

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КРИВОРІЗЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет географії, туризму та історії
Кафедра туризму та економіки

«Допущено до захисту»
В.о. завідувача кафедри
_____ Остапчук І. О.
« _____ » _____ 2023 р.

Реєстраційний № _____
« _____ » _____ 2023 р.

РОЗРОБКА УЇКЕНДНИХ ВИННИХ ТУРІВ ІЗ КРИВОГО РОГУ

Кваліфікаційна робота студента групи
ТУР-19

(шифр групи)

ступінь вищої освіти бакалавр
спеціальності 242 Туризм

Тодосана Ярослава Валерійовича

Керівник к.г.н., доцент,

Остапчук І.О.

Оцінка:

Національна шкала _____

Шкала ECTS ____ Кількість балів ____

Голова ЕК _____

(підпис) (прізвище, ініціали)

Члени ЕК

(підпис) (прізвище, ініціали)

(підпис) (прізвище, ініціали)

(підпис) (прізвище, ініціали)

(підпис) (прізвище, ініціали)

ЗАПЕВНЕННЯ

Я, Тодосан Ярослав Валерійович, розумію і підтримую політику Криворізького державного педагогічного університету з академічної доброчесності. Запевняю, що ця кваліфікаційна робота виконана самостійно, не містить академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації. Я не надавав і не одержував недозволену допомогу під час підготовки цієї роботи. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають покликання на відповідне джерело.

Із чинним Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату в роботах здобувачів вищої освіти Криворізького державного педагогічного університету ознайомлений. Чітко усвідомлюю, що в разі виявлення у кваліфікаційній роботі порушення академічної доброчесності робота не допускається до захисту або оцінюється незадовільно.

ЗМІСТ

ЗАПЕВНЕННЯ.....	2
ВСТУП.....	4
РОЗДІЛ 1. ВИННИЙ ТУРИЗМ.....	6
1.1. Особливості та специфіка винного туризму.....	6
1.2. Ресурси винного туризму.....	8
1.3. Географія винного туризму.....	10
РОЗДІЛ 2. РОЗРОБКА УЇКЕНДНИХ ВИННИХ ТУРІВ ІЗ КРИВОГО РОГУ.....	13
2.1. Характеристика ресурсної бази виноробних регіонів України, до яких можна дістатися з Кривого Рогу.....	13
2.2. Аналіз наявних на туристичному ринку напрямів винних турів із Кривого Рогу.....	18
2.3. Розробка авторського уїкендного винного туру із Кривого Рогу.....	25
2.3.1. Характеристика маршруту.....	25
2.3.2. Транспортне забезпечення.....	29
2.3.3. Організація розміщення.....	30
2.3.4. Характеристика туристичних об'єктів.....	31
2.3.5. Організація харчування.....	43
РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ АВТОРСЬКОГО ВИННОГО ТУРУ ІЗ КРИВОГО РОГУ.....	48
3.1. Розробка бюджету винного туру із Кривого Рогу.....	48
3.2. Економічна ефективність впровадження туристичного винного туру із Кривого Рогу.....	53
ВИСНОВКИ.....	56
СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ.....	60
ДОДАТКИ.....	65

ВСТУП

Актуальність дослідження. У світі туризм займає особливе місце у розвитку економіки та культури країн. Україна також не є винятком, маючи великий туристичний потенціал. Одним зі способів розвитку туризму є організація тематичних турів, наприклад, винних турів.

Винний туризм є одним із найбільш захоплюючих та швидко зростаючих видів туризму в світі. Винні тури включають в себе відвідування винних заводів, дегустацію вин, огляд виноградників та погребів, кулінарні майстер-класи та екскурсії по місцевих визначних пам'ятках.

У кожній країні та регіоні світу винний туризм має свої особливості та відмінності. Це пов'язано зі специфікою виноробства в певній місцевості, її історією та культурою. В Україні винний туризм є ще досить молодого галуззю, проте має великий потенціал для розвитку.

Винний тур - це форма туризму, яка має на меті познайомити туристів зі світом вина та виноробства в певній місцевості або країні. Цей вид туризму є досить популярним серед гурманів та любителів вина.

Загальному розумінню дослідження питань проектування різноманітних турів, зокрема винних, допомогли теоретичні положення праць А. П. Дуровича, М. В. Єфремової, М. А. Собко, А. В. Калюжко, Т. О. Примак та багатьох інших. Проте деякі питання вимагають більш детального вивчення.

Метою даної кваліфікаційної роботи є розробка уїкендного винного туру із Кривого Рогу, який має на меті показати туристам багату історію виноробства та надати можливість спробувати найкращі вина місцевих виробників.

Завдання дослідження:

1. Дослідити теоретичні основи винного туризму.
2. Визначити особливості та специфіку винного туризму.
3. Дослідити ресурси та географію винного туризму.

4. Проаналізувати наявні на туристичному ринку напрями винних турів із Кривого Рогу.

5. Розробити та економічно обґрунтувати авторський винний тур із Кривого Рогу.

Об'єктом дослідження є винний туризм.

Предметом дослідження є розробка уїкендного винного туру із Кривого Рогу.

Методи дослідження: комплексні теоретичні (аналіз та синтез літератури та джерел, історичний та логічні методи); емпіричні наукові (спостереження, порівняння, розрахунок, узагальнення, метод аналогії); економічні (розрахунок економічних показників розробленого туристичного продукту).

Практичне значення одержаних результатів полягає в можливості реалізації авторського туристичного продукту – винного туру «Відпустка та келих вина»

Апробація результатів дослідження. Результати дослідження були висвітлені на VI Всеукраїнській науково-практичній інтернет-конференції Харківського національного педагогічного університету ім. Г.С. Сковороди (28 лютого - 1 березня 2023 р., м. Харків).

Структура курсової роботи: вступ, основна частина, висновки, список використаних джерел та додатки. Загальний обсяг складає 77 стор. друкованого тексту, список використаних джерел налічує 44 найменування.

РОЗДІЛ 1

ВИННИЙ ТУРИЗМ

1.1. Особливості та специфіка винного туризму

Винний тур - це вид туристичного заходу, який має на меті ознайомити туристів з процесом виробництва вина, культурою та традиціями виноробства в певному регіоні або країні. Винний тур може включати відвідування винних погребів, дегустацію вин, екскурсії на виноградниках та фермах, уроки кулінарії, де можна навчитися готувати страви, які ідеально підходять до певних видів вин [23].

Винні тури зазвичай проводяться в районах, де виноградарство має довгу історію та традиції, таких як Франція, Італія, Іспанія, Португалія, Аргентина, Чилі, США та багато інших. Однак, зацікавленість у винному туризмі постійно зростає, і тепер винні тури організовуються в багатьох країнах світу, в тому числі й в Україні.

Винний тур дозволяє туристам насолоджуватися не лише смаком вина, але й відчутти атмосферу романтики, краси та культури регіону. Він також може бути ідеальним варіантом для подорожей у парі або для тих, хто любить гастрономічні подорожі.

Обов'язкові елементи винного туру:

1. Екскурсії по виноробним підприємствам, ознайомлення із технологією виготовлення вина.
2. Відвідування винних погребів з метою демонстрації умов витримки і зберігання вина.
3. Дегустація вин - важлива складова винного туру, оскільки відомо, що вина не люблять подорожувати, і дегустація вин безпосередньо на місці їх виробництва прекрасна можливість скуштувати оригінальний продукт (виключає можливість фальсифікату). Туристи можуть скуштувати різні сорти вин та оцінити їх смакові якості. Дегустація здійснюється в супроводі

кваліфікованого сомельє, який допомагає отримати задоволення від смаку всього букету вина.

4. Експерсії по виноградниках, дають можливість побачити, як вирощують виноград та дізнатися про техніки його догляду.

5. Транспорт: Зазвичай винні тури організуються з використанням автомобільного транспорту та пішки.

Додаткові (бажані) елементи:

1. Відвідування винного магазину безпосередньо на виробництві з метою придбання вин які стали до смаку під час дегустації.

2. Кулінарні майстер-класи, дозволяють навчитися готувати страви, які ідеально підходять до певних видів вин, урізноманітнюють програми винних турів.

3. Експерсії до туристичних об'єктів, які знаходяться в районі виробництва вина (замки, костели, музеї тощо), що урізноманітнює і доповнює винний тур.

4. Відвідування ресторацій, де остаточно закріплюється уявлення про гармонійне поєднання страв і вин, набувають яскравості отримані враження від винного туру.

Винний туризм має свої особливості та специфіку, що відрізняє його від інших видів туризму. До специфічних рис винного туризму можна віднести:

1. Культурний та історичний аспект: винний туризм зосереджений на пізнанні культурної спадщини та традиційної історії виробництва вина в певній місцевості. Туристи мають можливість поринути у традиції та культурні особливості певного регіону, відвідавши винні заводи, виноградники, музеї та інші туристичні об'єкти.

2. Гастрономічний аспект, який реалізується через можливість дегустації вин під час якої турист має можливість поєднати свої смакові враження від вина із їх словесною характеристикою – описом букету смаку,

завдяки роботі екскурсовода-сомельє. Дегустація ознайомлює з різними сортами вин, їх смаковими характеристиками та історією винайдення.

3. Географічний аспект пов'язаний зі специфікою самої виноробної галузі: вирощування винограду потребує специфічного поєднання умов географічного положення та клімато-грунтових умов, також, виробництво вина прив'язано територіально до місця вирощування винограду.

4. Екологічний аспект. Як правило винні тури відбуваються в екологічно чистих природних або сільськогосподарських малозмінених діяльності людини місцевостях, де туристи можуть насолоджуватися природою, панорамними видами, екологічно чистими продуктами харчування.

5. Експертні знання: Винний туризм може включати експертні консультації від професійних сомельє та виноробів, які допомагають туристам зрозуміти різницю між різними видами вин та їх смаковими характеристиками.

Винний тур може мати різні тривалості та формати, від одноденних екскурсій до багатоденних турів з відвідуванням різних виноробних регіонів та міст. Він може бути організований для групи друзів, родини або бізнес-партнерів.

1.2. Ресурси винного туризму

Винний туризм ґрунтується на відвідуванні виноградників, виноробень і виноробних регіонів, щоб дізнатися про процес виготовлення вина, скуштувати різні вина, а також відчувати культуру та історію виноробних регіонів. Окрім дегустацій вин і екскурсій по виноградниках, ресурси винного туризму також можуть включати відвідування винних фестивалів, кулінарні класи та гастрономічні фестивалі, які формують уявлення про гармонійне поєднання їжі та вина. Ці заходи дозволяють відвідувачам

відчути місцеву культуру та кухню, а також отримати глибше розуміння процесу виготовлення вина.

Основний ресурс – **виноробні підприємства**, готові зустрічати туристів (з укладеними туристичними маршрутами і гідами на цих маршрутах). Основний ресурс можна поділити на декілька складових:

- *виноградники*, ознайомлення із технологією вирощування, збору винограду (можливість долучитися до збору винограду, вичавлення виноградного соку, змішуванні різних винних продуктів та ін.);

- *процес виробництва вина*, ознайомлення із технологією виробництва вина як промисловим процесом та умовами зберігання, витримки вин (екскурсія по виробничих цехах та винних підвалах);

- *дегустація* вина під керівництвом кваліфікованого сомельє, це процес випробування якості вина органолептичним шляхом — зором, нюхом, смаком;

- *музеї вина*, які ознайомлюють із історією, традиціями виробництва і споживання вина у певному регіоні.

Додаткові ресурси:

- *винні магазини*, які пропонують для купівлі готову продукцію конкретного виробника вина, зазвичай розташовані на території виноробного підприємства, яким проводять екскурсію і пропонують для купівлі дегустовані вина;

- *ресторани*, пропонують у меню місцеві вина, формують уявлення про гармонійне поєднання страв і вин.

- *події* – фестивалі, майстер-класи, тощо.

Туристичні об'єкти та традиції – культурно-історичні пам'ятки, пам'ятки природи, етнічні традиції та інші атрактивні об'єкти розташовані у межах винних місцевостей, які дозволяють урізноманітнити програми винних турів та екскурсій.

Інфраструктурні ресурси – транспортна мережа, заклади розміщення, заклади харчування.

Окремий **комплексний ресурс** для винного туризму являють собою розроблені туристичні маршрути по типу «Дорога вина та смаку» (див.рис.А.1 додатку).

Етно-гастро туристичний маршрут під назвою «Дорога вина та смаку української Бессарабії» пролягає південно-західними районами Одеської області, дозволяючи туристам відкрити для себе кулінарну самобутність Бессарабського краю. «Дорога вина та смаку української Бессарабії» – це багатоденний маршрут, який включає відвідування виноробень та надає можливість ознайомитися з місцевою кухнею [18].

Подібні маршрути давно створені в Європі і користуються великою популярністю серед туристів.

1.3. Географія винного туризму

Експерти стверджують, що сьогодні до відомих виноробних регіонів Європи входять Італія, Франція, Іспанія, Португалія, Греція, Угорщина, Румунія, а також країни, що раніше входили до складу Югославії, включно з Україною (зокрема, Закарпаття, Одеса, Миколаїв, та Херсонської області) [5]. Значну роль у просуванні місцевої виноробної продукції в цих регіонах відіграє винний туризм. Географія виноробень світу детальніше представлена у додатку А (табл. А.2.)

У Сполучених Штатах є кілька відомих виноробних регіонів, включаючи долину Напа та округ Сонома в Каліфорнії та долину Вілламетт в Орегоні. Ці регіони відомі своїм виробництвом високоякісних вин, і вони пропонують різноманітні враження від дегустації вин, включаючи екскурсії по виноградниках і виноробнях, дегустації вин і поєднання їжі та вина.

Аргентина, Чилі та Уругвай набули популярності в останні роки завдяки своїм унікальним технологіям виробництва вина та високій якості їхніх вин. Винний туризм у Південній Америці включає екскурсії по виноградниках, дегустації вин і відвідування історичних виноробень.

Австралія та Нова Зеландія є ще двома великими виноробними регіонами, де багато виноробень і виноградників пропонують відвідувачам дегустацію вин і екскурсії. Виноробні регіони Австралії включають долину Баросса та річку Маргарет, а Нова Зеландія відома своїми винами Совіньон Блан, які виробляються в таких регіонах, як Мальборо та Центральний Отаго.

В Україні винний туризм розвивається, і є кілька виноробних регіонів, які варто відвідати: Крим (тимчасово окупований), Одеська, Миколаївська, Херсонська, Закарпатська області відомі своїми унікальними сортами винограду та стилями вина. Винний туризм в Україні включає екскурсії по виноградниках, дегустації вин і відвідування місцевих виноробень для ознайомлення з процесом виноробства. Географія виноробень України представлена у додатку А (табл. А.3.)

Організація туристичних фестивалів і подібних заходів розширює спектр послуг, що пропонуються в індустрії туризму. Ці заходи приваблюють більше туристів і сприяють створенню цілорічних туристичних сезонів. Європа має давню традицію проведення численних винних фестивалів і свят. Деякі з найвідоміших включають фестиваль вина у Бордо, відомий як «Bordeaux fete le vin», фестиваль вина у Мозелі під назвою «Moselweinfeste», фестиваль вина Stuttgart Wine Village у Штутгарті, фестиваль вина у Токаї під назвою «Токаї Борок Fesztivalja», Фестиваль врожаю Ріоха в Ріосі, Фестиваль вина Мадейри, свято Божоле Нуво під назвою «Beaujolais Nouveau», День відкритих винних погребів, відомий як «Cantine Aperte» в Італії, Фестиваль збору винограду в Нойштадті (Пфальц, Німеччина), а також Празький тиждень вина, серед інших [24].

Кожен виноробний регіон або провінція організовує власні заходи, що призводить до значної кількості фестивалів у кожній країні. Наприклад, тільки в Закарпатській області в Україні проходить близько десяти фестивалів вина «Червоне вино», «Біле вино», «Французьке божоле» [22].

За оцінками експертів, сучасний міжнародний винний ринок оцінюється в 180 мільярдів доларів, і його роль у розвитку сільських

територій у таких країнах, як Франція, Італія, Іспанія, Греція, Угорщина, Румунія, Болгарія та інших, зростає. Розвиток винного туризму сприяє загальному прогресу сільських регіонів, створюючи більше можливостей для зайнятості місцевого населення, збільшуючи місцеві доходи та залучаючи більше туристів.

РОЗДІЛ 2

РОЗРОБКА УЇКЕНДНИХ ВИННИХ ТУРІВ ІЗ КРИВОГО РОГУ

2.1. Характеристика ресурсної бази виноробних регіонів України, до яких можна дістатися з Кривого Рогу.

В Україні є кілька виноробних регіонів, до яких можна дістатися з Кривого Рогу, кожен із яких має свою унікальну ресурсну базу. До цих регіонів належать Одеська, Миколаївська, Закарпатська області. Ось більш детальний опис ресурсної бази кожного регіону:

Бессарабія. Регіон представлений декількома виноробнями, серед яких є як промислові компанії, так і крафтові виноробні:

1. Промислово-торговельна компанія **SHABO** розташована в Білгород-Дністровському районі Одеської області, управляється сім'єю Юкурідзе. Поєднує в собі найсучасніший виробничий комплекс із майже двох тисячолітньою виноробною спадщиною. Виноробна компанія включає кілька організацій, а саме «Винний дім Шабо», «Шабо іґристе». Винний дім», «Коньячний дім Шабо», з річним обсягом виробництва 15 млн. л. компанія може похвалитися значним випуском вина.

2. Виноробня **«Колоніст»**, розташована у Болградському районі Одеської області, є сімейним бізнесом родини Плачкових, була заснована у 2005 р. з конкретною метою виготовлення виняткових місцевих вин. В даний час виноробня охоплює 33 га виноградників, з планами щодо подальшого розширення. Для багатства смаку і покращання смакових характеристик своїх вин, родина Плачкових використовує бочки з французького дубу для процесу витримки, який зазвичай триває від 6 до 9 місяців.

3. Розташоване в селі Оксамитне Болградського району Одеської області **ТОВ «Вінхол Оксамитне»** в основному займається вирощуванням і забезпеченням компаній-партнерів виноматеріалами. Виноградники займають територію майже в 1000 га. Компанія має власні потужності з

розливу тихих та ігристих вин. Цей завод розташований приблизно за 7 км від виноградників, що є важливою характеристикою. У своєму портфоліо ТОВ «Вінхол Оксамитне» з гордістю представляє власні фірмові бренди, а саме «Tintarella», «Villa Tinta», «Vinhol» та «Odessa Black». З обсягом виробництва, що досягає 400 000 пляшок на рік, значна частина продукції експортується до Румунії та Німеччини [6].

У Бесарабському винному районі також представлені такі виробники вина як, ТМ «PAVA», Компанія ТОВ ТВД «Агрокопітал», Виноробня «V.Petrov», Виноробня «VINARIA», Виноробня «VINOPION».

Причорномор'я. Вважається історично важливим виноробним регіоном в Україні, має заслужену репутацію одного з найстаріших виноробних регіонів. Стародавні греки, визнаючи його вигідний рельєф для виноградарства, були одними з перших, хто визнав його потенціал. Переважно рівнинний ландшафт цього району придатний для вирощування столових сортів винограду та сортів, які підходять для виробництва ординарних вин [6]. У районі представлені такі виноробні підприємства як:

1. **АТ «КОБЛЕВО»**, розташоване у селі Виноградне Березанського району Миколаївської області та використовує у виробництві передові технології і європейські досягнення. Вони можуть похвалитися просторим складом з ємністю 20 млн. л. для виноматеріалів. Більшість вин «Коблево», що випускаються підприємством, зазвичай зберігаються без витримки тому це столові вина повсякденного попиту. Однак, виноробня підтримує обмежену пропозицію дубових бочок для витримки своїх нових вин Koblevo. Це дозволяє створювати більш вишукані та нюансовані смаки у вибраних винах.

2. **ТОВ «ІНКЕРМАН УКРАЇНА»** виступає як один із обраних місцевих виробників, здатних забезпечувати найкращу сировину. Пріоритетом для виробництва є використання найкращих українських та імпортованих виноматеріалів. Компанія здійснює повний контроль над кожним етапом процесу виготовлення вина, включаючи збір врожаю,

транспортування, переробку, бродіння, витримку та розлив. Завдяки цьому комплексному нагляду вони забезпечують дотримання найвищих стандартів протягом усього процесу виробництва.

3. **Завод «Вінтрест»**, розташований у смт. Великодолинське Овідіопольського району Одеської області, був заснований у 2005 році. Компанія активно займається як основним, так і вторинним виробництвом вина, оснащена найсучаснішим обладнанням із Франції, Італії та Німеччини. Щороку керівництво компанії ретельно відбирає найкращі виноматеріали виключно з власних виноградників, гарантуючи, що їхні вина виробляються обмеженими тиражами. Завод може похвалитися більш ніж 12 європейськими сортами винограду, що пропонує різноманітні смаки. Виноробня «Вінтрест» є єдиним українським виробником, який вирощує та виробляє сортові вина з сорту винограду Піно Менсьє. Щоб закріпити позитивний імідж, виноробня проводить екскурсії та дегустації вин під керівництвом професійних сомельє, забезпечуючи незабутню та пізнавальну подорож мистецтвом виноробства.

У Причорноморському регіоні також розташовані, виноробне господарство князя П.М. Трубецького (зруйноване окупантами 2022 р.), виноробня «Вина Гулієвих», виноробня «Beukush winery» та ін.

Закарпаття. Виноробство даного регіону має багату історію віком 2000 років. Значну роль у його розвитку відіграв зв'язок з давньо-римськими провінціями Верхньою Дакією та Панонією, першими виноробами в регіоні були кельти та даки [6]. Найвідоміші виноробні:

1. Виноробна компанія **«Шато Чизай»**, розташована поблизу м. Берегове Закарпатської області, була створена у 1995 році в урочищі Чизай. Виноробня має вражаючу річну виробничу потужність у 1,6 млн. пляшок. Щоб підвищити якість і смак своїх вин, для витримки використовується 120 бочок з французького та угорського дуба. В даний час виноробня вирощує 14 різних сортів винограду, в тому числі Трамінер

рожевий, Рислінг, Мускат Оттонель, Каберне Совіньон, Мерло, Піно Нуар і Піно Блан.

«Шато Чизай» є також туристичним підприємством, оскільки пропонує своїм відвідувачам низку програм: захоплюючі винні тури, пізнавальні екскурсії по виробництву, чудові враження від дегустації вин і захоплюючі тури мальовничою долиною Чизай.

2. **Виноробня «Cotnar»**, розташована у Мужієво Берегівського району Закарпатської області, і представляє сучасне підприємство із повним циклом виробництва. Під ретельним керівництвом Вінса Бейла виноробня відроджує багатовікові традиції району з 1996 року. У 2007 році відбулися перші посадки сортів Каберне Совіньон, Мерло, Трамінер Розе та Мускат Оттонель, знаменуючи важливу віху виноробства. В даний час виноробня вирощує 12 основних сортів винограду, в тому числі: Рейнський Рислінг, Трамінер, Ізабелла і Ркацетелі. Особливе значення мають білі виноградні вина, отримані з винограду, вирощеного на схилах Котнару, відомі своєю якістю та смаком.

3. **Виноробня «Stakhovsky Wines»**, розташована у с. Мужієво Берегівського району Закарпатської області і постає захоплюючим доповненням до української винної сцени, ініціатором якої є не хто інший, як найкращий український тенісист Сергій Стаховський. Натхнення заглибитися у виноробство охопило його наприкінці 2015 року, після тривалого періоду роботи у Франції. Цей досвід посприяв оренді 20 га землі на Закарпатті, де і було започатковано вирощування виноградників сортів Мерло, Сапераві та Трамінер Рожевий. Знадобилося три роки відданих зусиль, і в 2018 році винороб вперше з гордістю зібрав урожай.

Окрім таких традиційних у виноробстві регіонів України наразі виноробство започатковується і в декількох інших.

Поділля має багатообіцяючі перспективи становлення як помітного виноробного регіону країни. Вагомою віхою на цьому шляху стала реєстрація 2018 року Громадської організації «Спілка виноградарів і виноробів

Вінниччини». Ця спілка є орієнтиром, організовуючи ознайомчі дегустації подільських вин, які активно сприяють розвитку винного туризму в регіоні [6]. Завдяки цим ініціативам закладається основа для того, щоб Поділля утвердилося як визнана і процвітаюча дестинація для любителів вина, тут уже представлені такі виноробні:

1. **Виноробня «Bohdan`s winery»** сортове біле вино Yochaniter виробництва якої у 2014 році зайняло перше місце серед білих вин на престижній дегустації, організованій Асоціацією сомельє України. Крім того, їхні вина, а саме «Барбариська» та «Бакота», були відзначені срібними нагородами поважного журі на почесному конкурсі «Одеська затока» у 2019 році. Серед нагороджених сортів винограду винороби особливо пишаються рожевим сортом винограду Ркацителі.

2. Сімейна виноробня **«Old Town»**, розташована у селі Довжок, що в Кам'янець-Подільському районі Хмельницької області, є місцем виготовлення виняткових вин. Вина ретельно витримуються у дубових бочках протягом трьох місяців, що забезпечує оптимальний розвиток смаку.

3. Виноробня **«Kalyus Winery»**, започаткована у 2019 році досвідченим виноробом Ю. І. Данилюком, на історичних землях. В даний час виноробня має потужність 10 000 л., використовуючи контейнери з нержавіючої сталі для бродіння та зберігання вина, а процес витримки відбувається в ретельно відібраних бочках, покращуючи смак і характеристики вироблених вин.

Невеликі виноробні підприємства розташовані також у Львівській, Волинській, Рівненській та Івано-Франківській областях, які об'єдналися в тісні союзи та громадські організації для розвитку співпраці та взаємопідтримки. Ці регіональні виноробні підприємства прагнуть створити колективну мережу, обмінюючись знаннями, ресурсами та досвідом. Для прикладу розглянемо декілька виноробень:

1. **Виноробня «Château Edem»**, розташована у Перемишлянському районі Львівської області. Виноградник займає 1,5 га. і містить колекцію з

5100 саджанців, ретельно зібраних у Німеччини, з сортами винограду, відомими своєю стійкістю до морозів. Ґрунтовий склад складається із суглинистої місцевості, збагаченої вапняковими відкладеннями, що забезпечує оптимальну основу для росту винограду. Виробнича потужність становить 1500 л.

2. **Приватна виноробня Василя Багровецького**, розташована у Богородчанському районі Івано-Франківської області. Василь Багровецький – відданий виноградар та винороб, який займається мистецтвом виноробства з 2000 року, маючи площу виноградників майже 0,2 га, обсяг виробництва сягає 2 тис. літрів на рік. Для забезпечення найвищої якості вино ретельно витримується у дубових бочках різного розміру. Обсяг виробництва становить близько 600 літрів, а на виноградниках вирощується чудовий асортимент із близько 50 сортів винограду.

Виноробна справа розвивається і в інших регіонах України, наприклад виноробні: Григорія Кулініченко у Кагарлику на Київщині; «Wine Idea» у Ясногородці, Макарівського району Київської області; Сімейна Єлісеєвих у Покрові Дніпропетровської області; «Дрюківські вина» у Могиліві Царичанського району Дніпропетровської області, та ін [6].

Як бачимо, українська виноробна промисловість є різноманітною, її розвиток відбувається у різних масштабах майже по всій території. Виноробні, згадані ввище, демонструють різноманітні обсяги виробництва, сорти винограду, технології витримки та туристичні пропозиції, що відображає прагнення країни виробляти високоякісні вина. Отже, ресурси для розвитку винного туризму в Україні можна оцінити як достатні і перспективні.

2.2. Аналіз наявних на туристичному ринку напрямів винних турів із Кривого Рогу.

Хоча це може розчарувати винних ентузіастів, той факт, що в 2023 році в Україні немає активних винних турів, поки діє воєнний стан, підкреслює важливість пріоритету безпеки та безпеки в країні. Рішення про введення воєнного стану ніколи не сприймається легковажно і вказує на те, що країна стикається з серйозними загрозами її стабільності.

На сьогодні, ми можемо проаналізувати винні тури, які функціонували до початку воєнного стану. На туристичному ринку України були кілька винних турів на різний бюджет та інтереси. Багато з цих турів зосереджені на виноробних регіонах Закарпаття та Одеси, де розташовані деякі з найвідоміших виноробних заводів країни.

Деякі популярні винні тури по Україні включають:

Етногастротуристичний маршрут **«Дорога вина та смаку Української Бессарабії»** (рис.2.1.). Маршрут охоплює чотири DESTИНАЦІЇ: Одеса – Шабо – Білгород-Дністровський, Одеса – Фрумушикка-Нова – Лісне, Ізмаїл – Криничне – Болград, Татарбунари – Струмок – Приморське – Вилкове. Центральною магістраллю є автодорога М-15 Одеса – Ізмаїл. Вибір Одеської області для пілотного маршруту не був випадковим, оскільки вона має всі необхідні елементи: місцеві туристичні заклади з історичними характеристиками, розвинену туристичну інфраструктуру, включаючи готелі та ресторани, а також транспортну мережу, яка забезпечує зручність і швидкість [18].

Запропонований список напрямів складається із закладів, які відповідають основним критеріям, таким як законність і виняткове обслуговування. Кожна туристична точка має можливість подати пропозицію координаторам проекту щодо включення до «Дороги вина та смаку». Враховуючи популярність порівнянних європейських маршрутів як серед місцевих, так і закордонних мандрівників, очікується, що туристичні

агентства пропонуватимуть екскурсії з гідом, використовуючи нещодавно створену карту харчування та вина.



Рис. 2.1 Карти доріг вина та смаку Української Бессарабії [4].

Дегустаційний тур із Одеси «Сир і вино». Дати туру — під запит. Вартість— 1550 грн. Турпакет включає поїздку з Одеси до виноробного регіону Шабо, та дві екскурсії: в Центр культури вина Шабо та на європейську сироварню, обидві з дегустацією, у програмі відвідування спеціалізованих магазинів вина та сиру. Для участі бажаючим необхідно подати заявку та протягом двох днів внести передоплату в розмірі 300 грн з особи, решту суми сплатити при посадці в автобус. У вартість входить проїзд автобусом по всьому маршруту, дві екскурсії та дві дегустації, а також супровід з Одеси. Місця в автобусі розподіляються за порядком подачі заявок, тому рекомендується рання заявка [40].

Винний шлях Закарпаття: від сироварів Рахівщини до Chateau Chizay. У програмі подорожі: - 4 винні дегустації;- відвідання 3-х

сироварень;- крафтове пиво та м'ясні делікатеси;- обіди та вечері в кращих ресторанах;- мінеральні джерела та купальні;- «Боржавська вузькоколійка».

Винний тур включає різноманітні зупинки та заходи, пов'язані з місцевою кухнею, виноробством та культурною спадщиною. Починається з Івано-Франківського залізничного вокзалу і охоплює кілька напрямків, таких як Яблунецький перевал, Кваси, Нижня Апша, Хуст, Боржавська вузькоколійка, Шаланки, Берегове, Шато Чизай, село Дерцен. Також у турі враховано бронювання готелів, транспортні послуги, харчування, дегустації, екскурсії та вхідні квитки [21].

Туристам пропонують скуштувати різні місцеві сири, крафтове пиво, мінеральну воду та вина, в тому числі одні з найкращих продуктів приватних виноробів. Також відвідати історичні пам'ятки: дерев'яна церква Святого Миколая в готичному стилі та Хустський замок. Екскурсія завершується відвідуванням музею виноградарства в Шато Чизай, де туристи можуть скуштувати найкращі вина сучасної виноробні.

Відпочинок в Затоці + Шабо, Одеса, Аккерман, Вилкове [19].

Вартість: від 4990 грн. Розташування: Білгород-Дністровський, Вилкове, Одеса, Чорноморськ, Шабо. Тривалість: 5 днів (рис. 2.2.).

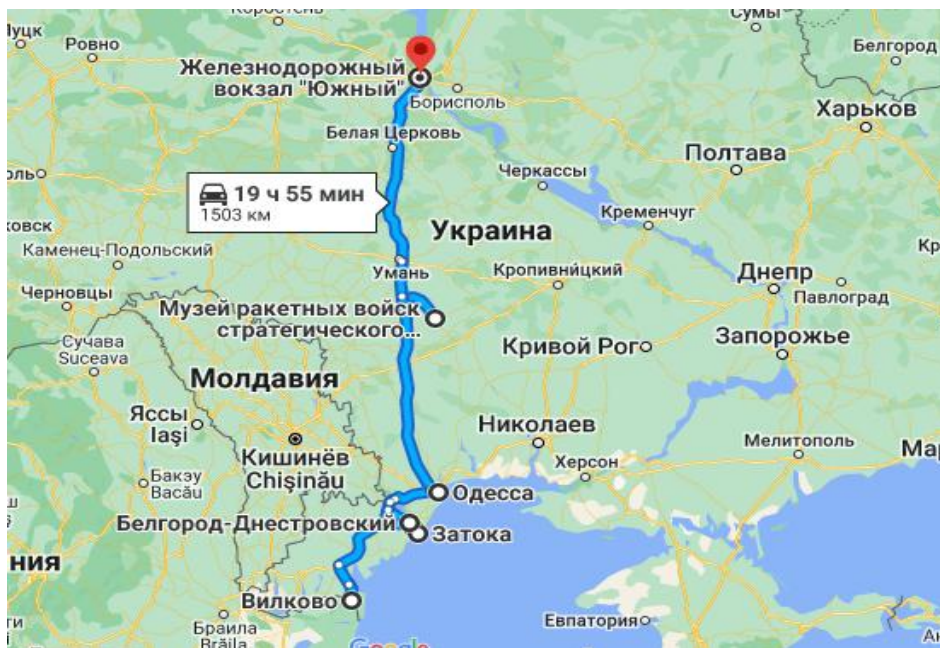


Рис. 2.2 Маршрут туру «Відпочинок в Затоці + Шабо, Одеса, Аккерман, Вилкове» [19].

Тур пропонує подорож до моря із захоплюючими екскурсіями. Туристи можуть скористатися комфортабельним туристичним автобусом з Києва, який входить у вартість. Мандрівники можуть провести свій день, відпочиваючи на пляжі, або обрати одну з різноманітних захоплюючих факультативних екскурсій. У тур включено проживання у комфортабельному готелі в Затоці. На туристів чекає водна прогулянка вздовж каналів у Вилковому, дегустація унікального полуничного вина та відкриття пам'ятки «нульовий кілометр», у турі є дегустація вин і коньяку. Завершує програму туру місто Одеса.

«Сонце у келиху. Винний тур Закарпаттям». Вартість: 4850 грн. Розташування: Закарпаття. Тривалість: 4 дні. У вартість включено: залізничний проїзд, супровід групи представником туроператора, екскурсійне обслуговування, транспортне обслуговування по програмі, проживання в готелі в номерах зі зручностями, харчування за програмою, страхування [20]. Маршрут: Мукачево - Берегово - Виноградово - Мужієво - Середне - Ужгород - долина Чизай (рис. 2.3.).

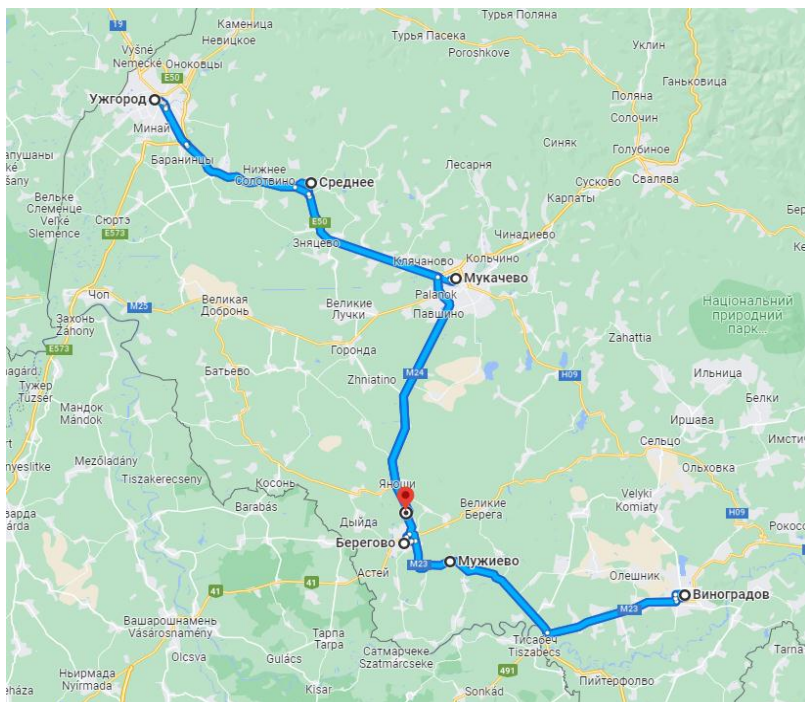


Рис. 2.3 «Сонце у келиху. Винний тур Закарпаттям» [20].

Тур включає відвідування кількох виноробень і винних підвалів, де туристи зможуть скуштувати місцеві вина, такі як Шардоне і Токай. Також є можливість спробувати угорську кухню та інші місцеві страви в різних ресторанах і закладах. Під час екскурсії відвідувачі матимуть можливість оглянути різні міста та села, зокрема Ужгород, Мукачево та Виноградів, а також дізнатися про історію, архітектуру та традиції краю. У програмі також є факультативні екскурсії, наприклад, закарпатський вечір у середньовічному замку, де відвідувачі можуть відчути угорську музику, танці та їжу.

Сиро-винний тур Закарпаттям – замки, сир, вино та Синевир.
Тривалість: 2 дні. Вартість: 1095грн. Тур пропонується щосуботи та неділі (рис. 2.4.). Екскурсія починається зі Львова, де туристів забирає комфортабельний автобус і везе на Закарпаття для огляду замків, термальних басейнів та озера Синевир. Дорогою туристи скушують традиційні угорські та бойківські страви, а також закарпатські вина та сири. Тур включає відвідування місцевих туристичних об'єктів. Проживання надається в приватних садибах на одну ніч, в тур включено представника туроператора, екскурсії та страхування на час подорожі [24].

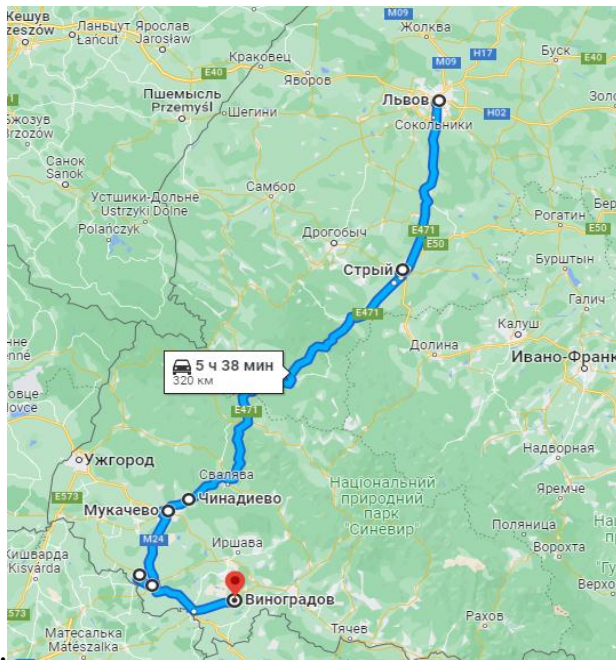


Рис. 2.4. «Сиро-винний тур Закарпаттям – замки, сир, вино та Синевир» [24].

Представленні винні тури пропонують відвідувачам можливість скуштувати місцеві вина та дослідити різні міста, села та туристичні об'єкти. Пропоновані винні тури розраховані на різний бюджет та інтереси, і включають у вартість: проживання, транспортні послуги, харчування, дегустації та екскурсії. Географія наявних на туристичному ринку винних турів не є досить широкою і охоплює лише традиційні винні регіони Закарпаття та Одещини. Наразі, у зв'язку із воєнним станом туристичні оператори та агенції не пропонують жодних винних турів.

2.3. Розробка авторського уїкендного винного туру із Кривого Рогу

2.3.1 Характеристика маршруту.

Тема винного туру: «Відпустка та келих вина».

Кількість об'єктів відвідування – 15.

Вартість туру на 1 особу - 7887 грн.

Тривалість: 4 дні / 4 ночі.

Протяжність маршруту – 1057 км, автобусний шлях (зі зворотною дорогою) – 2 144 км, пішохідний – 22 км).

Слід зазначити, що, маршрут укладений так, щоб можна було його здійснити в умовах воєнного стану чи післявоєнної відбудови. У програмі туру такі міста Закарпаття як Мукачево, Ужгород, Берегово, Косино, в яких не було та немає бойових дій (на рис. 2.5. подано маршрут туру).

Тур розпочинається у місті Кривий Ріг, групу туристів буде чекати орендований автобус на 95 кварталі. Для перевезення туристів ми використовуємо комфортабельний автобус Volkswagen Crafter від компанії «Автоекспрес», вміщує 20 пасажирів та водій.

Тур розрахований на 19 осіб та 1 супроводжуючого гіда. По приїзді у м. Мукачево групу туристів буде чекати один з найкращих готелів міста «Hotel and Restaurant Velure», який знаходиться за адресою Universytetska street 7A, для нашої групи туристів сніданки у цьому готелі - безкоштовні.

Основна цільова аудиторія винного туру: в цілому тур спрямований на різну вікову категорію від 20 до 60 років, для людей різних уподобань та різного рівня знань про вино. Винні тури можуть сподобатися як поціновувачам вина, так і туристам, які бажають ознайомитися загалом із традиціями краю, групам друзів і корпоративним групам, які бажають відпочити, поринути у виноробство та скуштувати різні сорти вина.

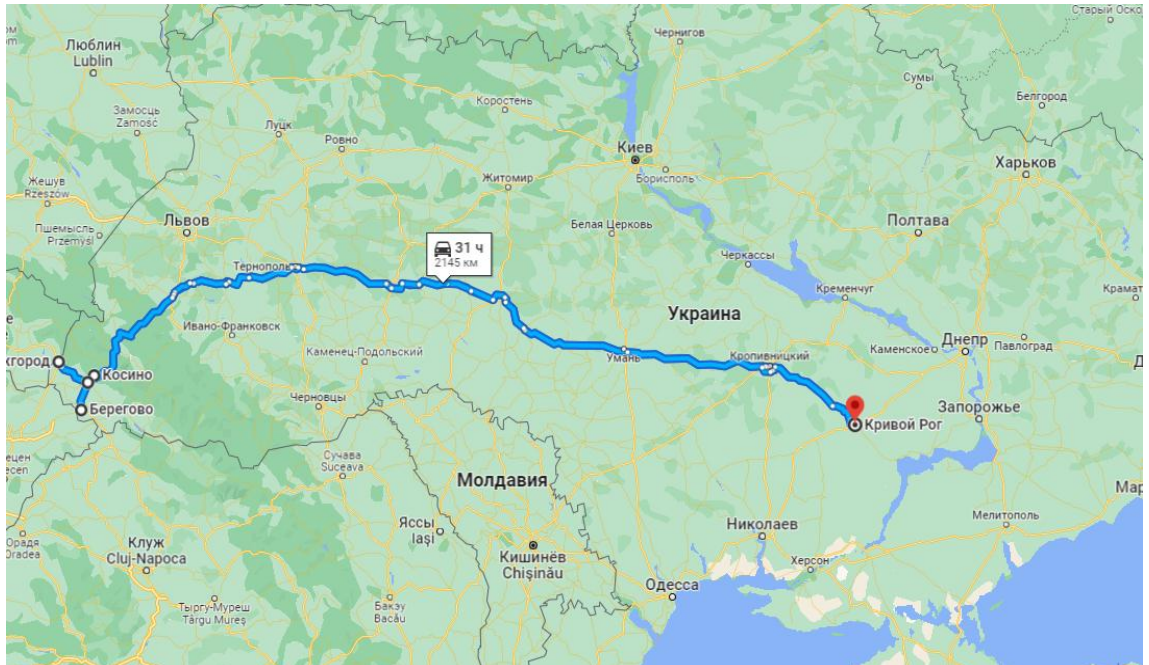


Рис. 2.5. Загальний маршрут винного туру «Відпустка та келих вина».

Особливі вимоги: в цьому турі необхідні купальні костюми, оскільки в програмі туру є відвідування термальних джерел.

Розроблений тур включає відвідування чотирьох міст у Закарпатті: Мукачево, Ужгород, Берегово, Косино. Туристичні об'єкти, заплановані для відвідування у цих містах:

1. **Мукачево** (див. рис. Б.1. додатку)
 - Ресторан-винарня Винний сад
 - Замок Паланок
 - Історичний центр Мукачева (Палац Грюнштейна, пам'ятник Олександру Духновичу; Успенська греко-католицька церква, копії цвяха та плащаниці Христа; Православний кафедральний собор Почаївської ікони Божої матері, білий палац Ракоці; Католицький кафедральний костел Св.Мартина, пам'ятник Міхаю Мункачі; Мукачівське Корзо, пам'ятники сажотрусу та Кирилу і Мефодію; Драматичний театр, будинок Мункачі, головна площа Мукачева; Міська ратуша, один з маленьких пам'ятників Ференцу Ракоці II; Дегустація міні-тістечок "Смаки Мукачева" в кафе "Ваніль").

2. Ужгород (див. рис. Б.2. додатку)

- Дегустаційний винний зал «Шардоне»
- Ужгородський замок
- Скансен «Старе село»
- Вулиця Корзо
- Хрестовоздвиженський греко-католицький собор
- Палац єпископів
- Хасидська синагога
- Липова алея
- Чеський квартал (квартал сакур)

3. Берегово (див. рис. Б.3. додатку)

- Шато Чизай та Музей винороба Чиза
- Римо-католицький костел XII століття , знищений татарами в 1241 році, відбудований в 1370 р відновлений в 1846 р .

- Палац комітатського суду (1908-1909 рр., Арх. Ференц Яблонський), нині Закарпатський угорський педагогічний інститут

- Графський палац (1629) Трансильванського магната Габора Бетлена

- Реформатська церква (1552);
- Будівля готелю «Левиний двір» (XVII століття)
- Казино-ресторан «Золотий павич» (початок XX століття)
- Старовинний міст через річку Верке
- Термальні басейни Берегово

4. Косино (див. рис. у додатку Б.4.)

- Термальні води Косино.
- Ресторан «Чарда»

Програма туру:

1 день:

00:00 - подача автобуса, 95 квартал Кривий Ріг (під час поїздки зупинки узгоджується з групою туристів);

00:15 - відправлення автобусу до м. Мукачево;

14:00 - прибуття до м. Мукачево, поселення в готель Hotel and Restaurant Velure (Universitetskaya street 7A, Мукачево);

15:00 - обід у ресторані Velure, який знаходиться на території готеля.

16:30 - пішохідна оглядова-екскурсія містом Мукачево: замок Паланок, історичний центр Мукачева.

19:30 - спільна вечеря у *ресторані-винарні Винний сад*.

2 день:

09:00 - сніданок у ресторані Velure;

11:00 - трансфер із м. Мукачево в м. Ужгород;

12:00 - прибуття до м. Ужгород, *екскурсія-дегустація та обід у дегустаційний винний зал «Шардоне»*;

13:30 - пішохідна екскурсія «Ужгород – стародавній град»;

17:00 - вечеря в ресторані «Уж-Венеція»;

18:30 - вільний час;

20:00 - зустріч біля автобусу та повернення до м. Мукачево в готель Hotel and Restaurant Velure.

3 день:

09:00 - сніданок у ресторані Velure;

10:00 - трансфер із Мукачево в Берегово;

10:45 - прибуття до Берегово;

11:00 - трансфер до *Шато Чизай та Музей винороба Чиза: екскурсія на виноградники, на виробництво та підвали, музей виноробства, винна дегустація*;

13:30 - обід в ресторані «Chizay. Мала гора»;

15:00 - екскурсія-прогулянка по центру Берегово, ознайомлення з угорською культурою;

18:00 - вільний час;

20:00 - зустріч біля автобусу та повернення до м. Мукачево в готель Hotel and Restaurant Velure.

4 день:

09:00 - сніданок у ресторані Velure;

10:00 - підготовка до виселення із готелю Hotel and Restaurant Velure;

12:00 - виселення із готеля Hotel and Restaurant Velure;

12:15 - трансфер з м. Мукачево до м. Косино;

13:00 - прибуття в м. Косино у «Термальні води Косино»;

15:00 - обід у ресторан «Гостьовий дім Чарда» на території комплексу «Термальні води Косино»;

16:00 - відпочинок у термальних водах Косино;

18:30 - вечеря у ресторані «Гостьовий дім Чарда» на території комплексу «Термальні води Косино»;

19:45 - виїзд з м. Косино до м. Кривий Ріг (зупинки по дорозі узгоджуються з групою).

5 день:

10:00 - прибуття до м. Кривий ріг, 95 квартал.

2.3.2. Транспортне забезпечення.

Транспортне забезпечення туру «Відпустка та келих вина» ґрунтується на використанні комфортабельного автобуса Volkswagen Crafter компанії «Автоекспрес», який вміщує до 20 пасажирів плюс водій. Для нашої групи з 19 осіб та одного супроводжуючого гіда + водій. Це найкращий варіант, оскільки тур включає поїздки тривалістю від 50 хвилин до 13 годин [1].

«Автоекспрес» прагне зробити подорожі своїх пасажирів максимально приємними. Їхні автобуси оснащені м'якими сидіннями, що відкидаються, кавоварками, кондиціонерами, мікрофонами, DVD або відео та іншими зручностями, які забезпечують приємні враження від подорожі. Водії

компанії мають високу кваліфікацію та досвід, і для них пріоритетом є безпека та комфорт пасажирів. «Автоекспрес» пропонує гнучкі плани оплати та конкурентоспроможні ціни на свої послуги. Загалом «Автоекспрес» — надійна та професійна транспортна компанія, яка забезпечує безпечні та комфортні подорожі для своїх пасажирів.

Технічні характеристики автомобіля: вантажопідйомність - 2 т., об'єм кузова 3.2/1.7/1.9, колісна формула 4x2. У загальну вартість транспортних послуг туру входять самі транспортні послуги, забезпечення послуг проживання та харчування водія та час очікування в м. Мукачеве; на ціни 2023 р. загальна вартість транспортних послуг становить - 34 448 грн, згідно домовленості з перевізником.

2.3.3. Організація розміщення.

Оскільки тур сплановано по типу кільцево-радіального, то заплановано основну зупинку із розміщенням у місті Мукачеве у готелі Hotel and Restaurant Velure. Передбачено бронювання стандартного одномісного номеру для 19 осіб та 1 супроводжуючого (на 3 ночі) Детальніше схарактеризуємо готель:

Hotel and Restaurant Velure, адреса: Universitetska street 7A, Мукачеве, 89600, Україна. Сайт: [Hotel and Restaurant Velure](#). Заїзд: 14:00 – 20:00. Від'їзд: 07:30 – 12:00. У готелі є цілодобова стійка реєстрації, безкоштовний бездротовий доступ до Інтернету (Wi-Fi) і безоплатна приватна автостоянка на території. До послуг гостей представлені номери кожен із яких оснащено кондиціонером, телевізором із плоским екраном і супутниковими каналами, міні-баром, сейфом та окремою ванною кімнатою з феном і безкоштовними туалетно-косметичними засобами [41].

Також у готелі є ресторан, де подають страви української та європейської кухні. Гості можуть випити напої в барі або відпочити в саду готелю. За додаткову плату в готелі надаються послуги пральні та прасування одягу, а також трансфер до аеропорту або залізничного вокзалу.

Готель розташований у центрі міста Мукачево, неподалік від історичних пам'яток та туристичних об'єктів, таких як замок Паланок та Свято-Миколаївський монастир. Найближчий міжнародний аеропорт "Ужгород" розміщений за 40 км від готелю.

Поряд з готелем: Майдан Героїв - 550 м, Raoul Wallenberg park - 550 м, Сквер міської Ратуші - 700 м, Ресторани та кафе: Ресторан Millenium - 350 м, Ресторан Pizzeria - 400 м, Кафе/бар Molochnaya - 550 м.

2.3.4. Характеристика туристичних об'єктів.

Винні туристичні об'єкти туру

Мукачево

Ресторан-винарня «Винний сад». Програмою туру передбачено розпочати знайомство з культурою споживання вина саме з даного закладу, де заплановано першу спільну вечерю-дегустацію закарпатських вин для групи туристів. Цей заклад пропонує чудове поєднання виноробної майстерності та кулінарної досконалості, забезпечуючи незабутні враження для всіх відвідувачів. Завдяки своєму стратегічному розташуванню на провулку Свердлова, гостям пропонується насолодитися красою навколишнього середовища, насолоджуючись вишуканими винами та вишуканою кухнею [23].

Як виноробня, «Винний сад» пишається тим, що виробляє різноманітний вибір вин, які демонструють унікальні сорти винограду, що вирощуються в Закарпатській області. Виноробничий процес ґрунтується на традиціях, які уміло поєднують сучасні технології з перевіреними часом практиками виготовлення вин виняткової якості та характеру. Незалежно від того, чи є ви знавцем чи допитливим ентузіастом, пропозиції Винного саду обіцяють захопити ваш смак і залишити незабутнє враження.

Ресторан «Винний сад» доповнює враження від вина, пропонуючи чудове меню, натхненне гастрономічними традиціями регіону. Талановиті кухарі вміло поєднують місцеві смаки та сезонні інгредієнти для створення

страв, які гармонують із винами, виробленими на місці. Незалежно від того, чи бажаєте ви ситної їжі чи віддаєте перевагу легким стравам, кулінарні пропозиції ресторану задовольняють різноманітні смаки та вподобання.

Увійшовши до закладу, гостей зустріне приваблива атмосфера, яка органічно поєднує сільський шарм із сучасною елегантністю. Впорядковані сади, прикрашені пишними виноградниками, створюють захоплюючий фон для відпочинку на відкритому повітрі, запрошуючи гостей насолодитися природною красою навколишнього середовища. У приміщенні затишний і стильний інтер'єр створює гостинну атмосферу, ідеальну для інтимних зустрічей або великих святкувань.

Окрім вин та кулінарних шедеврів, «Винний сад» також має на меті забезпечити відвідувачам захоплюючий досвід. Екскурсії по виноградниках, дегустації з гідом і винні освітні сесії пропонують гостям можливість глибше заглибитися в процес виноробства та виноградарську спадщину регіону. Завдяки цим захоплюючим заходам відвідувачі можуть отримати більше оцінки за артистизм і майстерність, які вкладаються в кожную пляшку.

Ужгород

Дегустаційний винний зал «Шардоне» – популярне місце для любителів вина в Ужгороді. Він пропонує відвідувачам можливість продегустувати та придбати широкий асортимент вин із Закарпаття, включно з місцевими сортами Шардоне, Каберне та Мерло. Дегустаційний зал відомий своєю затишною та гостинною атмосферою, що робить його чудовим місцем для відпочинку та насолоди з келихом вина з друзями чи родиною.

Ціна квитка на дегустацію вина в Шардоне варіюється в залежності від кількості та сортів вин, які ви бажаєте продегустувати. Загалом вартість 5-6 зразків вина становить близько 150-200 грн з людини.

Вибір вин у Шардоне вражає: понад 80 видів вина доступні для дегустації та придбання. Окрім місцевих вин, тут також пропонують імпорتنі вина з Європи та Нового Світу. Відвідувачі можуть спробувати різні види білих, червоних і рожевих вин, а також ігристі та десертні вина [9].

Однією з особливостей дегустаційного залу Шардоне є кваліфікований персонал, який завжди радий надати рекомендації та поділитися своїм досвідом щодо вин. Дегустаційний зал також пропонує винні класи та освітні тури для тих, хто хоче дізнатися більше про процес виноробства та історію виноробства в регіоні.

Берегово

Шато Чизай та Музей винороба «Чиза» – популярне туристичне місце, розташоване в місті Берегово Закарпатської області України. Комплекс складається з виноробні, музею, готелю та ресторану, які розташовані в красивій будівлі в стилі замку, оточеній виноградниками.

Шато Чизай є чудовою виноробнею та культурним центром, що демонструє багаті традиції виноробства регіону. Садиба розташована серед пишних виноградників, створюючи безтурботну та ідилічну обстановку, яка викликає відчуття спокою та краси. Архітектура Chateau Chizai відображає гармонійне поєднання традиційних і сучасних елементів, створюючи атмосферу, яка одночасно є елегантною та привабливою.

Виноробня Chateau Chizay виробляє різноманітні вина, у тому числі червоні, білі та рожеві, виготовлені з місцевих сортів винограду, таких як Furmint, Hárslevelű та Zweigelt. Відвідувачі можуть оглянути виноробню та виноградники, дізнатися про процес виготовлення вина та скуштувати смачні вина. Для тих, хто шукає кулінарної насолоди, у ресторані готелю Chateau Chizai подають чудові страви, натхненні місцевими смаками та доповнені винятковими винами маєтку. Поєднання вишуканої кухні в поєднанні з мальовничими краєвидами виноградників створюють справді незабутні враження від обіду [16].

Поруч із Шато Чизай знаходиться Музей винороба Чиза, захоплюючий простір, який занурюється в історію та спадщину виноробства Закарпатської області. Музей демонструє чудову колекцію артефактів, у тому числі старовинні виноробні інструменти, історичні документи та експонати, які описують еволюцію практики виноробства в регіоні. Завдяки інтерактивним

експозиціям та інформативним експозиціям відвідувачі можуть ознайомитись із захоплюючою подорожжю виноробства та глибше усвідомити культурне значення вина на Закарпатті.

У музеї представлені експонати з історії виноробства, традиційні виноробні інструменти та обладнання, колекція марочних вин.

Косино

Ресторан «Чарда» — це притулок для поціновувачів їжі, де представлено меню, яке відтворює багатство смаків, традицій закарпатської кухні, вишуканих вин. Тепла та затишна атмосфера ресторану створює гостинну атмосферу, що робить його ідеальним місцем для незабутнього обіду.

Увійшовши до ресторану «Чарда», вас зустріне привітний та уважний персонал, який відданий справі надання виняткового обслуговування. Дизайн інтер'єру відображає поєднання сільського шарму та сучасної елегантності, створюючи комфортний та стильний простір, де можна розслабитися та насолодитися їжею.

Меню ресторану «Чарда» демонструє найкраще з закарпатської гастрономії. Від традиційних страв до сучасних інтерпретацій, кожна тарілка ретельно готується з використанням місцевих інгредієнтів і сезонних продуктів. Насолодіться смаком ситних супів, соковитого м'яса, смаженого на грилі, ароматних рагу та різноманітних вегетаріанських страв. Кулінарна команда ресторану «Чарда» пишається своєю відданістю кулінарній досконалості, гарантуючи, що кожна страва є шедевром смаку та презентації.

Щоб доповнити вашу трапезу, ресторан пропонує широкий вибір вин, як місцевих, так і міжнародних, ретельно відібраних, щоб покращити ваші враження від вечері. Незалежно від того, віддасте перевагу хрусткому білому вину чи насиченому червоному, досвідчений персонал допоможе вам вибрати ідеальне поєднання до страви [8].

Ресторан Чарда виходить за межі виняткової кухні. У ресторані є мальовнича зона відпочинку на відкритому повітрі, де ви можете повечеряти

на свіжому повітрі та насолоджуватися прекрасними околицями. Будь то неквапливий обід чи романтична вечеря під зірками, обстановка просто неба додасть вашому візиту додаткового шарму.

Завдяки прагненню до кулінарної досконалості, теплій гостинності та затишній атмосфері ресторан «Чарда» є кулінарною перлиною в самому серці Закарпатської області. Незалежно від того, місцевий ви житель чи приїжджий, обід у ресторані «Чарда» обіцяє стати чудовою подорожжю смаками та традиціями закарпатської кухні.

Культурно-історичні об'єкти туру

Мукачево

Замок Паланок — історична фортеця, розташована в місті Мукачево, Україна. Він був побудований в 14 столітті і служив резиденцією багатьох правителів протягом історії, в тому числі угорських королів і українських князів. Замок був свідком численних битв та облог, у тому числі знаменитої облоги Мукачево 1685 року, яка тривала півроку [26].

Однією з найцікавіших особливостей замку є його підземні ходи, які використовувалися для різних цілей, у тому числі для зберігання, захисту та шляхів евакуації. Відвідувачі можуть оглянути ці проходи в рамках екскурсії, яка також включає відвідування виставкових залів замку, де виставлені різноманітні історичні артефакти та зброя.

Замок також має унікальну особливість під назвою «шепітча стіна». Це спеціально розроблена стіна, яка може передавати звук з одного кінця в інший, навіть якщо відстань один від одного становить кілька метрів. Ціль цієї стіни полягала в тому, щоб дозволити правителям таємно спілкуватися один з одним, щоб їх не чули вороги.

Щодо вхідного внеску, то зараз він становить 100 грн для дорослих і 50 грн для студентів і дітей. Замок відкритий щодня, крім понеділка, екскурсії проводяться українською, російською, англійською та угорською мовами. Загалом, замок Паланок – це захоплююча історична пам'ятка, яка дозволяє

відвідувачам зазирнути в багату культурну та архітектурну спадщину України.

Історичний центр Мукачева є цікавим туристичним напрямком в Україні, що пропонує відвідувачам зазирнути в багату історію та культуру краю. Мукачево — місто на заході України, розташоване в Закарпатській області. Місто має довгу та багату історію, а його історичний центр є свідченням багатьох культур, які впливали на регіон протягом століть.

Однією з головних визначних пам'яток історичного центру Мукачева є Мукачівський замок, також відомий як замок Паланок, який був побудований у 14 столітті. Окрім замку, в історичному центрі Мукачева розташовано багато інших цікавих пам'яток, серед яких греко-католицький собор, ратуша та краєзнавчий музей.

Греко-католицький собор, також відомий як собор Святого Хреста, є прекрасним прикладом архітектури бароко і є однією з найважливіших культових споруд регіону. Ратуша – ще одна важлива історична споруда в центрі Мукачева, яка вважається одним із найкрасивіших зразків архітектури епохи Відродження в Україні.

Краєзнавчий музей – обов'язкова для відвідування пам'ятка історичного центру Мукачева. Музей пропонує захоплююче уявлення про історію та культуру регіону з експозиціями про все, від традиційних ремесел та одягу до місцевої флори та фауни.

Загалом історичний центр Мукачева є цікавим та унікальним туристичним напрямком в Україні, що пропонує відвідувачам можливість відчувати багату історію та культуру регіону.

Ужгород

Ужгородський замок, також відомий як Ужський замок, — середньовічна фортеця. Створення замку датується 13 століттям і протягом століть зазнав численних реконструкцій і розширень [38].

Спочатку замок був побудований як укріплення для захисту міста від вторгнення, і він відіграв важливу роль в обороні регіону в середні віки.

Протягом століть він використовувався як резиденція для дворян, в'язниця та військова казарма.

Сьогодні замок є популярним туристичним об'єктом, тут розташовано декілька музеїв, зокрема Закарпатський краєзнавчий музей та Музей військової техніки. Відвідувачі можуть оглянути численні кімнати та експонати замку, включаючи зброю, обладунки та інші артефакти з його довгої історії. Архітектура замку являє собою поєднання стилів, що відображають різні періоди його будівництва та реконструкції. Його найвидатнішою особливістю є висока вежа, з якої відкривається приголомшливий вид на околиці. Замок оточений ровом, а територія чудово впорядкована з садами та доріжками для відвідувачів.

Скансен «Старе село» - Музей займає площу 50 гектарів і складається з понад 150 оригінальних дерев'яних будівель, які були зібрані з різних регіонів України та відреставровані до первісного вигляду. Серед будівель — традиційні селянські хати, садиби, церкви, вітряки та інші споруди, характерні для тогочасного сільського ландшафту.

Відвідувачі музею можуть оглянути будівлі та відчути, яким було життя в українському селі в минулому. Вони можуть побачити, як люди жили, працювали та святкували важливі події, такі як весілля та релігійні свята. У музеї також представлена колекція традиційного одягу, інструментів та інших експонатів.

Окрім історичних експозицій, у музеї протягом року проводяться різноманітні культурні заходи та фестивалі, включаючи традиційні музичні та танцювальні виступи, демонстрації ремесел та кулінарні заходи з місцевою кухнею.

Вулиця Корзо — це жвава пішохідна вулиця, розташована в самому центрі міста Ужгород на заході України. Вулиця проходить через історичний центр міста і вздовж неї розташовані магазини, кафе, ресторани та інші підприємства. Вулиця є популярним місцем для місцевих жителів і гостей, особливо в літні місяці, коли погода тепла, а відкриті зони для відпочинку в

кафе та ресторанах заповнені людьми, які насолоджуються жвавою атмосферою. Крім численних магазинів і закусточних, на вулиці Корзо розташовано кілька визначних пам'яток та історичних будівель, зокрема ратуша, греко-католицький собор і Закарпатський музей народної архітектури та побуту.

Хрестовоздвиженський греко-католицький собор – це приголомшлива релігійна пам'ятка, розташована в місті Ужгород на заході України. Собор є прекрасним зразком візантійської архітектури і вважається однією з найважливіших культових споруд регіону. Собор був побудований в 17 столітті і зазнав кілька реконструкцій і розширень протягом століть. Він відомий своїм прекрасним інтер'єром, який містить складні фрески та барвисті мозаїки, які розповідають історію життя Ісуса та інших біблійних персонажів. Собор названий на честь Вознесіння Ісуса Христа, яке зображено у великій мозаїці на парадному фасаді будівлі. Не менш вражаючим є інтер'єр собору з ошатними люстрами, мармуровими колонами та вигадливим різьбленим іконостасом [38].

Собор є активним місцем поклоніння і відкритий для відвідувачів, які бажають відвідати релігійну службу або просто помилуватися прекрасною архітектурою та творами мистецтва. Відвідувачів просять одягатися належним чином і поважати релігійне значення будівлі.

Палац єпископів — чудовий палац у стилі бароко, розташований в місті Ужгород, Україна. Він був побудований у XVIII столітті і служив резиденцією єпископів Греко-Католицької Церкви. Палац розташований у самому центрі міста і оточений красивим парком з доглянутими садами та пішохідними доріжками. Зовнішній вигляд палацу має вишукані фасади зі складним різьбленням і скульптурами, тоді як інтер'єр настільки ж вражаючий, з великими залами, елегантними сходами та багато прикрашеними кімнатами.

У палаці також зберігається ряд важливих творів мистецтва, включаючи картини, скульптури та декоративні предмети. Відвідувачі

можуть оглянути різні кімнати та галереї, насолоджуючись красою та історією цієї чудової будівлі. Окрім свого архітектурного та мистецького значення, Палац єпископів в Ужгороді має багату культурно-історичну спадщину, він служив місцем багатьох важливих подій, включаючи королівські прийоми, дипломатичні зустрічі та культурні виступи.

Хасидська синагога. Хасидська синагога в Ужгороді, також відома як синагога Шомрей Шаббос, є історичним єврейським місцем поклоніння, розташованим у місті Ужгород на заході України. Синагога була побудована на початку 20 століття і вважається одним із найважливіших зразків синагогальної архітектури в регіоні. Синагога відома своєю приголомшливою архітектурою в стилі мавританського відродження зі складними геометричними візерунками та кольоровою плиткою, що прикрашає стіни та стелі. В інтер'єрі синагоги є просторий молитовний зал, який прикрашають красиві вітражі та вишукані люстри.

Липова алея в Ужгороді – красива зелена алея, розташована в самому центрі міста. Алея названа на честь лип, що висаджуються з обох боків проспекту, створюючи мальовничу та спокійну атмосферу, це популярне місце для місцевих жителів і туристів, де можна спокійно відпочити від міської суєти. Проспект є популярним місцем для неквапливих прогулянок, пікніків і зустрічей на відкритому повітрі, особливо в теплу пору року [13].

Чеський квартал (квартал сакур), - район названо на честь квітучих вишневих дерев, які щовесни розквітають красивими рожевими та білими кольорами. Чеський квартал відомий своєю унікальною архітектурою, яка відображає вплив чехословацьких архітекторів, які працювали в цьому регіоні протягом 20 століття. Будинки в цьому районі оформлені в стилі модерн і сецесіонізму з барвистими фасадами та складними декоративними деталями.

Берегово

Римо-католицький костел XII століття , знищений татарами в 1241 році, відбудований в 1370 р відновлений в 1846 р. Був значною релігійною та

культурною пам'яткою міста XII століття в Берегові, відомий також як костел Пресвятої Трійці. Проте його знищили татари під час навали на край у 1241 році. Незважаючи на руйнування, руїни церкви все ще стоять як свідчення багатой історії та культури краю. Руїни розташовані в центрі Берегово, оточені парком, є популярним місцем для туристів.

Залишки церкви включають фундаментні стіни, арки та колони, які зроблені з каменю та цегли. Архітектура церкви відображає романський стиль 12 століття, з простими і міцними формами та округлими арками. Відвідувачі цього місця можуть прогулятися навколо руїн, дослідити залишки архітектурних пам'яток і уявити велич і красу первісної церкви. Руїни є популярним місцем для фотографування та споглядання, пропонуючи унікальний погляд на минуле та відчуття неперевершеної сили історії.

Палац комітатського суду (1908-1909 рр., Арх. Ференц Яблонський), нині Закарпатський угорський педагогічний інститут, також відомий як Палац Ференца Яблонського, — це грандіозна і вражаюча будівля, розташована в Берегові, Закарпатської області України. Палац був побудований у 1908-1909 роках за проектом відомого угорського архітектора Ференца Яблонського. Спочатку задуманий як будівля суду, палац був побудований у вишуканому стилі модерн, зі складними декоративними елементами та грандіозним виглядом. Будівля має центральний купол з куполом, фланкований двома симетричними флігелями, оточений красивим ландшафтним парком.

Будівлю, яка протягом кількох десятиліть служила будівлею суду, перепрофілювали під Педагогічний інститут, який і сьогодні розміщується в палаці. Інтер'єр палацу був значно відремонтований і модернізований, щоб задовольнити потреби інституту, зберігаючи багато оригінальних архітектурних особливостей і декоративних елементів.

Графський палац (1629) Трансильванського магната Габора Бетлена реформатська церква (1552); був побудований в 1629 році впливовим і багатим угорським аристократом Міклошем Берчені. Палац був

спроєктований у стилі ренесансу, з квадратним плануванням і центральним двором. Будівля була побудована з цегли та каменю та має вишукані декоративні елементи, зокрема аркові вікна, різьблені карнизи та пілястри.

Сьогодні палац слугує адмінбудівлею Берегівської районної ради. Відвідувачі сайту можуть помилуватися зовнішнім виглядом будівлі та оглянути просторі зали та кімнати, які прикрашені елегантними меблями та творами мистецтва.

З іншого боку, реформатська церква Габора Бетлена була побудована в 1552 році і є однією з найстаріших церков у регіоні. Церква була заснована Габором Бетленом, трансільванським дворянином, який відіграв важливу роль в історії Угорщини та Трансільванії. Церква була побудована в готичному стилі та має простий, але елегантний дизайн, з навою та двома бічними нефами. Інтер'єр церкви прикрашений прекрасними фресками та має вишуканий вівтар, кафедру та орган. Церква все ще використовується сьогодні і є популярним місцем для відвідувачів, які цікавляться історією та культурою регіону.

Будівля готелю «Левиний двір» (XVII століття) — це історична будівля, розташована в місті Берегово Закарпатської області України. Будівля датується 17 століттям і є однією з найстаріших споруд міста. Готель «Левин Двір» спочатку будувався як садиба для впливової родини Левиних - відомих землевласників краю. Будівля була спроєктована в стилі ренесансу і має великий центральний двір, оточений низкою вишуканих будівель.

Протягом багатьох років будівля слугувала різним цілям, включаючи резиденцію для сім'ї Левиних, будівлю суду та в'язницю. У 19 ст. її було перетворено на готель, і з тих пір вона залишається популярним місцем для відвідувачів регіону. Сьогодні готель «Левиний двір» зберіг багато свого первісного шарму та характеру з елегантною архітектурою, красивою кам'яною кладкою та вишуканими декоративними елементами. Готель пропонує комфортабельні та сучасні номери, зберігаючи багато оригінальних архітектурних елементів та історичну атмосферу.

Казино-ресторан «Золотий павич» (початок ХХ століття) — історичне казино-ресторан, розташоване в місті Берегово Закарпатської області України. Будівля початку 20 ст. є однією з найстаріших у місті. Golden Peacock спочатку був побудований як розкішне казино та ресторан, що обслуговував заможних відвідувачів регіону. Будівля була спроектована у стилі модерн і має вишукані декоративні елементи, включаючи вітражі, витончену плитку та складні деталі з кованого заліза [11].

Протягом багатьох років «Золотий павич» слугував різним цілям, включаючи культурний центр, бібліотеку та кінотеатр. Під час Другої світової війни будівля сильно постраждала і прийшла в занепад. Проте в останні роки будівлю було відреставровано та реконструйовано, і вона знову стала популярним місцем для відвідувачів регіону. Сьогодні в готелі Golden Peacock є ресторан і центр проведення заходів, що пропонує гостям відчувати велич і елегантність минулого. У ресторані подають страви традиційної української та європейської кухні, а також меню, навіяне кулінарними традиціями регіону.

Старовинний міст через річку Верке — історична пам'ятка, розташована в місті Берегово Закарпатської області України. Міст датується 18 століттям і є однією з найстаріших споруд міста. Спочатку міст був побудований для переправи через річку Верке, яка протікає через центр Берегово і був спроектований у стилі бароко та має низку арок, які простягаються на всю ширину річки. Протягом багатьох років міст слугував важливим транспортним сполученням, з'єднуючи різні частини міста та сприяючи торгівлі. Незважаючи на свій вік, витримав випробування часом і залишається добре збереженим зразком архітектури бароко.

Термальні води Косино - популярна пам'ятка, розташована в селі Косино, що в Закарпатській області України. Місцевість відома своїми природними гарячими джерелами, які, як вважають, мають лікувальні властивості та є популярним місцем для туристів і місцевих жителів [34].

Термальні води Косино живляться з підземних джерел, багатих мінералами, такими як натрій, кальцій і магній, які, як вважається, мають цілющі властивості при різних захворюваннях. Температура води коливається від 38 до 43 градусів Цельсія, що робить її ідеальною для релаксації та омолодження. Відвідувачі термальних вод Косино можуть насолоджуватися різними видами активного відпочинку, включаючи купання в гарячих джерелах, плавання у відкритому басейні та відпочинок у сауні. Місцевість також оточена красивими природними пейзажами, включаючи ліси та пагорби, які створюють мирну та спокійну атмосферу для відвідувачів.

2.3.5. Організація харчування.

Програмою туру передбачено організоване харчування яке включено у вартість проживання: сніданки у ресторані *Velure*. Обіди та вечері де проводиться дегустація та винарні ресторани не входять у вартість туру.

Розглянемо обов'язкові для відвідування заклади харчування:

Restaurant Velure, ресторан розташований у готелі, де розміщуються туристи під час туру, у меню страви української та європейської кухні. Гості можуть випити напої в барі або відпочити в саду. Бронювання номерів у готелі включає у вартість сніданки із можливою доставкою їжі та напоїв у номер [41].

Меню сніданків:

- Гомбовці зі сметаною, Крок-мадам бекон, яєчня, мікс салату, сир 250 г, Вівсяна каша на молоці або воді 200 г, Англійський сніданок тости, яєчня, ковбаски, картопля 250 г.
- Сніданок №1 яйця, Сніданок №2 каша, Сніданок №3 млинці

Винний ресторан «Винний сад» є сучасним виноробним комплексом, який знаходиться в Мукачеві.

Заклад включає фешенебельний ресторан, кілька дегустаційних залів у столітніх винних льохах, терасу та дитячий ігровий майданчик, а також

власне паркування та літню терасу. Ресторан знаходиться у мальовничій місцевості серед карпатських гір та поблизу виноградників.

Що справді відрізняє винний ресторан «Винний Сад» — це його велика карта вин. З вражаючим вибором місцевих та іноземних вин ресторан обслуговує як знавців, так і тих, хто прагне дослідити нові смаки. Від насичених червоних до хрустких білих та ігристих сортів вина, яке доповнить кожную страву та задовольнить будь-які переваги. Кваліфікований персонал завжди готовий допомогти вам підібрати ідеальне винне поєднання, щоб покращити ваш обід [30].

Карта вин [23]:

- Алія Терра ОРДИНАРНЕ ₪550.00
- Каберне Совіньйон ВИТРИМАНЕ ₪700.00
- Каберне Совіньйон ОРДИНАРНЕ ₪550.00
- Мерло ВИТРИМАНЕ ₪700.00
- Мерло ОРДИНАРНЕ ₪550.00
- Мускат Оттонель ОРДИНАРНЕ ₪550.00
- Мускат Оттонель ОРДИНАРНЕ ₪550.00
- Розе Алія Терра ОРДИНАРНЕ ₪600.00
- Трамінер ОРДИНАРНЕ ₪550.00
- Цвайгельт ВИТРИМАНЕ ₪700.00
- Цвайгельт ОРДИНАРНЕ ₪550.00

Ці вина представляють різноманітність різних типів і стилів, включаючи червоні вина, такі як Каберне Совіньйон і Цвайгельт, білі вина, такі як Трамінер, і Мускат Оттонель у напівсухих і сухих варіантах. Крім того, є рожеве вино під назвою Alia Terra. Кожне вино має свої унікальні характеристики та смакові профілі. Винна карта пропонує варіанти для різних уподобань і цінових діапазонів.

Меню винного ресторану «Винні Сад» демонструє поєднання інтернаціональних смаків і місцевих кулінарних традицій. Від чудових закусок до апетитних основних страв і неймовірних десертів, кожна страва

ретельно готується з використанням свіжих високоякісних інгредієнтів. Незалежно від того, чи є ви прихильником морепродуктів, м'яса, вегетаріанських ласощів або смачної випічки, меню пропонує різноманітні варіанти, які задовольняють будь-який смак.

Серед фірмових страв відзначають:

- стейк норвезького лосося з сирним соусом, філе осетрини зі спаржею та яйцем пашот, філе форелі у вершково-шпинатному соусі, запечене філе дикої форелі з перлотто та пармезаном у соусі з кедрових горіхів, салат «Італійський» з тунцем, шашлик з баранини, шашлик з форелі, гарбузовий крем суп.

Поєднання вишуканої кухні, великого вибору вин і гостинної атмосфери робить його місцем, яке обов'язкове до відвідування для ентузіастів вина та кулінарії в Україні.

Дегустаційний зал «Шардоне» - це заклад, який спеціалізується на наданні винних вражень своїм клієнтам. Заклад спроектований таким чином, щоб забезпечити комфортну та елегантну атмосферу, яка дозволить клієнтам розслабитися та насолодитися враженнями від дегустації вин.

Як організація харчування, «Шардоне» також може запропонувати різноманітні страви, які добре поєднуються з різними видами вина. Це може включати, як-от тарілки з сиром і м'ясними виробами, або більш ситні страви, як-от макарони, морепродукти чи м'ясні страви [9]. Що стосується організації, заклад має команду сомельє, навчених супроводжувати клієнтів під час дегустації вин, вони пропонують інформацію про різні типи доступних вин, а також надають рекомендації на основі вподобань клієнта.

«Уж-Венеція», поєднуючи смаки двох різних регіонів – Ужгорода в Україні та Венеції в Італії, ресторан спеціалізується на традиційних стравах обох регіонів, а також на стравах ф'южн, які поєднують елементи обох кухонь. Для організації харчування у ресторані працює команда кваліфікованих кухарів, які навчені як українській, так і італійській техніці приготування. Вони працюють разом, щоб створювати нові та інноваційні

страви, які демонструватимуть найкраще з обох кухонь. У ресторані також пропонується старанно підібрана карта вин, яка включає вибір із італійських та українських виноградників [31].

Винний ресторан Chizay. Мала Гора – це заклад харчування, розташований у гірській місцевості, відомий своєю природною красою та чистим повітрям. Він спеціалізується на традиційних стравах, унікальних для регіону, а також стравах, які включають місцеві інгредієнти.

В організацію харчування Chizay задіяно команду досвідчених кухарів, навчених мистецтву традиційної гірської кухні. Вони використовують місцеві інгредієнти для створення страв, які відображають смаки та традиції місцевості. У меню – ситні супи, рагу та м'ясні страви, а також легкі варіанти – салати та овочеві страви. Атмосфера та декор ресторану покликані відображати природну красу карпатських гір: великі вікна, дозволяють поринути у приголомшливу панораму Карпат; елементи інтер'єру виготовлені із натурального дерева та каменю закріплюють ці враження. Атмосфера затишна та привітна, зосереджена на створенні комфортної та розслаблюючої трапези [29].

Ресторан «Гостинний двір Чарда» – це чарівний заклад харчування, що розташований за адресою вул. Перемоги, 101, що в м. Сторожниця Закарпатської області на території термального комплексу «Косино». Завдяки мальовничому околиці та теплій атмосфері він пропонує чудові страви як для місцевих жителів, так і для гостей.

Ресторан пишається своєю орієнтацією на традиційну закарпатську кухню, пропонуючи меню, яке демонструє багатство смаків та кулінарну спадщину регіону. Від ситних м'ясних страв до вишуканих вегетаріанських страв – тут знайдеться щось на смак будь-якому смаку. Окрім затишної атмосфери та вишуканої кухні, «Гостинний двір Чарда» також може похвалитися вишуканим вибором вин. Їхня винна карта містить різноманітні місцеві та іноземні вина, ретельно підібрані, щоб доповнити смаки запропонованих страв. Незалежно від того, чи ви любитель вина, чи просто

хочете поєднати свою страву з ідеальним келихом вина, досвідчений персонал допоможе вам знайти ідеальний вибір [8].

Інтер'єр «Гостинного двору Чарда» випромінює сільський шарм, створюючи затишну та гостинну атмосферу для гостей. Якщо ви насолоджуєтеся трапезою з друзями, святкуєте особливу подію чи просто шукаєте спокійного обіду, у цьому ресторані створено комфортні умови, щоб насолодитися смачною їжею та великою винною картою.

Підсумовуючи, у цьому розділі представлено різноманітні ресторани, які ми відвідаємо протягом усього нашого туру, вони пропонують виняткові страви. Від української та європейської кухні ресторану *Velure* до великої винної карти та ф'южн-меню у *Винному Саді*, ці заклади задовольняють різноманітні смаки. *Chardonnaу* забезпечує вишуканий досвід дегустації вин у поєднанні з чудовими стравами, тоді як *Chizaу* зосереджується на традиційній гірській кухні. Нарешті, *Гостинний двір Чарда* пропонує традиційні закарпатські страви в чарівній обстановці. Незалежно від того, чи досліджують місцеві смаки, чи насолоджуються інтернаціональними смаками, ці ресторани створять незабутні враження для любителів вина та їжі.

Варто підкреслити, що у вартість туру не входять: обіди, вечері, вхідний квиток до ресторану-винарні «Винний сад» та особисті витрати.

РОЗДІЛ 3

ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ВИННОГО ТУРУ ІЗ КРИВОГО РОГУ

3.1. Розробка бюджету винного туру із Кривого Рогу

Винний тур «Відпустка та келих вина» - це захоплююча можливість для любителів вина дослідити Закарпатську область України. У цьому розділі зосереджено увагу на розробці бюджету туру, враховуючи різні аспекти, такі як транспорт, проживання, харчування та плата за вхід до туристичних пам'яток. Аналізуючи складові вартості, ми можемо оцінити загальні витрати на одну людину для цього незабутнього винного туру.

Планування бюджету туристичного квесту базується на таких даних:

Транспорт для винного туру буде забезпечено автобусом Volkswagen Crafter від компанії «Автоекспрес». Цей місткий автобус може комфортно вмістити до 20 пасажирів, включаючи одного супроводжуючого гіда та водія. При відстані 2144 км в обидва кінці від Кривого Рогу до Закарпатської області, транспортні витрати є істотною частиною бюджету. У договорі з перевізником загальна вартість перевезення разом з водієм визначена в розмірі 36448 грн.

Проживання: під час екскурсії група буде проживати в готелі-ресторані «Velure», що на вулиці Університетській, 7А в Мукачеві. Цей готель пропонує стандартні одномісні номери, і для нашої групи з 19 осіб нам знадобиться 19 таких номерів на три ночі. Одномісний номер на 1 особу коштує - 750 грн/доба. Загалом витрати на 19 туристів (одномісний номер на 3 доби) становить - 42750 грн.

Харчування є невід'ємною частиною винного туру, що дозволяє учасникам насолодитися місцевою кухнею та насолодитися дегустацією вин. У готелі-ресторані «Велюр», де буде проживати група, працює ресторан української та європейської кухні. Учасники можуть насолодитися

харчуванням в ресторані, вартість якого буде включена в загальну вартість туру (обід та вечеря не входять у вартість туру).

Туристичні об'єкти: винний тур охоплює чотири міста Закарпатської області: Мукачево, Ужгород, Берегово та Косино. Під час туру учасники матимуть можливість відвідати загалом 15 туристичних об'єктів, базовими для туру будуть винні об'єкти, гармонійно доповнені багатою культурною спадщиною краю. У деяких із цих пам'яток може стягуватися вхідна плата або плата за екскурсії з гідом, і це необхідно враховувати в бюджеті. Витрати на вхідні квитки та екскурсії на 19 осіб становить - 41 135 грн, докладніше у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Відвідування туристичних об'єктів

Місто	Назва	Час відкриття - закриття	Вартість білету для 1 туриста/ грн.
Мукачево	Замок Паланок	09:00-18:00	100 грн
	Історичний центр Мукачева	цілодобово	Безкоштовно
Ужгород	Ресторан-винарня «Винний сад»	11:00–22:00	вартість білету не передбачено
	Дегустаційний винний зал «Шардоне»	10:00–19:00	100 грн
	скансен – музей під відкритим небом «Старе село»	цілодобово	120 грн
	Хресто- воздвиженський греко-католицький собор	07:30–18:30	безкоштовно
	Палац єпископів	10:00–18:00	40 грн
	Хасидська синагога	цілодобово	безкоштовно
	Липова алея	цілодобово	безкоштовно

Берегово	Чеський квартал (квартал сакур)	цілодобово	безкоштовно
	Шато Чизай та Музей винороба Чиза	10:00–20:00	455
	Римо-католицький костел	10:00–20:00	безкоштовно
	Палац комітатського суду	09:00–20:00	безкоштовно
	Графський палац	12:00–00:00	безкоштовно
	Будівля готелю «Левиний двір»	09:00–19:00	безкоштовно
	Казино-ресторан «Золотий павич»	09:00–19:00	безкоштовно
	Екскурсія в термальні басейни Берегово	09:00–19:00	550 грн
Косино	“Термальні води Косино”	07:00-23:00	600 грн
	Дегустація у ресторані “Чарда”	11:00-22:00	200 грн
Загальна вартість на одного туриста		2165 грн	

Страховання: туристичний поліс включає обов'язкові для мандрівників опції страхування відповідно до Закону України «Про туризм» та Постанови Кабінету Міністрів України для іноземних громадян.

Поліс діє по всій території України (крім окупованих територій). Страхова компанія «МІСТО», яку ми обрали, передбачає медичне страхування та страхування від нещасних випадків.

Щоб визначити вартість винного туру на одну особу, нам потрібно врахувати усі витрати. Вартість туру на одну особу буде розрахована шляхом ділення загальних витрат на кількість учасників.

Кошторис витрат та собівартість винного туру із Кривого Рогу

№	Найменування послуги	Вартість на 1 ос., грн	Вартість на 19 ос., грн
1.	Витрати на вхідні квитки та екскурсії	2165	41135
3.	Витрати на рекламу в соцмережах	200	2000
4.	Витрати на проживання: Hotel and Restaurant Velure м. Мукачево (3 ночі) - одномісний номер на 1 особу (750 грн./добу) Готель: [https://www.booking.com/hotel/ua/and-restaurant-velure.html]	2250	42750
5.	Витрати на транспортне забезпечення Автоперевізник Автоекспрес: 17 грн/км Протяжність маршруту – 1057 км, (з м.Кривий ріг до м. Мукачево зі зворотною дорогою) – 2 144 км 2144 км * 17 грн/км = 36448 грн (у цю вартість входять такі витрати як паливо, проживання, харчування водія, очікування автобусу). [Автоперевізник Автоекспрес https://autoexpres.kiev.ua/uk/orenda.html]	1918	36448
	Вартість туру для супроводжуючого Проживання 2250 грн Харчування 1800 грн *Переїзд вже закладено на рахунок 19-ти туристів *Екскурсії для супроводжуючого є безкоштовними Усього: 4050 грн	213	4050
	Заробітна плата найманого працівника (15 000/22*4) (Супроводжуючий працює по цивільно-правовому договору)	143	2727

	ЕСВ для супроводжуючого	34	343
	ЕСВ для підприємця згідно з чинним законодавством (1474/МІСЯЦЬ) ФОП 2 групи (22%)(26.04.2023)	34	343
	Страховка (Страхова компанія «МІСТО» передбачає медичне страхування та страхування від нещасних випадків)	184	3496
6.	Загальна вартість туру:	7015	133292
7.	Непередбачені витрати (2%) :	140	2665
9.	Собівартість туру:	7155	135957
10.	Нормальний прибуток 10% від собівартості	715	13595
11.	Дохід (собівартість + нормальний прибуток)	7871	149552
12.	Податки від суми доходу: (1340/МІСЯЦЬ) для ФОП 2 - фіксований згідно з чинним законодавством; Податки на 01.04.2023р. (2-а група ФОП)	31	313
	Вартість туру	7887	149865

У підсумку в таблиці подано детальний розподіл витрат і доходів, пов'язаних з винним туром. Він покриває різні витрати і дозволяє чітко зрозуміти фінансові аспекти організації та проведення туру, а також загальну прибутковість.

Повна вартість винного туру, на основі вище поданих розрахунків складає:

- Вартість на одну особу складає 7887 грн.
- Вартість на 19 осіб складає 149865 грн.

Таким чином у вартість туру включено: вхідні квитки та екскурсії, витрати на рекламу в соцмережах, проживання у готелі та сніданки,

транспортне забезпечення, супроводжуючий-гід, страховка та непередбаченні витрати.

Не входить у вартість туру: обіди, вечері, вхідний квиток до ресторану-винарні «Винний сад» та особисті витрати.

3.2. Економічна ефективність впровадження туристичного винного туру із Кривого Рогу

У цьому розділі оцінено економічну ефективність реалізації туристичного винного туру з Кривого Рогу, акцентуючи увагу на турі «Відпустка та келих вина». Аналізуючи пов'язані з цим витрати, потоки доходів і ширший економічний вплив, ми прагнемо визначити економічну життєздатність і потенційні переваги цього туру.

Аналіз витрат показує кілька основних витрат, пов'язаних з винним туром. Це витрати на вхідні квитки та екскурсії, рекламу в соцмережах, проживання (проживання в готелі-ресторані «Велюр» у Мукачеві), транспортні витрати. Додатково враховувалися витрати на супроводжуючого гіда, страхування, зарплати, податки та інше.

Оцінка рентабельності передбачає порівняння загальних витрат із прогнозованим доходом для оцінки економічної ефективності винного туру.

Розрахуємо та проаналізуємо значення прибутковості винного туру, які представимо в таблицях 3.3.

Розрахуємо маржинальний прибуток (МД) на одного туриста та прибуток за формулами:

МД = загальна ціна на одного туриста – змінні витрати у розрахунку на одного туриста

Прибуток = МД- постійні витрати.

З таблиці можна спостерігати, як змінюється прибутковість винного туру при зміні кількості туристів. Спочатку при нульовій кількості туристів прибуток від'ємний (-999). У міру того, як до туру приєднується більше

туристів, прибуток поступово зростає і зрештою стає позитивним з другого туриста.

Таблиця 3.3

Розрахунок прибутковості винного туру із Кривого Рогу

Кіл-сть туристів	Виручка	Постійні витрати	Змінні витрати	Загальні витрати	Маржинальний дохід	Прибуток
0	-	999	-	999	0	-999
1	7887	999	7119	8118	768	-231
2	15774	999	14238	15237	1536	+537
3	23661	999	21357	22356	2304	+1305
4	31548	999	28476	29475	3072	+2073
5	39435	999	35595	36594	3840	+2841
6	47322	999	42714	43713	4608	+3609
7	55209	999	49833	50832	5376	+4377
8	63096	999	56952	57951	6144	+5145
9	70983	999	64071	65070	6912	+5913
10	78870	999	71190	72189	7678	+6679
11	86757	999	78309	79308	8448	+7449
12	94644	999	85428	86427	9216	+8217
13	102531	999	92547	93546	9984	+8985
14	110418	999	99666	100665	10752	+9753
15	118305	999	106785	107784	11520	+10521
16	126192	999	113904	114903	12288	+11289
17	134079	999	121023	122022	13056	+12057
18	141966	999	128142	129141	13824	+12825
19	149865	999	135261	136260	14604	+13595

Аналіз даних у цій таблиці дозволяє оцінити фінансову життєздатність туру та дає зрозуміти зв'язок між витратами, доходом і прибутковістю. Це допомагає зрозуміти вплив туристичної участі на фінансовий успіх туру.

Далі проведемо маржинальний аналіз, результати якого представимо в таблиці 3.4.

Для аналізу нам необхідно розрахувати коефіцієнт маржинального прибутку (у розрахунку на 1 туриста) за формулою:

Коефіцієнт маржинального прибутку = маржинальний дохід / ціну.

$$768 / 7887 = 0,09 (9\%)$$

Таблиця 3.4.

Маржинальний аналіз винного туру із Кривого Рогу

Показники Винного туру	
Виручка (ціна)	7887
Змінні витрати	7119
Маржинальний дохід	768
Коефіцієнт маржинального прибутку	0,09
Маржинальна рентабельність	9%

Коефіцієнт маржинального прибутку (на 1 туриста) розраховується шляхом ділення маржинального доходу на ціну. У цьому випадку коефіцієнт маржинального прибутку становить 0,09 або 9%.

Маржинальний аналіз забезпечує глибше розуміння прибутковості туру шляхом вивчення маржинального доходу, змінних витрат і співвідношення маржинального прибутку. Цей аналіз допомагає визначити додатковий прибуток, отриманий кожним додатковим туристом, і оцінити економічну ефективність туру.

Загалом аналіз економічної ефективності винного туру із Кривого Рогу дає цінну інформацію про фінансову життєздатність туру, прибутковість та взаємозв'язок між витратами, доходами та кількістю туристів.

ВИСНОВКИ

Таким чином проведене автором дослідження дозволило досягти його мети і виконати завдання.

1. Винний тур - це вид туристичного заходу, який має на меті ознайомити туристів з процесом виробництва вина, культурою та традиціями виноробства в певному регіоні або країні. Винний тур може включати відвідування винних погребів, дегустацію вин, екскурсії на виноградниках та фермах, уроки кулінарії, де можна навчитися готувати страви, які ідеально підходять до певних видів вин.

Винний тур дозволяє туристам насолоджуватися не лише смаком вина, але й відчутти атмосферу романтики, краси та культури регіону. Він також може бути ідеальним варіантом для подорожей у парі або для тих, хто любить гастрономічні подорожі.

2. Винний туризм має свої особливості та специфіку, що відрізняє його від інших видів туризму. До специфічних рис винного туризму можна віднести:

✓ Культурний та історичний аспект: винний туризм зосереджений на пізнанні культурної спадщини та традиційної історії виробництва вина в певній місцевості. Туристи мають можливість поринути у традиції та культурні особливості певного регіону, відвідавши винні заводи, виноградники, музеї та інші туристичні об'єкти.

✓ Гастрономічний аспект, який реалізується через можливість дегустації вин під час якої турист має можливість поєднати свої смакові враження від вина із їх словесною характеристикою – описом букету смаку, завдяки роботі екскурсовода-сомельє. Дегустація ознайомлює з різними сортами вин, їх смаковими характеристиками та історією винайдення.

✓ Географічний аспект пов'язаний зі специфікою самої виноробної галузі: вирощування винограду потребує специфічного поєднання умов

географічного положення та клімато-грунтових умов, також, виробництво вина прив'язано територіально до місця вирощування винограду.

✓ Екологічний аспект. Як правило винні тури відбуваються в екологічно чистих природних або сільськогосподарських малозмінених діяльності людини місцевостях, де туристи можуть насолоджуватися природою, панорамними видами, екологічно чистими продуктами харчування.

✓ Експертні знання: Винний туризм може включати експертні консультації від професійних сомельє та виноробів, які допоможуть туристам зрозуміти різницю між різними видами вин та їх смаковими характеристиками.

3. Основні ресурси винного туризму це **виноробні підприємства**

Їх можна поділити на декілька складових: виноградники; процес виробництво вина; дегустація вина; музеї вина. **Додаткові ресурси:** винні магазини; ресторани; події – фестивалі, майстер-класи, тощо. **Туристичні об'єкти та традиції** – культурно-історичні пам'ятки, пам'ятки природи, етнічні традиції та інші атрактивні об'єкти. **Інфраструктурні ресурси** – транспортна мережа, заклади розміщення, заклади харчування. Окремий **комплексний ресурс** для винного туризму являють собою розроблені туристичні маршрути по типу «Дорога вина та смаку».

Європа має давню традицію проведення численних винних фестивалів і свят. Деякі з найвідоміших включають фестиваль вина у Бордо, відомий як "Bordeaux fete le vin", фестиваль вина у Мозелі під назвою "Moselweinfeste", фестиваль вина Stuttgart Wine Village у Штутгарті, фестиваль вина у Токаї під назвою "Tokaji Borok Fesztivalja", Фестиваль урожаю Ріоха в Ріосі, Фестиваль вина Мадейри, свято Божоле Нуво під назвою «Beaujolais Nouveau», День відкритих винних погребів, відомий як «Cantine Aperte» в Італії, Фестиваль збору винограду в Нойштадті (Пфальц, Німеччина), а також Празький тиждень вина, серед інших. Кожен виноробний регіон або провінція організовує власні заходи, що призводить до значної кількості фестивалів у

кожній країні. Наприклад, тільки в Закарпатській області в Україні проходить близько десяти фестивалів вина «Червоне вино», «Біле вино», «Французьке божоле».

4. На сьогодні, ми можемо проаналізувати винні тури, які функціонували в Україні до початку воєнного стану. На туристичному ринку були кілька винних турів на різний бюджет та інтереси. Багато з цих турів зосереджені на виноробних регіонах Закарпаття та Одещини, де розташовані деякі з найвідоміших виноробних заводів країни. Найпопулярніші із них: гастро-туристичний маршрут «Дорога вина та смаку Української Бессарабії»; винний шлях Закарпаття: від сироварів Рахівщини до Chateau Chizay; відпочинок в Затоці + Шабо, Одеса, Аккерман, Вилкове; винний тур Закарпаттям «Сонце у келиху»; сиро-винний тур Закарпаттям – замки, сир, вино та Синевир та інші. Представленні винні тури пропонують відвідувачам можливість скуштувати місцеві вина та дослідити різні міста, села та туристичні об'єкти.

5. Автором розроблено винний тур із Кривого Рогу «Відпустка та келих вина», розрахований на 19 осіб та 1 супроводжуючого гіда. Оскільки тур побудовано по типу кільцево-радіального, то заплановано основну зупинку із розміщенням у місті Мукачеве, де групу туристів буде чекати один з найкращих готелів міста «Hotel and Restaurant Velure», який знаходиться за адресою вул. Університетська 7А, для нашої групи туристів сніданки у цьому готелі - безкоштовні. Ми будемо перебувати у цьому готелі 3 ночі у одномісному номері, який коштує на 1 особу - 750 грн./доба. За 3 ночі на 19 осіб вартість розміщення в готелі буде коштувати - 42 750 грн.

Винний тур «Відпустка та келих вина» охоплює 4 днів та 4 ночей, з яких 3 ночі туристи перебуватимуть в готелі.

Основна цільова аудиторія винного туру: в цілому тур спрямований на різну вікову категорію від 20 до 60 років, для людей різних уподобань та різного рівня знань про вино.

Особливі вимоги: в цьому турі необхідні купальні костюми, оскільки в програмі туру є відвідування термальних джерел.

Розроблений тур включає відвідування чотирьох міст у Закарпатті: Мукачево, Ужгород, Берегово, Косино. Під час туру учасники матимуть можливість відвідати загалом 15 туристичних об'єктів, включаючи виноробні та дегустаційні зали, винарні, замки, церкви, музеї та термальні басейни. Витрати на вхідні квитки та екскурсії на 19 осіб становить - 41 135 грн.

Перевезення винного туру «Відпустка та келих вина» відбуватиметься автобусом Volkswagen Crafter, місткістю 20 осіб плюс водій. Загальний кілометраж по програмі туру становить - 2144 км, вартість дороги 1 км - 17 грн. Вартість послуг за вказаним маршрутом туру встановлено у розмірі 34 448 грн.

Повна вартість винного туру з Кривого Рогу складає: на одну особу складає 7887 грн; на 19 осіб складає 149865 грн. У вартість туру включено: вхідні квитки та екскурсії, витрати на рекламу в соцмережах, проживання у готелі та сніданки, транспортне забезпечення, супроводжуючий-гід, страховка та непередбаченні витрати.

Не входить у вартість туру: обіди, вечері, вхідний квиток до ресторану-винарні «Винний сад» та особисті витрати.

У міру того, як до туру приєднується більше туристів, прибуток поступово зростає і зрештою стає позитивним з другого туриста. Чим більша кількість туристів, тим вище маржинальний дохід і отриманий прибуток.

Загальний дохід (вартість) туру склав 7887 грн. Змінні витрати, які змінюються залежно від кількості учасників, склали 7119. Маржинальний, що представляє дохід від кожного додаткового учасника, склав 768. Маржинальна рентабельність, що вказує на відсоток прибутку, отриманий від кожної додаткової одиниці доходу, становив 9% . Ці висновки свідчать про те, що тур є прибутковим і має потенціал збільшити прибутки за рахунок збільшення кількості учасників.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Автоекспрес. Автоперевізник. URL: <https://autoexpres.kiev.ua/uk/orenda.html> (Дата звернення 01.04.2023).
2. Багли 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.
3. 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 11.04.2023).
4. Божук Т. І., Прокопчук Л. А. Сучасний стан та перспективи розвитку винного туризму (на прикладі Закарпатської області). *В індустрії туризму: сучасний стан та перспективи розвитку*: матер.VI Міжнар. конф., 28–29 квітня 2011 р. Луганськ, 2011, Том 2(6), С. 171–177.
5. Бойко В. М. та ін. Географія: підручник для 9 кл. загальноосвіт. навч.закл. Тернопіль: Підручники і посібники, 2017. 272 с.
6. Винний Гід України. URL: <https://www.uabestwine.com/vynorobni-rehionu-ukrainu> (Дата звернення 01.05.2023).
7. Всесвітня туристична організація. URL: <https://www.wto.org> (Дата звернення 01.05.2023).
8. Гостинний двір Чарда. URL: <https://charda.com.ua/> (Дата звернення 22.04.2023).
9. Дегустаційний винний зал Шардоне. URL: https://ua.igotoworld.com/ua/poi_object/69787_degustacionnyu-vinnyu-zal-shardone.htm. (Дата звернення 22.04.2023).
10. Винний туризм : підручник для студентів вищих навчальних закладів / С. В. Іванов, В. О. Домарецький, Д. І. Басюк, та ін. Кам'янець-Подільський : ФОП Сисин О. В., 2012. 472 с.

11. Казино Берег. URL: https://rest.guru.ua/ua/beregovo/places/400-_kazino_bereg_zolotoj_pavlin_/ (Дата звернення 24.04.2023).
12. Колочавський скансен. URL: <https://www.karpaty.info/ua/uk/zk/kh/kolochava/museums/skansen/> (Дата звернення 22.04.2023).
13. Липова алея. URL: <https://prokarpaty-tour.info/uk/lipovaja-alleja-uzhhorod/> (Дата звернення 24.04.2023).
14. Матвеев В. В. Винний туризм як рекламний фактор та інструмент стимулювання розвитку конкурентного потенціалу виноробних підприємств України // *Науковий вісник Херсонського державного університету. Економічні науки*. Херсон, 2015. №10. Ч.4. С.29-31.
15. Михайлюк О. Л. Перспективи розвитку винних туристичних кластерів на Півдні України // *Науковий вісник ОНУ*. 2013. №1(181). С.29-41
16. Музей винороба Чиза. URL: <https://chizay.com/chizay-museum/> (Дата звернення 22.04.2023).
17. Винний туризм – можливість для розвитку виноробної промисловості. URL: http://fse.tibiscus.ro/anale/Lucrari2012_2/AnaleFSE_2012_2_024.pdf (Дата звернення 01.04.2023).
18. Офіційний сайт Zruchno.Travel. URL: <https://zruchno.travel/Tours/Entry>. (Дата звернення 25.04.2023).
19. Офіційний сайт kraina-ua. URL: <https://kraina-ua.com/ua/tour/tur-u-vilkove> (Дата звернення 01.05.2023).
20. Офіційний сайт Навігатор Україна. URL: <https://www.navigator-ukraine.com.ua/grupповуе-tury/tury-po-zapadnoj-ukraine/tour/194-solntse-v-bokale-vinnyj-tur-po-zakarpatyu.html> (Дата звернення 22.04.2023).
21. Офіційний сайт НавколоUA. Винний шлях Закарпаття: від сироварів Рахівщини до Chateau Chizay. URL: <https://www.navkoloua.com/tours-ukraine/holidays-tours/tour-vynnyu-shlyakh-zakarpatya.html> (Дата звернення 29.03.2023).

22. Офіційний сайт інформаційного агентства Уніан. URL: <https://www.unian.ua/tourism/impression/10406256-p-yat-dniv-vina-ta-kolyadi-u-mukachevi-yak-prohodit-naybilshiy-na-zahidniy-ukrajini-festival-vinorobstva.html>

(Дата звернення 22.04.2023).

23. Офіційний сайт Terroir. URL: <http://terroir.in.ua/vinogradnyky-i-vyrobnytvo/> (Дата звернення 22.04.2023).

24. Офіційний сайт ТурБаза. URL: <https://tourbaza.com/tour/sirovinnij-tur-zakarpatyiam/> (Дата звернення 22.04.2023).

25. Патійчук В., Кирик А. Особливості сучасного розвитку винного туризму в Молдові. *Науковий вісник Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки*. 2019. № 1 (385). С. 97-105.

26. Патійчук В. О., Оболончик А. В. Сучасні тенденції розвитку винного туризму в Європі. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/patijchuk2.htm (Дата звернення 24.04.2023).

27. «Паланок». URL: <https://www.karpaty.info/ua/uk/zk/mk/mukachevo/sights/zamok/> (Дата звернення 22.04.2023).

28. Піплз, С. (nd). Niche Trend in the Tourism Market: Wine Tourism in Italy. URL: https://atrium.lib.uoguelph.ca/xmlui/bitstream/handle/10214/3568/Peeples_Sarah_WineTourismItaly.pdf?sequence=7 (Дата звернення 23.04.2023).

29. Ресторан Chizay. Мала гора. URL: <https://chizay.com/restaurant/> (Дата звернення 24.04.2023).

30. Ресторан Винний сад. URL: <https://tomato.ua/mukachevo/restaurants/vynnyi-sad> (Дата звернення 24.04.2023).

31. Ресторан Уж-Венеція. URL: <https://uz-venezia.com/> (Дата звернення 24.04.2023).

32. СПА-тур в Закарпаття. URL: <https://prokarpaty-tour.info/uk/spa-tur-kupel-v-chanah-i-termalnyh-vodah/> (Дата звернення 24.04.2023).

33. Страхова компанія Місто. URL: <https://ic-misto.com.ua/ru/individualnoe-strakhovanie/turisticheskoe-strakhovanie/turisticheskaya-strakhovka-po-ukraine> (Дата звернення 26.04.2023).
34. Термальні води Косино. URL: <https://kosino.ua/> (Дата звернення 24.04.2023).
35. Термальні басейни Берегово. URL: <https://prokarpaty-tour.info/uk/spa-ekskursiya-berehovo/> (Дата звернення 24.04.2023).
36. Туристична компанія «ТамТур». URL: <https://tamtour.com.ua/palats-komitatsko-ho-sudu> (Дата звернення 24.04.2023).
37. Ужгородський Замок. URL: <https://karpatium.com.ua/pamyatku-arkhitektury/uzhhorodskiyi-zamok> (Дата звернення 22.04.2023).
38. Ужгородський Хрестовоздвиженський кафедральний собор. URL: <https://mgce.uz.ua/parafiya-hrestovozdvizhenskogo-greko-katolyckogo-kafedralnogo-soboru/> (Дата звернення 24.04.2023).
39. Activetravel. URL: <https://test.activetravel.com.ua/tours/degustatsijnij-tur-iz-odesi-sir-i-vino/> (Дата звернення 01.05.2023).
40. Hall M. Wine Tourism Around the World. Camboune Brock, Macionis Nik. Winepress Ltd., 2011. 312 p.
41. Hotel and Restaurant Velure. URL: <https://www.booking.com/hotel/ua/and-restaurant-velure.ru.html>. (Дата звернення 22.04.2023).
42. Lowcost. URL: <https://lowcost.ua/bessarabian-wine-and-taste-route/> (Дата звернення 01.05.2023).
43. Wine Business Online. URL: <http://www.winebusiness.com>. (Дата звернення 12.05.2023).
44. Zruchno. Travel. URL: <https://zruchno.travel/Tours/Entry?lang=ua&extId=c487196a-d2a3-56ae-a558-5cfe35ce1310>. (Дата звернення 01.05.2023).

ДОДАТКИ

Додаток А



Рис. А. 1. Маршрут Дорога вин та смаку Закарпаття [29].

Таблиця А.2

Особливості географії виноробень світу (укладено автором)

Регіон	Назва виноробні	Місцезнаходження	Дата заснування	Опис
Європа	Шато Марго	Бордо, Франція	1810 рік	Одне з найвідоміших виноробних підприємств Бордо, відоме виробництвом елегантних і складних вин із сортів винограду Каберне Совіньон, Мерло, Піті Вердо та Каберне Фран. Маєток розташований на лівому березі річки Жиронда і виробляє вино вже понад 200 років.
	Виноробня Антінорі	Тоскана, Італія	1385	Історична виноробня, яка належить родині Антінорі понад 600 років. Вони виробляють ряд вин, у тому числі К'янти Класіко, Брунелло ді Монтальчіно та Супер Тоскан, і відомі своєю відданістю якості та інноваціям. Виноробня має виноградники в Тоскані та Умбрії, а також виробляє вина в інших регіонах Італії.
	Бодегас Муга	Ріоха, Іспанія	1932 рік	Сімейна виноробня, яка виробляє вино в регіоні Ріоха вже понад 80 років. Вони спеціалізуються на традиційних винах у стилі Ріоха, виготовлених із винограду Темпранільо, Гренаш, Грасіано та Віура. Виноробня відома своїм використанням дубових бочок і прихильністю екологічних методів виноробства.
Північна Америка	Виноробня Роберта Мондаві	Долина Напа, Каліфорнія	1966 рік	Один із піонерів сучасної каліфорнійської виноробної промисловості, виноробня Robert Mondavi розташована в самому центрі долини Напа. Вони виробляють цілий ряд вин, у тому числі Каберне Совіньон, Фюме Блан і Піно Нуар, і відомі своєю

				прихильністю до якості та екологічності. Виноробня також пропонує екскурсії та дегустації, а також різноманітні кулінарні враження.
	Виноробня Argyle	Віллагет Веллі, Орегон	1987 рік	Виноробний бутик Argyle, розташований у долині Вілламетт, відомий виробництвом високоякісних вин Піно Нуар, Шардоне та Рислінг. Вони практикують технології сталого землеробства та виноробства та мають репутацію одного з найкращих виробників ігристого вина на північному заході Тихого океану.
	Виноградники Stratus	Ніагара-он-зе-Лейк, Онтаріо, Канада	2000 рік	Виноробня, яка зосереджується на виробництві високоякісних вин із застосуванням стійких і біодинамічних методів землеробства. Вони спеціалізуються на купажах у стилі Бордо, виготовлених із сортів винограду Каберне Фран, Мерло та Каберне Совіньон, а також виробляють Шардоне та інші сорти. Виноробня розташована в регіоні Ніагара-он-зе-Лейк в Онтаріо, який відомий своїми винами з прохолодним кліматом.
Південна Америка	Бодега Катена Сапата	Мендоса, Аргентина	1902 рік	Одне з найвідоміших виноробних підприємств Аргентини, Bodega Catena Zapata, відоме своїми винятковими винами Мальбек. Вони також виробляють Каберне Совіньон і Шардоне, а також низку інших сортів. Виноробня розташована в передгір'ях Анд і застосовує технології сталого землеробства та виноробства.
	Вінья Касас дель Боске	Долина Касабланка, Чилі	1993 рік	Сімейна виноробня, яка виробляє високоякісні вина в долині Касабланка, яка відома своїми сортами з прохолодним кліматом. Вони спеціалізуються на Совіньон Блан, Шардоне та Піно Нуар,

				а також виробляють Сіра, Карменер
Африка	Маєток Канонкоп	Стелленбош, Південна Африка	1910 рік	Канонкоп Estate — відома виноробня, розташована в Стелленбосі, Південна Африка. Він був заснований у 1910 році і відомий своїми винятковими червоними винами, зокрема Пінотажем і Каберне Совіньон. Виноробня розташована на схилах гори Сімонсберг, а її вина характеризуються насиченим смаком і елегантною структурою.
	Виноробний маєток Уорік	Стелленбош, Південна Африка	1964 рік	Warwick Wine Estate, заснована в 1964 році, розташована в Стелленбосі, Південна Африка. Він відомий виробництвом широкого асортименту високоякісних вин, включаючи Каберне Совіньон, Шираз і Шардоне. Виноробня розташована в мальовничій долині Сімонсберг, а її вина відомі своєю складністю та вишуканістю.
	Виноградники Телема Маунтін	Стелленбош, Південна Африка	1983 рік	Thelema Mountain Vineyards — це сімейна виноробня, розташована в Стелленбосі, Південна Африка. Виноробня, заснована в 1983 році, розташована на схилах гори Сімонсберг, що забезпечує ідеальні умови для вирощування винограду. Thelema виробляє різноманітні вина, такі як Каберне Совіньон, Мерло та Шардоне, які демонструють унікальний терруар регіону.
Австралія	Пенфолди	Південна Австралія	1844 рік	Penfolds — культова австралійська виноробня, заснована в 1844 році в Південній Австралії. Він відомий виробництвом вин преміум-класу, включно з їхнім флагманом Grange, яке вважається одним із найпрестижніших і колекційних вин

				Австралії. Penfolds відомий своєю відданістю якості та майстерності, представляючи найкраще з австралійського виноробства.
	Хеншке	Eden Valley, SA	1868 рік	Henschke – це сімейна виноробня, яка виробляє вина з 1868 року в долині Іден, Південна Австралія. Вони відомі своїми винятковими ширазськими винами, такими як Hill of Grace і Mount Edelstone, які здобули міжнародне визнання. Вина Henschke відображають унікальний терруар регіону та демонструють виноробну спадщину родини.
	д'Аренберг	McLaren Vale, SA	1912 рік	d'Arenberg – це історична виноробня, розташована в Макларен-Вейл, Південна Австралія, заснована в 1912 році. Вони відомі своїм асортиментом унікальних вин, часто з химерними назвами, зокрема The Dead Arm Shiraz і The Hermit Crab Viognier Marsanne. d'Arenberg практикує стійке виноградарство та виробляє виразні вина, які відображають характер регіону.
Нова Зеландія	Виноградники Cloudy Bay	Мальборо, Нова Зеландія	1985 рік	Виноградники Cloudy Bay, засновані в 1985 році, розташовані в Мальборо, Нова Зеландія. Він відомий своїм преміальним сортом Совіньон Блан і відіграв важливу роль у становленні Мальборо як винного регіону світового класу. Виноробня зосереджена на стійких практиках і виробляє яскраві, ароматні вина з характерним регіональним характером.
	Фелтон Роуд	Центральний Отаго, Нова Зеландія	1991 рік	Фелтон-роуд — це відома виноробня, розташована в центральному Отаго, Нова Зеландія. Заснована в 1991 році, вона спеціалізується на виробництві виняткових вин Піно Нуар,

				Шардоне та Рислінг. Виноробня дотримується органічних і біодинамічних практик, прагнучи виразити унікальний терруар регіону через свої елегантні та виразні вина.
	Вілла Марія Естейт	Окленд, Нова Зеландія	1961 рік	Villa Maria Estate, заснована в 1961 році, розташована в Окленді, Нова Зеландія. Це одна з найвідоміших виноробень країни, яка отримала нагороди. Villa Maria виробляє широкий спектр сортів, включаючи Совіньйон Блан, Шардоне, Піно Нуар і Мерло. Виноробня зосереджена на стійких практиках і прагне виробляти вина виняткової якості.

Таблиця А. 3

Географія виноробень України

Назва виноробні	Місцезнаходження	Заснована	Опис
Центр культури вина Шабо	Шабо, Одеська область	2003 рік	Відомий виробництвом високоякісних вин та найсучаснішим обладнанням. Виробляє цілий ряд сортів вина: Шардоне, Совіньйон Блан і Каберне Совіньйон, а також пропонують екскурсії та дегустації для відвідувачів. На території виноробні є ресторан і готель.
Виноробня Княжна	Тернопільська область	2004 рік	Сімейна виноробня, яка спеціалізується на виробництві натуральних та органічних вин. Виноград вирощується у Тернопільській області з м'яким континентальним кліматом, а для виготовлення вин використовують традиційні технології виноробства. Виноробня «Княжна» пропонує екскурсії та дегустації, а також різноманітні заходи протягом року.
Вінницький завод вин	Вінницька область	1962 рік	Один із найстаріших виноробних заводів України Вінницький винзавод відомий своїми ігристими винами та бренді. Вони використовують традиційні методи виноробства та отримали численні нагороди за свою продукцію. Виноробня пропонує екскурсії та дегустації, а також низку заходів і заходів для відвідувачів.

Болградський винзавод	Болград, Одеська область	1997 рік	Болградський винзавод розташований у південній частині України, біля узбережжя Чорного моря. Вони виробляють широкий асортимент вин, включаючи Каберне Совіньон, Мерло та Піно Нуар, а також ігристі вина та бренді. Виноробня має сучасне виробництво та пропонує екскурсії та дегустації для відвідувачів.
Винзавод Таврійський	Херсонська область	1963 рік	Виноробне підприємство «Таврія» — одне з найбільших виноробних підприємств України, має понад 1000 га виноградників. Вони виробляють цілий ряд сортів, включаючи Шардоне, Совіньон Блан і Каберне Совіньон, а також ігристі вина та бренді. Виноробня пропонує екскурсії та дегустації, а також різноманітні заходи та заходи протягом року.
Винзавод Коблево	Миколаївська область	1958 рік	Виноробня «Коблево» розташована на узбережжі Чорного моря і виробляє ряд вин, включаючи Шардоне, Піно Нуар і Каберне Совіньон. Вони використовують сучасні технології виноробства та отримали численні нагороди за свою продукцію. Виноробня пропонує екскурсії та дегустації, а також різноманітні заходи та заходи для відвідувачів.

Додаток Б

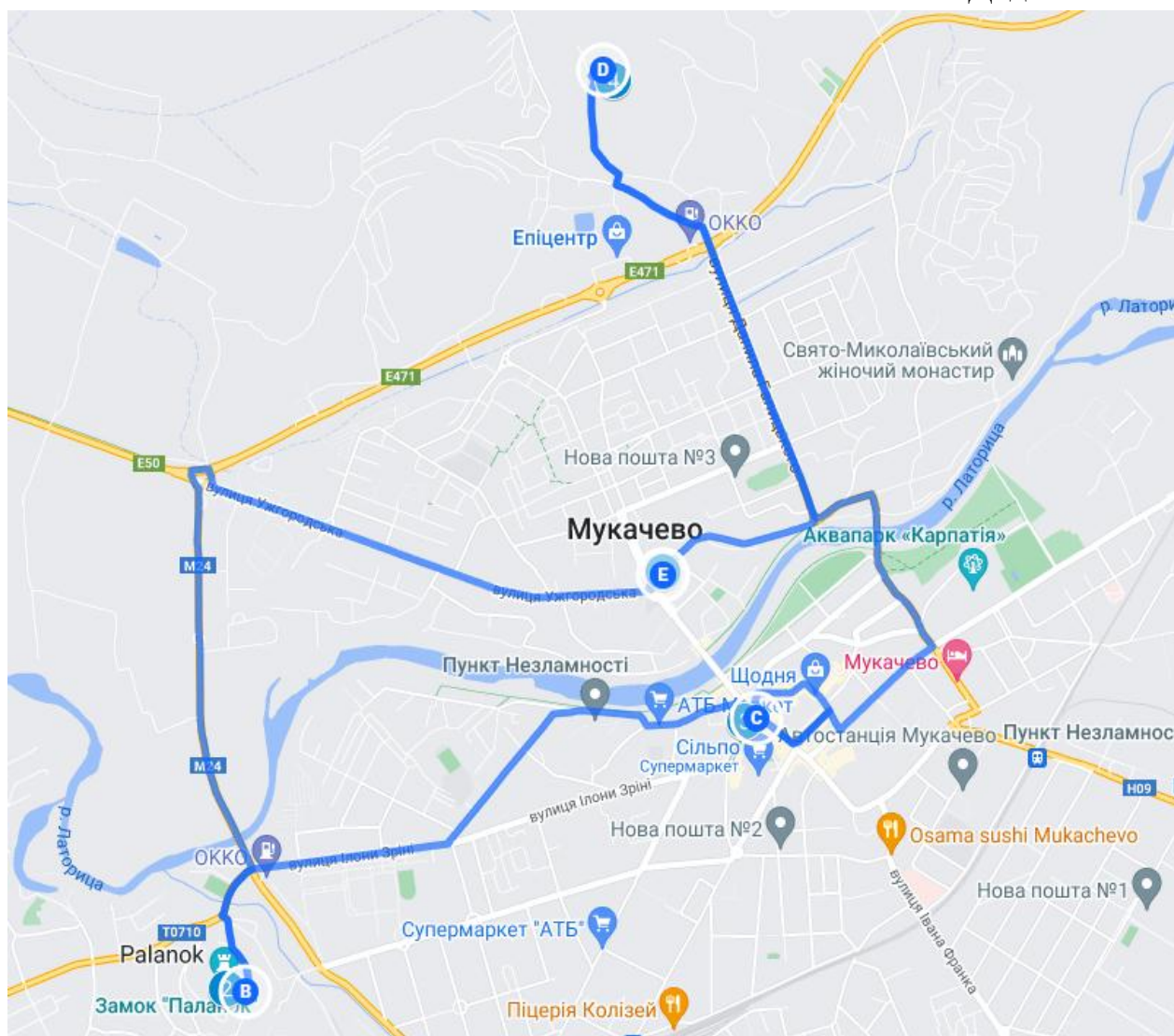


Рис. Б.1. Маршрут туру трансфером по м. Мукачево

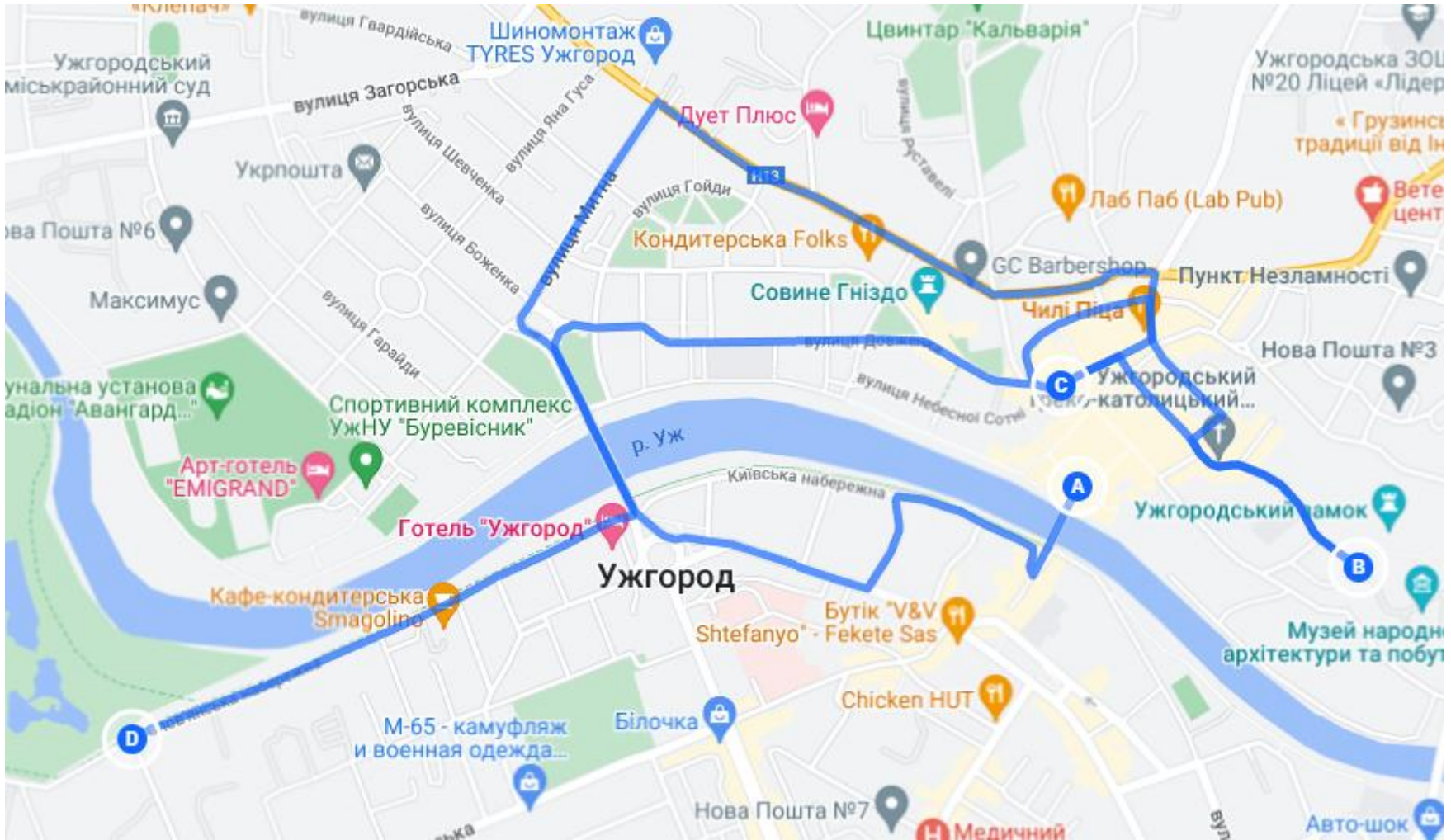


Рис. Б.2. Маршрут туру трансфером по м. Ужгород

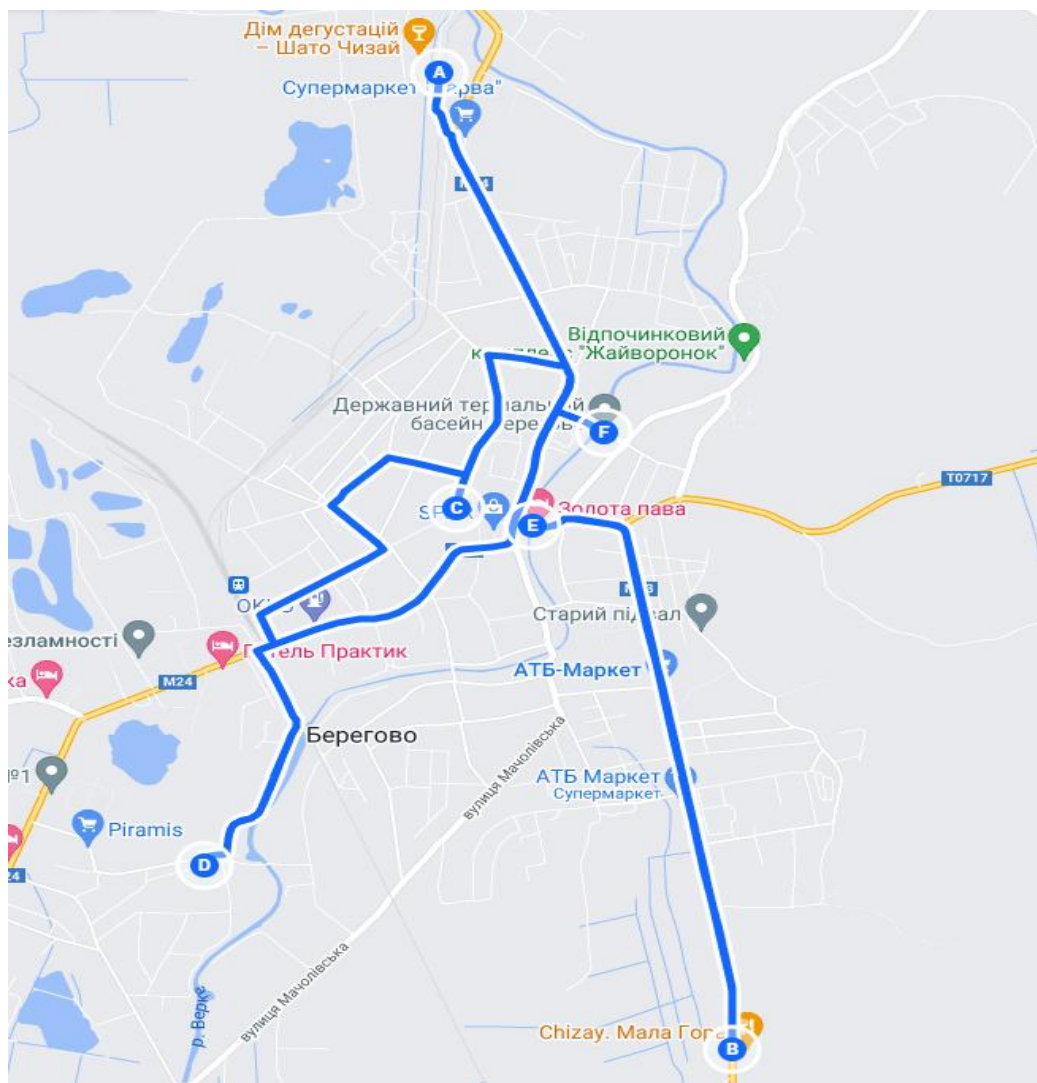


Рис. Б.3. Маршрут туру трансфером по м. Берегово

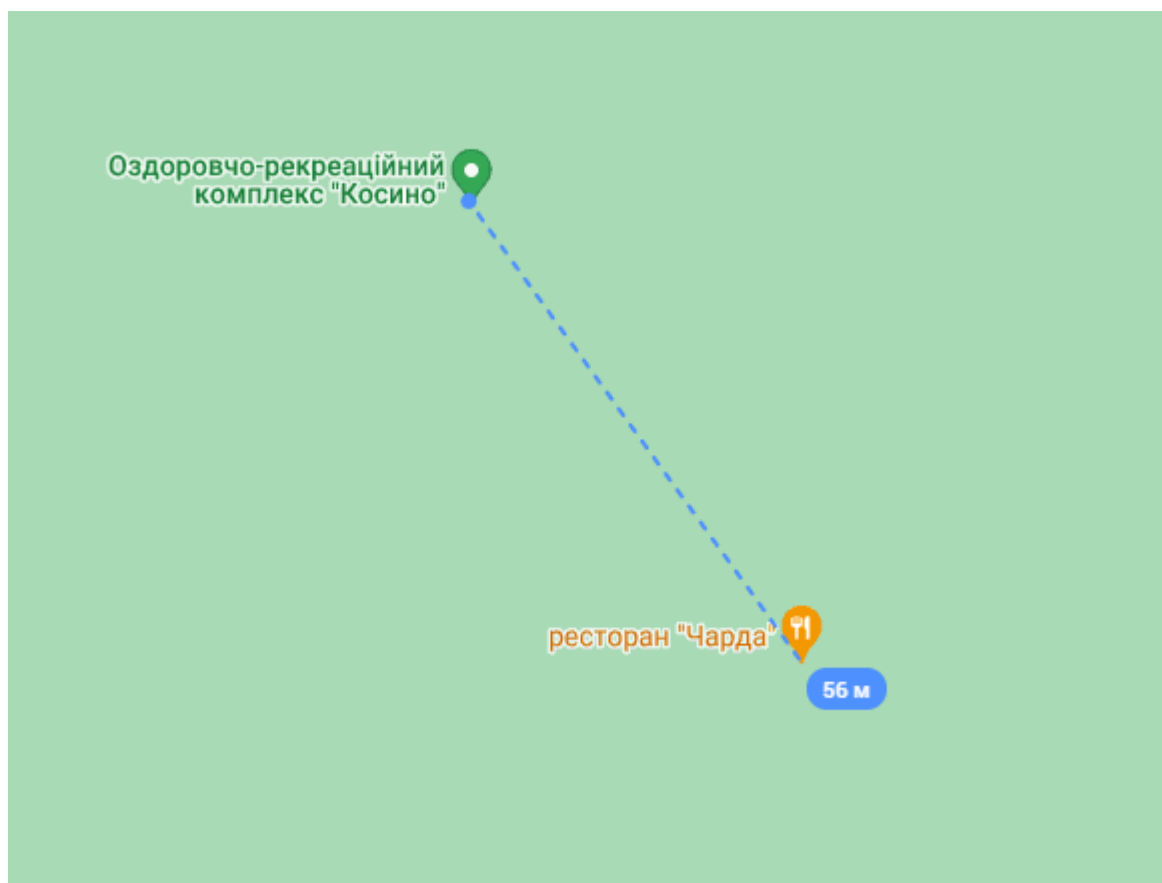


Рис. Б.4. Маршрут туру по м. Косино