

Н. А. Нагурна

Черкаський державний технологічний університет

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1220-3898>**Ю. М. Куриленко**

Черкаський державний технологічний університет

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6083-2122>

ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ВИНОРОБСТВА УКРАЇНИ, ЯК ІНФРАСТРУКТУРИ ДЛЯ ВИННОГО ТУРИЗМУ

Україна – країна з багатоміліардною історією та великим культурним спадком. Однією з цих складових культурного надбання є виноробство, яке на теренах України відоме ще з давніх часів. Вино українське стало справжньою гордістю нашої країни. Окрім провідних виноробних підприємств з власними виноградниками площею близько 1000 га, були створені менші виноробні підприємства, які роблять свій внесок у розвиток культури споживання та виробництва вина в Україні, виробляючи авторські вина, організовуючи винні дегустації та фестивалі. В статті розглянуто основні виноробні регіони України та найбільш поширені в Україні сорти винограду: Каберне Совіньйон, Мерло, Рислінг, Аліготе, Мускат, Бастардо магарачський, Піно, Одеський чорний, тощо. В даній статті описано про низку малих виноробних господарств, кожне з яких виготовляє свої оригінальні напої. І ці вина стають новими зірками на винній карті України. Якщо раніше для запуску власної виноробної справи потрібно було отримати майже 160 різних дозволів, що займало багато часу й потребувало фінансових ресурсів, то тепер цей процес спрощено. Нові правила дозволили рости ринку крафтових вин у Львівській області, на Прикарпатті і в Закарпатті, в Миколаївській, Черкаській, Київській областях. Кожен з них має свої власні сорти винограду та стилі виробництва. Індустрія винного туризму об'єднує цілі та інтереси українських виноробів, оскільки особливість такого спеціалізованого виду туризму полягає в дегустації, споживанні та купівлі вина безпосередньо у виробника. Українські виробники працюють з різними сортами винограду, включаючи відомі міжнародні сорти та унікальні локальні сорти. Крафтове вино – це вино, зроблене власноруч і, як правило, в невеликих обсягах. Найважливішим аспектом крафтового виробництва є якість, починаючи з вибору сировини і закінчуючи технологіями виробництва. Українські виробники здатні поєднувати традиційні методи виготовлення вина з сучасними технологіями. Виробляючи найкращі українські вина, винороби використовують виноград вирощений без хімічних добрив та пестицидів, що робить вина більш природними та здоровими. Вони дбають про вишуканість та якість свого вина, і результатом цього є виноробні, що здобувають міжнародні нагороди і визнання. Українське крафтове вино вже давно завойовує собі місце на світовому ринку, ставши конкурентоспроможними та популярними серед шанувальників вина.

Ключові слова: вино, сорти винограду, виноробна галузь, крафтові вина, органічні вина, теруар, петнат.

Постановка проблеми та її актуальність. Останнім часом в Україні зростає попит на виноробну продукцію, ринок вина стає все більш насиченим і зростає потреба у винних фахівцях. На курсах сомельє можна дізнатися про походження, склад і властивості вина, основні правила дегустації, що з яким вином поєднувати та багато іншого [1].

У 2020 році було вироблено 119 мільйонів літрів вина, а Україна експортувала 14,4 мільйона літрів вина, що вдвічі більше, ніж у 2019 році, тоді як імпорту вина в Україну у 2020 році був на 22% вищим, ніж у 2019 році. Незважаючи на це, виноробна галузь в Україні розвивається. Глобалізація ринку вина та вступ України до СОТ призвели до посилення конкуренції та необхідності реструктуризації галузі для задоволення високого ринкового попиту. У 2009 році була розроблена та затверджена програма розвитку виноградарства та виноробства України до 2025 року, яка так і не була повністю реалізована. Метою програми була реалізація державної політики України, що регулює розвиток цього сектору економіки, а також концентрація фінансових,

матеріальних та інших джерел постачання, виробничого і науково-технічного потенціал у галузі для розв'язання її основних проблем [2].

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Основними виноробними регіонами України виступають наступні області: Одеська, Херсонська, Миколаївська, Запорізька, а також Закарпаття та Крим [3]. Завдяки нещодавнім змінам клімату географія виноградарства в Україні значно розширилася на півночі, охопивши майже всю Україну. Зокрема, він розширився до 15 областей, а це означає, що площа виноградників буде збільшуватися в майбутньому. Це, безсумнівно, є рушійною силою для розвитку та досліджень у цих виноградарських регіонах щодо того, які сорти найкраще підходять для даних кліматичних умов [4].

Найпоширенішими сортами винограду в Україні виступають: Каберне Совіньйон, Аліготе, Піно Грі, Ркацителі, Сапераві, Рислінг, Совіньйон Верт, Гевюрцтрамінер, Серсіаль, Фетяска. Також, близько 30 нових сортів, було створено інститутом Магарач (наприклад, Голубок, Кармрают, Бастардо, Магарача, Рубіновий Магарача,

Олімпійський, Подарунок Магарача, Сапераві Північний і Степняк), і багато місцевих сортів (наприклад, Екім Кара, Джеват-Кара, Кефесія, Кокосове біле, Сари Пандас і Солдайя), на які припадає близько 15% фактичного виробництва столового винограду [5; 6].

Знаменитий кримський Піно Блан, річний обсяг виробництва якого становить близько 50 мільйонів пляшок, виготовляється переважно з Піно Блан, Рислінг, Аліготета та Фетяска. Найбільші погребі ігристих вин розташовані в Києві та Одесі. До відомих марок вина відносяться: “Арушта” (червоне), “Наддніпрянське” (біле) і “Чорний доктор” (червоне). Найкращі вина державного виноробного заводу “Масандра” традиційно виготовляються з портвейну, хересу та вина Мадейра.

На Закарпатті сорт Ізабелла зазвичай вирощують на приватних ділянках у селах і містечках, з урожаєм у кілька сотень літрів з плантації.

В Одеській області був виведений український ендемічний сорт “Тельгі Курук”, з якого компанія “Шабо” виробляє високоякісне сухе біле вино і виноматеріал для ігристого вина.

Українська винна індустрія активно розвивається останні 15 років. В світових масштабах Україна молодий виробник. Для порівняння: у Франції і Італії підйом галузі як бізнесу, проходив у 60-ті роки, а теперішні лідери глобального ринку США, Чилі, Аргентина, Австралія, Нова Зеландія – виробляють якісне вино в промислових масштабах з 80-х років [7; 8].

Метою дослідження є аналітичний огляд інноваційної діяльності підприємств виноробної галузі України.

Виклад основного матеріалу дослідження.

З середини 2000-х років вітчизняні винороби, започинають іноземні технології виготовлення вина, розвивають винну культуру в Україні.

Наразі на ринку України сформувались наступні найуспішніші компанії:

- Бесарабські вина “Шабо”;
- Західноукраїнські Chateau Chiray і “COTNAR”;
- Одеські Inkerman та “Колоніст”.

Крупні торгові марки виробляють півтора мільйони пляшок в рік. Об'єм продукції залежить від врожаю винограду. Сьогодні українське вино експортують в Ізраїль, США, Польщу, Білорусь, в Африку і Азію. За даними Державної служби статистик Україна експортує в країни СНГ 1 млн. 528 тисяч літрів напою. Винний туризм стрімко набирає обертів. З огляду на це, “Економічна правда” підсумувала, що змінилося у винній індустрії за останні п'ять років і які подальші зміни очікуються в майбутньому

Першим важливим досягненням виноробної галузі “Економічна правда” зазначає спрощення процедури отримання ліцензії на виноробну діяльність із 2018 року. Замість 140 дозвільних документів сьогодні треба лише 4. Серед наступних позитивних змін виноробної галузі країни “Економічна правда” вказує скасування ліцензії на оптовий продаж свого вина для

малих виноробів. Вартість ліцензії була непосильною для виноробів-початківців – 500 тис. грн на рік. Зараз цю суму сплачують тільки великі виноробні підприємства.

Ще однією позитивною зміною є можливість переходу на спрощену систему оподаткування та сплати єдиного податку та єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування (платники 4 групи).

Унікальною подією у виноробній галузі є пілотний продукт “Дороги вина та смаку”, який було запущено навесні 2019 року. На ньому були позначені виноробні та ресторани, які користуються популярністю насамперед у туристичних цілях. Проект вже тестується в Одеській області.

Ще одна важлива подія – запровадження “Дня винороба та виробника”, який відзначається щороку у другу неділю листопада.

Крім того, “Економічна правда” зазначає, що в майбутньому можливе скасування акцизного податку на вино, скорочення звітності малих виноробних компаній до одного разу на рік, розширення виноробних регіонів по всій країні та створення чіткої системи контролю якості вина в Україні та за кордоном.

Проте, незважаючи на позитивні зміни, обсяги виноробства вина скорочуються, і це пов'язано, насамперед із кризою, зумовленою пандемією ковіду. Але подальші позитивні зрушення сприятимуть розвитку виноробної галузі. Відтак, в Україні буде збільшуватися кількість справді якісного українського вина.

Нові правила дозволили рости ринку крафтових вин у Львівській області, на Прикарпатті і в Закарпатті. З'явилась Beukush Winer в Миколаївській області.

Паралельно розвивається рух за органічне вино. Це заохочує виноробів виготовляти вино природним шляхом, досліджуючи та адаптуючи старі методи виноробства. Результатом є вина з меншим вмістом алкоголю і більшою смаковою та ароматичною складністю.

Ще один тренд сьогодення – безалкогольне вино. Білі, рожеві та ігристі вина доступні, і багато європейських виноробів вже виробляють їх. У Німеччині було винайдено спосіб виробництва безалкогольного вина.

Українські винороби ще не пробували виробляти безалкогольні вина, але вони відроджують місцеві сорти і створюють власні нові традиції.

Київська область має великий потенціал. Зокрема, винороб Ігор Петренко, понад 10 років займається вирощуванням виноградників та виготовленням з їх плодів вина. Також, він вважає, що Київська область є перспективним теруаром для виноробів, за рахунок кліматичних умов.

Винороб вже чотири роки поспіль виготовляє органічні крафтові вина, з винограду саджанці яких придбав в Австрії та Франції. Виробництво даного вина розпочинається наприкінці серпня, після збору врожаю. Майстер притримується своїх основних правил виробництва: мінімальне втручання, дикі дріжджі, природна ферментація. Витримує вино в глиняних глеках квері за кахетинською технологією. Також виробляє

петнат, що є водночас трендовим і найстарішим ігристим вином. Pet-Nat, або Petillant naturel – перекладається з французької як “натуральне ігристе” та є новою зіркою на небосхилі ігристих вин.

Фактично, саме петнати були прототипом ігристих вин. Це ті самісінькі “недоброди”, про яких писали єгиптяни, створення яких задокументоване в Ліму в 1531 році та винищити які мріяв монах Дом Периньйон. Зараз вони виготовляються по всьому світу й тішать споживачів низьким вмістом алкоголю та м'яким смаком. А на етикетці часто пишуть Methode Ancestrale, і власне, так і називається метод виготовлення цих модних вин. Methode Ancestrale передбачає лише один етап бродіння. Зазвичай таке вино не фільтрують, а осад не видаляється.

Українські крафтові виробники вина складаються з більшості виробників країни та їх кількість з часом зростає. Здобутки їх оцінені премією Wine Travel Awards за результатами конкурсу 2021–2022 рр. та нагородженні наступні виноробні: Uman Winery, Sherwood Winery, Don Alejandro Winery, Виноробня Григорія Кулініченка та Kovach Family Winery.

Uman Winery

Компанія розташована на Черкащині, а саме в місті Умань. Виробнича потужність якої становить 1,5–3 тис. л на рік. Винноматеріал для свого виробництва закупають в Причорномор'ї так як власних виноградників не мають. Засновником виноробні виступає Ігор Максименко, який у 2013 році захопився професією сомельє, а вже у 2015 році мав перші випуски вина.

Основної уваги приділили наступним винам:

– Muscat Ottonel/Aligote Orange 2018 – сухе вино яскраво-бурштинового кольору, з ароматом меду та квітів, з легким кісточковим присмаком;

– Aliberne 2017 – сухе вино червоного кольору, з ароматом дерева та родзинок, з легким кислуватим фруктовим присмаком сушеної груші.

Sherwood Winery

Компанія розташована на Черкащині, а саме в місті Умань. Виробнича потужність якої становить 2 тис. пляшок на рік. Для забезпечення сировиною компанія має власні виноградники площею 0,15 га. Власником підприємства виступає Сергій Коваленко, який у 2015 році розпочав займатися мікровиноробством, яке полягає в догляді за виноградниками та створення вина.

Асортимент вин включає сухі, десертні та рожеві червоні вина. Сухі та рожеві вина виготовляються за класичними французькими технологіями, а десертні – за кримськими. Також винороб працює над виробництвом вина розе Цвайгелту, з Гурзуфського Рожевого винограду та розе в стилі кларет із Лівадійського Чорного.

Основної уваги приділили наступним винам:

– Grand Vale – сухе вино глибокого рубінового кольору. З ароматом чорної смородини та присмаком кориці;

– Love story – десертне вино рожевого, насиченого кольору. З ароматом меду та троянди, післясмак довгий, приємний солодкуватих ягід.

Don Alejandro Winery

Компанія розташована на Одещині в смт. Холодна Балка, Білявського району. Виробнича потужність якої становить 20–40 тис. пляшок на рік. Для забезпечення сировиною компанія має власні виноградники площею 14 га., які розташовані на березі теплого Хаджибейського лиману з особливим спекотним та безвітряним кліматом, який впливає на дозрівання ягід.

У 2005 р. виноробню в арт стилі Don Alejandro заснував представник шостого покоління виноробів і архітектор за професією – Олександр Шаповалов.

Авторська виноробня-бутік Don Alejandro Winery – це велика сімейна виноробня з унікальною архітектурою та атмосферою, справжнім винним погребом, виноробним обладнанням та дегустаційним залом для дегустації надзвичайно цікавих натуральних вин Don Alejandro Winery. Майстер самостійно бере участь у всіх процесах створення вина – від його задуму до розливу, дизайну тари та назви продукту.

Основної уваги приділили наступним винам:

– Paradigma – біле сухе вино, насиченого ароматом та з післясмаком гудронових ноток;

– Metamorphose – сухе вино, червоного кольору, з яскравим ароматом ожини та стиглої чорної шовковиці, з збалансованим смаком паприки та чорного перцю.

Виноробня Григорія Кулініченка

Компанія розташована на Київщині, а саме у селі Горохове. Виробнича потужність якої становить 5000 л на рік. Для забезпечення сировиною компанія має власні виноградники площею 4 га.

Власник компанії Григорій Кулініченко, в 2011 році розпочав займатися виноградниками з великою кількістю сортів, доки не підібрав сорти які характерні для даних кліматичних умов.

Основної уваги заслуговує наступне вино:

– “Солярис” – біле сухе вино, з фруктовим ароматом та нотами ананасу та лісового горіху, має мінеральний присмак.

Kovach Family Winery

Компанія розташована на Закарпатті, а саме у селі Концово. Виробнича потужність якої становить 10000 пляшок на рік.

Власник компанії Олександр Ковач вже більше 25 років займається створенням яскравих вин України з європейських сортів винограду. Особливої уваги приділяє тенденціям та експериментам.

Основної уваги приділили наступним винам:

– “Шардоне” 2019 – біле сухе вино, яке має поєднаний аромат зеленого яблука та лайму, з легким присмаком горіху та пряної ванілі. Особливість його виробництва полягає у витримці в бочці з французького дубу протягом дев'яти місяців.

– “Аліберне” 2019 – сухе вино червоного кольору, з ароматом червоних ягід та чорної смородини, з багатим та насиченим після смаком спецій.

Висновки. Сьогодні навіть традиційні та визнані виробники вина не стоять на місці. Галузь дуже швидко змінюється і стає більш технологічною, що позначається на якості продукції.

Україна має давні виноробні традиції, широке розмаїття сортів винограду, різноманітні теруари та неповторний світ смаків і ароматів. Виноробство в Україні постійно розвивається, виробники вчать, а вина стають цікавішими та складнішими. Потрібно

засаджувати більше площ, відновлювати виноградники та створювати нові. І найголовніше – покращувати якість вина з міжнародних сортів, які визнані як такі, що добре ростуть в Україні, та розвивати місцеві аборигенні сорти, яких в Україні досить багато. Все це призведе до розвитку винного туризму та створення туристичних маршрутів (винно-гастрономічних маршрутів), де можна буде повною мірою насолодитися місцевими винами.

Список використаних джерел:

1. Крафтове виноробство України: досягнення і перспективи. “Наної. Технології та Інновації”. вебсайт. URL: <https://techdrinks.info/product/zhurnal-napoyi-tehnologiyi-ta-innovatsiyi-5-86-zhovten-lystopad-2020/>
2. Про виноград та виноградне вино (зі змінами та доповненнями): Закон України від 20 березня 2007 р. № 2662-IV / Відомості Верховної Ради України. URL: <http://w1.c1.rada.gov.ua/pls/zweb2/webproc34?id=&pf3511=27954&pf35401=106751>
3. 8 крафтових виноробень, що увійшли до “WTA Гайд. Україна” *Drinks+*. веб-сайт. URL: <https://drinks.ua/news/8-kraftovih-vinoroben-shho-uvijshli-do-wta-gajd-ukraina/>
4. Зелене і рожеве вино. Який буде світ виноробства в наступні 10 років? *Agroportal.ua*. вебсайт. URL: <https://agroportal.ua/publishing/infografika/zelene-ta-rozheve-vino-yakim-bude-svit-vinorobstva-v-nastupni-10-rokiv>
5. В Україні цього року з'являться 10 нових крафтових виробників. *Agroportal.ua*. URL: <https://agroportal.ua/ru/news/ukraina/v-ukrajini-cogorich-z-yavlyatsya-10-novih-kraftovih-virobnikiv-vina>
6. Кларк Оз. Червоне та біле. Невгамовна спрага вина / пер. з англійської Т. Дудкової та В. Топоркової. Київ: Форс Україна, 2020. 640 с.
7. Янченко Анна-Євгенія. Вино без правил. Як пити круте вино і не залежати від думки винних снобів. Київ: ТОВ «Віхола», 2021. 290 с.
8. Фейрінг Еліс. Натуральне вино для кожного: Що це? Де його знайти? Як у нього закохатись? / пер. з англ. Лілія Гладунова. Київ: Yakaboo Publishing, 2020. 176 с.

References:

1. Craft winemaking of Ukraine: achievements and prospects. (2020). “Drinks. Technologies and Innovations” Available at: <https://techdrinks.info/product/zhurnal-napoyi-tehnologiyi-ta-innovatsiyi-5-86-zhovten-lystopad-2020/> [in Ukrainian]
2. Law of Ukraine No. 2662-IV "On Grapes and Grape Wine" (with amendments and additions). Available at: <http://w1.c1.rada.gov.ua/pls/zweb2/webproc34?id=&pf3511=27954&pf35401=106751> [in Ukrainian]
3. 8 craft wineries included in “WTA Hyde. Ukraine”. (2022). *Drinks +*. Available at: <https://drinks.ua/news/8-kraftovih-vinoroben-shho-uvijshli-do-wta-gajd-ukraina/> [in Ukrainian]
4. Green and pink wine. What will the world of winemaking look like in the next 10 years? (2024). *Agroportal.ua* Available at: <https://agroportal.ua/publishing/infografika/zelene-ta-rozheve-vino-yakim-bude-svit-vinorobstva-v-nastupni-10-rokiv> [in Ukrainian]
5. 10 new craft producers will appear in Ukraine this year. (2023). *Agroportal.ua*. Available at: <https://agroportal.ua/ru/news/ukraina/v-ukrajini-cogorich-z-yavlyatsya-10-novih-kraftovih-virobnikiv-vina>
6. Clark, Oz. (2020). Red and white. An insatiable thirst for wine. / trans. from English by T. Dudkova and V. Toporkova. Kyiv: Force Ukraine.
7. Yanchenko, Anna-Evgenia. (2021). Wine without rules. How to drink cool wine and not depend on the opinion of wine snobs. Kyiv: Vikhola LLC. [in Ukrainian]
8. Feiring, Alice. (2020). Natural wine for everyone: What is it? Where to find it? How to fall in love with him? / trans. from English Lilia Gladunova. Kyiv: Yakaboo Publishing. [in Ukrainian]

Nina Nahurna, Yuliia Kurylenko
Cherkasy State Technological University

STUDY OF THE WINEMAKING MARKET OF UKRAINE AS AN INFRASTRUCTURE FOR WINE TOURISM

Ukraine is a country with a distinguished history, as well as a rich cultural heritage. One such component of Ukraine's cultural heritage is winemaking, which has been a known practice in the country since ancient times. Ukrainian wine has become a source of national pride. In addition to powerful wineries that possess approximately one thousand hectares of their own vineyards, smaller wineries are also being established. These smaller wineries contribute to the development of the culture of wine consumption and production in Ukraine by producing wines created by individual winemakers, holding wine tastings, and organizing wine festivals. This article examines

the principal wine-producing regions of Ukraine and the most prevalent grape varieties cultivated there. In Ukraine these include Cabernet Sauvignon, Merlot, Riesling, Aligote, Muscat, Bastardo Magaratsky, Pinot, Odesa Black, and others. The following article describes a number of small wineries, each of which produces its own original wines. Such wines are consequently emerging as new and prominent elements on the Ukrainian wine map. Previously, the process of establishing a winery in Ukraine was arduous and costly, necessitating the acquisition of nearly 160 permits. However, recent reforms have streamlined this procedure, reducing the time and financial burden associated with starting a winery in Ukraine. The new regulations have facilitated the expansion of the craft wine market in several regions, including Lviv, Ivano-Frankivsk, Transcarpathia, Mykolaiv, Cherkasy, and Kyiv. Each of these wineries has its own unique grape varieties and production styles. The wine industry brings together the objectives and interests of Ukrainian winemakers, as the distinctive feature of this specialized type of tourism is tasting, consumption and purchase directly from producer. Ukrainian producers utilize different grape varieties, including internationally renowned ones and distinctive local varieties as well. Craft wine is wine produced by hand and, as a rule, in small volumes. The most crucial aspect of craft production is quality, which begins with the selection of raw materials and ends with the production technology. Ukrainian producers are adept at combining traditional wine-making methods with modern technologies. The production of the finest Ukrainian wines is achieved through the use of grapes cultivated without the application of chemical fertilizers and pesticides. This approach results in wines that are more natural and beneficial to human health. Winemakers in Ukraine are committed to the advancement of their wines, and this dedication has led to the receipt of international awards. Ukrainian craft wines have long been gaining a foothold in the global market, becoming competitive and popular among wine lovers.

Keywords: wine, grape varieties, wine industry, craft wines, organic wines, terroir; PetNat.

Статтю подано до редакції 12.08.2024