноградарства південного регіону;
- вивчити технологічні етапи виробництва сухих вин;
- оцінити якість продукції провідних виноробних господарств регіону;
- запропонувати напрями розвитку маршрутів «Дороги вина та смаку» на базі локальних виробників сухих вин.

Об'єктом дослідження є технологія виробництва сухих вин у південному регіоні України.

Предметом дослідження виступають технологічні процеси переробки винограду та фактори, що впливають на якість готової продукції в контексті винного туризму.

РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ РОЗВИТКУ ВИНОРОБНОЇ ГАЛУЗІ ТА ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА СУХИХ ВИН ПІВДЕННОГО РЕГІОНУ УКРАЇНИ

1.1. Стан та перспектива розвитку південного виноробного регіону України.

Виноградна лоза потрапила на Південь України ще в до християнські часи, коли її привезли переселенці з Мілету (Греція). Розвиток виноробства почався в Ольвії, заснованій у VI столітті до н.е. Ольвіюполіти вважали виноград «дарунком небес» і передали нам не лише методи виробництва вина, а й правила його вживання. Це підтверджується археологічними розкопками залишків ольвійського поселення та повідомленнями стародавніх авторів. Одним із значущих свідчень є розповіді Геродота, який у V столітті до н.е. відвідав ці місця та описав, як ольвіюполіти та скіфи використовували вино в побуті і ритуалах як «напій бога Діоніса» [62].

Вино виготовляли методом бродіння та навіть продавали за кордон. Його перевозили в амфорах морським шляхом до країн Середземномор'я, ставлячи на них знаки, що вказували на місце виробництва. Це дозволяло споживачам, які розумілися на якості вина, визначити його походження [44].

Сьогодні виноробна галузь не є стратегічною для України, і вона має переважно локальний іміджевий характер. Основне виробництво вина зосереджене в таких областях, як Закарпатська, Одеська, Миколаївська, Херсонська та Запорізька, тобто в регіонах з теплим кліматом, придатним для сільського господарства.

Виноробство в Україні не набуло масового характеру: є лише кілька великих виробників з потужними підприємствами та великими виноградниками. Натомість останнім часом зросла кількість малих локальних крафтових виробників, які орієнтуються на внутрішній ринок та виробляють продукцію в обмежених обсягах, маючи малі земельні ділянки або закупаючи виноград у фермерських господарствах. Площі виноградників в Україні поступово зменшуються: за даними Міжнародної організації виноградарства та

виноробства, з 2015 по 2021 рік вони скоротилися на майже 73%. Динаміка зміни площ виноградників представлена на рис. 1.1 [33].

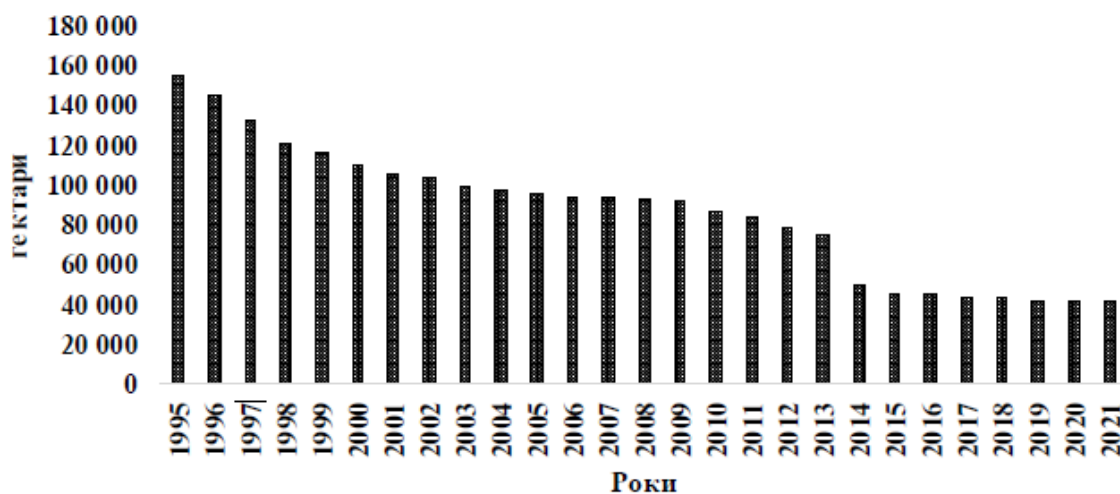


Рисунок 1.1. – Зміна площ виноградників в Україні за 1995 - 2021 рр.

Згідно з цими даними, можна зробити висновок, що виноробство в Україні переживало занепад, зокрема вирощування винограду, оскільки не всі виноградники використовуються безпосередньо для виробництва вина. У 2014 році спостерігався різкий спад у кількості виноградників, що було пов'язано з окупацією Криму. Україна втратила близько 26400 гектарів виноградників, що становить 35,15 % від загальної площі по країні. Це стало великим ударом для галузі, і внаслідок цього Україна втратила відомі виноробні підприємства, такі як «Масандра», «Інкерман», «Коктебель» та «Сонячна долина» [33].

Для проведення більш детального аналізу виноробної галузі в Україні доцільно звернути увагу на статистичні дані, що стосуються виробництва вина, та порівняти їх з попередніми показниками площ виноградників. Адже, незважаючи на зменшення площ, кількість врожаю могла покращитися завдяки впровадженню інновацій та покращеному догляду за виноградниками. Тому варто звернути увагу на динаміку виробництва вина, що зображена на рис. 1.2. [33].

З рис. 1.1 та 1.2 можна зробити висновок, що виробництво вина в Україні значно не співпадає з площами виноградників. Спостерігається нестабільна динаміка: хоча були періоди зростання, у 2014 році стався значний спад, що

склав майже 56,52 % або 1 598 тис. гл вина. Це означає, що через анексію Криму виноробна галузь втратила більше ніж половину своїх виробничих потужностей, що серйозно негативно вплинуло на індустрію. Також спостерігається спад у 2020 році, викликаний зупинкою експорту в РФ після заборони ввезення українських вин на початку 2019 року. До цього часу РФ була одним з основних ринків для українського вина, і через відсутність нових експортних напрямків виробники змушені були зменшувати обсяги виробництва.

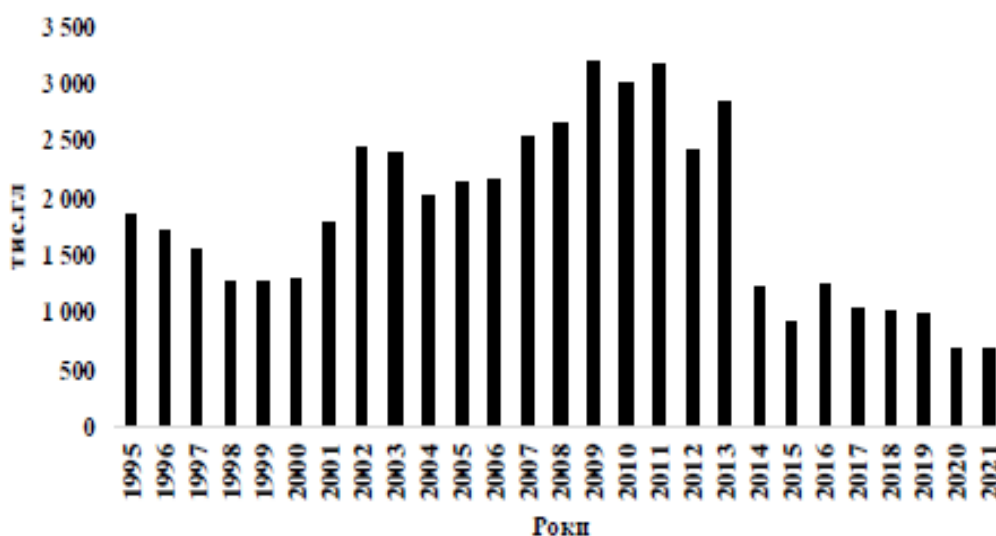


Рисунок 1.2. – Зміна обсягів виробництва вина в Україні за 1995 - 2021 р.

Аналізуючи ці показники, можна зробити висновок, що сучасний ринок вина в Україні не має великих перспектив і, ймовірно, не повернеться до попередніх обсягів виробництва. У майбутньому на ринку будуть домінувати великі гравці та локальні крафтові виробники, орієнтовані на споживачів, які обирають дорогі та якісні продукти. Однак для повнішого розуміння перспектив галузі варто також проаналізувати експортні можливості України, зокрема основні ринки, куди експортується українське вино. Це дозволить з'ясувати, хто є основним споживачем українських вин і на яких категоріях вина зосереджено основне виробництво, враховуючи класифікацію за Гармонізованою системою опису та кодування товарів.

Аналізуючи ці показники, можна зробити висновок, що сучасний ринок вина в Україні не має великих перспектив і, ймовірно, не повернеться до попередніх обсягів виробництва. В подальшому на ринку будуть домінувати великі гравці та локальні крафтові виробники, які орієнтуються на споживачів, що обирають дорогі і якісні продукти. Однак для повнішого розуміння перспективності галузі варто також проаналізувати експортні можливості України, зокрема основні ринки, куди експортується українське вино.

Основними споживачами українського вина за 2018 – 2022 роки були Німеччина та Казахстан, причому Німеччина останні два роки є основним імпортером. Вона входить до трійки найбільших експортерів вина у світі, і українське вино також користується попитом на цьому ринку.

Це свідчить про високу оцінку українського вина споживачами, що може призвести до зростання імпорту в майбутньому. За цей період Україна в основному експортувала вино до країн-сусідів, таких як Білорусь, Молдова, Румунія та Казахстан. Важливим показником є те, що в 2022 році серед імпортерів з'явилася також Данія — розвинута країна з високим рівнем добробуту, що свідчить про високу якість українського вина (табл. 1.1) [62].

Таблиця 1.1. – Топ-5 країн імпортерів українського вина за 2018 – 2022 рр

Країна	Росія		Грузія		Китай		Казахстан		Німеччина	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
2018	%	млн \$	%	млн \$	%	млн \$	%	млн \$	%	млн \$
	19,7	5,3	10,3	3,73	8,15	2,96	4,78	1,74	4,76	1,73
Країна	Казахстан		Німеччина		Китай		Білорусь		Нігерія	
2019	%	млн \$	%	млн \$	%	млн \$	%	млн \$	%	млн \$
	20,3	1,27	17	1,06	10,9	0,68	7,18	0,45	5,2	0,33
	20,3	1,27	17	1,06	10,9	0,68	7,18	0,45	5,2	0,33
Країна	Білорусь		Казахстан		Німеччина		Румунія		Іспанія	
2020	%	млн \$	%	млн \$	%	млн \$	%	млн \$	%	млн \$
	18,6	1,97	17	1,8	12	1,27	9,39	0,99	8,61	0,91
Країна	Німеччина		Казахстан		Білорусь		Молдова		Алжир	
2021	%	млн \$	%	млн \$	%	млн \$	%	млн \$	%	млн \$
	24,5	2,81	13,4	1,55	12,2	1,4	11,7	1,35	4,98	0,57
Країна	Німеччина		Молдова		Румунія		Данія		Казахстан	
2022	%	млн \$	%	млн \$	%	млн \$	%	млн \$	%	млн \$
	13,3	0,93	12,9	0,9	11,6	0,81	9,56	0,67	9,21	0,64

Отже, хоча основними партнерами України залишаються сусідні країни, українське вино почало експортуватися до більш розвинутих держав, що є важливим визнанням для вітчизняних виноробів. Однак важливо зосередитися на аналізі структури експорту, щоб зрозуміти, яке саме українське вино є найбільш популярним (табл. 1.2). Статистичні дані показують, що структура експорту є нестабільною: наприклад, у 2019 році експорт наливного вина різко зменшився, хоча до того цей вид був лідером. Більшість цього вина експортувалося до РФ, і після введення торгових обмежень його обсяг скоротився. З 2019 року ігристе вино майже повністю зайняло лідируючу позицію і стало основним видом експорту. Бутильоване вино має подібні показники до ігристого, а наливне вино демонструє негативну тенденцію до зниження [64].

Таблиця 1.2. – Обсяги експорту вина в розрізі категорій за 2018 – 2022рр.

Роки	Ігристе, тис. дол. США	Бутильоване, тис. дол. США	Наливне, тис. дол. США
2018	8491,44	7545,19	23786,51
2019	5417,52	5340,31	1101,01
2020	4486,93	4935,20	3626,19
2021	7667,02	5473,13	2968,87
2022	3463,36	3337,11	1910,88

Підсумовуючи, можна сказати, що українські вина мають потенціал для подальшого розвитку, особливо в сегменті ігристих вин. Українські вина експортуються до європейських країн, де попит на них високий. Основними виноробними регіонами залишаються південні області, зокрема Одеська, яка є лідером за кількістю виноробень. Усі кризові ситуації в галузі, зокрема окупація Криму в 2014 році, обмеження на експорт у 2019 році та повномасштабне вторгнення в 2022 році, спричинені агресією РФ, і найбільше втрати зазнали саме південні регіони.

На сьогоднішній день виноробний сектор України перебуває в складному стані, гіршому, ніж будь-коли за часи незалежності. Кількість виноградників

зменшується, а експорт нестабільний, без постійного зростання. Ці проблеми здебільшого є наслідком військової агресії РФ проти України. Внаслідок цього Україна втратила значну частину виноградників у Криму, а з початку 2022 року південні регіони, такі як Таврія, Приазов'я та Причорномор'я, де зосереджені великі виноградники, зазнають значних втрат. У 2022 році Україна змістила фокус на європейські країни для збуту свого вина, а основною категорією експорту стали ігристі вина.

1.2. Інновації та сучасні рішення у технології виробництва сухих вин та їх місце у системі HoReCa.

Вино — один з найдавніших алкогольних напоїв, виготовлене здебільшого з винограду. Його процес створення поєднує мистецтво та науку, а характер кожного сорту залежить від факторів, таких як родючість ґрунту, погодні умови, географія, вид винограду та методи виноробства [30].

Стилі вина виникають завдяки різним методам виноградарства. Технологія виготовлення включає біотехнологічні процеси, такі як дроблення винограду, ферментація, бродіння, автоліз дріжджів та стабілізація вина [30].

Вино містить корисні поживні речовини, мікроелементи та біологічно активні сполуки, володіє лікувальними і оздоровчими властивостями.

Червоні сухі витримані вина вимагають від винороба великого мистецтва і технічної експертизи. Інновації в цій галузі можуть впливати на кожен етап виробництва, починаючи від вибору сорту винограду до процесів витримки та розливу. Деякі інновації, що впроваджуються для отримання червоних сухих витриманих вин представлені у таблиці 1.3. Ці сучасні рішення в технології виробництва допомагають виробникам вин покращити якість та консистенцію своїх продуктів, а також створити вина з унікальним характером, що відповідає сучасним тенденціям та вимогам ринку [27].

Таблиця 1.3 – Інновації у виробництві сухих витриманих вин.

№	Назва іновації	Суть
1	Сортовий вибір та генетичні технології	Використання сучасних методів генетичної інженерії для створення нових сортів винограду з покращеними характеристиками, такими як стійкість до хворіб та високий вміст поліфенолів
2	Автоматизація технологічних процесів	Використання сучасних систем автоматизації виробництва для контролю та регулювання всіх етапів процесу, включаючи збір винограду, ферментацію, витримку та розлив.
3	Сучасні методи збору та сортування винограду	Використання автоматизованих систем та дронів для точного визначення оптимального часу збору винограду та вибору найкращих кластерів для виробництва вина.
4	Інтелектуальна сортувальна техніка	Впровадження інтелектуальних систем сортування винограду, які визначають оптимальний ступінь зрілості та якість кожного кластера для подальшого використання.
5	Біоферментація	Застосування спеціалізованих мікроорганізмів для ферментації, які можуть покращити ароматичний профіль та смак вина, створюючи унікальні характеристики.
6	Новітні технології витримки	Використання конкретних технологічних прийомів витримки, таких як мацерація при контрольованих температурах, використання дубових бочок різних типів та технології винифікації для досягнення специфічних смакових характеристик.
7	Контрольована ферментація	Використання спеціальних штамів дріжджів та інноваційних методів контрольованої ферментації для підвищення екстракції та збагачення ароматичних речовин.
8	Технології витримки вина	Використання альтернативних матеріалів для витримки, таких як амфори з теракоти чи експерименти з використанням деревини нестандартних порід дуба.
9	Експерименти з температурним режимом	Визначення оптимальних температур для витримки та розливу, включаючи контрольовані умови холодної мацерації та виняткові методи витримки при різних температурах.
10	Використання сучасних аналітичних технік	Застосування сучасних аналітичних інструментів, таких як мас-спектрометрія та ЯМР, для детального аналізу хімічного складу та елементів вина.
11	Експерименти з технологією розливу	Впровадження сучасних інновацій розливу, які дозволяють зберегти аромат та смак вина під час розливу в пляшки
12	Експерименти з упаковкою та бутельованням	Розробка інноваційних упаковочних матеріалів та технологій бутельовання для збереження аромату та структури вина під час тривалого зберігання. Ці інновації в сумі сприяють покращенню якості та унікальності червоних сухих витриманих вин, що відповідає сучасним вимогам та очікуванням.

Наведені іновації у таблиці 1.1 суттєво впливають на винну промисловість, докорінно її змінюючи. Як результат використання іновації в індустрії маємо наступні покращення. Іновації у виробництві вин впливають на кожен етап виробництва, сприяючи розширенню асортименту, покращенню якості та відповіді на сучасні вимоги споживачів рис. 1.3.



Покращення якості винограду завдяки інноваціям у генетичній селекції та агротехніці дозволяє створювати сорти з високою стійкістю до хвороб і оптимальним вмістом цукрів та кислот, що покращує якість і смак вина.



Використання новітніх технологій ферментації та витримки, зокрема спеціалізованих дріжджів та контролювання умов витримки, дозволяє створювати вина з унікальними смаковими та ароматичними властивостями;



Експерименти з вирощуванням східних сортів винограду дозволяють розширити асортимент вин та відкривати нові смакові відтінки, привертаючи увагу нових споживачів



Сучасні технології, як автоматизація, ІТ та моніторинг у реальному часі, дозволяють виноробам ефективно контролювати виробничі процеси, забезпечуючи стабільність і високу якість.



Екологічно чисте виноробство та органічні й біодинамічні підходи стають важливими тенденціями, сприяючи сталому виробництву та екологічності.

Рисунок 1.3 – Іноваційні підходи при виробництві вин.

Вино відіграє значущу роль у сегменті HORECA (готельно-ресторанного бізнесу та кафе). Цей напій став невід'ємною частиною культури харчування та гастрономії, і його роль в галузі HORECA виявляється в декількох аспектах, які наведені у таблиці 1.4 [29].

Таблиця 1.4 – Роль вина в галузі HORECA.

№Поз	Роль	Зміст
1	Меню та парні вина	Винна карта ресторану або готелю є важливою частиною концепції закладу, вибираючи вина, що доповнюють страви та надають гостям можливість підібрати напій, який найкраще підходить до страв та їхнього смаку.
2	Експертний супровід	Сомельє ресторанів надають професійні поради щодо вибору вина, що найкраще доповнює страви чи захід, що додає цінності гастрономічному досвіду і робить візит до ресторану чи готелю більш повноцінним.
3	Організація заходів	У сфері HORECA вино використовують на дегустаціях, винних вечорах та фестивалях, що робить обіди та вечері цікавішими та привертає нових клієнтів.
4	Винні бари та лаунджи	Винні бари та лаунджи стають все популярнішими в HORECA. Вони надають можливість гостям насолоджуватися вином в неформальній атмосфері, проводити ділові зустрічі чи просто відпочивати.
5	Створення унікального іміджу:	Меню вин може визначити унікальний імідж ресторану чи готелю. Великий вибір вин із різних країн, регіонів та сортів може створити враження про ексклюзивність та вишуканість закладу.
6	Реклама та маркетинг	Винні карти та акції, як "Вечір вин та вигідних пропозицій", можуть бути ефективними інструментами маркетингу для залучення нових клієнтів та збільшення популярності закладу.

1.2.1 Особливості технологій промислового та крафтового виробництва вин.

При виробництві витриманих сортових сухих вин особливу увагу слід приділяти кожному етапу виробництва. Найбільший вплив на формування якісного витриманого червоного вина має виноград, виноматеріали якого повинні мати потенціал до витримки. Такі властивості мають сорти винограду: Бастардо, Каберне-Совіньйон, Мерло та ін [25].

Марочні вина – це високоякісні витримані вина, вироблені з найкращих сортів винограду в окремих виноградно-виноробних районах або мікрорайонах за спеціальною технологією, встановленою для кожної марки вина. Тривалість витримки – не менше 1,5 року для марочних сухих вин та не менше 2 років для марочних міцних десертних вин (рахуючи з 1 січня наступного за врожаєм року). Винятком є вина з Кахетії, тривалість витримки яких не менше 1 року, та десертні вина мускатних сортів винограду — тривалість витримки не менше 1,5

року. Марочні вина повинні характеризуватися постійною високою індивідуальною якістю, яка зберігається з року в рік [52].

Сухі витримані вина отримують із виноматеріалів, які виготовляються шляхом повного бродіння цукрів виноградного сусла або м'язги. Вони багаті дубильними речовинами, завдяки чому мають пряні первинні аромати. Класичний метод, включає бродіння у відкритих або закритих резервуарах із плаваючою чи зануреною «шапкою». Під час бродіння м'язгу регулярно перемішують 3...4 рази на день за допомогою мішалок або насосів «на себе», щоб уникнути окислення верхнього шару «шапки» та поліпшити екстракцію барвників і фенольних сполук [29].

Для уникнення негативних наслідків бродіння використовують чисті культури винних дріжджів ЧКД. Зброджування на таких дріжджах має низку переваг: процес відбувається безперервно, забезпечується використання дріжджів з відомими властивостями, об'ємна частка спирту підвищується на 0,5 – 1 % порівняно з мимовільним бродінням, вина швидко освітлюються, мають меншу схильність до хвороб, а також відрізняються типовим сортовим ароматом і чистим гармонійним смаком.

Крафтове виноробство зосереджене на традиційних методах, індивідуальному підході до кожного етапу та використанні якісних, часто місцевих сировин. Основні аспекти крафтового виробництва вин [9]:

- Ручна праця та традиційні методи. Використовуються традиційні способи виноробства, такі як ручний збір винограду, старовинна ферментація та витримка в бочках, що надає винам унікальний характер.
- Малий обсяг виробництва. Крафтові виноробні працюють у невеликих обсягах, що дозволяє більше уваги приділяти якості кожної партії.
- Використання місцевого винограду. Крафтові виробники використовують місцевий виноград та сировину для підтримки місцевої економіки і вираження регіональних особливостей у смаку вина.
- Експерименти з смаком. Винороби часто експериментують з нестандартними або інноваційними винами, створюючи оригінальні смакові комбінації.

- Пряма взаємодія зі споживачами. Крафтові виробники організовують дегустації та екскурсії, сприяючи формуванню спільноти шанувальників.
- Увага до деталей і якості. Малий обсяг виробництва дозволяє більше уваги приділяти якості та контролю за кожною партією вина.

Крафтове виробництво вин стає все популярнішим у світі виноробства, завдяки своєму унікальному підходу та здатності створювати вина з неповторним характером і смаком [29].

Промислове виробництво включає великі підприємства, які виробляють великі обсяги вина за допомогою індустріальних технологій та стандартів. Основні риси промислового виробництва вин включають [8]:

- Масштаби виробництва. Промислові виробництва орієнтовані на великі обсяги та автоматизацію всіх етапів виноробства.
- Використання технологій. Сучасні технології, зокрема автоматизоване обладнання для збору, ферментації, фільтрації та фасування, дозволяють ефективно виробляти великі обсяги вина.
- Стандартизація і однозначність. Дотримання стандартів якості забезпечує стабільність продукції з однаковими характеристиками.
- Глобальний ринок. Промислові виробники працюють на міжнародних ринках, відповідаючи міжнародним стандартам
- Маркетинг та брендування. Активно використовують маркетинг і брендування для просування на ринку та залучення клієнтів.
- Наукові дослідження. Інвестиції в наукові дослідження для покращення технологій та якості вина.
- Споживчий сегмент. Орієнтовані на масовий ринок і доступні для широкого кола споживачів за помірною ціною.

Хоча промислове виробництво вина зосереджене на ефективності та великих обсягах, деякі компанії прагнуть поєднувати сучасні технології з високими стандартами якості та традиціями виноробства. Промислове та крафтове виробництво відрізняються за масштабами, підходами та філософією.

На сьогодні перед виноробною галузю стоїть багато проблем, вирішенню яких сприятиме вирощування якісної сировини, впровадження у виробництво новітніх прогресивних ресурсо - енергозберігаючих технологій і технічне переозброєння підприємств [6].

Висновки до розділу.

Південний регіон України — один з ключових центрів виноградарсько-виноробного виробництва країни, що має сприятливі ґрунтово-кліматичні умови, розвинену інфраструктуру та багаті традиції у сфері виноробства. Аналіз розвитку галузі свідчить про зростання інтересу до локальних вин, підтримку з боку державних і регіональних ініціатив, а також про поступове відновлення виноградників і виноробних підприємств після кризових періодів.

У технологічному аспекті виробництво сухих вин регіону базується на поєднанні класичних методів та сучасних інноваційних підходів. Особлива увага приділяється сортовим особливостям винограду, оптимальним режимам ферментації, контролю якості та збереженню теруарної ідентичності продукції. Південні області, зокрема Одеська, Миколаївська, Херсонська та частково Запорізька, демонструють високий потенціал у виготовленні сухих вин як для внутрішнього ринку, так і для розвитку еногастрономічного туризму.

Таким чином, виноробна галузь Півдня України є стратегічно важливою як з економічної, так і з культурно-туристичної точки зору, а вдосконалення технологій виробництва сухих вин є необхідною умовою для її подальшого сталого розвитку.

РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ТУРИСТИЧНОГО ПОТЕНЦІАЛУ ПІВДЕННОГО РЕГІОНУ УКРАЇНИ ДЛЯ РОЗВИТКУ ЕНОГАСТРОНОМІЧНИХ МАРШРУТІВ «ДОРОГИ ВИНА ТА СМАКУ»

2.1. Ресурсний потенціал південного регіону України для розвитку еногастрономічних маршрутів.

Південний регіон України, що включає Одеську, Миколаївську, Херсонську області та АР Крим, має потужний ресурсний потенціал для розвитку еногастрономічного туризму завдяки сприятливим природно-кліматичним умовам, багатій культурній спадщині та сформованим традиціям виноробства й гастрономії.

В Україні є кілька регіонів, де географічні, екологічні, кліматичні, культурні та політичні умови ідеально сприяють вирощуванню винограду та виробництву вина. Саме в цих регіонах слід організувати винні тури. Теоретично виноград може рости практично на всій території України, за винятком північних і високогірних Карпат. Проте промислове виноградарство наразі розвинене лише в Одеській, Миколаївській, Херсонській, АР Крим (до 2014 р.) та Закарпатській областях. Перевагою українського виноробства є відносно низька вартість робочої сили, що дозволяє виробляти якісні вина за конкурентними цінами. Проте, українські вина поки що не мають відомих брендів на світовому ринку, що ускладнює конкуренцію, особливо з дешевими винами з інших країн, де виробництво інтенсивно розвивається [1].

Винний туризм може допомогти у популяризації українських вин, що є важливим для їхнього просування. Цілі і методи винного туризму співпадають з гуманітарними місіями туристичної діяльності, оскільки виноробство є важливою частиною культурної спадщини кожної нації [1].

Серед основних принципів винного туризму можна виділити автентичність, привабливість, культуру споживання та комплексність. В Україні є всі передумови для успішного розвитку винного туризму, адже країна входить до двадцятки світових лідерів у виробництві вина.

Ключовим фактором розвитку цього ринку є підприємства, пов'язані з виробництвом і продажем алкоголю, які становлять близько 20% роздрібного продовольчого товарообігу України. Для порівняння, внесок туризму в ВВП України складав до повномасштабного вторгнення близько 1% [31].

Виноробна продукція України має потенціал для конкурентоспроможності завдяки своїм смаковим і ціновим характеристикам, що підтверджується розробкою економічних ніш на європейських та інших ринках. Енотуризм слугує ефективним маркетинговим інструментом для просування українських вин та алкогольних напоїв на ринках СНД і ЄС. Винні тури, особливо в Закарпатті, Одеській, Херсонській та Миколаївській областях, до повномасштабній війні набирали популярності [44].

Станом на 2021 рік до повномасштабного вторгнення Росії, виробництво вина в Україні зосереджене переважно в південних регіонах, зокрема в Одеській, Миколаївській, Херсонській областях, а також у Закарпатті. Одеська область є лідером, займаючи понад 60% площі виноградників країни [51].

У 2021 році в Україні переробили 82,46 тис. тонн винограду, що на 8,5% більше, ніж у 2020 році. З цього обсягу було вироблено 5,81 млн декалітрів виноматеріалів, що на 2,3% більше порівняно з попереднім роком [51].

Загалом, Україна посідає 28 місце у світі за обсягами виробництва вина, виробляючи 660 тис. гектолітрів, що становить 0,26% світового ринку [27].

Виробництво вина в Україні за останні роки зазнало значних коливань, що зумовлені як внутрішніми, так і зовнішніми факторами. Починаючи з 2020 року, галузь стикалася з наслідками пандемії COVID-19, економічними труднощами, а з 2022 року — з масштабними втратами через повномасштабну війну. Південні області, які є головними виноробними регіонами (Одеська, Миколаївська, Херсонська, АР Крим), частково опинились у зоні бойових дій або тимчасової окупації, що негативно вплинуло на збір врожаю, переробку винограду та загальні виробничі процеси. Попри складну ситуацію, українські винороби продовжують працювати, зберігати сорти винограду, запускати нові крафтові проєкти та представляти українські вина на міжнародних конкурсах. У

майбутньому, після стабілізації ситуації, очікується поступове відновлення обсягів виробництва та розширення ринку. Нижче подано узагальнену таблицю з динамікою виробництва вина в Україні в період з 2020 по 2025 рік [21]:

Таблиця 2.1. – Динаміка виробництва вина в Україні в період з 2020 по 2025 р.р.

Рік	Обсяг виробництва	Основні події
2020	~5,8 млн декалітрів	Стабільне виробництво, зростання інтересу до крафтових вин.
2021	~5,7 млн декалітрів	Незначне зниження через економічні труднощі та пандемію.
2022	~5,5 млн декалітрів	Початок повномасштабної війни, пошкодження виноградників, особливо в південних регіонах.
2023	~4,1 млн декалітрів	Зниження виробництва на 20% порівняно з 2022 роком через втрату врожаю та окупацію територій.
2024	~3,2 млн декалітрів	Подальше скорочення виробництва на 36,5% через замінування полів та втрату доступу до виноградників.
2025	~3,0 млн декалітрів (прогноз)	Очікується стабілізація ситуації, але виробництво залишається на низькому рівні.

Розподіл виробництва вина за регіонами України, 2021 рік



Рисунок 2.1. – Розподіл виробництва вина за регіонами України в 2021 р.

Наразі, в Україні є кілька виноробних регіонів, які можна відвідати, кожен із яких має свої унікальні ресурси. До них належать Одеська, Миколаївська та Закарпатська області. Ось докладний опис ресурсної бази цих регіонів [10]:

Бессарабія. В Одеській області вирощується половина всього українського винограду, а також виробляється понад 50% вина. Тут розташовані відомі виноробні підприємства, такі як «Одесавинпром» та «Шабо», яке щомісяця випускає близько мільйона пляшок вина. Цей регіон представлений низкою виноробень, серед яких є як великі промислові, так і невеликі крафтові виробництва:

Промислова компанія SHABO, розташована в Білгород-Дністровському районі Одеської області та керована родиною Юкурідзе, об'єднує сучасний виробничий комплекс із двотисячолітньою виноробною традицією. До її складу входять «Винний дім Шабо», «Шабо ігристе», «Коньячний дім Шабо», що дає змогу виробляти до 15 млн літрів продукції на рік [58].

Виноробня «Колоніст» у Болградському районі Одеської області є родинним бізнесом сім'ї Плачкових, заснованим у 2005 році з метою виготовлення місцевих вин високої якості. На площі 33 га виноградників вони використовують дубові бочки з Франції для витримки вин, що триває 6-9 місяців, задля покращення їхнього смаку [12].

ТОВ «Вінхол Оксамитне», розташоване в селі Оксамитне Болградського району Одеської області, спеціалізується на вирощуванні винограду на площі близько 1000 га і постачанні виноматеріалів для партнерів. Компанія також має власне виробництво та розлив тихих і ігристих вин, а її продукція, зокрема «Tintarella», «Villa Tinta», «Vinhol» і «Odessa Black», активно експортується до Румунії та Німеччини [48].

До виноробень Бессарабського регіону також належать такі виробники, як ТМ «PAVA», ТОВ «Агрокопітал», виноробні «V.Petrov», «VINARIA», та «VINOPION».

Причорномор'я. Цей регіон є одним із найстаріших виноробних центрів України та має історичне значення у виноградарстві. Ще з часів античності

стародавні греки відзначали його вигідні умови для вирощування винограду. Завдяки рівнинному рельєфу регіон чудово підходить для вирощування столових сортів винограду, а також сортів, які ідеально підходять для створення ординарних вин. Миколаївська область представлена заводом «Коблево», який є одним із найпотужніших виноробних підприємств України. Він був заснований у 1982 році та має понад 2 500 гектарів виноградних плантацій. Також в регіоні виготовляє вино АТ «Радсад», що відоме як в Україні, так і за кордоном. Херсонщина також має сприятливі умови для виноробства, де основним виробником є АТ «Князь Трубецькой» (зруйноване у 2022 році), що спеціалізується на марочних винах [10].

У Причорноморському регіоні функціонують такі виноробні підприємства:

АТ «KOBLEVO», що розташоване у селі Виноградне Березанського району Миколаївської області, використовує сучасні технології та європейський досвід у виробництві. Компанія має великий склад для зберігання виноматеріалів обсягом 20 млн літрів. Основна частина їхніх вин — це столові вина для щоденного споживання, які не витримують. Однак для обраних вин вони використовують дубові бочки, що дозволяє отримати більш вишуканий смак [34].

ТОВ «ІНКЕРМАН УКРАЇНА» — це один із локальних виробників, що надає перевагу високоякісним українським та імпортованим виноматеріалам. Компанія контролює всі етапи виробництва вина: від збору та транспортування врожаю до процесів бродіння, витримки та розливу, забезпечуючи високу якість на всіх стадіях [10].

Завод «Вінтрест», заснований у 2005 році в смт Великодолинське Овідіопольського району Одеської області, спеціалізується на виробництві вина з використанням сучасного обладнання з Франції, Італії та Німеччини. Виноматеріали для вина відбираються з власних виноградників, що дає змогу створювати вина обмеженими партіями. Завод вирощує понад 12 європейських сортів винограду, включаючи унікальний для України сорт Піно Менсьє. Крім

того, на виноробні проводяться екскурсії з дегустаціями під керівництвом сомельє, що дає змогу відвідувачам глибше ознайомитися з мистецтвом виноробства [49].

Інші виноробні підприємства в регіоні включають господарство князя П.М. Трубецького (зруйноване у 2022 році), виноробню «Вина Гулієвих», «Beykush winery» та інші.

2.1.1 Природно-кліматичні умови південного регіону України для енотуризму.

Клімат регіону є помірно континентальним з ознаками середземноморського, що створює сприятливе середовище для вирощування винограду. Тривале тепле літо з великою кількістю сонячних днів (понад 240–260 на рік) сприяє активному накопиченню цукру в ягодах та високій якості врожаю. Середньорічна температура повітря становить близько $+10...+11\text{ }^{\circ}\text{C}$, а тривалість вегетаційного періоду досягає 210–220 днів. Зими, як правило, м'які, що знижує ризик вимерзання лоз [2].

Географічне розташування регіону, зокрема його близькість до Чорного моря, позитивно впливає на мікроклімат: морські повітряні маси пом'якшують температуру, зменшують перепади вологості та температури, а також сприяють циркуляції повітря у виноградниках. Наявність узвиш, плато та прибережних територій дозволяє формувати виноградники з добрим дренажем і природною вентиляцією [35].

Ґрунти південного регіону також є придатними для виноградарства. Найпоширенішими є чорноземи, каштанові та супіщані ґрунти. Вони забезпечують оптимальні умови для кореневої системи виноградної лози, сприяють проникненню вологи і багаті на мінерали, що позитивно впливає на смакові характеристики винограду.

Завдяки вказаним умовам у регіоні вирощуються як міжнародні (Каберне Совіньйон, Мерло, Шардоне), так і локальні (Одеський чорний,

Сухолиманський білий) сорти винограду. Це забезпечує широкий асортимент вин, що може бути запропонований туристам у рамках дегустаційних турів.

Важливо зазначити, що природна краса регіону, зокрема наявність лиманів, національних парків, морського узбережжя, а також естетичність виноградників, значною мірою посилює туристичну привабливість. Вегетаційний період, що триває з травня по жовтень, збігається з найактивнішим туристичним сезоном і включає ключові етапи виробництва вина — цвітіння, досягання ягід, збирання врожаю та первинну переробку.

Таким чином, природно-кліматичні умови південного регіону України створюють потужну основу для ефективного розвитку еногастрономічного туризму. Поєднання агрокліматичних переваг, ґрунтової родючості та ландшафтної привабливості робить цей регіон стратегічно важливим для формування національного винного туризму [35].

2.1.2 Гастрономічні традиції південного регіону України як основа для розвитку еногастрономічного туризму.

Південний регіон України відзначається не лише сприятливими природно-кліматичними умовами для виноробства, а й багатою гастрономічною спадщиною, яка формувалася під впливом численних етнокультурних груп, зокрема українців, болгар, греків, євреїв, молдован, татар та інших. Це створює виняткову кулінарну палітру, що є важливим чинником у формуванні туристичного продукту в межах еногастрономічного туризму [1].

Одеса, як культурна й гастрономічна столиця півдня, посідає провідне місце у популяризації регіональної кухні. Одеська кухня є синтезом локальних інгредієнтів та кулінарних традицій багатьох народів. Серед найвідоміших страв, які користуються популярністю серед туристів, — форшмак, баклажанна ікра, гефілте фіш, вареники з вишнями, бичкові котлети, мідії у вині, рибна юшка з морепродуктів, а також борщ з квасолею та пампушками.

Однією з особливостей гастрономії півдня є переважне використання свіжих морепродуктів, сезонних овочів і фруктів, а також продуктів виноробства

— сиру, виноградного листя, винного оцту та виноградного сусла. Це дозволяє формувати унікальні гастрономічні пропозиції, орієнтовані на сучасні гастротренди — локальність, автентичність, сезонність [54].

Важливу роль у гастрономічному досвіді відіграють традиційні південні базари — такі як Привоз в Одесі або Центральний ринок у Херсоні, які є не лише місцем придбання продуктів, а й центром комунікації, дегустації та презентації регіональної кухні. Тут туристи можуть ознайомитися з характерними для регіону продуктами: домашніми сирами, соліннями, копченостями, пастроми, хлібобулочними виробами тощо.

Ключову роль у розвитку еногастрономічного туризму відіграють ресторанні комплекси, що базуються на локальній кухні та продуктах місцевого виробництва. Наприклад, ресторан "Дача" в Одесі репрезентує кухню старої Одеси в антуражі замиського маєтку, пропонуючи страви за автентичними рецептами. Іншим прикладом є ресторани при виноробнях, які поєднують дегустації вин з гастрономічними сетами на основі місцевої продукції.

Крім того, важливою складовою гастрономічної традиції півдня є домашня кухня, яка зберігається в сільських громадах і передається з покоління в покоління. Саме ця кухня — з її характерними рецептами (наприклад, голубці у виноградному листі, мамалига, лаваш, овочеві лечо тощо) — становить велику культурну цінність і потенціал для агротуристичних ініціатив [37].

Також у південному регіоні активно розвивається практика гастрономічних фестивалів і свят винограду, таких як "Фестиваль вина та смаку" в Білгороді-Дністровському, "День винороба" в Шабо, "ГастроФест" в Миколаєві тощо. Вони відіграють важливу роль у формуванні бренду території як гастрономічно привабливої [54].

Таким чином, гастрономічна культура південного регіону України є важливим ресурсом у розвитку еногастрономічного туризму. Її багатогранність, автентичність і зв'язок з виноробством дозволяють формувати туристичні продукти, що задовольняють попит як внутрішніх, так і міжнародних мандрівників, орієнтованих на отримання культурно-гастрономічного досвіду.

2.1.3. Виноробний потенціал південного регіону України як основа для еногастрономічного туризму.

Південні регіони України — зокрема Одеська, Херсонська, Миколаївська області, АР Крима (до 2014 р.) — є основними осередками виноробства в державі. Унікальне поєднання природно-кліматичних умов, історичних традицій та наявної інфраструктури створює потужний потенціал для розвитку еногастрономічного туризму на цій території. Саме тут зосереджена значна частка виноградників України та провідні виробники вина, які можуть стати основою для створення тематичних туристичних маршрутів [41].

Територія півдня України має давні виноробні традиції, що сягають античних часів, коли на узбережжі Чорного моря грецькі колонії вирощували виноград і виробляли вино. Надалі виноробство розвивалося під впливом Візантії, Османської імперії та Російської імперії. У XIX столітті південний регіон України став відомим завдяки таким виноробним осередкам, як Шабо, Болград, Массандра та інші [4].

На сьогодні південний регіон зберігає провідну роль у національному виноробстві. За даними Міністерства аграрної політики, близько 60–70% загального обсягу виноградників країни припадає саме на південні області. Це формує основу для масштабного розвитку винного туризму, адже наявність виноградників і виробництв дозволяє реалізовувати повний цикл туристичних вражень: від екскурсій виноградниками до дегустацій і майстер-класів із виноробства [4].

2.1.4 Інфраструктура та туристичні можливості для еногастрономічного туризму в південних регіонах України.

Доступність виноробних регіонів є ключовим чинником для розвитку енотуризму. На півдні України активно функціонують автомобільні дороги загальнодержавного значення (наприклад, М14, М15, Н14), які забезпечують з'єднання з великими містами (Одеса, Херсон, Миколаїв) та вихід до

міжнародних кордонів. Залізничне сполучення менш зручне для туристів через обмежений графік та не завжди комфортні умови перевезень [44].

Наявність міжнародного аеропорту в Одесі значно полегшує доступ до виноробних локацій для іноземних туристів. Однак аеропорти в Херсоні та Миколаєві на момент 2024 року тимчасово не функціонують через безпекові чинники.

Разом з тим, багато виноробень розташовані в сільських місцевостях, що вимагає додаткових зусиль для організації трансферу, екскурсійних маршрутів або оренди транспорту, що має бути враховано туроператорами та муніципальною владою в стратегічному плануванні.

Також, південні регіони мають розвинену готельну мережу, зосереджену переважно у великих містах та прибережних курортах. Одеса, зокрема, пропонує готелі різних категорій — від бюджетних хостелів до преміальних бутік-готелів з винною тематикою (наприклад, «Wine and Pillow by Frapolli»).

У безпосередній близькості до виноробень зростає кількість агротуристичних комплексів, винних маєтків і шато, які поєднують виробництво вина з прийомом гостей. Деякі з них пропонують номери для ночівлі, спа-послуги, дегустаційні тури та гастрономічні вечори, що робить перебування туристів максимально комфортним і насиченим враженнями [44].

Таким чином, інфраструктура південних регіонів України загалом сприятлива для розвитку еногастрономічного туризму. Наявність виноробних підприємств, розвиненої готельної та гастрономічної мережі, активне формування туристичних маршрутів створюють передумови для повноцінного функціонування цього виду туризму. Разом з тим, подальший розвиток потребує стратегічних інвестицій у транспортну логістику, цифрову підтримку туристів, а також популяризацію українського вина як культурного продукту на міжнародному рівні.

2.1.5. Культурно-історичний ресурс як можливості для еногастрономічного туризму в південних регіонах України.

Культурно-історична спадщина відіграє ключову роль у формуванні привабливості туристичних регіонів, зокрема в контексті розвитку еногастрономічного туризму. Південні області України — Одеська, Миколаївська, Херсонська — вирізняються багатою історією виноробства, багатонаціональною культурою, численними пам'ятками архітектури, музейними закладами та гастрономічними традиціями, що формують унікальний культурний ландшафт, привабливий для туристів з різними інтересами. Традиції виноробства на півдні України мають глибокі історичні корені. Археологічні знахідки на території Північного Причорномор'я свідчать про виноробну діяльність ще за часів античних колоній — греки, які заснували міста-держави на узбережжі Чорного моря, активно культивували виноград та виготовляли вино [4].

У період XVIII–XIX століть виноробство в південних регіонах України отримало новий імпульс завдяки колонізації цих земель переселенцями з Молдови, Болгарії, Німеччини, Франції, Італії. Ці етнічні громади принесли свої традиції виноградарства, які були адаптовані до місцевих кліматичних умов. Зокрема, французькі та німецькі колоністи в Одеській та Миколаївській областях започаткували виноробні господарства, деякі з яких функціонують і сьогодні.

Історичні маєтки, палаци та винні погребі, зведені у XIX столітті, збереглися до нашого часу і можуть бути інтегровані до туристичних маршрутів. Наприклад, виноробня князя Трубецького у селі Веселе Херсонської області є яскравим прикладом поєднання історико-архітектурної спадщини з сучасним енотуризмом.

Одним із важливих інструментів популяризації винної культури є проведення тематичних фестивалів, ярмарків і дегустацій, що супроводжуються культурно-розважальною програмою. Такі заходи дозволяють туристам не лише спробувати місцеві вина, але й глибше

ознайомитися з історією регіону, його народними традиціями, музикою та ремеслами [18].

Серед найбільш відомих заходів:

- Фестиваль молодого вина «Beaujolais Nouveau» в Одесі, що проходить за участю локальних виноробів, рестораторів і музикантів.
- День вина та сиру в Шабо, що організовується на базі винного туркомплексу «Центр культури вина Шабо», поєднуючи екскурсії, майстер-класи та розважальні виступи.
- Фестиваль вина в Ізмаїлі, де місцеві виробники презентують крафтову продукцію, а також проводяться лекції з історії виноробства Бессарабії.

У містах та виноробних центрах діють спеціалізовані музеї, які мають велике значення для формування енотуристичних маршрутів. Зокрема, Музей виноробства в Шабо є одним із найкращих у Східній Європі. Його експозиції охоплюють періоди від античності до сучасності, а інтерактивні засоби подачі інформації сприяють залученню широкої аудиторії.

Багата історія Півдня України залишила численні архітектурні об'єкти, які становлять значну цінність для туристів. У контексті еногастрономічного туризму ці пам'ятки можуть слугувати як культурне тло для дегустацій, винних турів, тематичних заходів [18]:

- Одеський оперний театр, Приморський бульвар, Потьомкінські сходи — місця, що приваблюють тисячі туристів, які можуть завершити день вечерею у винному ресторані.
- Караїмські кенаси в Євпаторії (на тимчасово окупованій території), Преображенський собор у Болграді, старі винні льохи Болградського винзаводу — яскраві приклади синтезу культур, що сформували локальну ідентичність.

- Німецькі колонії, збережені будинки виноробів, протестантські кірхи та інші об'єкти колоніальної спадщини — своєрідні «точки тяжіння» для етнографічного туризму, що може поєднуватись із дегустаційними турами.

Отже, культурно-історичні ресурси південних регіонів України становлять вагомий резерв для розвитку еногастрономічного туризму. Поєднання виноробної історії, багатої спадщини етнічних громад, наявність музеїв, фестивалів та архітектурних пам'яток створює умови для формування унікального туристичного продукту. Для ефективного використання цього потенціалу необхідне збереження і відновлення об'єктів спадщини, розробка маршрутів із включенням культурно-історичних елементів та активне просування винного туризму як частини національної культурної політики.

Південний регіон має багаті історико-культурні пам'ятки: старовинні міста (Одеса, Білгород-Дністровський), фортеці, музеї виноробства. Все це може бути органічно інтегроване у туристичні маршрути.

2.1.6. Оцінка рекреаційно-туристичного потенціалу Південного регіону України.

Оцінимо рекреаційно-туристичний потенціал Південного регіону України, до якого традиційно відносять Одеську, Миколаївську, Херсонську області та АР Крим (до 2014 року включно).

В данній кваліфікаційній роботі використаємо наступний алгоритм оцінки рекреаційно-туристичних ресурсів:

1. Збір даних. Проаналізуємо площу регіону, кількість природних, антропогенних і природно-антропогенних об'єктів, довжина транспортних шляхів, кількість санаторно-курортних закладів.
2. Розрахунок оцінок. Оцінемо ресурси за наступною формулою - $O_i = K_i / S$, де K_i — кількість об'єктів, S — площа регіону (в км²). Проаналізуємо транспортну доступність за формулою: $O_t = L_z + L_a / S_{тер}$, де L_z — довжина залізничного полотна; L_a довжина автошляхів; $S_{тер}$ — площа території

регіону. Наступним кроком оцінемо забезпеченість санітарно-курортними закладами та базами відпочинку $O_c = K_c / \text{Стер } 100$ (одиниць/км²), де K_c — кількість санаторно-курортних закладів (санаторії, профілакторії, бази відпочинку та ін.).

3. Комплексна оцінка. Використаємо формулу - $O = O_e + O_m + O_l + O_v + O_k + O_i + O_p + O_t + O_c + O_n$ (значення O_x задаються за шкалою оцінювання або обраховуються)
4. Розрахунок коефіцієнта туристично-рекреаційної цінності: $K_{т-р} = O / O_{min}$, де, O величина інтегральної оцінки (в балах), O_{min} — мінімальна кількість балів (10).

Для початку проаналізуємо вихідні дані для Південного регіону України. Результати представлені у таблиці 2.2.

Наступним кроком проведемо оцінку рекреаційно-туристичного потенціалу

$$O_i = 30490 / 113400 \approx 0.269$$

Проведемо оцінку транспортної доступності регіону:

$$O_t = 6,925 + 24,399 / 113,400 \approx 0.276$$

Проведемо оцінку ззабезпеченість санітарно-курортними закладами:

$$O_c = 1,232 / 113,400 \cdot 100 \approx 1,09$$

Отже, в регіоні трохи більше одного санітарно – курортних закладів або баз відпочинку на 100 км²

Таблиця 2.2. – Данні Південного Регіону України

Область	Площа (км ²)	Історико-культурні об'єкти (K_c)	Дороги (Ла, км)	Заліз. (Лз, км)	Заклади (K_c)
Одеська	33,300	4493	8,300	4,000	484
Миколаївська	24,600	5885	4,810	700	52
Херсонська	28,500	5748	5,023	900	229
АР Крим (до 2014)	27,000	14364	6,266	1325	467
Разом	113,400	30490	24,399	6,925	1,232

Виконаємо комплексну оцінку туристично-рекреаційного потенціалу Південного регіону України (Одеська, Миколаївська, Херсонська області, АР

Крим) для літнього та зимового сезонів. Показники для літнього сезону вказані у таблиці 2.3 та для зимового у таблиці 2.4.

**Таблиця 2.3. – Показники туристично-рекреаційного потенціалу
Південного регіону України літній сезон**

№	Показник	Оцінка (літо)	Аргументація
1	Естетичні якості (Ое)	3	Є море, лимани, гори, різноманітність пейзажів
2	Мінеральні води (Ом)	2	Є родовища (Куяльник, Сергіївка), але їхня потужність — середня
3	Ліси (Ол)	1	Лісистість регіону дуже низька (менше 15%)
4	Кліматичні умови (Ок)	3	Більше 100 днів з $t > 15^{\circ}\text{C}$ — довгий теплий сезон
5	Водойми (Ов)	3	Морське узбережжя, лимани, річки — широке використання
6	Природоохоронні території (Оп)	2	Площа заповідників і нацпарків ~3–5%
7	Історико-культурний потенціал (Оі)	3	Багато пам'яток (Одеса, Крим, античні міста) >18 об'єктів/100 км ²
8	Транспортна доступність (От)	1	Середня щільність мережі: ~0.276 км/км ² , менше за 0,29
9	Санаторно-курортні заклади (Ос)	2	1,09 на 100 км ²
10	Рекреаційне навантаження (Он)	1	Регіон рівнинний і низинний

**Таблиця 2.4. – Показники туристично-рекреаційного потенціалу
Південного регіону України літній сезон**

Показник	Оцінка (зима)	Аргументація
Естетичні якості (Ое)	2	Пейзажі взимку менш привабливі, але деяка естетика степів і узбереж є
Мінеральні води (Ом)	2	Лікувальні води діють цілорічно (Куяльник, Саки)
Ліси (Ол)	1	Без змін — лісів мало
Кліматичні умови (Ок)	1	Менше 100 днів з $t < 0^{\circ}\text{C}$ — м'яка зима
Водойми (Ов)	1	Морозів недостатньо для зимових видів відпочинку
Природоохоронні території (Оп)	2	Без змін
Історико-культурний потенціал (Оі)	3	Цілий рік доступні музеї, фортеці, храми
Транспортна доступність (От)	1	Без змін

Результати обчислення за вищезазначеними формалами представлені у таблиці 2.5

Таблиця 2.5. – Результати обчислення коефіцієнта туристично-рекреаційної цінності Південного регіону України.

Показник	Літо	Зима
Інтегральна оцінка (О)	21	16
Коефіцієнт туристичної цінності (Кт-р)	2.1	1.6

Отже, Південний регіон України має високий потенціал для літнього туризму (2.1) і помірний — для зимового (1.7), що обумовлено кліматом, географією і туристичною інфраструктурою.

На основі проведеної комплексної оцінки туристично-рекреаційного потенціалу Південного регіону України встановлено, що регіон має високий рівень привабливості для літнього туризму та середній потенціал для зимового відпочинку. Інтегральна оцінка для літнього сезону становить 21 бал, що відповідає коефіцієнту туристично-рекреаційної цінності 2.1, тоді як для зимового сезону — 16 балів і коефіцієнт 1.6.

Це свідчить про те, що регіон має значну перевагу в літній період завдяки наявності морського узбережжя, великої кількості водойм, сприятливих кліматичних умов, а також високого рівня історико-культурної спадщини. Водночас, обмеженість лісових ресурсів, низька рекреаційна насиченість у зимовий період та помірний рівень інфраструктури знижують загальну привабливість у холодну пору року.

Таким чином, Південний регіон України має потенціал стати потужним осередком літнього рекреаційно-оздоровчого туризму із можливістю подальшого розвитку цілорічного курортного обслуговування шляхом удосконалення транспортної доступності, розширення інфраструктури зимового відпочинку та активізації використання мінеральних ресурсів.

2.2 Аналіз розвитку ринку туристичних послуг південного регіону України.

В Україні виноградарство та виноробство мають давні традиції, що сягають IV ст. до н.е. на півдні та IX ст. на півночі країни. Однак у період антиалкогольної кампанії 1986–1989 років було знищено понад 60 тис. га виноградників, що сильно вплинуло на галузь. Відновлення виробництва вина розпочалося лише в 2000-х роках, і з того часу активно розвивається винний туризм [29].

Цей туризм стає популярним у всіх виноробних регіонах України, особливо в Закарпатті та Північному Причорномор'ї, де клімат ідеальний для вирощування винограду. З'являються винні маршрути, дегустаційні зали, музеї вина та тури з відвідуванням виноградників, участю у фестивалях вина. Також компанії, як «TravelYourWay», пропонують індивідуальні винні тури по Україні.

Перші винні маршрути розробили південні регіони України, зокрема у 2007 році за участі винзаводів «Шабо», Одеського заводу шампанських вин, коньячного заводу «Шустов» та інших. Пізніше був створений винний маршрут Закарпаттям, який об'єднав 12 винних підвалів. У 2020 році з'явився еногастрономічний маршрут «Дорога вина та смаку Української Бессарабії», що охоплює 900 км та 36 локацій, серед яких сімейні виноробні, сироварні, еко-ферми та садиби.

Винний туризм в Україні включає різноманітні маршрути, які зазвичай тривають 2-3 або 4-5 днів, за винятком лікувальних турів тривалістю до 21 дня. Існують три основні типи турів [31]:

1. *Економ-тури:* включають дегустації вин, відвідування заводів чи фестивалів, зазвичай культурно-пізнавальні й тривають 2-3 дні.
2. *Тематичні тури:* передбачають відвідування виноробень певного регіону та дегустації, тривають 4-5 днів.
3. *Професійні тури:* для людей, чия професія або інтереси пов'язані з вином і гастрономією, часто індивідуальні й ексклюзивні.

З розвитком виноробства в Україні деякі виробники почали успішно конкурувати з європейськими виноробами, брати участь у міжнародних конкурсах, що сприяє зростанню авторитету українського вина як всередині країни, так і за її межами.

Однією з найкращих виноробень до повномасштабного вторгнення росії була «Виноробне господарство князя Трубецького» в Херсонській області, яке виробляло марочні вина. В його підвалах зберігалися вина з історією понад 100 років. Ще одне значне підприємство було – Будинок марочних коньяків «Таврія» у Новій Каховці, яке виробляло елітні коньяки та вина на 1400 га виноградників [10].

Сімейна виноробня «Колоніст», заснована у 2005 році в Одеській області, пропонує вина преміум-класу, виготовлені з місцевого винограду, включаючи сухі, напівсухі та солодкі вина.

Винзабуд «Шабон», заснований у 2003 році, з Центром культури вина Шабон є першим освітнім комплексом в Україні, який показує історію виноробства та сучасні технології виробництва вина. Він також включений до Європейської карти музеїв вина [10].

Також важливу роль у розвитку винного туризму відіграють українські сомельє, які пропонують місцеві вина у ресторанах. Асоціація сомельє України (АСУ) реалізує проект «Винний Гід України», спрямований на популяризацію українських вин, оцінюючи вина національних виробників та публікуючи результати у трьох томах.

Міжнародний проект «Odessa Wine Week», що стартував перед повномасштабним вторгненням росії у 2021 році та збирав експертів для обговорення розвитку винного туризму, просування українського вина та інтеграції України в міжнародну винну спільноту [28].

У 2023 році, через воєнний стан в Україні, активні винні тури не проводяться, що підкреслює важливість пріоритету безпеки [32].

Нижче приведемо основні винні тури південними регіонами України.

Один з таких турів — «Дорога вина та смаку Української Бессарабії» (вартість не вказана), що охоплює чотири напрямки в Одеській області: Одеса – Шабо – Білгород-Дністровський, Одеса – Фрумушикка – Нова – Лісне, Ізмаїл – Криничне – Болград, Татарбунари – Струмок – Приморське – Вилкове (рис. 2.2). Центральною артерією маршруту є автодорога М-15 Одеса – Ізмаїл. Одеська область була обрана завдяки своїй розвинутій інфраструктурі, історичним пам'яткам та зручним транспортним шляхам. Туристи можуть обирати заклади, що відповідають високим стандартам обслуговування і законності, а туристичні агентства пропонують екскурсії з гідями.



Рисунок 2.2. – Дорога маршрутів «Дорога вина та смаку Української Бессарабії»

Дегустаційний тур «Сир і вино» з Одеси (вартість: 1550 грн) включає поїздку до виноробного регіону Шабо з двома екскурсіями: в Центр культури вина Шабо та європейську сироварню, обидві з дегустацією. У програмі також відвідування магазинів вина та сиру. Для участі необхідно подати заявку та внести передоплату 300 грн, решту суми – при посадці в автобус. У вартість входить транспорт, екскурсії, дегустації та супровід з Одеси. Місця в автобусі надаються в порядку подачі заявок.

Відпочинок в Затоці + Шабо, Одеса, Аккерман, Вилкове (вартість: від 4990 грн) включає поїздки в Білгород-Дністровський, Вилкове, Одесу, Чорноморськ і Шабо, тривалість туру – 5 днів [50].

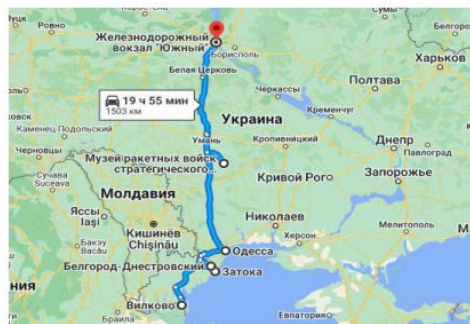


Рисунок 2.4. – Маршрут туру «Відпочинок в Затоці + Шабо, Одеса, Аккерман, Вилкове»

Тур до моря. Пропонує відпочинок на пляжі або вибір з цікавих факультативних екскурсій. У програмі — водна прогулянка у Вилковому, дегустація полуничного вина та відвідування пам'ятки «нульовий кілометр», а також дегустація вин і коньяку. Проживання в готелі в Затоці. Тур завершиться екскурсією містом Одеса.

2.3 Характеристика підприємств та асортимент портфелю сухих вин з винограду південного регіону.

У регіоні працюють як великі виноробні комбінати, так і малі крафтові виробники. Серед найбільш відомих підприємств — «Шабо», «Коблево», «Болград», виноробне господарство князя Трубецького, а також невеликі сучасні виноробні, такі як «Beykush Winery» і «Father's Wine». Великі підприємства орієнтовані на масове виробництво та експорт, а малі виноробні пропонують авторські вина обмеженими партіями [10].

Асортимент портфелю сухих вин включає як класичні міжнародні сорти, так і місцеві. Для білих вин використовують Шардоне, Совіньйон Блан, Ркацителі, Аліготе та Піно Грі. Для червоних сухих вин характерні Каберне Совіньйон, Мерло, Піно Нуар, Сапераві, а також місцевий сорт Одеський

Чорний. Вина виробляються як моносортові, так і купажовані, із застосуванням сучасних технологій та інколи витримкою в бочках.

В останні роки виноробні півдня активно розвивають органічне виробництво та винний туризм, що сприяє зростанню популярності регіону серед поціновувачів вина.

Можна переглянути основні виробники у таблиці 2.6.

Таблиця 2.6. – Основні виробники вин у південних регіонах України.

Виробник	Рік заснування	Місцезнаходження	Тип виробництва	Площа	Обсяг	Сорти	Технічні особливості	Енотуризм/Дегустація
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ТОВ ТВД «Агрокоп італ»	2002	с.Каменка, Ізмаїльський район, Одеська Область	Виробництво вина, переробка винограду	200 га	180-220 тонн/добу	Білі: Шардоне, Рислінг, Совіньйон; Червон: Каберн, Мерло, Піно Нуар, Мускат Гамбургський, Одеський Чорний	Лінія розливу 4000 пляшок/год (італійське обладнання)	Не зазначено
ТМ «PAVA»	2017	с. Зоря, Білгород-Дністровський район, Одеська область	Розлив вина, виноробство	650 га	800,000–1,100,000 пляшок/рік	Білі: Шардоне, Піно Грі, Мускат; Червоні: Каберне, Мерло, Піно Нуар, Сапераві	Італійське обладнання для розливу, потужність 6,000 бут./год для ігристих	Дегустація вина, екскурсії

Продовження таблиці 2.6.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Інститут виноградарства і виноробства ім. В.Є. Таїрова	2004	сmt. Таїрове, Овідіопольський район, Одеська область	Наукове дослідження, розробка сортів	22 га	Невелике виробництво (до 200 л/партія)	Білі: Сухолиманський білий, Мускат Одеський, Загрей, Ароматний; Червоні: Одеський чорний, Рубін Таїровський, Айваз	Дослідницька робота з новими сортами, виготовлення малих партій вин	Експерсії, дегустації вина, музей Вина України
Виноробня «V.Petrov»	2003	с. Струмок, Татарбунарський район, Одеська область	Виробництво вина	76 га	20,000–30,000 л/рік	Білі: Шардоне, Мускат Одеський, Плевен; Червоні: Одеський чорний, Кишмиш Голодриги	Виготовлення органічного вина, дубові бочки для витримки	
«VINARIA»	1956	с. Лоцинівка, Ізмаїльський район, Одеська область	Виробництво вина	1.5 га	10,000 л/рік	Білі: Шардоне, Рислінг, Трамінер, Піно Грі, Мускат, Ркацителі; Червоні: Каберне, Мерло, Сапераві, Одеський чорний	Використання натуральних антиоксидантів, дубові бочки для витримки	

Продовження таблиці 2.6.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Фрумуши ка-Нова	2006	Тарутиніс ький район, Одеська область	Повни й цикл вироб ництва	6 га	16,00 0 л/рік	Білі: Цитронни й Магарача, Ркацителі, Совіньон Блан; Червоні: Каберне, Мерло, Піно Нуар	Технологія контролю температу ри, витримка на дубовій трісці	
«VINOPI ON»	2019	м. Болград, Болградс ький район, Одеська область	Крафт ова вино р обня	3 га	>2,00 0 л/рік	Білі: Шардоне, Рислінг, Трамінер, Піно Грі, Мускат, Ркацителі; Червоні: Каберне, Мерло, Сапераві, Одеський чорний	Ферментац ія з контролем температу ри, зберігання в пластиков их ємкостях	
СФГ «Стоянов »	1991	м. Кілія, Кілійськи й район, Одеська область	Вироб ництво вина	11 га	5,000 л/рік	Білі: Шардоне, Мускат Одеський, Плевен; Червоні: Одеський чорний, Кишмиш Голодриги	Італійське обладнанн я, дубові бочки українсько го виробницт ва	
Крістоф Лакарен	2005	с. Шабо, Білгород- Дністров ський район, Одеська область	Вироб ництво вина	40 га	Не зна чено	Білі: Шардоне, Мускат, Трамінер; Червоні: Каберне, Мерло, Піно Нуар	Витримка в пляшках та дубових бочках, екологічне виробницт во	

Висновки до розділу

Південний регіон України володіє значним туристичним потенціалом для розвитку еногастрономічного туризму завдяки унікальному поєднанню природних, культурних, історичних та гастрономічних ресурсів. Території Одеської, Миколаївської та Херсонської областей мають давні традиції виноградарства і виноробства, наявність автентичних виробників, дегустаційних залів, винних фестивалів, а також добре збережені історико-культурні пам'ятки.

Проект «Дороги вина та смаку України» відкриває нові можливості для комплексного розвитку регіону — від підтримки малих виноробних господарств до формування бренду територій через поєднання винотуризму, місцевої кухні та етнокультурного досвіду. Туристична інфраструктура, включаючи транспортну доступність, готельно-ресторанний сервіс та інформаційне забезпечення, має потенціал до вдосконалення, але вже сьогодні сприяє залученню внутрішніх і закордонних туристів.

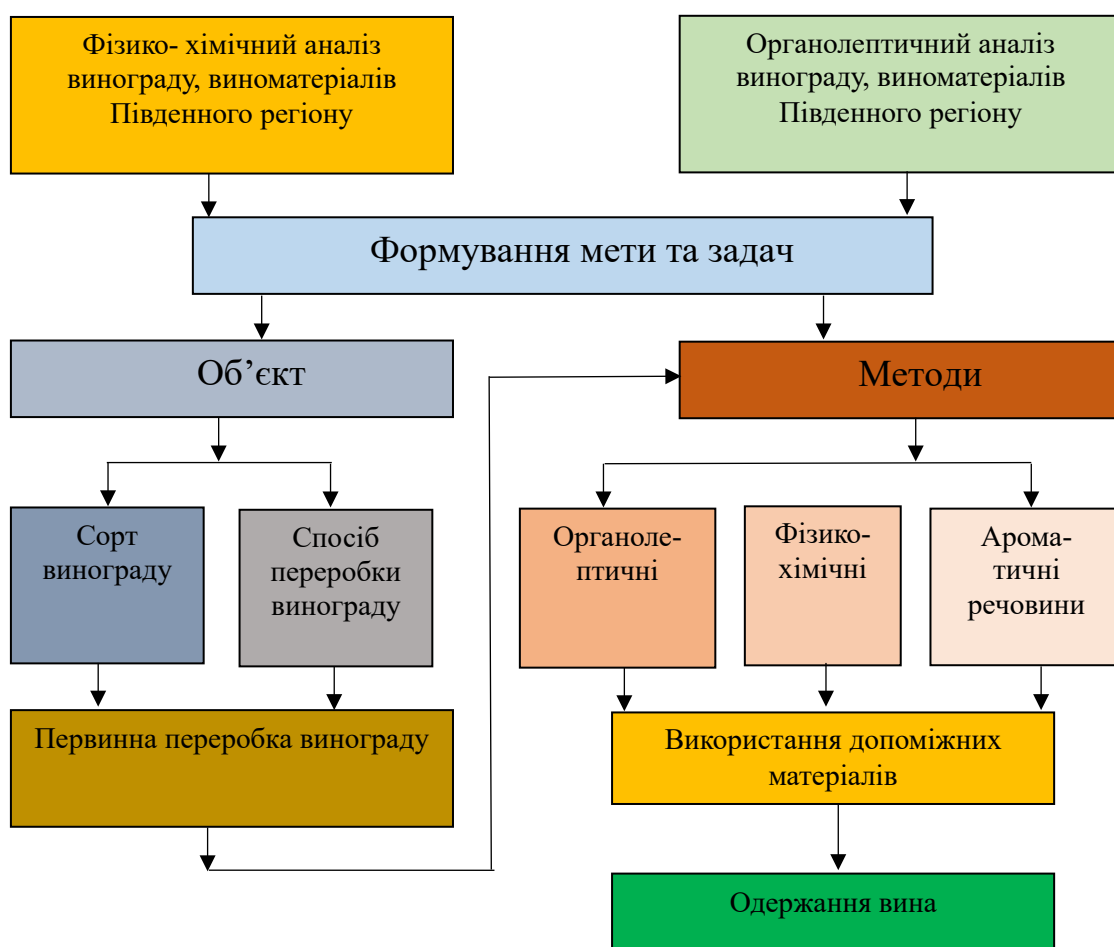
Таким чином, Південний регіон України є перспективною платформою для розвитку еногастрономічних маршрутів, здатних не лише популяризувати місцеву продукцію, а й сприяти соціально-економічному зростанню територій через туризм нового типу — сталий, культурно насичений і гастрономічно привабливий.

РОЗДІЛ 3. НАУКОВО-ДОСЛІДНА ЧАСТИНА

3.1. Схема проведення наукових досліджень.

Дослідження за темою кваліфікаційної роботи були виконані протягом 2024 – 2025 років. Схема досліджень наведена на рисунку 3.1.

Перший етап присвячений аналітичному огляду літератури щодо сучасного стану виноградних насаджень на Півдні та в Україні в цілому; особливість впливу зрілості на фізико-хімічні і органолептичні показники міцних вин та сам вплив технології переробки, обґрунтовано підбір локальних сортів винограду адаптованих до кліматичних умов Південного регіону.



Рисунку 3.1 – Схема досліджень

На другому етапі було проаналізовані сорти винограду та їх оцінка зрілості та вплив на органолептичні та фізико-хімічні показники, які вирощуються безпосередньо в Південному регіоні України.

3.2 Процеси, при витримці вина в дубових резервуарах.

Виноградне вино отримується шляхом спиртового бродіння м'язги або червоного сусла. Термовініфікація забезпечує економічність, механізацію, зниження сульфатації та високу якість вин. Для бродіння використовуються дубові ємності, які сприяють дозріванню, правильному бродінню дріжджів та надають вину унікальний смак, аромат і колір [13].

На рисунку 3.2 відображено основні кроки технологічного процесу виготовлення червоних витриманих сухих вин. Спочатку виноград відбирається та розмелюється для отримання соку. Цей сік потім піддається ферментації, де відбувається перетворення цукру в алкоголь [17]. У процесі алкогольного бродіння утворюються як основні, так і побічні сполуки, серед яких гліцерин, 2,3 - бутіленгліколь та інші компоненти, що підвищують екстрактивність виноматеріалу та формують відчуття повноти смаку.

Температура бродіння, а також хімічний склад середовища, зокрема рівень спирту та побічних метаболітів, істотно впливають на швидкість та ефективність цього процесу. За сприятливих умов активність дріжджових клітин підтримується на високому рівні, однак при збільшенні концентрації спирту і деяких інгібіторів процес сповільнюється або зупиняється. Накопичення спирту пригнічує дріжджі та уповільнює бродіння, оскільки спирт є головним лімітуючим фактором. Якість бродіння визначає якість виноматеріалу. За високих температур (30 °C і більше) дріжджі гинуть, а при 37...40 °C бродіння повністю зупиняється, навіть із додаванням нових дріжджів [17].

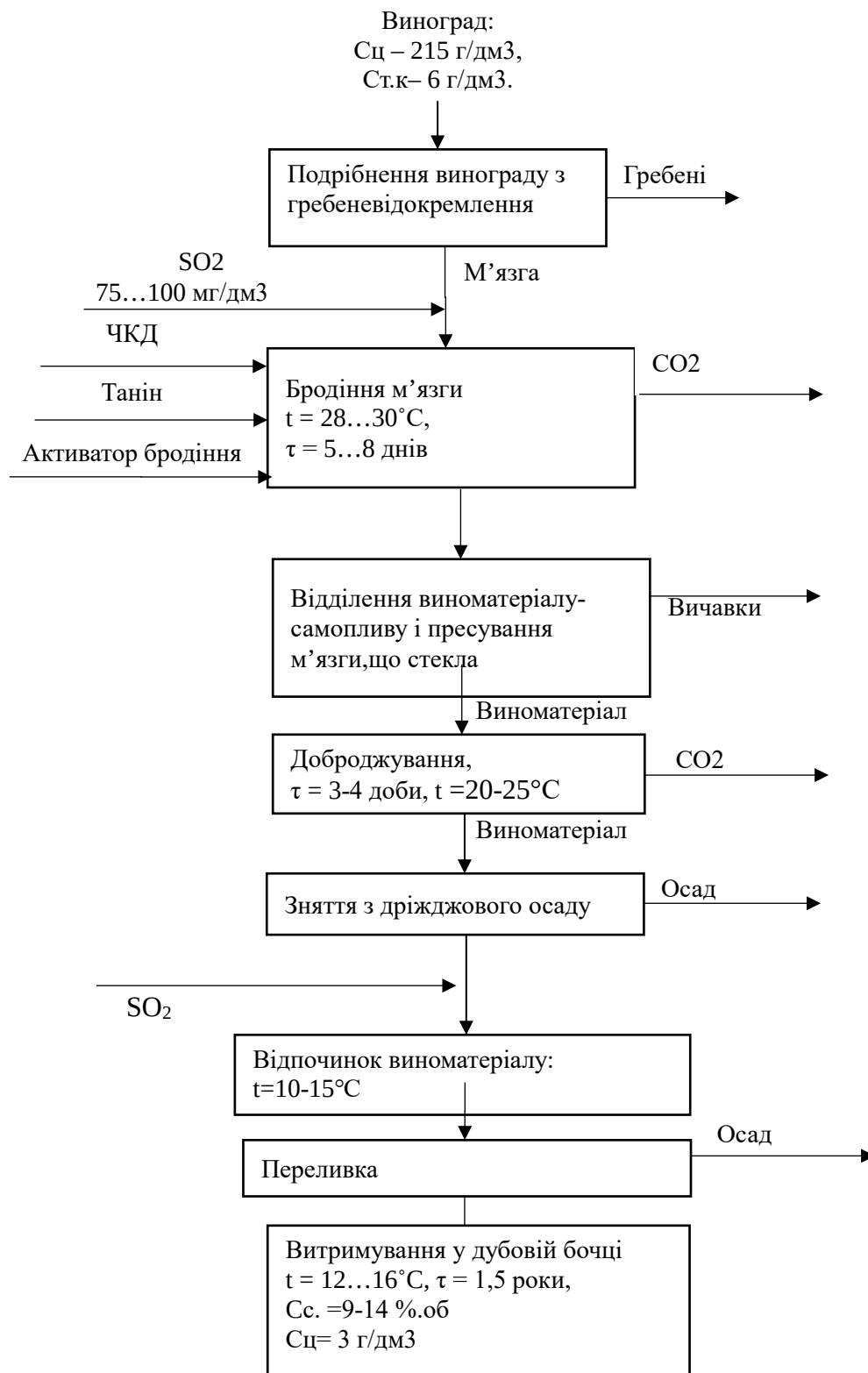


Рисунок 3.2 – Принципова технологічна схема виробництва червоних витриманих сухих вин

Температурний режим під час бродіння суттєво впливає на інтенсивність зброджування цукрів, формування хімічного складу виноматеріалу та його кінцеві якісні характеристики. Одним із ключових чинників, що визначає якість готового вина, є збалансована присутність ефірних олій винограду, альдегідів, летких і органічних кислот, азотистих сполук (зокрема амінного азоту), ферментів та інших важливих сполук. Важливу роль у процесах метаболізму дріжджів, а також у синтезі та функціонуванні ферментів відіграє кислотність середовища (pH), температура бродіння та рівень кисню, доступного в бродильному суслі [38].

Тривалість процесу бродіння зазвичай становить від 6 до 8 діб, залежно від температурного режиму та специфіки застосованих штамів дріжджів. Увесь біотехнологічний цикл виготовлення вин із залишковим вмістом цукру має бути спрямований на створення умов, що гарантують їхню біологічну стабільність. Це включає:

- ✓ підтримання сталих якісних характеристик виноматеріалів під час зберігання з використанням охолодження, консервантів та асептичного зберігання під захисним середовищем інертного газу для запобігання мікробіологічному зараженню;
- ✓ збереження фруктового присмаку й сортового аромату без появи сторонніх нот, які можуть бути спричинені сірчистим ангідридом, сорбіною кислотою чи іншими добавками;
- ✓ забезпечення стабільності готового вина під час фасування у пляшки за рахунок застосування консервантів, пастеризації у тарі, а також стерильного або гарячого розливу.

Витримка червоних виноматеріалів триває 12...15 місяців у бочках і покращує якість, забезпечує стабільність кольору та готовність до розливу.

Первинна технологія виробництва однакова для ординарних і марочних вин, але подальша обробка відрізняється. Марочні вина витримують 1,5...3 роки, ординарні — за прискореною схемою, реалізують з 1 січня наступного року. Якість вина формується під час повільних окисно-відновних процесів при

обмеженому доступі кисню, що забезпечує його дозрівання, освітлення і розвиток смаку та аромату [38].

Під час витримки виноматеріалу в дубовій бочці часто застосовується технологічна операція під назвою батонаж.

Батонаж (від фр. batonnage) — це технологічний прийом, що передбачає періодичне перемішування осаду, який накопичується на дні бочки, за допомогою спеціального інструмента — батону. Ця практика дозволяє збагачувати молоде вино, сприяючи поліпшенню його структури та розвитку більш виражених ароматичних властивостей [43].

Технічні характеристики французьких дубових бочок (виробництво — Франція):

Виробництво сертифіковане згідно з міжнародною системою якості ISO 9001:2000. Використовуються класичні бочки типу Бордо об'ємом 225 літрів.

Бочки виготовляються з дуба, який росте на сухих, бідних ґрунтах, що забезпечує високу якість. Процес виготовлення включає підготовку клепок, з'єднання їх обручами та обробку. Бочка проходить кілька етапів очищення: миття водою, пропарювання, вимочування, заповнення водою до прозорості, промивання спиртовим розчином та содою.

Лімузенський дуб, із якого роблять бочки, славиться своєю міцністю та тривалістю, додаючи вину тонкий аромат і м'який смак завдяки високому вмісту танінів і лігніну. Червоні вина витримуються в таких бочках 1,5 роки при температурі 12-16°C, набуваючи складного смаку [47].

Процес виготовлення бочок (випалювання), випал проводиться за допомогою традиційної технології з використанням відкритого вогню. Виділяють декілька рівнів та варіантів термічної обробки, які адаптують під різні типи вин:

- ✓ для білих вин;
- ✓ для червоних вин;
- ✓ середній ступінь;
- ✓ середній плюс;

✓ інтенсивний ступінь випалу.

3.2 Підбір сортів винограду

Сорт винограду є ключовим чинником, що впливає на врожайність та якість сировини, призначеної для виноробства. Навіть за однакових кліматичних умов і при однаковому рівні агротехнічного догляду різні сорти можуть давати сировину з відмінними технологічними характеристиками, придатну лише для виробництва вин певного типу та якості. У цьому аспекті виноградні сорти демонструють значну різноманітність [8].

Якість винограду залежить від екологічних та агротехнічних умов. Один сорт на різних ґрунтах і в різному кліматі дає вина з різними властивостями, хоча існують універсальні сорти зі стабільною якістю. Для отримання певного типу вина важливо враховувати умови вирощування винограду, тому підбір сортів для конкретних регіонів має велике значення для виноробства.

Сорт винограду обирають за вимогами до типу вина, строками дозрівання та можливістю повного розкриття його потенціалу за технологію [8].

Оцінюючи технологічну придатність сортів у різних регіонах, аналізують механічні та фізико-хімічні властивості грон, хімічний склад ягід і розподіл сполук усередині грона, а також зміни, що відбуваються під впливом різних умов вирощування. Також досліджують якість продуктів, які можна отримати з конкретного сорту.

Якість винограду залежить від сорту, стиглості, смакових властивостей, цукристості, стійкості до хвороб і агротехніки. Визначальним для якості вина є хімічний склад ягід, що залежить від сорту й стану сировини. Для виготовлення червоних вин типу «резерв» виноград повинен містити не менше 180...220 г/дм³ цукру та мати титровану кислотність у межах 6...9 г/дм³. Характеристика сортів винограду наведена в табл. 3.1 [8,9].

Таблиця 3.1 – Технологічна характеристика основних сортів винограду.

Назва сорту	Напрям використання	Період дозрівання	Кондиції зрілого винограду	
			Масова концентрація цукрів, г/дм ³	Масова концентрація титрованих кислот, г/дм ³
Каберне-Совіньйон	Столові тихі вина, марочні столові вина, десертні та кріплені вина	Середній – пізній період	180 – 200	5 – 9
Мерло	Столові тихі вина, марочні столові вина, десертні вина	Середній – пізній період	190 – 220	5 – 8

Каберне Совіньйон (Cabernet Sauvignon) – один із найвідоміших червоних сортів винограду у світі, родом із французького регіону Бордо. Цей сорт використовується для виготовлення глибоких, насичених вин з вираженою структурою, які часто потребують тривалої витримки для повного розкриття смакових характеристик.

Типовими ароматами вин з Каберне Совіньйону є відтінки чорної смородини, чорносливу, шоколаду, кави, тютюну, а також нотки олівцевого грифеля.

Листя Каберне Совіньйону має великі зубчасті частки, які через виражену сегментацію та округлі краї створюють «мереживний» вигляд. Квітки у нього двостатеві, а грона — середньої щільності, компактні та гармонійні за формою. Ягоди зазвичай дрібні, діаметром близько 1,5 см, а самі грона можуть досягати довжини до 15 см і ширини до 8 см. За формою вони переважно циліндричні, іноді злегка конічні, з можливим утворенням «крила».

Мерло (Merlot, від французького *merle* — «чорний дрізд») — це французький технічний сорт винограду, що належить до західноєвропейської еколого-географічної групи. Вина, виготовлені з цього сорту, вирізняються багатим ароматичним букетом, у якому можна відчутти нотки черешні, сливи, какао, кави та шоколаду.

У молодих винах з Мерло домінують фруктові-ягідні аромати — ожина, черешня, малина, а також фіалка й дика слива або сливове варення. Зі

старінням у вині з'являються більш глибокі відтінки: інжир, прянощі (зокрема чорний перець), шоколад. Зріле вино може розкривати аромати шкіри й трюфелів.

Листя у Мерло зелене з легким бронзовим відтінком, п'ятилопатеве, темно-зелене, з овальними боковими вирізами, часто із зубцем у нижній частині. Грона середнього розміру (завдовжки 12...17 см і шириною 7...12 см), мають циліндро-конічну форму, іноді з «крилом». Ягоди також середнього розміру (13...14 мм завдовжки та 12...3 мм завширшки), округлі, темно-сині або чорні з щільним восковим нальотом. Шкірка тонка, м'якоть соковита з безбарвним соком. У смаку може відчуватись легкий пасльоновий відтінок.

Вегетація Мерло триває близько 152 днів, а збір врожаю — наприкінці вересня – на початку жовтня. До заморозків лоза визріває на 90...95%.

Мерло має високу врожайність (10...13 кг з лози), помірну стійкість до посухи, мілдью, гниття і морозів, але чутливий до оїдіуму [9].

3.3 Виноматеріал.

Виноматеріали для червоних сухих вин мають унікальні органолептичні характеристики та високу біологічну активність, містять вітаміни, ферменти, лецитини, мінерали та інші корисні речовини, що позитивно впливають на здоров'я. Вина вищої якості виготовляються за спеціальною технологією з певних сортів винограду або їх сумішей і витримуються в дубових бочках не менше 6 місяців, що надає їм особливі смакові та ароматичні властивості.

В Україні виноробство регулюється стандартами ДСТУ 4806:2007 [9], які визначають мінімальні вимоги до якості сировини, що впливає на вибір сировини та її характеристики. Для виготовлення сухих витриманих вин відповідно до цього стандарту застосовуються органолептичні вимоги [9].

Коли ми споживаємо харчові продукти, ми оцінюємо їх корисність або споживну цінність, яка визначається хімічним складом та рядом властивостей.

Це включає біологічну, фізіологічну, лікувально-профілактичну, органолептичну та енергетичну цінність продукту.

Поєднання різноманітних біоактивних речовин робить вино потужним біоенергетичним, тонізуючим і загальнозміцнюючим напоєм, здатним підвищувати життєвий тонус людини.

Присутність спиртів, органічних кислот, вуглеводів, вітамінів, азотистих, мінеральних та екстрактивних речовин визначає споживчі характеристики виноградних вин.

Хімічний склад виноградного вина є унікальним і налічує близько 600 різних компонентів, з яких основним є вода. Вміст екстракту у вині залежить від багатьох чинників, при цьому червоні вина мають більшу екстрактивність, порівняно з білими, до 30 г/дм³.

3.4 Аналіз та дослідження фізико-хімічних характеристик винограду для виготовлення червоних вин типу «резерв».

Дослідження виконувались протягом двох сезонів переробки винограду: у 2023 та 2024 роках.

Вирощування винограду сортів Каберне-Совіньйон та Мерло є типовим для південних регіонів України. Умови культивування значно впливають на рівень стиглості та хімічний склад винограду.

У таблицях 3.2 та 3.3 наведено фізико-хімічні показники винограду сортів Каберне-Совіньйон та Мерло за сезони 2023 і 2024 років [46].

Згідно з наведеної таблиці, можна зробити висновок, що сорти Каберне-Совіньйон та Мерло мають схожі фізико-хімічні характеристики та відповідають вимогам ДСТУ та ТІ для вин типу «резерв». Це дозволяє використовувати їх для виробництва вин високої якості відповідно до стандарту ДСТУ 2366-2009 «Виноград свіжий технічний. Технічні умови».

Таблиця 3.2 — Фізико-хімічні характеристики винограду сортів Каберне-Совіньйон та Мерло за 2023 року

Показники	Виноград			
	Каберне-Совіньйон		Мерло	
	2023	2024	2023	2024
Масова концентрація цукрів, г/дм3	230,5	236,5	225,0	230,0
Масова концентрація титрованих кислот, г/дм3	5,3	5,4	5,5	5,8
SO2- зв'язуюча властивість, мг/дм3	156,2	160,5	160,1	170,3
рН суслу	3,20	3,29	3,12	3,25
Технологічний запас фенольних речовин, мг/дм3	825,4	845,7	832,1	842,2
Засвоюваність азоту, мг/ дм3	229	252	235,2	246,4

Наступним етапом досліджень був аналіз технологічного запасу фенольних речовин і засвоюваності азоту у винограді.

На рисунку 3.3 представлено дані про технологічний запас фенольних сполук у винограді за два сезони — 2023 та 2024 року.

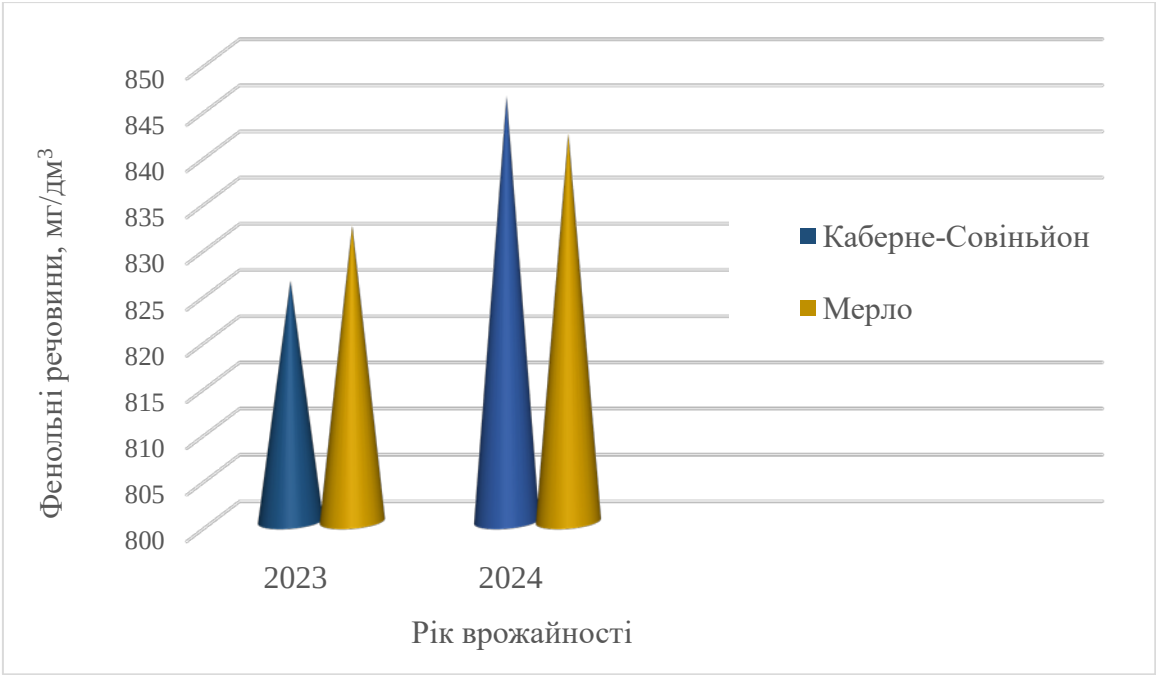


Рисунок 3.3. — Запас фенольних речовин у винограді

Як показано на рисунку 3.1, технологічний запас фенольних речовин у винограді Каберне-Совіньйон та Мерло значно збільшився у 2023 році порівняно з 2024 роком. Це вказує на те, що вина, виготовлені з винограду 2024

року, матимуть більш насичений аромат і смак. Фенольні речовини відіграють важливу роль у всіх етапах виробництва вина, беручи участь в окисно-відновних процесах, а також у реакціях з азотистими сполуками, альдегідами і вуглеводами [60].

На рисунку 3.4 показано вміст (засвоюваність) азоту у винограді за 2023 та 2024 роки.

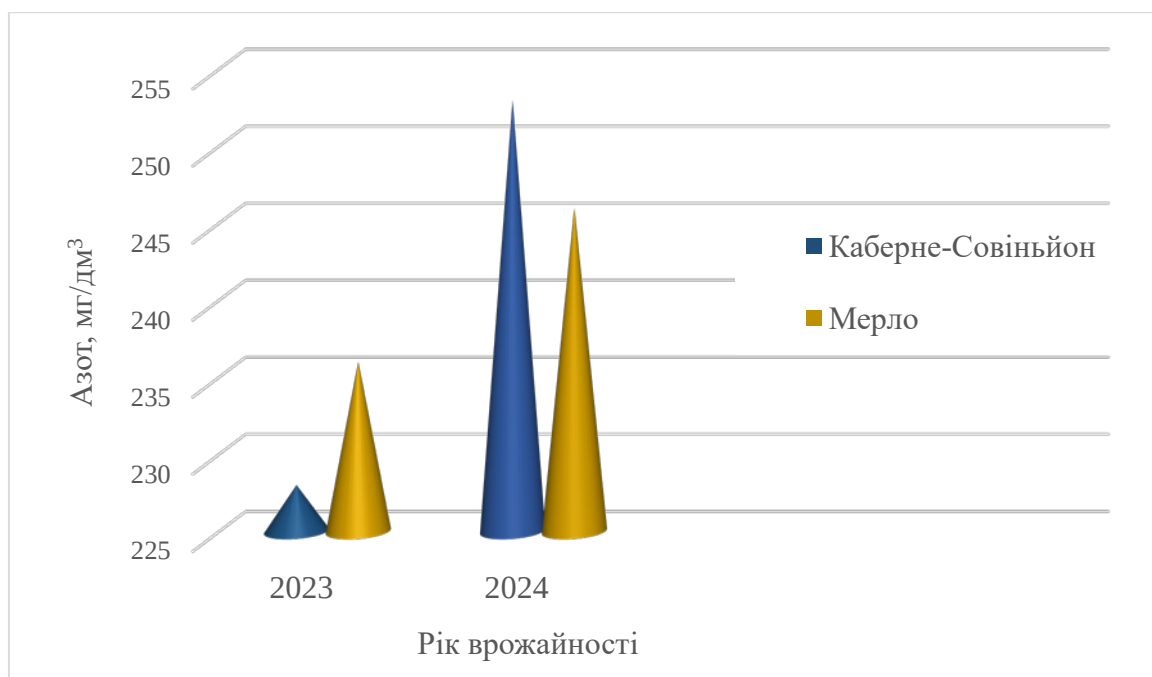


Рисунок 3.4 — Засвоюваність азоту у винограді

Як показано на рисунку 3.2, засвоюваність азоту у винограді сортів Каберне-Совіньйон та Мерло в 2023 році була вищою. Це свідчить про те, що виноградники були оброблені правильно відповідно до графіка обприскувань. У 2024 році результати були дещо нижчими, що можна пояснити впливом дощів, які мали місце даного року, а також змінами в термінах обприскування. На етапі бродіння, коли відбувається розмноження клітин, витрати азотистих речовин значно зростають, оскільки вони використовуються для побудови клітин дріжджів.

3.5. Дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників виноматеріалу з обраних сортів винограду

Дослідження впливу нової схеми переробки винограду, при якій м'язгу не знімали під час бродіння, а залишали в ємності для подальшого доброджування разом із суслон, показало, що тривалість контакту сусле з м'язгою має суттєвий вплив на колір та насиченість аромату виноматеріалу. Дані, наведені в таблиці 3.3, ілюструють результати досліджень для врожаїв 2023 та 2024 років [46].

Таблиця 3.3 — Органолептична оцінка виноматеріалів у дубових ємностях за 2023 та 2024 роки.

Назва виноматеріалу	Органолептична оцінка					Середній бал
	Прозорість	Колір	Букет	Смак	Типічність	
Каберне-Совіньйон (2023)	0,3	0,3	2,2	3,6	0,8	7,2
Каберне-Совіньйон (2024)	0,3	0,3	2,4	3,5	0,8	7,3
Мерло (2023)	0,3	0,4	2,1	3,7	0,8	7,3
Мерло (2024)	0,3	0,4	2,4	4	0,8	7,9

Як показано в таблиці, виноматеріал сорту Мерло за органолептичними показниками має дещо вищі результати, що свідчить про його більшу відповідність вимогам для столового вина за смаковими та ароматичними характеристиками порівняно з Каберне-Совіньйон.

Наступним етапом досліджень було вивчення основних фізико-хімічних показників якості виноматеріалів, що витримуються в дубових ємностях, результати яких наведені в таблиці 3.4.

З аналізу даних таблиці видно, що фізико-хімічні показники якості червоних виноматеріалів, виготовлених з винограду у дубових ємностях, повністю відповідають вимогам технічних умов та ДСТУ 4805:2007 «Виноматеріали оброблені. Загальні технічні умови» [9].

**Таблиця 3.4 — Основні фізико-хімічні показники якості
виноматеріалів в дубових ємностях.**

Показник	Виноматеріали		Вимоги ДСТУ,
	Каберне-Совіньйон	Мерло	
Об'ємна частка етилового спирту, %	12,6	12,8	9,5-14,0
Масова цукрів, г/дм ³	1,60	1,57	≤ 3,0
Титрована кислотність	6,8	6,7	5,0-8,0
Леткі кислоти	0,36	0,3	не більше 1,0
Приведений екстракт	16,2	16,1	≥ 15,0

3.6 Дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників червоних сухих виноматеріалів, виготовлених за різними схемами переробки винограду.

У ході дослідження були також проаналізовані виноматеріали, що бродили в горизонтальних вініфікаторах із нержавіючої сталі (класичний спосіб переробки). Визначено органолептичні та фізико-хімічні показники виноматеріалів двох сезонів — 2023 та 2024 років. Результати аналізів представлені в таблиці 3.5.

**Таблиця 3.5 — Органолептичні характеристики столових
виноматеріалів у вініфікаторах 2023 та 2024 років.**

Назва виноматеріалу	Органолептична оцінка					Середній бал
	Прозорість	Колір	Букет	Смак	Типічність	
2023 рік						
Каберне-Совіньйон	0,25	0,31	1,9	3,1	0,8	6,50
Мерло	0,25	0,36	1,8	3,1	0,8	6,45
2024 рік						
Каберне-Совіньйон	0,25	0,31	2,1	3,2	0,8	6,80
Мерло	0,3	0,41	1,9	3,3	0,8	6,85

З таблиці 3.5 видно, що середні бали двох виноматеріалів є однаковими. Однак, порівнюючи їх з результатами виноматеріалів, виготовлених у дубових ємностях, можна помітити значні відмінності в органолептичних

характеристиках. Це пояснюється тим, що дубова тара більш виразно розкриває ароматичні та смакові властивості винограду.

Наступним етапом дослідження було вивчення основних фізико-хімічних показників якості столових виноматеріалів, виготовлених у вініфікаторах з нержавіючої сталі. Результати наведено в таблиці 3.6.

З даних таблиці можна зробити висновок, що фізико-хімічні показники якості червоних виноматеріалів, виготовлених з винограду у вініфікаторах з нержавіючої сталі, повністю відповідають вимогам ДСТУ 4805:2007 «Виноматеріали оброблені. Загальні технічні умови».

Таблиця 3.6 — Основні фізико-хімічні показники якості столових виноматеріалів у вініфікаторах.

Показники якості	Виноматеріали		Вимоги ДСТУ
	Каберне-Совіньйон	Мерло	
Об'ємна частка етилового спирту, %	11,6	11,8	9,5-14,0
Масова концентрація, г/дм ³ - цукрів	1,9	1,9	≤ 3,0
- титрованих кислот	6,4	6,2	5,0-8,0
- летких кислот	0,36	0,3	не більше 1,0
- приведенного екстракту	15,8	15,6	≥ 15,0
- сірчистої кислоти (загальної/вільної), мг/дм ³	176/14	170/11	≤200/20

3.7 Дослідження впливу нових допоміжних матеріалів та дубової тари на якість червоних сухих.

Дріжджі — це одноклітинні мікроорганізми, що мають різні форми: круглі, овальні чи циліндричні. Чиста культура дріжджів — це нащадок певної раси, відібраної через селекцію для виготовлення конкретних видів вина.

Винні дріжджі мають різні характеристики, такі як швидкість розмноження, активність бродіння, стійкість до сульфітів, температури, кислотності та здатність утворювати піну. Вони впливають на аромат молодих вин.

Для того, щоб бродіння відбувалося за участю чистих культур дріжджів, їх кількість повинна бути вищою, ніж у природному суслі. Органолептичні властивості цих культур мають відповідати вимогам, зазначеним

Раса дріжджів Zymaflore FX10 роду *Saccharomyces cerevisiae bayanus* є однією з найбільш популярних у світі. Ці дріжджі здатні завершувати бродіння навіть за умов, коли технологічні параметри не дотримуються в повній мірі. Вони мають високу активність, що дозволяє їм першими розвиватися в середовищі порівняно з дикою мікрофлорою, а також ефективно працюють при низьких температурах. Завдяки своїй стійкості до алкоголю (до 18 % об.) та осмотичним навантаженням, вони добре осаджуються, утворюючи компактний осад, і здатні виконувати відновлення бродіння після його призупинення. Крім того, ці дріжджі мають низький рівень піноутворення та не утворюють сірководню, що робить їх придатними для виробництва високоякісних вин.

Далі розглянемо динаміку бродіння при використанні дріжджів Zymaflore FX10 разом з ферментними препаратами Superstart Rouge та Oenocell для двох сортів виноматеріалів: Каберне-Совіньйон та Мерло.

На рисунку 3.3 представлено динаміку концентрації цукрів та спирту в виноматеріалах сортів Каберне-Совіньйон та Мерло під час бродіння.

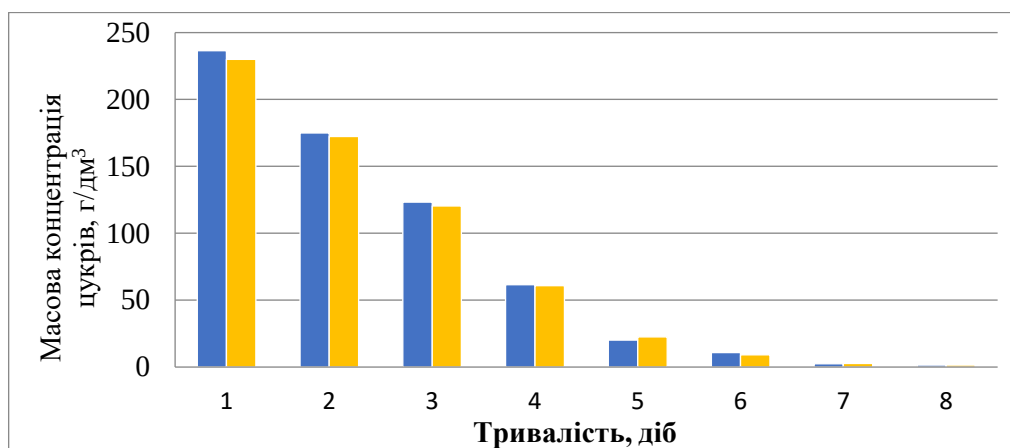


Рисунок 3.5. – Динаміка зміни концентрації цукрі при бродінні.

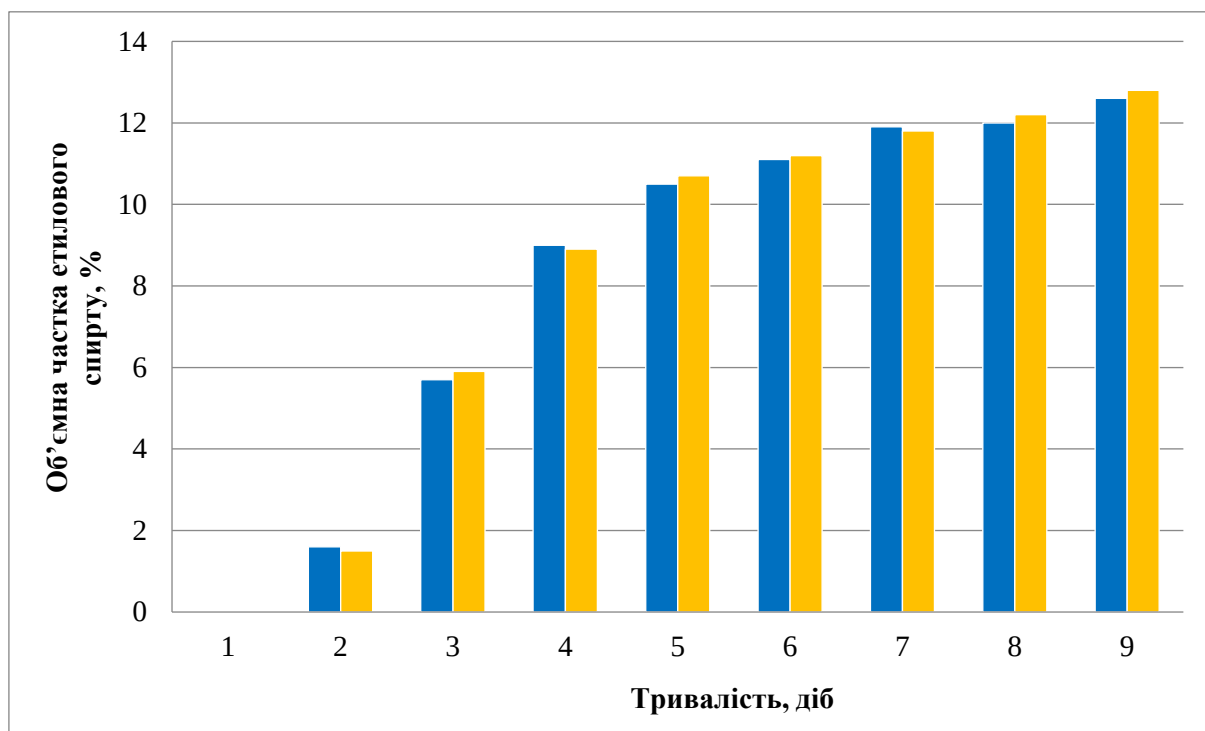


Рисунок 3.6. – Динаміка зміни концентрації спиртів при бродінні.

З представлених рис. 3.5 та 3.6 можна зробити висновок, що при використанні дріжджів Zymaflore FX10 і дотриманні оптимального температурного режиму, разом з використанням ферментних препаратів Superstart Rouge та Oenocell, для двох сортів виноматеріалів Каберне-Совіньйон та Мерло були отримані відмінні результати на всіх етапах бродіння та доброджування. Ці матеріали не лише покращили процес бродіння, але й значно посилили смакові та ароматичні показники виноматеріалів.

Під час бурхливого бродіння, що триває 5...6 діб, цукор зброджується, температура підвищується, виділяється CO_2 , а на поверхні з'являється піна. Бродіння завершується при залишковому цукрі 2...3 г/100 дм³. Піжаж, що проводиться для кращого контакту суслу з м'язгою, покращує кольор та танінність вина, і проводиться 3...4 рази на день.

Висновки до розділу.

У кваліфікаційній роботі було обрано спосіб зброджування м'язги в дубовій ємності з застосуванням термовініфікації. Особливістю цього методу є природний контакт суслу з м'язгою, що дозволяє перенести барвні, фенольні, екстрактивні та ароматичні речовини з шкірки, насіння і гребенів у вино.

Під час виконання роботи було запропоновано використання сортів винограду Каберне-Совіньйон та Мерло, а також застосування активних сухих дріжджів Zymaflore FX10 для переробки винограду на сухий червоний виноматеріал найкращої якості.

Підтверджений важливий факт вибору штаму дріжджів для зброджування червоних виноматеріалів, оскільки на дріжджах та вторинних продуктах, що вони утворюють, лежить основна відповідальність за ароматичний комплекс та привабливість вина для споживача. Підвищений рівень спирту і діоксиду вуглецю в процесі бродіння уповільнює розмноження дріжджових клітин, а азот використовується лише для підтримки їх життєздатності та виконання бродильної функції. Це є основою методу біологічного азотопониження, який передбачає багаторазове повторення циклу бродіння та зупинки процесу.

Виходячи з проведених досліджень та результатів, можна стверджувати, що обидва виноматеріали, отримані з сортів Каберне-Совіньйон та Мерло, мають схожі органолептичні та фізико-хімічні показники, оскільки виготовлені за одною принциповою схемою переробки.

Ураховуючи дієтичні та лікувальні властивості виноградних вин, можна зробити висновок, що їх вживання в помірних кількостях корисне для здоров'я людини.

РОЗДІЛ 4. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ВИННОГО ТУРИЗМУ В ПІВДЕННИХ РЕГІОНАХ УКРАЇНИ

4.1. Проблеми та можливості розвитку винного туризму в південних регіонах України.

Анексія Криму Росією в 2014 році призвела до втрати третини виноградників в Україні (приблизно 20 тис. га виноградників і значного ринку збуту), включаючи відомі світові виноробні. Виноробні заводи в Україні втратили постачання в Крим, тому деякі виробники почали орієнтуватися на експорт або запускати нові бренди для внутрішнього ринку. Це стало переломним моментом для розвитку внутрішніх виноробень. Вторгнення росії в Україну в 2022 році спричинило подальші втрати: деякі підприємства зруйновані, інші окуповані або працюють під загрозою обстрілів. Хоча експорт має потенціал, логістика залишається проблемою. Раніше Україна була значним виноробним регіоном у СРСР з великими виноградниками, але зараз їх площа скоротилася до 40 000 га, і акцент змістився на якісне, менш масштабне виробництво, включаючи крафтові вина [21].

Українські винороби намагаються популяризувати місцеві сорти винограду, такі як Тельті-Курук і Одеський чорний, а також вирощують міжнародні сорти, як Каберне Совіньон і Шардоне.

Війна 2022 року погіршила ситуацію: деякі заводи були зруйновані, інші знаходяться на окупованих територіях або під постійною загрозою. Наприклад, бомбардування знищило склади винзаводу «Лелека» в Одеській області, а виноробня «Cassia» постраждала від російських атак на Київ. Логістика і кадрові проблеми також стали значними викликами для виноробів, особливо на півдні країни [51].

Війна впливає не тільки на виноробів, а й на інфраструктуру та суміжні галузі. Наприклад, Гостомельський склозавод під Києвом був зруйнований, що спричинило дефіцит пляшок на ринку. Імпорт пляшок ускладнився, а через зростання курсу валют витрати на виробництво вина

значно збільшились. Продукти для виноградарів також подорожчали, а зруйнована інфраструктура ускладнила логістику.

Компанії змушені були допомагати місцевим громадам, але навіть так, як розповідає Георгій Іукурідзе, не всі мали змогу потрапити на свої виноградники через бомбардування чи окупацію. Крім матеріальних втрат, війна призвела до загибелі двох виноробів, а багато сомельє і виробників зараз служать в армії.

Україна активно розвиває винно-культурні маршрути для залучення іноземних туристів, організовуючи заходи на кшталт Wine Fest, де обговорюються теми винного туризму, авторського виноробства та нових технологій у виробництві. Щорічно проводяться конференції для учасників алкогольного ринку, де підвищується професійний рівень та встановлюються ділові контакти. Виноробна продукція має великий потенціал на міжнародних ринках, а енотуризм стає важливим інструментом просування українських вин у Європі та СНД. Винні тури в традиційних центрах виноробства, таких як Закарпаття та Одеська область, набувають популярності, зокрема через створення дегустаційних залів та музеїв виноробства.

"Центр культури вина Шабо" в Одеській області, розташований за 70 км від Одеси, є першим в Україні комплексом, що поєднує музей, історичні винні підвали та сучасне виробництво. Цей соціальний проект компанії «Шабо» став частиною Європейської карти музеїв вина. Його мета – підвищити культуру споживання вина та навчити відрізняти натуральне вино від підробки. Окрім цього, розроблені тематичні винні маршрути, зокрема, тур "Винні перлини України" та "Винний шлях Закарпаття", які дозволяють туристам ознайомитись з виноробними підприємствами, гастрономічними традиціями та культурою виноробства [59]

COVID-19 сприяв розвитку нових ідей для туризму, зокрема для внутрішнього. Один із таких проектів — «Автентичні смаки України», який популяризує українську кухню. На спеціальній карті можна вибрати регіон і здійснити віртуальну подорож, відкриваючи гастрономічні традиції. До онлайн-

турів, що включають музеї та парки, додано екскурсії до виноробень, коньячного заводу в Миколаєві, одеської сироварні та закарпатської палинчарні. Зараз доступні тури тільки по Одеській та Закарпатській областях.

Все більше українських сомельє додають до своїх колекцій місцеві вина, і знайти українське вино тепер можна в багатьох закладах. Винні бари «Like a Local's» у Києві популяризують українське вино, пропонуючи великий вибір з сімейних ферм. Ресторан Bernardazzi в Одесі, який здобув національні нагороди, має колекцію вин з усього світу, включаючи українські. Vinsanto Wine Bar пропонує великий асортимент місцевих вин. Park Art of Rest у Львові вражає атмосферою та чудовим вибором українських вин. Win Bar у Києві, визнаний найкращим баром країни, пропонує ексклюзивні українські вина поряд з міжнародними [10].

Стан ринку вина в Україні наразі складний. Політична та економічна ситуація загрожуює бізнесу, який розвивався роками. Виробництво скорочується через військові дії та анексію Криму, що значно зменшило потенціал ринку. Проблеми особливо відчутні в Одесі, Закарпатті, Миколаєві, Херсоні та Криму. Площі виноградників також зменшуються: з 84,1 тис. га в 2011 році до 45,4 тис. га у 2019 році, що стало результатом анексії Криму. Через це виноробам бракує власної сировини, і вони змушені закуповувати її за кордоном [10].

Багато українських споживачів скептично ставляться до вітчизняного вина, вважаючи, що у виробництві використовуються хімікати, порошкові заміники чи неякісна сировина. Це впливає на попит, і все більше покупців обирають імпортні вина, адже вони стали доступнішими за ціною. Вітчизняні винороби повинні переглянути свою стратегію та працювати над відновленням довіри споживачів.

Узагальнюючи, можна виділити наступні проблеми та можливості розвитку винного туризму в південних регіонах України

Проблеми:

1. Наслідки війни. Збройна агресія суттєво вплинула на безпеку регіонів, зменшила кількість туристів і призвела до пошкодження інфраструктури.

2. Недостатня туристична інфраструктура. Бракує спеціалізованих маршрутів, інформаційних центрів, дегустаційних залів, якісного транспорту та сервісу на рівні світових стандартів.
3. Обмежене фінансування. Недостатні інвестиції в розвиток виноробних господарств, туристичних об'єктів і просування винних маршрутів на міжнародному ринку.
4. Правові бар'єри. Регулювання малого виноробства довгий час було складним і обмежувало появу нових крафтових виноробень. Хоча з 2018 року правила спростили, проблеми з сертифікацією і доступом до ринку залишаються.
5. Відсутність цілісної стратегії. Відсутня національна програма розвитку винного туризму, яка б поєднувала ініціативи місцевих виробників, туроператорів і держави

Можливості:

1. Сильний природно-географічний потенціал. Південний регіон має ідеальні умови для вирощування винограду і виробництва високоякісних вин.
2. Зростання популярності еногастрономічного туризму. Сучасні туристи шукають автентичний досвід, дегустації натуральних продуктів і знайомство з локальною культурою, що відкриває великі можливості для розвитку винних маршрутів.
3. Поява нових крафтових виноробень. Молоді винороби створюють сучасні бренди і відкривають свої господарства для туристів, що додає регіону привабливості.
4. Інтеграція з культурно-історичним туризмом. Поєднання винних турів з екскурсіями в Одесу, Білгород-Дністровський, до фортець і природних парків розширює пропозицію для туристів.
5. Міжнародне просування Українські вина стають дедалі більш відомими на міжнародних конкурсах, що підвищує інтерес до винного туризму серед іноземців.

6. Розвиток фестивалів та заходів. Проведення фестивалів вина, гастрономічних турів та заходів дегустаційного типу приваблює як внутрішніх, так і закордонних туристів.

4.2. Пропозиції удосконалення еногастрономічного маршруту «Дороги вина та смаку».

В межах цього розділу хочемо представити авторський еногастрономічний маршрут Бесарабією в рамках маршруту «Дороги вина та смаку».

Тема туру: Вина Бессарабії

Тривалість: 2 дні / 2 ночі

Вартість: 11190 грн на 1 особу

Протяжність маршруту: автобусний шлях (зі зворотною дорогою) – близько 1300 км

Транспорт: Комфортабельний автобус Mercedes Sprinter на 20 осіб

Цільова аудиторія: 20-60 років, як поціновувачі вина, так і новачки

День 1: Київ - Одеса - Бесарабія

18:00 - Виїзд з Києва. Збір туристів та виїзд з Києва автобусом або приватним транспортом у бік Одеси та Бесарабії. По дорозі зупинка для відпочинку.

23:30 - Прибуття в Одесу. Прибуття в Одесу вночі. Заселення до готелю «Wine and Pillow by Fropolli», розміщення та нічний відпочинок.

День 2: Одеса - Бесарабія - Винні дегустації - Культові місця Одеси

07:30 - Сніданок в готелі «Wine and Pillow by Fropolli»

09:00 - Виноробні господарства Бесарабії. Виїзд до Бесарабії, зокрема до виноробних господарств, що розташовані у південному заході Одеської області. Тут ми відвідаємо одне з найкращих виноробних господарств, де проходять дегустації місцевих вин та екскурсії по виноградниках.

- Виноробня "Шабо". Один з найбільших і найвідоміших виробників південного вина, що має власний музей вина. Під час екскурсії ви дізнаєтесь про історію

виноробства в регіоні, процес виробництва вина та, звісно, спробуєте ексклюзивні сорти вина.

Національний науковий центр «Інститут виноградарства і виноробства імені В.Є. Таїрова». В інституті проводять екскурсії з дегустацією, метою яких є популяризація винної культури. Під час заходу гостей ознайомлюють зі сторічною історією інституту, основними напрямками його роботи, а також пропонують відвідати Музей Вина України. На дегустації презентують вина, виготовлені з сортів винограду, розроблених інститутом за новітніми технологіями, включаючи різноманітну лінійку вин світового класу.

14:30 - Повернення в Одесу

15:00 - Обід у місцевому ресторані «Дача». Скуштуйте традиційну страву півдня України — форель з овочами, барбекю або інші місцеві страви, що ідеально поєднуються з вином, що було продегустовано.

16:30 - Огляд культових місць Одеси. Одеса — місто, яке славиться своєю архітектурною спадщиною та культурною атмосферою. Під час пішої екскурсії ви відвідаєте найвідоміші туристичні локації Одеси:

Одеський оперний театр. Це один з найбільших оперних театрів України, що вражає своєю архітектурною красою та історією.

Потьомкінські сходи. Знаменита архітектурна споруда, що є символом Одеси. З неї відкривається захоплюючий вид на порт та море.

Приморський бульвар. Піша прогулянка бульваром — це справжня насолода для любителів архітектури та історії.

19-00 - Вільний час для прогулянки та покупок. Можна пройтися центральними вулицями Одеси, відвідати місцеві магазини сувенірів чи насолодитись атмосферою міста.

20-30 - Вечеря в ресторані "Bernardazzi". Заключний етап дня — вечеря в одному з кращих ресторанів Одеси, що спеціалізується на гастрономії південного регіону та винах Бесарабії. Відчуйте поєднання смаків традиційної української кухні та вишуканих місцевих вин.

22:00 - Повернення до готелю. Заселення в готель для відпочинку після насиченого дня.

День 3: Одеса - Київ

07:30 - Сніданок в готелі

09:00 - Відпочинок та прогулянка містом. Залишіть кілька годин для останніх вражень від Одеси, можна відвідати ще кілька цікавих локацій, таких як Музей сучасного мистецтва або Дерибасівська вулиця.

12:00 - Виїзд з Одеси в Київ. Повернення до Києва. По дорозі можливі зупинки для відпочинку.

18:00 - Прибуття в Київ. Закінчення маршруту.

Підсумок. Цей маршрут дає можливість за короткий період познайомитись з виноробними традиціями Бесарабії, насолодитись найкращими винами півдня України та відвідати культові туристичні місця Одеси. Це ідеальна подорож для любителів вина та культури, яка поєднує гастрономічні насолоди та історичні пам'ятки.

4.2.1. Транспортне забезпечення.

Для туру «Вина Бесарабії» використовується комфортабельний автобус Mercedes Sprinter компанії «Mega-Trans», який вміщує до 21 пасажирів і водія . Це оптимальний варіант для групи з 20 туристів та одного гіда [52]. Поїздки тривають від 30 хвилин до 4 годин, тому важливо, щоб автобус був зручним. Автобуси оснащені м'якими сидіннями, кондиціонерами, телевізором, мікрофонами та іншими зручностями для комфортної подорожі. Водії компанії мають високу кваліфікацію та забезпечують безпеку пасажирів.

Вартість послуг від «Mega-Trans» становить 20 грн 1 км та треба забезпечити харчуванням водія (600 грн в день). Наш маршрут складе 1400 км, тому вартість автобуса з харчуванням для водія на 2 дні складатиме – 29200 грн [58].

4.2.2. Організація розміщення.

Оскільки маршрут туру має кільцево-радіальну схему, основне проживання заплановане в готелі «Wine and Pillow by Frapolli» в Одесі. Для групи з 20 учасників та одного супроводжуючого заброньовано стандартні двомісні номери на 2 ночі.

«Wine and Pillow by Frapolli» — стильний бутік-готель у центрі Одеси, що поєднує сучасний комфорт із винною тематикою. Він належить мережі Frapolli й пропонує гостям дегустації місцевих вин та тематичні заходи. Готель вирізняється затишним інтер'єром у мінімалістичному стилі й розташований неподалік основних туристичних пам'яток міста, що робить його ідеальним для поєднання відпочинку, екскурсій та винних вражень.

4.2.3. Організація харчування.

У програму туру включено сніданки в готелі «Wine and Pillow by Frapolli» в Одесі, які входять у вартість проживання. Обіди та вечері оплачуються окремо. Сніданкове меню пропонує страви європейської та місцевої кухні, адаптовані для різних потреб гостей, з акцентом на свіжі продукти й регіональні традиції.

У суботу група пообідає в ресторані «Дача» — знаковому закладі Одеси, що поєднує автентичну одеську кухню (форшмак, борщ, рибні страви) з атмосферою старовинного заміського будинку, передаючи дух міської історії через гастрономію.

Вечеря запланована в ресторані «Bernardazzi», який відомий високою кухнею, вишуканою винною картою та історичним інтер'єром. Меню поєднує страви місцевої та міжнародної кухні, роблячи акцент на сезонних продуктах і кулінарній творчості.

4.2.4. Розробка бюджету винного туру.

Винний тур вихідного дня до Бесарабії пропонує захоплюючу поїздку в Одесу, де гості зможуть побувати на дегустації вин, а також насолодитися

місцевою кухнею. Найголовніше, аби відвідати наш тур не потрібно брати відпустку. Він розрахований на вихідні – виїзд в п'ятницю після робочого дня та повернення у неділю ввечері, аби бул змога підготуватися до робочого тижня.

Транспорт для туру забезпечує автобус Mercedes Sprinter на 20 пасажирів. Витрати на перевезення (1400 км в обидва кінці) та харчування для водія складають 29200 грн.

Проживання: група з 20 осіб зупиняється в готелі «Wine and Pillow by Fropolli» в Одесі. Розміщення – двомісне з роздільними ліжками (або двоспальне ліжкоо при запиті) та одномісне розміщення для гіда. Вартість двомісного номера 2560 грн/2 доби що на три ночі для 20 туристів та 2 персонала (водій та гід) гіда складає 28160 грн.

Харчування включає сніданки в ресторані готелю, вартість яких складає 500 грн на номер за 2 дні на 2х. На 11 номерів сума складе – 5500 грн. Обіди та вечері окремо не включені.

Вартість гиду на вихідні складе – 7000 грн.

Страховання: туристичний поліс покриває обов'язкові опції відповідно до Закону України «Про туризм» та постанов Кабінету Міністрів для іноземців. Поліс діє по всій Україні, окрім окупованих територій. Страхова компанія «МІСТО» надає медичне страхування та страхування від нещасних випадків. Вартість страховки на туриста – 130 грн. На 20 туристів складе – 2600 грн.

4.3. Оцінка ефективності розроблених пропозицій.

У цьому розділі оцінюється економічна ефективність винного туру з Києва в одесу, зокрема витрати, доходи та загальний економічний вплив.

Основні витрати включають: вхідні квитки, екскурсії, рекламу, проживання в готелі «Wine and Pillow by Fropolli», транспортні витрати, супроводжуючого гіда, страхування та інші витрати. Бюджет на рекламу в нас визначений у 8000 грн. До постійних витрат відноситься оренда мікроавтобуса (ціна не залежить від кількості пасажирів), оплата послуг гіда (також ціна не залежить від кількості туристів) (табл 4.1.). До змінних витрат відносяться

квитки, проживання, харчування (табл 4.2.). Обіди та вечері не входять у вартість туру, а обираються туристами на свій смак.

Таблиця 4.1. – Постійні витрати туру «Вина Бесарабії»

№	Постійні витрати	Витрати (грн)
1	Оренда автобуса Mercedes Sprinter	28000
2	Проживання для водія	1280
3	Харчування водія	1200
4	Гід	7000
5	Харчування для гіда	1200
6	Проживання для гіда	1280
7	Реклама	8000
Загальна сума		47 960

Таблиця 4.2.– Змінні витрати туру на гостя

№	Змінні витрати на туриста	Витрати (грн)
1	Проживання зі сніданком	1530
2	Страховання	130
3	Екскурсія «Шабо» з дегустацією	1600
4	Екскурсія з дегустацією в національному науковому центрі «Інститут виноградарства і виноробства імені В.Є. Таїрова»	1400
Загальна сума на туриста		4660

У таблиці 4.3. можна побачити зведені результати з постійними та змінними вистратами для туру на 20 осіб.

Розрахунок вартість розробленого туру для споживача, за умови, що ми отримаємо 30000 гривень прибутку з туру на 20 осіб за формулою

$$W = \frac{C \pm H + K}{L} + P + I$$

де W - вартість туристичного пакета для одного туриста;

C - вартість основних послуг туру;

H - націнка туроператора;

K - комісійна винагорода турагенту;

L - кількість осіб в групі;

P - податки;

I - страховка.

Ми будемо продавати тур напряму, тому комісійної винагороди турагенту не буде враховано. На турі плануємо заробити 30000 грн прибутку. Податок на прибуток становить 18%, його також слід врахувати. Від 30000 грн це буде 5400 грн (на 1 особу – 270 грн). Тур буде продаватися напряму, тому націнку туроператора непередбачено.

$$W = ((141160 + 30000) / 20) + 270 + 130 = 8958 \text{ грн.}$$

Таблиця 4.3. – Розрахунок собівартості розробленого тура «Вина Бесарабії».

Назва статті витрат	Вартість, грн	
	На групу з 20 осіб	На особу
Проживання зі сніданком		
Готель «Wine and Pillow by Frapolli» в Одесі зі сніданком	30600	1530
Обіди на вечері	Не включені	Не включені
Екскурсійне обслуговування		
Послуги гіда з проживанням та харчуванням.	9480	474
Екскурсії «Шабо» та «Інститут виноградарства і виноробства імені В.Є. Таїрова»	60000	3000
Переміщення		
Внутрішні перевезення з проживанням та харчуванням для водія.	30480	1524
Реклама туру		
Реклама в соціальних мережах	5000	250
SEO просування	3000	150
Страхування	2600	130
ВСЬОГО	141160	7058

Тобто, собівартість туру складе на туриста 7058 грн. Загальні витрати на групу з 20 осіб складуть – 141160 грн. За умови продажу туру за 8958 грн ми отримаємо прибуток з туру на 20 осіб – 30000 грн. Також, слід ще врахувати ПДВ на туриста. За такої умови вартість туру для туриста становитиме – 11198 грн. Загалом, аналіз економічної ефективності винного туру надає важливу інформацію про фінансову життєздатність, прибутковість і взаємозв'язок між

витратами, доходами та кількістю туристів. Тепер зробимо таблицю з прогнозованим обсягом продаж туру на 20 осіб на рік (табл. 4.4.).

Таблиця 4.4. – План реалізації турів «Вини Бесарабії».

Період	Smin	Smax	Період	Smin	Smax
Січень	1	3	Липень	2	4
Лютий	0	1	Серпень	2	4
Березень	1	1	Вересень	1	3
Квітень	1	2	Жовтень	1	2
Травень	1	1	Листопад	0	0
Червень	1	3	Грудень	2	4

Середня кількість реалізації туру за рік - $S_{\text{сер}} (\text{тур } 1) = (13 + 28) / 2 = 20$ турів. Тобто, ми продамо в рік в середньому 20 турів. Виходячи з цього побудуємо фінансові результати за рік (табл. 4.5).

Таблиця 4.5. – Фінансові результати туристичної фірми від реалізації середньої прогнозованої кількості турів.

Показники	«Вина Бесарабії»
Валовий дохід від надання послуг	4 476 000 грн
Чистий дохід від надання послуг, грн	3 580 800 грн
Собівартість послуг, грн	2 823 200 грн
Валовий прибуток	757 600 грн
Чистий прибуток	621 232 грн
Чиста рентабельність продажів	17,3 %
Чиста рентабельність витрат	22,2 %
Точка беззбитковості туру	11,2 од

Валовий дохід від надання послуг – ми прогнозуємо продати в рік 20 турів на 20 осіб. За умови вартості туру для клієнта 11198, отримуємо валовий дохід на рівні 3 583 200 грн.

Чистий дохід від надання послуг вирахуємо як різницю між валовим доходом та ПДВ. Виокремимо ПДВ (20%) і отримуємо наступну суму – 3580800 грн.

Валовий прибуток порахуємо як різницю між чистим доходом і собівартістю. Провівши обчислення, отримаємо – 757 600 грн.

На останок прорахуємо чистий прибуток, шляхом відняття податку на прибуток, який наразі складає 18%. Провівши обчислення отримаємо – 621232 грн.

Чиста рентабельність продажів (ЧРп) визначається як відношення чистого прибутку (ЧП) від реалізації туристського продукту до чистого доходу (ЧД):

$$\text{ЧРв} = \frac{\text{ЧП}}{\text{ЧД}} * 100\%$$

$$\text{ЧРв} = \frac{621232}{3\,580\,800} * 100\% = 17,3 \%$$

Маємо чисту рентабельність на рівні 17,3 %, що є досить гарним показником для нашого туру. Це говорить для нас, що тур є економічно привабливим для бізнесу.

Чиста рентабельність витрат (ЧРв) визначається як відношення чистого прибутку (ЧП) до суми собівартості наданих послуг (С) та інших витрат (ІВ - витрат на збут, адміністративних витрат, інших операційних витрат):

$$\text{ЧРв} = \frac{\text{ЧП}}{\text{С+Ів}} * 100\%$$

$$\text{ЧРв} = \frac{621232}{2\,823\,200} * 100\% = 22,2 \%$$

Точка беззбитковості туру (Nt63 у натуральному вираженні):

$$N_{тбз} = \frac{В_{пос}}{Ц_{ноч} - В_{зм}}$$

де

Впос - сума постійних витрат на організацію туру;

Цпоч - ціна туру на одну особу (без ПДВ);

Взм- змінні витрати на організацію туру на одну особу.

$$N_{тбз} = \frac{47960}{8958 - 4660} = 11,2 \text{ од}$$

З кожного 12 гостя в нашому турі ми почнемо отримувати вже прибуток. Тобто, аби не бути збитковими достатньо продавати 12 місць в наш винний тур.

Провівши економічний аналіз туру, можемо зробити висновок, що тур «Вини Бесарабії» має високий потенціал та цікавий з фінансової точки зору. З кожного туру буде отримано 30000 грн чистого прибутку.

Маршрут "Вина Бессарабії" є дуже насиченим і цікавим, поєднуючи гастрономічні та культурні враження. Ось основні моменти та підсумок:

Основні моменти маршруту:

1. День 1:

- о Виїзд з Києва та нічне прибуття в Одесу.
- о Заселення в готель «Wine and Pillow by Fropolli».
- о Після ночі відпочинку наступного дня візит до виноробних господарств Бессарабії, таких як "Шабо" та науковий центр ім. В.Є. Таїрова, де проводяться дегустації та екскурсії.

2. День 2:

- о Сніданок і повернення до Одеси для обіду та відвідування культових місць міста, таких як Одеський оперний театр, Потьомкінські сходи та Приморський бульвар.
- о Вечеря в ресторані "Bernardazzi" та повернення в готель.

3. День 3:

- о Вільний час для прогулянок містом, після чого виїзд в Київ.

Особливості маршруту:

- Вартість туру на 1 особу: 5500 грн, що включає транспорт (комфортабельний автобус Mercedes Sprinter на 20 осіб), розміщення в готелі з сніданками, екскурсії та дегустації вин.
- Цільова аудиторія: 20-60 років, як поціновувачі вина, так і новачки в цій темі.
- Протяжність маршруту: близько 1300 км, що забезпечує комфортну поїздку на автобусі з регулярними зупинками для відпочинку.

Логістика та організація:

- Транспорт: автобус Mercedes Sprinter на 20 осіб забезпечує комфортні умови подорожі.

- Проживання: готель «Wine and Pillow by Fropolli», стильний бутік-готель, що спеціалізується на винній тематиці.
- Харчування: сніданки включені, обіди та вечері не включаються в пакет, але організовані в ресторанах, які підкреслюють гастрономічні традиції південного регіону.

Бюджет та економічна ефективність:

- Загальні витрати на організацію туру для групи з 20 осіб складають 141 160 грн, що дає собівартість туру на одну особу 7058 грн.
- Вартість туру для споживача: 8958 грн.
- Планований прибуток з одного туру: 30000 грн.
- Рентабельність: чиста рентабельність продажів складає 21,2%, що є хорошим показником для бізнесу.
- Точка беззбитковості: для покриття витрат достатньо продати 12 місць на тур.

Прогноз продажів:

- За рік планується провести в середньому 20 турів.
- Чистий дохід від надання послуг за рік: 3 580 800 грн.
- Чистий прибуток: 757 600 грн, з рентабельністю 26,8%.

Висновки:

Тур «Вина Бессарабії» має високий економічний потенціал. Він приваблює як любителів вина, так і туристів, які хочуть познайомитися з виноробними традиціями півдня України та побачити визначні місця Одеси. З фінансової точки зору, тур є досить вигідним, з хорошими показниками рентабельності та можливістю досягти стабільного прибутку за рахунок прогнозованих продажів.

Висновки до розділу.

У результаті проведеного аналізу було встановлено, що південні регіони України мають високий потенціал для розвитку винного туризму завдяки сприятливим кліматичним умовам, історично сформованим традиціям виноробства, наявності локальних виробників та розмаїттю гастрономічної спадщини. Ці чинники створюють передумови для формування конкурентоспроможних еногастрономічних продуктів, здатних зацікавити як внутрішніх, так і міжнародних туристів.

Розроблений авторський тур у рамках удосконалення маршруту «Дороги вина та смаку» орієнтований на інтеграцію виноробних господарств, локальної кухні, культурних пам'яток та природних об'єктів південного регіону. Такий підхід сприяє не лише популяризації місцевих вин та гастрономії, але й розвитку сільських територій, створенню нових робочих місць і зростанню інвестиційної привабливості регіону.

Таким чином, впровадження авторського еногастрономічного туру є дієвим інструментом підвищення туристичної привабливості півдня України та поглиблення взаємодії між аграрним, туристичним і культурним секторами економіки.

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

У процесі написання кваліфікаційної магістерської роботи було проаналізовано сучасні технології виробництва червоних витриманих сухих вин, зокрема з сортів винограду Каберне-Совіньйон та Мерло, вирощених у південному регіоні України. Дослідження довело, що ключовими технологічними факторами, які впливають на якість кінцевого продукту, є правильний вибір обладнання, технологічних режимів та ємностей для витримки.

На основі техніко-економічного аналізу оптимальним було визнано використання дубових бочок із лімузенського дуба, що забезпечують гармонійне поєднання танінів, ароматичних компонентів і сприяють мікрокисневому дозріванню вина. Обладнання, таке як дробарка з гребеневідокремлювачем VINICOLE PERA та мембранний прес BUCHER XPLUS 50 INERTYS, дозволяє зберегти якість виноматеріалу, зменшити окислення та оптимізувати собівартість продукції.

Також особлива увага була приділена етапу сульфітації, де застосування метабісульфіту калію сприяє збереженню органолептичних властивостей вина та попередженню розвитку небажаної мікрофлори.

У межах роботи було розроблено авторський еногастрономічний тур у рамках маршруту «Дороги вина та смаку», який передбачає кільцево-радіальну подорож з Києва до Одеської області, з проживанням у тематичному готелі «Wine and Pillow by Frapolli». Тур «Вина Бессарабії» спрямований на популяризацію українських вин, гастрономічної культури та виноробної спадщини півдня України.

Рекомендації:

Для виноробних підприємств:

1. Використовувати сучасні технології переробки винограду та витримки вина для підвищення якості продукції та її конкурентоспроможності на внутрішньому і зовнішньому ринках.

2. Активно інтегрувати елементи туристичної інфраструктури (дегустаційні зали, екскурсійні маршрути) в структуру підприємства для залучення додаткових джерел прибутку.

Для закладів HoReCa (готельно-ресторанного бізнесу):

3. Включати у винну карту локальні вина південного регіону України, зокрема витримані червоні сухі вина з сортів Бастардо, Каберне та Мерло, що сприятиме підтримці національного виробника та формуванню гастрономічної ідентичності регіону.

4. Організовувати тематичні дегустації та гастрономічні вечори у партнерстві з виноробнями, що дозволить підвищити лояльність клієнтів та створити унікальний досвід споживання.

Для туристичних операторів та органів місцевого самоврядування:

5. Активно просувати бренд еногастрономічного туризму півдня України через участь у виставках, створення онлайн-платформ, співпрацю з готелями та ресторанами.

6. Підтримувати розвиток інфраструктури на сільських територіях, де знаходяться виноробні, шляхом інвестицій у дороги, сервіси й цифрову доступність (сайти, мобільні додатки для туристів).

Загальні рекомендації:

7. Створити платформу співпраці між виробниками вина, представниками HoReCa та туристичними компаніями для формування комплексних туристичних продуктів.

8. Удосконалювати елементи логістики, маркетингу та брендингу, особливо у сфері екскурсійних послуг та онлайн-продажу вина.

Таким чином, реалізація запропонованих заходів дозволить посилити економічну привабливість винного туризму, підвищити якість вітчизняного вина та зміцнити синергію між виноробством, гастрономією та туристичною сферою в Україні.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Баглей Д. В., Мотузенко О. О. Досвід розвитку винно-гастрономічного туризму у Франції в українських реаліях // Конструктивна географія та раціональне використання природних ресурсів. Київ, 2014. Вип. 10. С. 3–15.
2. Балабух І. О. Зміни клімату в Україні: тенденції, наслідки, адаптація. Київ : НАН України, 2020. 214 с.
3. Басюк Д. І. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики: монографія / наук. ред. Д. І. Басюк. Вінниця: ПП «ТД «Едельвейс і К», 2017. 318 с.
4. Басюк Д. І., Бадещенкова К. С. Дослідження ринку винного туризму в Україні. — URL: <http://www.sworld.com.ua/php/ru/tourism-and-recreation-114/the-travel-market-is-its-current-status-and-forecasts-114/21576-114-435> (дата звернення: 10.03.2025).
5. БЕЖЕНАР І. Ринок вина України у 2024 р. INTERNATIONAL SCIENTIFIC-PRACTICAL JOURNAL COMMODITIES AND MARKETS. 2025. Т. 53, № 1. С. 54–91. URL: [https://doi.org/10.31617/2.2025\(53\)04](https://doi.org/10.31617/2.2025(53)04) (дата звернення: 01.05.2025).
6. Білько М. В. та ін. Технологія вина. Київ, 2017. 290 с.
7. Бойко В. М. та ін. Географія: підручник для 9 кл. загальноосвітніх навчальних закладів. Тернопіль: Підручники і посібники, 2017. 272 с.
8. Валуйко Г. Г., Домарецький В. А., Загоруйко В. О. Технологія вина: підручник. Київ: Центр навчальної літератури, 2003. 592 с.
9. Вина. Загальні технічні умови: ДСТУ 4806:2007. [Чинний від 2007-05-07]. Київ: Держспоживстандарт України, 2008. 14 с.
10. Винний Гід України. URL: <https://www.uabestwine.com/vynorobni-rehiony-ukrainy> (дата звернення: 25.04.2025).
11. Виноград свіжий технічний. Загальні технічні умови: ДСТУ 2366:2009. [Чинний від 2010-01-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2009. 9 с.
12. Виноробня «Колоніст». URL: <https://kolonist.com.ua/>

13. Власова О.Ю., Ляшенко Г.В., Кузьменко А.С. та ін. Екологічне обґрунтування виділення ампелоскотипів в зоні шабських пісків для отримання вин КНП. Звіт ННЦ «ІВіВ ім. В.Є. Таїрова», 2012 р. 20 с
14. Всесвітня туристична організація. URL: <https://www.wto.org> (дата звернення 20.03.2025)
15. Гаврилюк О. А. Кулінарна спадщина Півдня України: історико-культурний аспект / *Культура і сучасність*. 2021. С. 56–62.
16. Гастрономічні традиції Півдня України. URL: <https://zruchno.travel> (дата звернення 20.04.2025)
17. Гладкова М. І., Дьяків В. О. Технологія виробництва червоних вин із урахуванням екологічних факторів. Чернівці : ЧНУ. 2024.180 с.
18. Горшкова Л. О. Розвиток винного туризму як спеціалізованого виду туристичної діяльності // Науковий вісник Ужгородського національного університету. Ужгород, 2018. С 68–71.
19. Гостинний двір Чарда. URL: <https://charda.com.ua/> (дата звернення 29.03.2025)
20. Дегустаційний винний зал Шардоне. URL: https://ua.igotoworld.com/ua/poi_object/69787_degustacionnyy-vinnyy-zal-shardone.htm (дата звернення 10.05.2025)
21. Державна служба статистики України. URL: <https://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення 10.04.2025)
22. Діденко Л. В. Традиційна кулінарія Південної України як об'єкт туристичного інтересу / *Географія та туризм*. 2019. № 48. С. 44–49.
23. Домарецький В. А. та ін. Хімія і біохімія вина. Київ, 2007. 261 с.
24. Домарецький В. А., Маринченко В. О., Білько М. В. та ін. Хімія і біохімія вина: підручник для студентів вищих навчальних закладів / за ред. А. І. Українця. Київ: НУХТ, 2007. 261 с.
25. Доношенко І. В. Проект цеху виробництва червоних напівсолодких вин із використанням перспективних способів переробки винограду. Київ : НУХТ. 2024. 134 с.

26. Експорт українського вина зростає — Держмитслужба. URL: <https://ua.interfax.com.ua/news/economic/931565.html> (дата звернення 13.04.2025)
27. Журнал «Напої Технології та Інновації». В Україні виготовляють чверть відсотка світового ринку вина. URL: <https://techdrinks.info/v-ukrayini-vygotovlyayut-chvert-vidsotka-svitovogo-rynku-vyna>. (дата звернення 13.05.2025)
28. Іванов С. В. Винний туризм: підручник для студентів вищих навчальних закладів. Кам'янець-Подільський: ФОП Сисин О. В., 2012. 472 с.
29. Іванов С. В. Виноградарство і виноробство: сучасні технології та тенденції розвитку. Київ : НУХТ, 2023. 201 с.
30. Іванов С. В. та ін. Інноваційні технології продуктів бродіння і виноробства: підручник. Київ: НУХТ, 2012. 487 с.
31. Іванов С. В., Домарецький В. О., Басюк Д. І. та ін. Винний туризм: підручник для студентів вищих навчальних закладів. Кам'янець-Подільський: ФОП Сисин О. В., 2012. 472 с.
32. Каменєва Н., Верещук О. Сучасні технології виробництва вина в контексті глобального потепління та органічного підходу в виноградарстві. Харків : ХНУХТ, 2024. 178 с.
33. Кара Н. І., Пенгрин С. М. Виноробна промисловість України: сучасний стан та перспектива регіонального розширення. Agrosvit. 2024. № 10. С. 99–108. URL: <https://doi.org/10.32702/2306-6792.2024.10.99> (дата звернення: 13.05.2025).
34. Кoblevo. URL: <https://www.koblevo.ua/> (11.04.2025)
35. Краковська С. В. Клімат України у ХХІ столітті: сценарії змін. Київ : УкрГМЦ, 2021. 176 с.
36. Крапівіна О. Удосконалення технології столового червоного вина за допомогою методів сенсорного аналізу. Одеса : ОНТУ, 2024. 186 с.

37. Кушнарѡва О. С. Етнічна кухня як туристичний ресурс Півдня України // *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія: Географія, геологія, екологія*. 2020. № 54. С. 122–128.
38. Мамай О. І., Сльозко Г. Ф., Стоянова О. В. Хімічний і технологічний контроль виноробства. Київ, 2004. 221 с.
39. Метрологія, технічне регулювання та забезпечення якості: матеріали П'ятої Міжнародної науково-практичної конференції (Одеса, 8–9 жовтня 2015 р.) / ред. Г. Д. Братченко, Т. М. Бузила. Одеса, 2015. 237 с.
40. Москаленко Д. М., Сильчук Т. А., Зуйко В. І. Розширення інноваційних послуг у сфері гостинності // *Економіка та управління підприємствами*. — 2020. Вип. 58-2. С. 33–38.
41. Нездоймінов С. Г. Локальний кластер винного туризму як фактор територіального розвитку // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Адміністративно-територіальні та економічно-просторові кордони регіонів», КНЕУ, 19–20 березня 2020 р. С. 350–354.
42. Осипов В. В. Виноградарство та виноробство України: сучасний стан, проблеми, тенденції розвитку // *Економіст*. 2015. № 5. С. 28–31.
43. Петриченко О. О. Технології виробництва вина: біотехнологічні аспекти/ О. О. Петриченко. Львів : ЛНУ, 2023. 167 с.
44. Пустова О. Г., Цокало О. О., Ткаченко Д. В., Семиліт М. О. Розвиток виноградарства і виноробства на Півдні України: ретроспективний бібліографічний показник / уклад. О. Г. Пустова, О. О. Цокало, Д. В. Ткаченко, М. О. Семиліт. Миколаїв: МДАУ, 2010. 440 с.
45. Смак півдня: кухня Бессарабії, Таврії, Причорномор'я. URL: <https://yizhakultura.org.ua> (дата звернення 15.04.2025)
46. Смірнов В. Ю., Бондаренко О. А. Інноваційні методи виготовлення вина: від лабораторії до виробництва / В. Ю. Смірнов, О. А. Бондаренко. Харків : ХДУТ, 2024. 215 с.
47. Технології продуктів бродіння і виноробства. Національний університет харчових технологій, 2018.

48. ТОВ «Винхол Оксамитне». URL: <https://winehall.prom.ua/ua/> (дата звернення 15.05.2025)
49. ТОВ «Вінтрест». URL: <https://vintrest.com.ua/> (дата звернення 03.05.2025)
50. Туристично-інформаційний центр України. URL: <https://tour.tic.in.ua/> (дата звернення 20.02.2025)
51. Україна збільшила переробку винограду торік на 9 % – Держстат. URL: <https://allretail.ua/news/76152-ukrajina-zbilshila-pererobku-vinogradu-torik-na-9-derzhstat> (дата звернення 25.02.2025).
52. Шевченко О. В. Вплив технологічних змін на смакові якості червоних сухих вин. Київ : НУХТ, 2023. 142 с.
53. Шиян П. Л. та ін. Алкогольні напої: досвід поколінь (технологія, обладнання, рецептури). — 2-ге вид. Київ, 2022. 361 с.
54. Шиян П. Л., Басюк Д. І. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики : монографія / за наук. ред. Д. І. Басюк. — Вінниця : ТД «Едельвейс і К», 2017. 318 с.
55. Шиян П. Л., Басюк Д. І. Актуальні проблеми управління виноградно-виноробним комплексом: монографія. К.: ПП Д. Г. Зволейко, 2014. 252 с.
56. Щербак А., Нікішина О. Сучасні тренди розвитку вітчизняного ринку вина та шляхи імпортозаміщення в умовах нестабільності. Київ : НТУ, 2024. 203 с.
57. International Organisation of Vine and Wine (OIV). URL: <https://www.oiv.int/node> (дата звернення 10.03.2025).
58. Mega-Trans [Електронний ресурс]. URL: <https://mega-trans.com.ua/> (дата звернення 20.04.2025).
59. SHABO. URL: <https://shabo.ua/> (дата звернення 02.05.2025).
60. Vinci G. Restuccia Influence of environmental and technological parameters on phenolic composition in red wine / J.commodity sci. technol. quality, 2008, P. 245–266.
61. Where does Ukraine export Wine to?. URL: https://oec.world/en/visualize/tree_map/hs92/export/ukr/all/42204/2022 (дата звернення 22.04.2025).

62. Wine in Sardinia: New Archaeological Data and Research Methodology // ResearchGate. URL: https://www.researchgate.net/publication/346800613_Wine_in_Sardinia_New_Archaeological_Data_and_Research_Methodology (дата звернення 22.03.2025).
63. Wine; sparkling imports by country in 2022 // World Integrated Trade Solution (WITS). 2024. URL: <https://wits.worldbank.org/trade/comtrade/en/country/ALL/year/2022/tradeflow/Imports/partner/WLD/product/220410> (дата звернення 22.03.2025).
64. Wine; still, in containers holding 2 litres or less exports by country in 2022. URL: <https://wits.worldbank.org/trade/comtrade/en/country/ALL/year/2022/tradeflow/Exports/partner/WLD/product/220421> (дата звернення 15.03.2025).
65. Wine; still, in containers holding more than 2 litres exports by country in 2022. URL: <https://wits.worldbank.org/trade/comtrade/en/country/ALL/year/2022/tradeflow/Exports/partner/WLD/product/220429> (дата звернення 21.04.2025).

ДОДАТКИ

Додаток А

**Тези для участі у II Міжнародній науково-практичній
конференції «Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід,
проблеми, інновації».**

**Міністерство освіти і науки України
Національний університет харчових технологій**



**II Міжнародна
науково-практична конференція**

**«Промисловість та крафт для HoReCa
в туризмі: досвід, проблеми, інновації»**

Програма та матеріали конференції

23-24 травня 2024р.

Київ НУХТ 2024

УДК 663.25.004.12:577.152.3

55. ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА СУХИХ ВИТРИМАНИХ ВИН ПІВДЕННОГО РЕГІОНУ УКРАЇНИ

Февзі АБКАДИРОВ, магістрант, **Роман МУКОЇД**, к.т.н.

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м.Київ, Україна

Червоні сухі витримані вина виробляються з виноматеріалів, які пройшли повний процес бродіння цукрів виноградного суслу або м'язги. Ці вина багаті на дубильні речовини, що призводить до наявності пряних первинних ароматів.

Класичний метод виробництва включає бродіння у відкритих або закритих резервуарах з плаваючою або зануреною «шапкою». Під час процесу бродіння м'язгу регулярно перемішують 3...4 рази на добу за допомогою мішалок або насосів, щоб уникнути окислення верхнього шару «шапки» та покращити вилучення барвників та фенольних речовин.

Вирощування винограду та виноробство є важливими галузями для економік багатьох країн, включаючи Україну. Історія цих сфер на території України налічує тисячоліття, починаючи з моменту заснування давніми греками своїх колоній у регіонах біля річок.

Для багатьох регіонів України це стала традиційною галуззю, яка стимулює зайнятість населення та розвиток економіки. Одеська область, серед південних регіонів України, є найбільшим виноробним регіоном країни. Виноробство також має великий вплив на міжнародну конкуренцію в умовах глобалізації, хоча позиція України на міжнародному ринку наразі ще досить слабка. Однак країна має потенціал підняти якість виробництва винограду та вина до міжнародних стандартів і зайняти своє місце поряд із країнами-конкурентами. На жаль, наразі війна серйозно впливає на цю індустрію. Країна агресор окупувала частину південних регіонів (зокрема, Херсонську область), а Одеса зазнає постійних обстрілів. Тому говорити про розвиток індустрії в даний час надто оптимістично, хоча Україна має значний потенціал для цього. Виноградарство та виноробство в південних

регіонах України мають довгу історію. Благодатні ґрунти та сприятливі кліматичні умови дозволяють вирощувати як місцеві, так і іноземні сорти винограду, що забезпечує високу якість вина. Проте сучасний стан галузі характеризується критичними проблемами, такими як зменшення площі виноградників та конкуренція з іноземними виробниками.

Незважаючи на це, винороби продовжують закладати нові виноградники, що свідчить про потенційні можливості для подальшого розвитку галузі. Наприклад, у довоєнні та доковідні часи виробництво винограду в найбільшому винному регіоні України – Одеській області зросло на 16,97% у 2018 році порівняно з 2017 роком. У сільськогосподарських господарствах приріст становив 9,57%. Найбільший зріст виробництва спостерігався у господарствах населення – 28,26%, що свідчить про їхню велику мотивацію до вирощування культур.

За останні роки (також розглядаємо довоєнні часи, з 2017 по 2019 рр.) структура переробки винограду на виноматеріали в різних регіонах України відзначається значними змінами. Частка Миколаївської області зменшилась у 1,8 рази, Херсонська область майже не змінила свою частку (зменшилась на 0,3%), а Одеська область стала національним лідером з часткою 67,18%. Також важливо відзначити збільшення частки інших регіонів України у переробці винограду на виноматеріали, яке майже в 2,5 рази зросло з 1,58% у 2017 році до 3,92% у 2019 році.

У літературі правомірно зазначають, що виноградарство та виноробство в Україні стикаються з численними проблемами. Недостатня державна підтримка, слабка інфраструктура ринку та високі ціни на вітчизняну сировину та продукцію є серед найбільш відчутних проблем. Технічний рівень виробництва залишається низьким, що негативно впливає на собівартість та конкурентоспроможність продукції. Проблеми також існують у земельних відносинах, продуктивності виноградників та отриманні фінансових ресурсів для розвитку галузі. Незважаючи на проблеми, виноробство та виноградарство є важливими галузями національної економіки з великим потенціалом розвитку. Україна виступала до повномасштабної війни як один з провідних виробників і експортерів різних сільськогосподарських продуктів, включаючи вино. Розвиток виноградарства та виноробства в Південних регіонах України є стратегічно важливим. Це передбачає розвиток вирощування українських сортів винограду та виробництво різних категорій вин, від бюджетних до преміум-вин, що мають міжнародне визнання. Україна має потенціал вирішити ці завдання, що підтверджується успіхом у міжнародних конкурсах, як PAR Wine Award Dusseldorf 2020, де українське вино Artwine Brut Rose отримало нагороду Top Gold.

Так, дослідження підтверджують, що Одеська область має провідну позицію в у вирощуванні винограду в Україні, а саме понад 60% загальної площі виноградників країни.

Проте, ситуація у виноградарстві та виноробстві на сьогоднішній день вимагає уваги: площа виноградників стрімко зменшується, а місцеві виробники вина стикаються з викликами на ринку. Незважаючи на це, ці галузі залишаються ключовими для економіки країни і мають потенціал для подальшого розвитку. Стратегічний розвиток виноградарства та виноробства в Одеському регіоні та інших виноробних регіонах України ґрунтується на вирощуванні місцевих сортів винограду та розширенні асортименту вин, які відповідають потребам різних сегментів споживачів.

Це передбачає впровадження реформ у законодавстві, вдосконалення технологій виробництва, розвиток маркетингових стратегій та заходів з екологізації. Цей напрямок розвитку відкриває перспективи для майбутніх досліджень у даній галузі.

Література

1. Виноградарство та виноробство сьогодні. Вектор руху та розвитку галузі (Інтерв'ю з генеральним директором корпорації «Укрвинпром» Володимиром Кучеренком). URL : <https://www.syngenta.ua/news/novini-kompaniyi/vinogradarstvo-ta-vinorobstvo-sogodni-vektor-ruhu-ta-rozvitku-galuzi> (дата звернення: 16.03.2020).
2. Бондаренко С.А. Теоретико-методологічні засади системного забезпечення стійкого економічного розвитку виноробних підприємств : дис. ... докт. екон. наук : 08.00.04. Одеса, 2018. 632 с.
3. Гаркуша О.Ю. Механізм регулювання розвитку виноробної галузі України : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.03. Кривий Ріг, 2015. 198 с.
4. Костенко В.М. Виноградно-виноробна галузь України, стан та перспективи розвитку. URL : <http://thb.nuft.edu.ua/wp-content/uploads/2016/02/Vynogradno-vynorobna-galuz-Ukrayiny-GS.Kostenko.Vyno-Odesa-445.pdf> (дата звернення: 18.03.2020).

**Тези для участі у II-ий ФОРУМ «ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ В
ПРОМИСЛОВОМУ ТА КРАФТОВОМУ ВИРОБНИЦТВІ: ВИКЛИКИ ТА
МОЖЛИВОСТІ»**

**Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**II-ий ФОРУМ
«ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ В ПРОМИСЛОВОМУ ТА
КРАФТОВОМУ ВИРОБНИЦТВІ:
ВИКЛИКИ ТА МОЖЛИВОСТІ»**

*присвячений 140-ій річниці
Національного університету харчових технологій*

ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ ФОРУМУ

17-18 ЖОВТНЯ 2024 р.

КИЇВ НУХТ

УДК 339.1, 663.2

64. ІНТЕГРАЦІЯ СТРАТЕГІЇ «БЛАКИТНОГО ОКЕАНУ» У ВИНОРОБНИЧУ ГАЛУЗЬ УКРАЇНИ

Февзі **АБКАДИРОВ**, магістрант, Роман МУКОЇД к.т.н., Марина БІЛЬКО д.т.н.
Національний університет харчових технологій (НУХТ), Київ, Україна

У українській виноробній галузі є значний потенціал, враховуючи кліматичні умови, традиції споживання вина та експортні можливості. Проте, на даний момент, цей потенціал не розкритий повністю. З урахуванням тенденцій швидкого розвитку світового ринку виноробної продукції, зростання відсотка споживання вина та конкуренції з боку інших виноробних країн, українські підприємства потребують пошуку нових ринків для збільшення обсягів продажу продукції та максимально ефективного використання своїх потужностей.

Зростаюча конкуренція вимагає від компаній пошуку принципово нових та ефективніших стратегій. Це пов'язано з тим, що в умовах жорсткої боротьби витрати на рекламу, а також витрати на маркетинг і дистрибуцію різко зростають. Однак кінцеві продукти не дуже відрізняються один від одного. Цю ситуацію можна змінити, використовуючи нові підходи до залучення уваги споживачів. Один із таких інноваційних підходів — реалізація стратегії «Блакитного океану». Згідно з її основними принципами, компанія може уникнути прямої конкуренції, що, в свою чергу, дозволить їй швидко розвиватися та отримувати високі прибутки. Отже, сьогодні тема застосування стратегії «Блакитного океану» в різних галузях, зокрема у виноробній галузі України, є актуальною.

Український ринок вина є висококонкурентним із великою кількістю учасників, де вибір споживачів ґрунтується на багатьох факторах. В такій ситуації неможливо завоювати споживачів лише за рахунок низької ціни чи видатної якості. Крім того, споживчі вподобання динамічно змінюються. Більшість виноробних компаній в Україні пропонують ординарні сортові столові вина, які відрізняються за ціною, оформленням етикетки, але мають схожі органолептичні характеристики без акцентів індивідуальності. Така «однорідність» вина призводить до посилення конкуренції без розширення меж ринку. Таку ситуацію в управлінні називають «червоним океаном» — територією, яка вже сформована і характеризується активною конкурентною боротьбою.

«Червоні океани» є важливою та невід'ємною частиною глобального ринку. Однак, коли пропозиція починає перевищувати попит у великій кількості галузей, недостатньо змагатися за частку ринку на сформованому ринку для підтримання стабільного зростання. У такому випадку повинна бути застосована нова стратегія «блакитного океану».

«Блакитний океан» — це ринковий простір, де немає конкуренції. Іншими словами, це тимчасово створена монополія, яка не виникає за рахунок адміністративних важелів, а завдяки інноваціям та креативності. Досвід використання стратегії «блакитного океану» довів, що вона ефективна в сучасних умовах ринку. Доказом цього є діяльність компаній, які продемонстрували ефективність цієї стратегії, таких як: Cirque du Soleil, McDonald's, Ford, Zara, FitCurves та інші.

На сучасному етапі розвитку український ринок вина розвивається значним темпами, завдяки позитивній динаміці у законодавчій сфері для крафтового виноробства. Для розвитку виноробної галузі Верховна Рада України у 2016 році скасувала річну ліцензію вартістю 500 тис. грн на оптову торгівлю для виробників, які виготовляють вино з власного винограду. У 2018 році було спрощено процедуру отримання ліцензії на виробництво вина та реєстрацію малих виробництв. Зміни кліматичних умов також розширюють географію вирощування як європейських, так і автохтонних сортів винограду, що відкриває можливості для малих і середніх підприємств розвивати виробництво теруарних вин. Ці вина відображають у своєму ароматі та смаку особливості місцевості, де вирощується виноград. Даний напрямок підтримується Законом України від 20.03.2018 р. № 2360-VIII «Про внесення змін до деяких законів України щодо розвитку виробництва теруарних вин та натуральних медових напоїв» і Законом України від 01.12.2022 р. № 2800-IX «Про

УДК 339.1, 663.2

64. ІНТЕГРАЦІЯ СТРАТЕГІЇ «БЛАКИТНОГО ОКЕАНУ» У ВИНОРОБНИЧУ ГАЛУЗЬ УКРАЇНИ

Февзі АБКАДИРОВ, магістрант, Роман МУКОЇД к.т.н., Марина БІЛЬКО д.т.н.

Національний університет харчових технологій (НУХТ), Київ, Україна

У українській виноробній галузі є значний потенціал, враховуючи кліматичні умови, традиції споживання вина та експортні можливості. Проте, на даний момент, цей потенціал не розкритий повністю. З урахуванням тенденцій швидкого розвитку світового ринку виноробної продукції, зростання відсотка споживання вина та конкуренції з боку інших виноробних країн, українські підприємства потребують пошуку нових ринків для збільшення обсягів продажу продукції та максимального ефективного використання своїх потужностей.

Зростаюча конкуренція вимагає від компаній пошуку принципово нових та ефективніших стратегій. Це пов'язано з тим, що в умовах жорсткої боротьби витрати на рекламу, а також витрати на маркетинг і дистрибуцію різко зростають. Однак кінцеві продукти не дуже відрізняються один від одного. Цю ситуацію можна змінити, використовуючи нові підходи до залучення уваги споживачів. Один із таких інноваційних підходів — реалізація стратегії «Блакитного океану». Згідно з її основними принципами, компанія може уникнути прямої конкуренції, що, в свою чергу, дозволить їй швидко розвиватися та отримувати високі прибутки. Отже, сьогодні тема застосування стратегії «Блакитного океану» в різних галузях, зокрема у виноробній галузі України, є актуальною.

Український ринок вина є висококонкурентним із великою кількістю учасників, де вибір споживачів ґрунтується на багатьох факторах. В такій ситуації неможливо завоювати споживачів лише за рахунок низької ціни чи видатної якості. Крім того, споживчі вподобання динамічно змінюються. Більшість виноробних компаній в Україні пропонують ординарні сортові столові вина, які відрізняються за ціною, оформленням етикетки, але мають схожі органолептичні характеристики без акцентів індивідуальності. Така «однорідність» вина призводить до посилення конкуренції без розширення меж ринку. Таку ситуацію в управлінні називають «червоним океаном» — територією, яка вже сформована і характеризується активною конкурентною боротьбою.

«Червоні океани» є важливою та невід'ємною частиною глобального ринку. Однак, коли пропозиція починає перевищувати попит у великій кількості галузей, недостатньо змагатися за частку ринку на сформованому ринку для підтримання стабільного зростання. У такому випадку повинна бути застосована нова стратегія "блакитного океану".

«Блакитний океан» — це ринковий простір, де немає конкуренції. Іншими словами, це тимчасово створена монополія, яка не виникає за рахунок адміністративних важелів, а завдяки інноваціям та креативності. Досвід використання стратегії "блакитного океану" довів, що вона ефективна в сучасних умовах ринку. Доказом цього є діяльність компаній, які продемонстрували ефективність цієї стратегії, таких як: Cirque du Soleil, McDonald's, Ford, Zara, FitCurves та інші.

На сучасному етапі розвитку український ринок вина розвивається значним темпами, завдяки позитивній динаміці у законодавчій сфері для крафтового виноробства. Для розвитку виноробної галузі Верховна Рада України у 2016 році скасувала річну ліцензію вартістю 500 тис. грн на оптову торгівлю для виробників, які виготовляють вино з власного винограду. У 2018 році було спрощено процедуру отримання ліцензії на виробництво вина та реєстрацію малих виробництв. Зміни кліматичних умов також розширюють географію вирощування як європейських, так і автохтонних сортів винограду, що відкриває можливості для малих і середніх підприємств розвивати виробництво теруарних вин. Ці вина відображають у своєму ароматі та смаку особливості місцевості, де вирощується виноград. Даний напрямок підтримується Законом України від 20.03.2018 р. № 2360-VIII «Про внесення змін до деяких законів України щодо розвитку виробництва теруарних вин та натуральних медових напоїв» і Законом України від 01.12.2022 р. № 2800-IX «Про

Винороби, судді конкурсів і цінителі вважають, що багатство смаку – це специфіка структурних характеристик, які відображають унікальність ґрунту, сезону, а також майстерність винороба. Але це не є зрозумілим для більшості споживачів.

Українським виробникам пропонується відмовитися від традиційних конкурентних факторів і акцентувати увагу лише на тих, що дійсно важливі для споживача. Необхідно створити вино "для всіх", яке не лякає середнього споживача складною енологічною та езотеричною термінологією. Важливо розробити стратегічний профіль, який виходить за межі конкуренції.

Література

1. Снігур І.В. Стратегічний аналіз привабливості міжнародних ринків винограду вин / І.В. Снігур. *Збірник наукових праць студентів економічного факультету*; за заг. ред. проф. В.Д. Базилевича. Київ. 2014. С. 106-114.
2. Українське виноробство: у битві за виживання // Економічна правда: [Веб-сайт]. 2017. URL: <https://www.epravda.com.ua/publications/2017/10/26/630499/>
3. Кочкіна Н., Медведева І. Оцінка ефективності блакитного океану для виноробної галузі України *Вісник Київського національного університету імені Т.Шевченка*. №8 (173) 2015, С 25-31.
4. Didukh S., Aoun V. Application of the "Blue Ocean" strategy in Ukrainian winemaking industry. *Food Industry Economics*. 2019. Vol.11, Issue 1. P. 49-58; doi: 10.15673/fie.v11i1.1294
5. Kim, W.C., Mauborgne, R. Blue Ocean Strategy: How to Create Uncontested Market Space and Make the Competition Irrelevant. Boston: Harvard Business School Press, 2005. 256 p. DOI: <http://dx.doi.org/10.1108/02756660510608521>.

Стаття подана до публікації в журналі «Харчова промисловість»

Control of Production Processes

PROCESSES AND EQUIPMENT

УДК 663.2, 634.8

MAIN APPROACHES TO THE ECOLOGIZATION OF GRAPE CULTIVATION FOR WINEMAKING IN CRIMEA

F. Abkadyrov, R. Mukoid

National University of Food Technologies

Key words:

Viticulture,
environmental issues,
Crimea,
pollution,
organic farming,
agrotechnical methods

Article history:

Received 20.02.2025
Received in revised form
09.03.2025
Accepted 27.03.2025

Corresponding author:

mukoid_roman@ukr.net

ABSTRACT

In today's world, there is a growing reevaluation of the effectiveness of production systems, particularly in agriculture. As the largest land user, agriculture plays a crucial role in the sustainable development of the economy, especially considering environmental challenges such as climate change, biodiversity loss, and water pollution. Viticulture, as an industry that requires large amounts of chemicals, has a significant negative impact on the environment, particularly through soil and water contamination. Crimea, where viticulture has long been a traditional practice, is facing additional environmental challenges due to occupation and the development of agricultural lands. After de-occupation, it will be essential to reclaim the land and revive viticulture based on ecological principles, particularly organic farming.

The object of this research is organic viticulture in Crimea, with the focus being on the agrotechnical methods used for its organization. The goal is to identify ways to restore viticulture based on ecological principles, while the main tasks include assessing the current condition of the vineyards and analyzing methods of ecological adaptation. Viticulture in Crimea has a long history, but the development of the industry was disrupted due to the annexation of the peninsula. During Soviet times, viticulture became highly specialized, which led to the degradation of landscapes. Present-day ecological challenges call for the implementation of organic farming to restore ecological balance and ensure the sustainability of agroecosystems.

Organic farming is an environmentally-friendly approach that emphasizes the use of natural fertilizers, biological pest control methods, and soil management practices that enhance biodiversity and improve the health of the ecosystem. In the context of Crimea, adopting organic viticulture could significantly mitigate the negative impacts caused by the overuse of chemicals in conventional agriculture and help rebuild the ecological health of the land.