

Міністерство освіти і науки України  
Київський національний університет імені Тараса Шевченка  
Географічний факультет  
кафедра географії України

УДК 911.3

На правах рукопису

## **Еногастрономічний туризм в Одеській області**

Рівень вищої освіти – другий (магістерський)

Галузь знань 10 – природничі науки

Спеціальність 106 – Географія

Освітня програма – Географія рекреації та туризму

Випускна кваліфікаційна робота  
студента 2 курсу магістратури  
Мараховського Ігоря Олеговича

Подається на здобуття освітнього ступеня  
«магістр географії»

Кваліфікаційна робота містить результати власних досліджень. Використання  
ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело

---

(підпис, прізвище та ініціали)

Науковий керівник – професор кафедри географії України,  
д.геогр.н. Дмитрук Олександр Юрійович

Допущено до захисту:

Протокол засідання кафедри №17 від «05» травня 2021 р.

Завідувач кафедри

Сергій Уліганець

**КИЇВ – 2021**

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ.....	5
1.1 Історія розвитку гастрономічного туризму .....	5
1.2 Види та особливості гастрономічного туризму .....	7
1.3 Специфіка та особливості функціонування еногастрономічного туризму ....	8
РОЗДІЛ 2. Розвиток еногастрономічного туризму .....	10
2.1 Стан еногастрономічного туризму в світу .....	10
2.2 Туристичний потенціал для розвитку еногастрономічного туризму в Україні.....	16
2.3 Еногастрономічний туризм як один із основних напрямів розвитку туризму в Одеській області.....	20
РОЗДІЛ 3. Розробка нового туру «Незабутній смак Одещини» на основі Дороги вина та смаку Української Бесарабії .....	25
3.2 Загальні характеристики туру «Незабутній смак Одещини».....	25
3.3 Економічне обґрунтування туристичного продукту .....	31
ВИСНОВКИ.....	34
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ДЖЕРЕЛ.....	36
ДОДАТКИ.....	38

## ВСТУП

Як відомо, одним з важливих та невід'ємних елементів життя кожної людини є харчування. Так з розвитком електронних технологій кожна особа може зайти в Інтернет та переглянути те чи інше історичне місце, або насолодитись красою природи. Тому туристи сьогодні прагнуть до чогось нового та незвіданого. Однак сучасні технології не дозволяють спробувати вишуканий смак національних страв та вин, що надає гастрономії, як виду туризму, додаткового поштовху.

Зараз гастрономія є значущим ресурсом кожного регіону, а також допомагає підтримувати свою ідентичність. Отже національну кухню можна розглядати як туристичний ресурс кожної країни. Такий туристичний ресурс при правильному його розвитку може сформувати нові турпродукти і допомогти економічно та соціально розвинути той чи інший регіон або навіть країну. Туристи відправляються в гастрономічні тури для більшого розуміння культурного стилю життя, щоб при вживанні їжі міцно пов'язати в своїй пам'яті і своїй уяві смак страви і букет напою з таємницею їх походження в природі, історією і духом місцевості. Також гастрономія і туризм тісно пов'язані, їх зв'язок може посприяти збільшенню кількості туристів в країні, подовженню їх перебування на території держави і тим самим збільшити прибутковість від туризму.

Гастрономічний туризм не тільки підтримує місцеве виробництво, адже він прямо пов'язаний з ресторанним бізнесом, виноробнями, сироварнями та іншими підприємствами, а й просуває ідею про те, що висока якість продуктів харчування і екологічна безпека туристів під час туру перебуває на першому місці.

Гастрономічний туризм, з кожним роком, стає все популярнішим в різних кінцях світу. Зазвичай в гастрономічні тури до тієї чи іншої країни приїжджають саме іноземці для ознайомлення з національною кухнею та напоями, що дає ще більший стимул для розвитку цього виду туризму бідним країнам.

Об'єктом дослідження в дипломній роботі є еногастрономічний туризм.

Предметом дослідження є еногастрономічний туризм в Одеській області.

Метою дипломної роботи є аналіз перспектив розвитку еногастрономічного туризму в Одеській області .

Для реалізації мети були поставлені такі завдання:

- розглянути історію гастрономічного туризму;
- дати поняття і розкрити види гастрономічного туризму;
- розглянути проблеми та перспективи розвитку еногастрономічного туризму в Україні;
- проаналізувати розвиток еногастрономічного туризму на Одещині;
- розробити новий еногастрономічного тур «Незабутній смак Одещини».

У роботі були використані електронні дані мережі Інтернет, довідники, електронні книги.

## РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

### 1.1. Історія розвитку гастрономічного туризму

Поняття еногастрономічного туризму виникло порівняно нещодавно, але його витоки сягають у далеке минуле. Все почалося з виникнення такого поняття, як гастрономічний туризм. Гастрономічний туризм виник ще коли купці їздили в різні країни щоб придбати товари харчування: фрукти, зерно, горіхи, цукор, вино та інші.

На сьогоднішній день розвиток торгівлі дозволяє вирішити це питання набагато простіше. Зараз в будь-якому супермаркеті ми можемо легко знайти і купити продукти з будь-якої країни світу, для цього не потрібно до неї їхати, щоб купити певний екзотичний продукт. Однак багато туристів їдуть в подорож, щоб спробувати національну кухню саме на території країни, та дізнатися секрети приготування оригінальних страв від знаменитих шеф-кухарів, відвідати екскурсії з елементами дегустації різноманітних вин на місці їх виробництва.

Саме поняття «гастрономічний туризм» сягає в далеке минуле. Ще дослідник нових земель Марко Поло в своїх подорожах дегустував місцеві страви в різних, незнайомих йому поселеннях. Враження від дегустацій місцевої кухні стали одним із способів опису традицій народів. Пізніше це сформувалося в окрему науку, галузь.

Відзначимо, що в українській туризмології немає єдиного термінологічного визначення цього виду туризму. Зустрічаються терміни "кулінарний туризм", "винно-гастрономічний туризм", "гурман-туризм", "гастрономічний туризм". Аналогічна тенденція спостерігається і в закордонній літературі, зокрема, автори Г.Аллен та К.Албала (Allen Gary J., Albala Ken, 2010) [1], Л. Лонг (Long Lucy, 2004) [3], Б. МакКерчер (McKercher Bob, 2008) [4], Е. Вольф (Wolf E., 2006) [5], М. Холл та Р. Мітчел (C. Michael Hall, R. Mitchell, 2011) [2] оперують поняттями

"culinary tourism", "gastronomic tourism", "gourmet tour", "food tourism".

Всесвітня асоціація гастрономічного туризму (World Food Travel Association) визначає гастрономічний туризм, як подорожі з метою отримання аутентичного досвіду, заснованого на культурі споживання їжі або напоїв; відкритті унікальних місць та їхньої культури через національну кухню. У будь-якій країні, регіоні є потенціал, щоб розвивати у себе гастрономічний туризм, тому що в кожному регіоні є своя самобутня і унікальна кухня.

Мета гастрономічного туру полягає не в тому щоб просто з'їсти щось рідкісне або спробувати всі страви, а в отриманні знання про кухню та напої в відвідуваному регіоні, та оцінити місцеву рецептуру, яка протягом століть залишалася незміною. Такі тури зазвичай передбачають майстер-класи від кращих шеф-кухарів та дегустації різноманітних вин. Тому вони будуть особливо цікаві тим людям, чий бізнес пов'язаний з приготуванням і вживанням їжі чи напоїв. Такими людьми є: ресторатори, сомельє, дегустатори, ресторанны критики . Ці люди відправляються в гастротури, для того щоб підняти свій рівень знань, або дізнатися щось нове, якусь нову технологію.

Зазвичай частиною гастрономічного туризму є еногастрономія. Еногастрономія передбачає комплексне споживання вина разом із іншими традиційними продуктами (сири, м'ясні продукти, фрукти, овочі). Тобто, еногастрономія репрезентує кулінарне мистецтво певної місцевості, вона виключно локальна, «прив'язана» не тільки до місцевості, а й до певного об'єкту (виноробного підприємства).[6] Під час таких турів, туристи знайомляться з процесом виноробства.

Звичайно ж, кулінарний туризм не закріплений за певною місцевістю. У кожній країні є такі заклади, які можуть надати будь-яку страву з кухні інших народів. Шеф-кухари дуже часто їздять по ресторанам різних країн та готують там національні страви, тому в двадцять першому столітті для того щоб бути гастро-туристом не обов'язково їхати до іншої країни.

Для гастрономічного туризму не характерна сезонність. Такий тур можна здійснювати в будь-який час року. Міжнародна Асоціація кулінарного туризму

відзначає, що люди які купили гастрономічний тур також залучаються до заходів культурного дозвілля. Часто, туристичні фірми, формують тури з урахуванням культурного та гастрономічного фактору.

## 1.2. Види та особливості гастрономічного туризму

Під терміном гастрономічний туризм ми розуміємо спеціалізований вид туризму, який суміщає дегустацію та ознайомлення з національною кухнею та напоями певного регіону. Гастрономічний туризм також можна вважати допоміжним інструментом у пізнанні культурної спадщини країн та регіонів світу, оскільки страви національної кухні є одним із елементів, що відображають спосіб життя, світогляд, традиції етносів. Під час гастрономічних турів турист має гарну нагоду відвідати ресторани та інші заклади національної кухні, взяти участь у гастрономічних фестивалях, ознайомитися з історією та рецептурою національної кухні відповідно до сезонів, спробувати себе у приготуванні національних страв.

Даний вид туризму можна класифікувати за такими ознаками:

- за розташуванням туристичного місця;
- за видом конкретного продукту або напою;
- за метою подорожі;
- за особливостями організації;
- за спрямованістю.

Згідно даних класифікацій гастрономічні тури можемо поділити на такі види:

- сільські - збір лісних ягід, овочів і фруктів, полювання на трюфелів або прогулянку по дорогах виноробства;

- міські - відвідування ресторанів із дегустацією делікатесних і фірмових страв;
- винні - відвідування виноградників та екскурсії на виноробні господарства з дегустацією вин;
- пивні - відвідування пивоварень, як великих так і домашніх, дегустації;
- кавові - відвідування кавових плантацій, фабрик із розфасовування продуктів, збирання зерен;
- сирні - відвідування заводів і сирних льохів, дегустації;
- гурман - дегустація страв та напоїв гастрономічними спеціалістами (сомельє, дегустатори);
- фестивальні або святкові - відвідування та участь у гастрофестивалях та святах.

### **1.3. Специфіка та особливості функціонування еногастрономічного туризму**

Еногастрономічний туризм- це нова філософія подорожей з метою пошуку унікальних смаків та автентичних кулінарних традицій. Від латинського «ено» – вино, «гастроном» – комплекс правил із приготування їжі. Еногастрономія – мистецтво підбору та поєднання вин до певних кулінарних страв та продуктів харчування. І в цьому контексті саме характерні страви та вина виступають провідником між туристом і певним географічним регіоном, його культурою і цінностями, збереженими багатьма поколіннями.

Серед цінувальників вина існує думка, що смак вина стає гіршим із збільшенням відстані на яку воно від'їхало від місця, де виросло й дозріло. Саме тому у винному туризмі є простий принцип – пробувати вино лише в місцях його виробництва.

Еногастрономічні тури специфічні, тому вони не такі популярні, наприклад, як історичні, культурні, морські чи інші тури. Не кожна людина

захоче поїхати до Італії лише щоб випити вина з пастою Капеліні. Проте, це ніяк не заважає країнам залучити до себе туристів своїми унікальними стравами та оригінальними пропозиціями. Саме тому розвиток еногастрономічного туризму на ринку може посприяти тому, що у таких пропозицій виникне незначний, але стабільний попит, який стане передумовою до створення нових робочих місць та економічного підйому регіону.

Позитивними рисами еногастрономічного туризму є:

- умови для розвитку даного виду туризму присутні абсолютно всім країнам;
- відсутність сезонності, в будь-який час року можна зробити еногастрономічну подорож;
- разом з дегустцією страв відбувається знайомство з життям, традиціями і звичаями жителів того чи іншого регіону, їх кухнею.
- просування місцевих господарств, як невід'ємна частина будь-якого еногастрономічного туру.

За функціональною ознакою винні тури бувають: культурно-пізнавальні та технологічні; рекреаційно-оздоровчі (лікувальні, косметичні та профілактичні); винний сільський зелений туризм та екотуризм; винно-розважальні (ярмаркові, шопінгові, подієво-гастрономічні тощо); освітні (школи виноробів, сомельє), науково-ділові. [7]

Залежної від мети й способів організації винних турів їх поділяють на [8]:

- індивідуальний тур, який може організувати туристична компанія (зазвичай найдорожчий варіант), або сам турист (є ризик отримати не те, що очікуєш). Такі види винних турів притаманні для справжніх гурманів і тих, хто не хоче залежати від решти групи людей і бути вільними у своїх рішеннях і переміщеннях;
- груповий тур, що організовується туристичною компанією для певної групи людей конкретно, або є вже шаблоном маршрутом для всіх бажаючих. Групові тури зазвичай добре організовані й не допускають внесення змін у затверджену й відпрацьовану програму;

- приєднання до групи – це такий тур коли, хтось хоче відпочити індивідуально й частину часу поєднати з мандрівною групою з винним маршрутом. У такому випадку туристи самі вирішують, де вони приєднуються до групи й якими сумісними послугами вони будуть користуватися.

## РОЗДІЛ 2. РОЗВИТОК ЕНОГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

### 2.1. Стан еногастрономічного туризму в світу

На сьогоднішній день в світі еногастрономія є перспективним напрямком туризму. З чим пов'язана така стрімко зростаюча популярність? По-перше, із зміною відношення людини до споживання їжі. Ми все частіше їмо за межами дому. Похід до ресторану вже не є особливою подією. А інтерес до нових неповторних страв і кухонь кличе до невіданих країв. По-друге, великий вплив надає процес всесвітньої економічної, політичної та культурної інтеграції та уніфікації. В результаті глобалізації світ стає більш зв'язаним і залежним від усіх його суб'єктів. Так в магазинах свого міста ми можемо придбати продукти та вина з різних регіонів, розташованих на різних континентах. Разом з тим, дані процеси пробуджують у людини інтерес до чогось нового. Сучасні люди в ході індивідуального розвитку перебувають в пошуку культурної, етнічної та іншої ідентичності, в тому числі і через національну кухню, через локальні еногастрономічні традиції.

Еногастрономічний туризм стає важливою частиною економіки, створюючи різноманітні інфраструктурні об'єкти та нові робочі місця та навіть відроджує відсталі райони. У світі є регіони, де цей вид туризму вже перетворився в добре розвинуту галузь, що приносить стабільний дохід до бюджету країни. Європа є лідером за кількістю туристичних потоків, саме тут зосереджено дуже багато культурних та історичних пам'яток, і крім цього індустрія гастрономії знаходиться на високому рівні.

Еногастрономічний тур такими регіонами зазвичай є туром вихідного дня. За ці кілька днів турист може змінити не тільки регіон, а й навіть країну.

Так склалося, завдяки географічним, кліматичним, екологічним, культурним та політичним умовам, що в Європі виробляються вина високої якості і експортуються в різні країни. Туристів в європейських ресторанах приваблює не

лише національна кухня, а й обширна винна карта. Ідеальним напрямком для еногастрономічних турів можна називати Францію, Італію, Португалію та Іспанію.

Франція є найбільшим виробником вина у світі. Кожного року французи виробляють 7-8 млрд пляшок. У Франції 12 регіонів, що виробляють вина, головні з яких Бордо, Шампань, Прованс і Божоле.

Регіон Бордо розташований на Атлантичному узбережжі. Червоні вина з цього регіону вважаються еталоном у світі. Основні сорти винограду: Каберне Совіньйон, Каберне Фран, Мальбек і Мерло. Бордо є дуже старим регіоном і традиційно виноробством займаються там невеликі виноробні – «Château». Тому в цьому регіоні на пляшках з-під вина ви зустрінете назви на кшталт Chateau Briot чи Chateau Memoire. Всі місцеві Шато стежать за якістю продуктів.

Шампань – регіон на півдні країни. Не важко догадатись, що саме тут народилось ігристе вино, яке відоме нам як шампанське. Процес виготовлення вина в цьому регіоні особливий і полягає в ферментації всередині пляшки. Після цього процесу вино стає ігристим. Вперше шампанське виготовив чернець П'єр Періньон, коли піддав виноград подвійному бродінню.

Прованс – найстаріший регіон, розташований на півдні країни. Вирощувати виноград у Провансі почали ще в 6 ст до н.е. Зараз в регіоні використовують такі сорти як Мурверд, Сіра, Гренаш, Каберне Совіньйон, Бурбулан, Совіньйон. Більша частина виробництва в країні – червоні і рожеві вина.

Невеликий регіон Божоле, що в центрі країни виробляє вино, використовуючи один сорт винограду – Гаме. Божоле не зберігається довгий час, тому традиційно його відкорковують у третій четвер листопада – день збору врожаю. Цей день відомий як свято молодого вина «Божоле нуво», яке тепер святкують в усьому світі винні прихильники.

В Італії 20 виноробних регіонів, які для зручності поділяють на 5 великих: Центральний, Південний, Північний, Північно-Західний і Північно-Східний.

В Центральній Італії найвідоміший виноробний регіон – Тоскана. Тут вирощують такі сорти як Санджовезе, Вердіккьо (Verdicchio), Треббіано, Верначча (Verghaccia), Шардоне, Каберне Совіньйон. Гордістю Тоскани є «Vin santo» – десертне солодке вино з в'яленого винограду із присмаком горіхів або сушених абрикосів. Найвідомішим вином цього регіону й Італії загалом є К'янти – сухе червоне, витримане в дубових бочках. Для вироблення К'янти використовують виноград сорту Санджовезе.

Південна Італія – це Сицилія, Сардинія, Апулія, Базиликата, Кампанія, Калабрія, Лампедуза, Марсала та ін. В цих регіонах вирощують виноград сортів Греко, Фіано, Негроамаро, Неро д'Авола, Каннонау, Мигдалевий Альяніко, Прімітіво та ін. Must-try вино «Moscato de Pantelleria» («Мускат ді Пантелерія» або «Александрійський мускат»)

Північна Італія відома виноградниками Ломбардія та Емілія-Романья, де виробляють ігристі та не ігристі вина сортів Мерло, Шардоне, Піно Блан і Піно Нуар. Відомим ігристим вином з цього регіону є Ламбруско.

Північно-Західна Італія – це регіони П'ємонт, Бароло, Барбареско, Ланге, Карема. Найвідоміші вина Асті, Дольчетто, Небіоло.

Регіони Північно-Східної Італії – Венето, Фріулі-Венеція, Трентіно-Альто-Адідже. З вин популярні Соаве, Бардоліно, Шардоне, Совіньйон Блан, Піно Грі, Піно Блан і Мерло.

В Португалії 29 винних регіонів, які розкинулись з півночі до півдня країни. Найпопулярнішими є сім регіонів – Вінью Верде (Vinho Verde), Дау (Dão), Дору (Douro), Алентежу (Alentejo), Мадейра (Madeira), Траз-уж-Монтіш (Trás-os-Montes) і Байррада (Bairrada). Португальці виробляють вина білі, червоні, мадеру, портвейн, мускат і так звані «зелені вина». В місцевих магазинах португальські вина дешеві, але смачні. Кожний регіон відомий своїми особливими рецептами і сортами винограду.

Вінью Верде – район на північному заході країни, відомий виробництвом Vinho Verde, тобто «зеленого вина». Деякі кажуть, що так його називають через зеленуватий відтінок, інші, що через те, що вино молоде, а треті, що вся справа в регіоні, який надзвичайно зелений.

Регіон Дау знаходиться на півночі країни. Раніше вина там виробляли монахи. Зараз регіон відомий червоними і білими винами, які ідеально підходять до сирів та морепродуктів.

Дору – регіон на півночі біля річки Дору та міста Порту, відомий своїм десертним кріпленим вином Портвейном. Крім портвейну виробляють червоні, білі і рожеві вина, найвідоміші з яких Barca Velha, Chryseia і Quinta do Vale Meão.

Великий регіон в центрі країни Алентежу відрізняється спекотним кліматом, маленькими історичними селами і, звісно, винами. Свіжими на смак, трошки терпкими, але дуже насиченими.

На острові Мадейра виробляють локальне вино мадера. Це вино згадується в сонетах Шекспіра, а його поціновувачами були президенти Вашингтон і Франклін. Найпопулярніші сорти – Боал і Бальвазія. Must-try під час мандрівки Мадейрою!

Регіон Траз-уж-Монтіш в перекладі з португальської означає «за горами» і знаходиться на північному сході країни. В цьому регіоні варто спробувати червоні фруктові вина.

Байррада – регіон в центрі Португалії, де можна спробувати сухі вина, шампанські вина та виноградну горілку «багасейру».

На просторах Іспанії, у всіх 17 адміністративних регіонах країни розкинулись плантації винограду, які приносять мільйони літрів вина щороку. Основними виноробними регіонами Іспанії є Ріоха, Андалусія, Каталонія та Галісія. Найвідомішим іспанським вином є Ріоха (Ріожа). На території маленької автономної області розкинулось більше ніж 2500 виноградників і 500 виноробень. Вино Ріоха витримане з винограду сорту Темпранільо (Tempranillo). Окрім нього, популярними в регіоні є вина сортів Гренаш,

Макабеу і Мальвазія. В цьому регіоні вина виробляють за французькою технологією, тому смак відрізняється кислинкою.

Культовим місцем в регіоні є найстаріша виноробня Marques de Riscal. Щороку, 21 вересня там святкують день врожаю, коли можна не тільки продегустувати вино, а й власноніж топтати врожай і купатись в молодому вині.

На півдні країни, в Андалусії, виробляють знамениті кріплені вина. Найвідоміші виноробні провінції – Херес і Малага. Ці вина відрізняються міцністю і характерним присмаком, який буває солодким і сухим, темно-янтарним і світло-солом'яним. В Андалусії створений спеціальний винний маршрут Монтилья-Морілес (Montilla-Moriles). В нього включені дегустації на території семи винних містечок, кожне з яких може похвалитись своїми сортами червоних, білих і рожевих вин.

Каталонія – відомий регіон з центром в Барселоні. Каталонські вина найстаріші в країні. В останні півстоліття виноробство досягло нового рівня, бо в регіоні почали застосовувати сучасний метод холодної ферментації, збільшувати кількість міжнародних сортів винограду і відновлювати втрачені за століття сорти. Каталонія відома такими сортами винограду як Гренаш, Каріньян, Темпранільо, Морастель, Піно Ніур, Гренаш Блан, Пареллада (Parellada), Шардоне.

Пенедес – саме тут розташовані декілька найвідоміших винних заводів. А серед розкішних середньовічних замків розкинулись гектари виноградників.

Галіція розташована на узбережжі між Атлантичним океаном і Біскайською затокою. Через клімат і сирість виноград в цьому регіоні вирощують особливим способом, піднімаючи його на 2 м над землею. Найпопулярніший сорт – білий виноград Альбаріньо (Albariño). В Галіції можливо покататись на Винному потязі (Tren de Vino) і відвідати найкрасивіші виноробні долини і виноградники.

Дуже важливо для туристичного регіону не лише притягати, але «вивчати» свого туриста, розуміти і передбачати його потреби. Так, за останні 10 років в

Італії удвічі збільшилася кількість охочих відвідати тури гастрономів, включаючи винні, а 16% покупок які здійснює турист в Італії, належить традиційним італійським продуктам: сири, вина, м'ясні продукти. Французи підраховали, що з 30 млн. дал. вина, виробленого в Провансі, 10 млн. купують саме туристи [9]. Щорічні надходження у світі до коронакризи сягали \$150 млрд. У Євросоюзі порахували: якщо середній чек туриста дорівнює 50 доларів, то середній чек туриста саме гастрономічного маршруту дорівнює 200 доларів. Отже, гастрономічний туризм є найперспективнішим напрямом туристичного бізнесу [10]. Але слід зазначити, що не кожна людина вирішить поїхати до Андалусії одного з регіонів Іспанії лише щоб пройтися спеціальним винним маршрутом Монтилья-Морілес (Montilla-Moriles) та продегустувати місцеві червоні, білі і рожеві вина.

Пандемія коронавірусу стала випробуванням для всіх галузей світової економіки однак саме туризм постраждав найбільше. Не стала винятком і еногастрономія, зокрема через обмежувальні заходи, які запроваджують держави на пересування громадян, карантин, заборону авіап перевезень тощо. Так в італійській Тоскані на тлі епідемії коронавірусу відновлюють давню традицію подачі напоїв через спеціальні «винні віконця». У Флоренції креативні власники ресторанів і барів тепер черпають натхнення в середньовічних архітектурних рішеннях, щоб зберегти свій бізнес і дух міста живими. За даними флорентійської Асоціації винних віконець, кілька таких віконець відкрилися по всьому місту - деякі з них вперше на пам'яті тих, хто нині живий.

Винні віконця, або *buchette del vino*, - це маленькі люки, які часто використовувалися для продажу надлишків вина робітничому класу Флоренції. Президент Асоціації винних віконець Маттео Фалья розповів: "Люди могли постукати в маленькі дерев'яні віконниці і наповнити свої пляшки прямо від сімей Антінорі, Фрескобальді і Рікасолі, які до сих пір виробляють деякі з найвідоміших італійських вин". Вперше такі віконця з'явилися в XVII столітті, коли в Італії

вирувала епідемія бубонної чуми. З тих часів призначення віконець практично не змінилося.

Винні віконця є унікальним явищем, притаманним Тоскані і Флоренції, але зазвичай лишаються непоміченими загалом.

На старовинних стінах Флоренції зараз можна знайти більше 150 таких віконець. В часи коронавірусу через них можна отримати не лише вино, а й каву і навіть їжу.

Отже, можна зробити висновок про те, що еногастрономічний туризм має великі перспективи на світовому ринку туристичних послуг за рахунок розміру чеку який залишає турист порівняно з іншими видами туризму. Також даному напряму буде дещо легше пережити пандемію COVID-19, так як основними центрами такого туризму є виноробні, в яких туризм є лише одним з пунктів доходу, головною ж статтею доходу все ж є продаж вина.

## **2.2. Туристичний потенціал для розвитку еногастрономічного туризму в Україні**

Позитивна динаміка розвитку туризму у світі, його позитивний вплив на соціально-економічний розвиток регіонів та країн в цілому дає підстави розглядати туристичну галузь як важливий чинник відновлення національної економіки України, реформування транспортної, комунальної, інформаційної та сервісної інфраструктури, удосконалення інвестиційної, соціальної політики та розвиток вітчизняного товаровиробництва. Одним із перспективних напрямів розвитку ринку туристичних послуг та залучення нових інвестицій є еногастрономічний туризм.

Україна, можливо, й не належить до країн з всесвітньо відомими брендами вин, однак виноробство завжди було традиційною галузю агропромислового комплексу. Як відомо, з археологічних джерел, ще з VI ст..

до н.е. в давньогрецьких полісах, що розташувалися в Криму (Херсонес, Пантікапей) та Причорномор'ї (Ольвія), мешканці займались вирощуванням винограду та виноробством, а з кінця XVIII ст. в цих регіонах розпочинається вже промислове виноробство. У 1913 р. площа під виноградниками на півдні України становила 53,9 тис.га, а на початок 1990-х рр. – понад 170 тис.га.[11]

Так, за оцінками експертів, в Україні нараховується 15 природно-виноградарських макрозон і 58 мікрозон, що дає можливість виробляти унікальні різновиди винопродукції.

Після анексії Криму, Україною було втрачено близько 20 тисяч га плодоносних площ. На сьогодні, загальні площі виноградників становлять 40,7 тисяч га. Найбільші припадають на Одеську (понад 27 тисяч га), Миколаївську (майже 6 тисяч га), Херсонську (близько 5 тисяч га) та Закарпатську (понад 3 тисячі га) області, де вирощуються не лише загальновідомі сорти винограду, але й власні унікальні, наприклад, одеський чорний, сухолиманський, тельті курук тощо. [12]

Варто зазначити, виноградарство — досить витратна та складна справа. При закладці одного гектару виноградника витрати не обмежаться лише коштами на придбання саджанців і оплаті робіт при посадці. Причому на одному гектару виноградника працює близько 20 людей, догляд за яким ведеться 11 місяців на рік. І лише через чотири-п'ять років кропіткої праці, після вступу виноградників у плодоношення збирається урожай, який можна використовувати у виробництві вина, яке буде реалізовується протягом наступного року після збору врожаю, як того вимагає законодавство.

Для марочних вин цей термін збільшується ще на декілька років, залежно від строку витримки. Тож інвестиція у виноградарство є питанням не одного чи двох років. Тому, надважливо розуміти, якими будуть правила гри через два, три, п'ять років, аби бізнес мав можливість прогнозувати та планувати свою подальшу діяльність.

Унаслідок спрощення процедур атестації та отримання ліцензії для невеликих виробників в Україні спостерігається зростання інтересу до

виноградарства, що своєю чергою зумовило розширення площ під виноградниками в господарствах усіх категорій. Так, у 2017 р. було закладено нові виноградники на значній площі – 297 га, а у 2018 р. засадили виноградом 527 га нових ділянок, що на 78% більше, ніж у 2017-му. Найбільше нових виноградників у 2018 р. висадили в Миколаївській області. Загалом близько 90% всіх нових виноградників закладено всього в трьох областях України: Миколаївській, Одеській та Закарпатській. [13]

Як відзначає В. Рибінцев, винний туризм є інструментом пожвавлення господарської діяльності за рахунок притоку вітчизняних та іноземних туристів у виноробні регіони, також формою маркетингу винограду і вина, що може поєднуватись з усіма видами діяльності, які супроводжують виробництво винограду, просування свіжого винограду і виноградного соку, виноградної сировини і виноматеріалів від сільськогосподарських товаровиробників до виноробних підприємств, виноградно-виноробної продукції винних регіонів України на внутрішньому і зовнішніх ринках. [14]

Еногастрономічний туризм, на українському туристичному ринку, як самостійне явище поки ще перебуває у стадії становлення. Сьогодні різні українські регіони, що формують свої еногастрономічні бренди, маршрути і програми, обмінюються досвідом як одне з одним, так і з колегами з тих країн світу, де гастрономічний туризм давно приносить додатковий дохід до бюджету. Створення та популяризація українських гастрономічних брендів напряду залежить від ЗМІ в процесі їх просування. Підготовка кадрів і проблематика формування турпродукту в цьому виді туризму вимагає до себе багато уваги.

Подорожі національними винними шляхами України з відвідуванням замків, виноградників, центрів виноробства, ресторанів приваблюють туристів всього світу. Винні тури по Закарпаттю, Одеській, Херсонській та Миколаївській областях, що є традиційними центрами українського виноробства, набувають все більшої популярності. Однак в Україні попит на еногастрономічний туризм поки низький, через особливу специфіку та дорогу

вартість туру. Зазвичай туристи поєднують культурний або курортний відпочинок з походами у вишукані ресторани для того щоб спробувати екзотичні страви та вина. Наприклад, під час візиту до чорноморського узбережжя, насолодившись прекрасним пляжем туристи рушають на один день до Центру культури вина SHABO, щоб випробувати місцеві натуральні вина в місцях їх виробництва, щоб міцно пов'язати в своїй пам'яті і своїй уяві букет і смак напою з таємницею його походження в природі, історії і духу місцевості. Саме село Шабо – це стародавній виноробницький регіон, де виноград вирощують з XII сторіччя. Виноробство в Шабо розвивали французькі майстри виноградної лози. На початку XIX століття тут була заснована колонія французько-швейцарських переселенців. Шабо розташоване на так званій "виноградній широті", тобто на одній широті з такими кращими виноградниками світу, як Бордо і Бургундія.

За опитуванням щотижневого вісника Закарпаття «Замок Паланок», 31% туристів які приїжджають до регіону хочуть спробувати глінтвейн з закарпатського вина. [15] За ініціативою спілки приватних виноробів та виноградарів Закарпаття був створений Закарпатський «Винний шлях». У спілку об'єдналися досвідчені винороби переважно з Ужгородщини, Мукачівщини та Берегівщини. «Закарпатський туристичний винний шлях» об'єднав 12 винних підвалів та дегустаційних залів кращих виноробів, де приймають відвідувачів з метою популяризації закарпатських вин. У кожному з них запропонують від 6 до 12 найменувань «вишуканого напою», серед яких відомі марочні вина та нові, нещодавно створені знавцями виноробства. «Шардоне» - перший ужгородський дегустаційний зал. Винний підвал розташований у центрі старовинного міста – поблизу унікального середньовічного замку. Нині лише тут, у дегустаційному залі «Шардоне» зібрані найкращі закарпатські вина та коньяки. На дегустацію туристам представлені як легендарні, наприклад, «Троянди Закарпаття», так і ексклюзивні сорти, яких більше ніде не скуштуєш.

Домашнє виноробство на Закарпатті є давнім і традиційним. Вже з десяток років, в різних закарпатських містах проводяться фестивалі домашніх вин, на яких всі бажаючі виноробники мають змогу представити свою продукцію. З кожним роком, попит на домашні вина зростає. Так за підтримки громадської спілки «Дорога вина та смаку Закарпаття» був створений еногастрономічний маршрут «Дорога вина та смаку Закарпаття», що об'єднав в собі 15 учасників серед яких Перша закарпатська палинчарня, равликова ферма, виноградники «Шато Чизай», готельно-ресторанний комплекс «Золота Пава», оздоровчо-рекреаційний комплекс «Косино», курортна територія «Шаян», ФГ «Пан Еко», ОСГ «Бараново», комплекси «V&P», «Перлина Закарпаття» та інші. Незважаючи на велику кількість виноробів вина на Закарпатті, лише один представник галузі ввійшов до еногастрономічного шляху – це виноробня "Шато Чизай". На жаль, усі приватні винороби Берегівщини, Мукачівщини не мають ліцензії, а без ліцензії вони не можуть вийти на міжнародний рівень, хоча попит на приватні підвали дуже великий. [16]

Створення «Дороги вина та смаку» разом з Закарпаттям також відбувається і в Херсонській області. Проєкт реалізується по всій Україні в рамках ініціативи Європейського Союзу «Підтримка розвитку системи географічних зазначень в Україні», що допомагає Україні створити дієву систему географічних зазначень у відповідності до Угоди про асоціацію між Україною та ЄС. Проєкт «Дороги вина і смаку» може стати каталізатором в просуванні привабливих українських регіонів енотуризму і гастротуризму, аналогічно до знаменитих Бордо, Тоскани або ж Провансу. Крім того, проєкт сприятиме збільшенню туристичних потоків з європейських країн й збереженню гастрономічних та інших традицій України.

Таким чином, розвиток еногастрономічного туризму в Україні слід розглядати на сучасному етапі, як сполучну ланку між виробництвом на місцевому рівні та сферою послуг, що призведе до створення якісно нового туристичного продукту та сприятиме сталому розвитку місцевих спільнот. [17]

Отже даний вид туризму має широкі можливості для кількісного та якісного зростання, забезпечуючи стимулювання економічного розвитку виноробних регіонів, підвищення економічної ефективності діяльності виноробних підприємств, зростання соціально - культурного рівня суспільства.

### **2.3. Еногастрономічний туризм як один із основних напрямів розвитку туризму в Одеській області**

Динамічним фактором економічного розвитку для Одеської області є розвиток туризму і формування комплексу послуг. Правильна політика місцевої влади, яка буде спрямована на розвиток туризму, здатна вирішити найбільш актуальні проблеми в економіці одещини, такі як:

- підняття конкурентоспроможності Одеської області як туристичного регіону;
- утворення нових робочих місць;
- активізувати інвестиційну та інноваційну активність підприємств;
- прискорити розвиток суміжних галузей економіки;
- поліпшити якість і рівень життя населення;
- створити нову та якісну інфраструктуру.

На мою думку, для сталого розвитку, просування та підвищення ефективності туристського сектора в Одеській області необхідно розвивати еногастрономічний туризм. Як вже зазначалось, еногастрономічний туризм - це комплексне споживання вина разом із іншими традиційними продуктами, ціллю якого є навчитись правильно об'єднувати вина з різними стравами, для більш гармонійного їх поєднання. Одеська область, а саме Бесарабія найбільше підходить для розвитку саме цього виду туризму, та може забезпечити туристичний потік не лише в курортний сезон, а й в інші пори року.

Як відомо, до початку грецької колонізації Причорномор'я, місцеві мешканці регіону вже займались виноробством. Проте, широке розповсюдження ремесла почалось з грецької колонізації в архаїчний період. Цей район перебував

під впливом греків до середини II століття до н. е. Після завоювання в 105—106 роках імператором Траяна провінції Дакії відбувається вплив на територію римлян, які активно колонізували цей регіон. Після переходу римських військ 271 року на південь, на місцях залишилась частина колоністів, які передавали автохтонному населенню досвід виведення сортів винограду та методи виноробства [5]. Успішна акліматизація виноградної лози пов'язана із технологічною революцією господарств Північного Причорномор'я [18].

Перша писемна згадка пізньомодерного часу – лист воєводи Стефана Хмелецького, який подарував родині Нікоа Варзаря та його брату Теодеру «один виноградник» 1600—1625 років. Є свідчення Скендо, у якому повідомляється про факт доставлення вин до Москви 1790 року.

Після захоплення Очакова 1788 року князь Потьомкін надає у користування колоністам та українцям виноградники в Слободзеї, Яссах, Біляївці й Аджидері. У цілому сучасна територія Одеської області охоплювала повністю або частково Ананьївський, Одеський, Ізмаїльський, Аккерманський, Балтський повіти.

У XIX столітті на Одещині осіла велика кількість представників різних національностей, які сприяли поширенню виноробства в регіоні. Так, від Ізмаїла і Кілії до Дністровського лиману, поширювалися вірменські поселення. Поруч засновували свої села болгари, сюди ж прибули перші німецькі колоністи з Варшавського герцогства, а пізніше – з Вюртембергу і Ельзасу. Грецьке повстання спонукало переселитись на нові землі біженців з Фракії і Архіпелагу. Вони осіли в Ізмаїлі, Рені та Аккермані. З України (Поділля) переселялись українці і молдавани, з французької Швейцарії – освічені хлібороби. Все це надало визначення регіону як «Америка Старого Світу».

Перший виноградний сад в Одесі, «з метою садівництва і виноробства», заснований 1798 року, відставним майором грецького батальйону на Молдаванці, поблизу Водяної балки. Саджанці привезли з Аккермана, але прижилися не всі і виноградні лози доставляли з Франції та Іспанії. Тут були закорковані перші бочки культурного вина. 1809 року на цьому місці Рішельє

заснував «справжні плантації дерев», які сьогодні називаються Дюківським садом.

Одеський купець Іван Рубо посадив 250 тисяч кущів винограду і шкілки з 130 тисяч французьких саджанців, на своїх ста десятинах землі, поблизу Тираспольського тракту. За статистикою Одеського градоначальства, тільки в Одесі 1807 року налічується 8 виноградників площею понад 10 десятин, в 1812—1818 рр., через п'ять років – вже 54, а 1827 року їх понад 162. За тією ж статистикою 1860 року, Одеса виробляє 32 тисячі відер вина, колоністи і державні селяни – більш ніж по 40 тисяч відер, а поміщики – приблизно 5 тисяч відер.

1820—1850 роки характеризують бурхливий ріст, потім — зниження до 1890 року, згодом — збільшення до 1913 року площ виноробства на Одещині. З 1885 по 1910 рр. – це найпродуктивніші роки для виноробної галузі краю, який сьогодні називають Одеською областю. Площі виноградників зросли до 7 тисяч гектарів (6,5 тисяч десятин за статистикою Херсонського повіту). Щорічно в саму Одесу ввозилося приблизно мільйон пудів вина, переважно бессарабського з Аккермана, і лише третина – з Криму та з Кавказу.

Імпорт невеликий, 20 тис. пудів в дерев'яному посуді. Це міцні вина: марсала, мадера, херес і до 40 тисяч пляшок ігристих вин. Через порт і залізницею вивозиться в різні міста Російської імперії 600—700 тисяч пудів. Винна справа питомого відомства – найбільша в Одесі. За ним по сумі грошових обертів, судячи з відомостями міністерства фінансів про розлив вина, не менше 10 тис. відер на рік. Існують компанії власників Нуво, Сінадіно, Розенблата, Бернштейна, Гінанда, Болгарова, Сірогоса, Фішера, Рабиновича та заводи Товариства виноробства (1.300.000 рублів в активах) і Редерера (500.000 рублів) [14]. Після початку Великої війни та Російської революції у 1914—1922 роках масово знищують насадження, але від середини 20-х років виноробство, під час політики НЕПу та пізніше, частково відновлюється до 1936 року. 1931 року Наркомземсправ УРСР привласнює виноробній станції ім. В. Таїрова на Сухому лимані статус Інституту виноградарства і виноробства. Разом з тим, де-

факто заборонено цитування та популяризація вчених, селекціонерів, фахівців, які розвивали виноробство на Одещині до 1917 року.

Після Другої світової війни, колективізації, знову відбувається занепад виробництва. Вже у 1950-х і до кінця 1970-х років починається підйом виноробської галузі.

Новий етап бурхливого розвитку виноробства в Одеській області припав на 1960-і роки: тоді площа наших виноградників майже зрівнялася з молдавськими і «Одессовхозвинтрест», який об'єднував 26 винрадгоспи та 13 виноробних заводів, виробляв стільки ж продукції, скільки й кримські об'єднання. Наприкінці 1980-х років минулого століття Одеська область виробляла 3,2 млн декалітрів вина, шампанського випускалося понад 10 млн пляшок [19].

Найбільшого розвитку виноградарство Одеської області досягло у 1981—1985 роках: було висаджено 18,5 тис. га нових виноградників. Виноградники займали 2% площі сільгоспугідь області, при цьому давали 15 % грошових надходжень та до 25 % прибутку від реалізації продукції рослинництва.

Сухий закон часів перебудови призвів до масового винищення виноробної галузі. За підрахунками економістів, у 1985—1990-х роках Одеська область втратила у виноградно-виноробному комплексі майже 1 мільярд доларів.

За останні тридцять років площа виноградних насаджень скоротилась більш ніж у 2,5 рази. Валовий виторг також скоротився у 2,2 рази. За останні тридцять років розкорчовано понад 50 тис. га виноградників Одеської області[20].

Зараз Одещина є виноробною зоною з величезним потенціалом. На даний момент є чимало засаджених виноградників, безліч хороших вин. У зв'язку з цим в рамках ініціативи Європейського Союзу «Підтримка розвитку системи географічних зазначень в Україні» був створений туристичний маршрут «Дорога вина та смаку Української Бессарабії». Цей проект об'єднав винні господарства регіону, готелі і фермерські господарства в туристичний маршрут

по Бессарабії. Розроблена карта (додаток А) показує спеціальні напрямки, які будуть цікаві туристам. Дані напрямки включають в себе найбільш захоплюючі еногастрономічні об'єкти. Тому можна зробити висновок, що еногастрономічний туризм поступово розвивається в Одеській області, і стає привабливим для туристів.

Отже еногастрономічний туризм може прямо або побічно:

- диверсифікувати економіку сільських районів регіону, перешкоджаючи тим самим стагнації;
- збільшити в'їзний турпотік і зростання ввезення фінансів до регіону;
- продовжити туристичний сезон Одещини;
- сприяти раціональному застосуванню наявного курортно-рекреаційного потенціалу;
- стимулювати розвиток інфраструктури;
- активізувати розвиток малого і середнього бізнесу;
- зміцнити місцеву самобутність.

### **РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА НОВОГО ТУРУ «НЕЗАБУТНІЙ СМАК ОДЕЩИНИ» НА ОСНОВІ ДОРОГИ ВИНА ТА СМАКУ УКРАЇНСЬКОЇ БЕСАРАБІЇ**

### 3.1. Загальні характеристики туру «Незабутній смак Одещини»

На основі проведеного аналізу розвитку гастрономічного туризму в Одеській області можливо сказати, що Одещина володіє розвиненою інфраструктурою для просування винних і гастротурів. Але мною було виявлено, що еногастрономічні тури в українських туристів поки користуються невеликим попитом через їх досить велику вартість. У зв'язку з цим був розроблений еногастрономічний тур по Одещині для іноземних туристів.

Еногастрономічний тур «Незабутній смак Одещини» розрахований на 4 дні. Тур був розроблений для людей, які проведуть свій відпочинок з метою вивчення історії виноробства Одещини і дегустації натуральних Бесарабських вин, сирів та страв. Так само туристи отримають глибокі пізнання в правильності вживання і підбору страв до того чи іншого сорту вина.

Туром проїде група, що складається з 10 чоловік і 1 супроводжуючого, який є перекладачем. Вік туристів не менше 18 років, тур розрахований на людей із середнім рівнем доходу. Дана група буде розміщена в трьох тризіркових готелях по лінії маршруту: «Potemkinn» м.Одеса, «Фіеста» м.Білгород-Дністровський та «Мисливський будиночок» с.Фрумушика-Нова.

Готель Potemkinn ідеально розташований у історичній частині Одеси, там, де неспішне життя, чарівність старого міста тісно переплітається з діловою активністю і основними туристичними маршрутами. Він знаходиться в тихому затишному місці в декількох хвилинах від найвідоміших одеських вулиць, що ваблять своєю різноманітністю. Від історичної вулиці ім. Гоголя до прекрасного живописного Горсада, від самої визначної вулиці Дерibasівської до Одеського Національного Академічного театру опери та балету, від Площі Катерини II до відомого Тещинового моста можна дістатися пішими прогулянками насолоджуючись свіжим морським повітрям.

Готель «Фіеста» розташований 350 м від руїн стародавнього міста Тіра та Акерманської фортеці.Затишні номери оздоблені всім необхідним:

телевізори з кабельним телебаченням, кондиціонери, холодильники, балкони. Інтернет (Wi-Fi) безкоштовний. У готелі "Фіеста" працює бар та ресторан, де представлена європейська кухня та подаються традиційні місцеві страви. Континентальний сніданок доставляється у номери. У сонячні дні гості можуть скористатися готельним устаткуванням для барбекю.

Мисливський 12 місний стилізований будиночок розташований на природі та включає в себе баню.

За програмою даного туру, група має повне забезпечення транспортом. Автобус марки «Мерседес Спринтер», має 18 посадкових місць. Автобус всередині обладнаний аудіосистемою, мікрофоном, тоноване скло, фіранки і є багажне відділення.

Програма туру передбачає відвідування наступних місць: ресторан «Sophie Cafe», музей коньячної справи М. Л. Шустова, «Європейська сироварня в Шабо», «Центр культури вина SHABO», Акерманська фортеця, музей болгарської культури в с.Зоря, ресторан «Бессарабський дворик», центр етнографічного та зеленого туризму Фрумушика-Нова, сімейне виробництво м'ясних делікатесів «Балканські ястія» та сімейну виноробню «Колоніст». Програма туру передбачає 4 дні / 3 ночі (таблиця 3.1.).

Таблиця 3.1.

### Програма еногастрономічного туру

1 день (Див. Додаток Б)	12:00	Зістріч в Міжнародному аеропорту Одеса
	12:30	Трансфер в м.Одеса. Заселення в готель «Potemkin»
	13:00	Вільний час

	13:00 - 14:00 14:00 16:00 - 18:00 18:00 20:00	Обід та майстер-клас від шеф-кухаря в ресторані «Sophie Cafe» Екскурсія до музею коньячної справи М. Л. Шустова Оглядова екскурсія вечірньою Одесою Повернення до готелю, вечеря в ресторані готелю. Вільний час
2 день (Див. Додаток В)	8:00 - 8:30 8:30 - 10:30 10:30  12:30 - 13:00 13:00  17:00 - 18:30 19:00 19:30 20:00	Сніданок у готелі Трансфер м.Одеса - с.Шабо Екскурсія Європейською сироварнею в Шабо (тривалість екскурсії 1 год. 40-50хв., включно з обідом) Вільний час. Екскурсія Центром культури вина SHABO (тривалість екскурсії 3 год. 30 хв.) Відвідини кінного клубу «Марафон» Заселення до готельно ресторанного комплексу «Фіеста» Вечеря в ресторані при готелі. Вільний час.
3 день (Див. Додаток Г)	8:00 - 8:30 9:00  11:00 11:00 - 12:00 12:00 13:00 14:00 - 15:30 16:00 19:00 19:30 20:00	Сніданок у готелі Тематична екскурсія «Аккерманська фортеця як оборонна споруда»(тривалість екскурсії 1 год.30 хв.) Збір групи біля головних воріт фортеці Трансфер м.Білгород-Дністровський - с.Зоря Відвідини музею болгарської культури Обід в ресторані «Бессарабський дворик» м.Сарата Трансфер м.Сарата – с. Фрумушика-Нова Екскурсійна програма (тривалість екскурсії 3 год.) Заселення в мисливський будиночок Вечеря в кафе-барі «Корчма» Вільний час.
4 день (Див. Додаток Д)	8:00 – 8:30 9:00 9:30 – 12:00 12:00 - 13:30  13:30 – 14:00 14:00  15:30 - 19:30 19:30 – 20:00	Сніданок в кафе-барі «Корчма» Збір групи Трансфер с. Фрумушика-Нова – м.Болград Екскурсія сімейним виробництвом «Балканські ястія» з дегустацією та обідом Трансфер м.Болград – с. Криничне Відвідини сімейної виноробні «Колоніст» (тривалість екскурсії 1 год.30 хв.) Трансфер с. Криничне – м.Одеса Реєстрація на рейс в Міжнародному аеропорту Одеса

### 3.1.1. Перший день туру (Додаток Б):

- Ресторан «Sophie Cafe» де вони отримають майстер-клас від Шеф-кухаря ресторану. Дізнаються секрети приготування вишуканих страв. В авторському меню від Шеф-кухаря ресторану «Софі Кафе» Вадима Чевганюка страви одеської

кухні такі як смажена барабулька "на зубок", смажений "глосик" по-одеськи та "Биточки з тюльки".

- Музей коньячної справи М. Л. Шустова, а саме екскурсія з дегустацією "П"ять золотих "- котра складається з 5 коньяків. Коньяк Золотий Дюк з різними довитримками та різним купажем. Тільки в Музеї коньячної справи Шустова відвідувачі зможуть купажувати (з'єднати) коньяк різного віку, аромату, смаку між собою, отримавши власний, можливо ідеальний купаж і влаштувати вдома неймовірну дегустацію цього купажу для друзів, тому що під час купажування туристам буде допомагати фахівець, що добре розбирається у виробництві та створенні коньяку.

- Оглядова екскурсія вечірньою Одесою.

### **3.1.2. Другий день туру (Додаток В):**

- Європейська сироварня в Шабо де туристам буде представлена захоплююча екскурсія «Гаряча дегустація» по сироварні, знайомимо з процесом і секретами виробництва сиру, дегустації сирів і сирних ласощів. Буде запропоновано самотійно посмажити кіпріотський сир халумі. А потім спробувати «раклет». Гаряча картопля з шинкою, рясно залита розплавленим швейцарським сиром, нікого не залишить байдужим! І звичайно всю цю смакоту пропонують під келих хорошого червоного вина.

- Центр культури вина SHABO- це мальовнича територія виноградників розміром, як 70 Олімпійських стадіонів. Двохсотлітні історичні підвали, сучасні арт-об'єкти, професійні дегустації і масштабне виробництво. Об'єкт, визнаний культурною спадщиною Європи. До структури компанії входять «Винний Дім SHABO», «Будинок ігристих вин SHABO», «Коньячний Будинок SHABO». SHABO – єдина в Україні компанія, яка отримала право створювати преміальні вина «Контрольованих найменувань за походженням».

Під час екскурсії туристичній групі будуть запропоновані локації:

- Дім ігристих вин SHABO – архітектурний витвір з неймовірною панорамою на терруар SHABO, мальовничою виноградною аркою та сучасним виробничим обладнанням. Тут ви дізнаєтесь тонкощі виробництва ігристих вин за класичною технологією шампанізації в пляшках та за технологіями Charmat і Charmat Lungo;
- Музей SHABO – неймовірна історія, двохсотрічні погребі та сучасні арт-

об'єкти;

- Пам'ятник виноградній лозі, колекція малих скульптурних форм “Лики лози”, арт-галерея;
- Мультимедійний фонтан Діоніса, Альпійська гірка;
- Історичний хересний підвал;
- Винний дім – знайомство з виробництвом тихих вин від відділення переробки винограду до відділення витримки; енотека преміальних вин;
- Коньячний дім – відділення дистиляції та витримки коньячних спиртів.
- Дегустаційна зала з асортиментом вин: Ігристе Grand Reserve extra брют біле, Ігристе Special Edition мускатне напівсолодке біле, Grande Reserve Шардоне сухе біле, Grande Reserve Шардоне Післінг біле сухе, Grande Reserve Каберне червоне сухе, Grande Reserve Каберне-Мерло-Сапераві червоне сухе, Ice Wine.

Після екскурсії в туристів буде час зайти до фірмового магазину виноробні та придбати вишукувані вина.

Цього ж дня група відвідає кінний клуб «Марафон» де туристи отримають масу вражень від спілкування з прекрасними представниками тваринного світу.

### **3.1.3. Третій день туру (Додаток Г):**

- Акерманська фортеця. Екскурсія розпочинається зі знайомства з оборонною системою античного міста Тіра. Також вони дізнаються про будівництво фортеці – як оборонної споруди та її перебудови у процесі розвитку озброєння, артилерійської справи і тактики.
- Музей болгарської культури - незвичайний сільський будинок с.Зоря, де болгары жили відокремлено від інших національностей, які строкато населяли Бессарабію, тому зберегли мову, традиції і побут. У цій садибі дбайливо збережені зразки народної творчості минулого й сьогодення, предмети і речі старовини, зразки чоловічого та жіночого одягу, килими, рушники із зразками народної вишивки. Цікаві зразки посуду, предметів широкого вжитку.
- Пообідати туристам запропонується в ресторані «Бессарабський дворик» м.Сарата де вишукана бессарабська і середземноморська кухні, приємний дизайн

з натуральних матеріалів і споконвічно бессарабські мотиви в інтер'єрі з першого погляду занурюють в неповторну атмосферу.

- Екскурсійна програма с. Фрумушики-Нова: відвідування самої великої в світі статуї "Чабан Фрумушики-Нова"; етнографічного музею під відкритим небом «Бессарабське село Фрумушика-Нова»; парку-музею скульптур "Історія Бессарабської землі"; парку пам'ятників СРСР; меморіалу «Пагорб пам'яті»; етнографічної експозиції в музеї «Бессарабія, 19-20 століття»; винного погребу з дегустацією вина з місцевих сортів винограду; мінізоосада.

- Вечеряти туристи будуть в кафе-барі «Корчма» в цьому комплексі вони зможуть покуштувати традиційні страви з ягнятини та баранини.

#### **3.1.4. Третій день туру (Додаток Д):**

Останнього дня туристам буде запропоновано відвідати два сімейних виробництва: вина «Колоніст» та м'ясних делікатесів «Балканські ястія».

- «Балканські ястія». Ястія - в перекладі з болгарської «смаколики». «Балканський» - це і так зрозуміло. А разом «Балканські ястія» - сімейне виробництво, ресторан і дегустаційний зал унікальних національних продуктів з в'яленого м'яса та місцевих традиційних спецій. Крім дегустації колекції цієї смакоти, туристи зможуть взяти участь в їх виготовленні, їх пустять в цех і нашепчуть секрети місцевої рецептури. На території є свій музей національного костюма і предметів побуту. Зустріне гостей і проведе екскурсію зазвичай сам господар або його дружина. А значить, за традицією, буде вино та смаколики! Також група зможе скуштувати смачний бессарабський обід за всіма традиціями краю. Побачити фольклорну програму та майстер-клас з болгарського танцю.

- Родзинкою цього дня буде Сімейна виноробня «Колоніст» що в селі Криничне, в одному з найкращих винних регіонів Придунайської Бессарабії, де виноградарство є давньою традицією ще з часів, коли греки та фракійці вперше відкрили для себе ці родючі землі. Щороку у серпні на виноробні розпочинається сезон збору урожаю та Фестиваль молодого вина, який триває два місяці – із середини серпня до кінця вересня. Це унікальний період у році, коли можна скуштувати справжнє молоде вино, адже його неможливо транспортувати тому

цей хмільний напій доступний лише на виноробні! Винзавод володіє понад 21 га молодих виноградників та майже 60 га виноградників понад 35-річної давності, із яких виходить приблизно 130 тисяч пляшок вина за рік. Загалом на заводі виготовляють більше ніж десять сортів білого й червоного вина, яке транспортують до країн Європи, зокрема його дегустували у Парламенті Великобританії, посольствах Бельгії, Франції, Польщі, Болгарії, Греції та Німеччини. Вина «Колоніста» увійшли до трійки лідерів у номінації «Wine Premier Awards».

В кінці дня група туристів туристів буде супроводжена до міжнародного аеропорту Одеса.

## **3.2. Економічне обґрунтування туристичного продукту**

### **3.2.1. Прямі витрати**

Прямі витрати на даний турпродукт склали: транспортні витрати, витрати на проживання, витрати на екскурсії.

Даний тур розрахований на 4 дні. Група становить 10 осіб та 1 супроводжуючий.

#### **3.2.1.1.Транспортні витрати**

- проїзд комфортабельним автобусом єврокласу (туристичний мікроавтобус Mercedes Sprinter на 18 місць, ціна оренди за годину - 190 грн.).

Загальна кількість годин з 1 по 4 день для оренди автобуса склала 80 годин.  
Разом транспортні витрати:  $190 \times 80 = 15200$  грн.

#### **3.2.1.2.Трати на проживання**

Проживання в готелі «Potemkinn» м.Одеса. Вартість проживання за добу складає 1600 грн/особа, (сніданок включений).  $1600 \times 11=17600$  грн.

Проживання в готелі «Фіеста» м.Білгород-Дністровський. Вартість проживання за добу складає 1800 грн/ особа, (сніданок включений).

$1800 \times 11=19800$  грн.

Проживання в в мисливському будиночку с. Фрумушика-Нова. Вартість

оренди будинку складає 4000 грн, він розрахований на 12 осіб.

Разом витрати на проживання складатимуть 41400 грн.

### **3.2.1.3. Витрати на екскурсійну програму та ресторани**

Обід та майстер клас від шеф-кухаря в ресторані «Sophie Cafe». 600 грн/особа,  $600 \times 11 = 6600$  грн.

Екскурсія з дегустацією «П'ять золотих» до музею коньячної справи М.Л. Шустова. 600 грн./особа,  $600 \times 11 = 6600$  грн.

Оглядова екскурсія по вечірній Одесі. 300 грн/особа,  $300 \times 11 = 3300$  грн.

Екскурсія «Гаряча дегустація» Європейською сироварнею с. Шабо. Вартість 400 грн/особа,  $400 \times 11 = 4400$  грн.

VIP екскурсія Центром культури вина SHABO. Вартість екскурсії з дегустацією 900 грн/особа,  $900 \times 11 = 9900$  грн.

Відвідини кінного клубу «Марафон» 250 грн/особа,  $250 \times 11 = 2750$  грн.

Вечеря в ресторані при готелі фірмовою Бесарабською стравою «Мамалига зі шкварками, бринзою, беконом та смаженою рибою» під келих червоного вина. 400 грн/особа,  $400 \times 11 = 4400$  грн.

Тематична екскурсія «Аккерманська фортеця, як оборонна споруда». Екскурсія 500 грн для групи та вхід 80 грн/особа.  $500 + 80 \times 11 = 1380$  грн.

Відвідини музею болгарської культури с.Зоря. 150 грн екскурсія для групи.

Обід в ресторані «Бессарабський дворик» м.Сарата. 300 грн/особа,  $300 \times 11 = 3300$  грн.

Екскурсійна програма с.Фрумушика-Нова. 200 грн/особа,  $200 \times 11 = 2200$  грн.

Вечеря в кафе-барі «Корчма» 300 грн/особа,  $300 \times 11 = 3300$  грн.

Сніданок кафе-барі «Корчма» 150 грн/особа,  $150 \times 11 = 1650$  грн.

Екскурсія сімейним виробництвом «Балканські ястія» з дегустацією та обідом 350 грн/особа,  $350 \times 11 = 3850$  грн.

Відвідини сімейної виноробні «Колоніст», 250 грн/особа,  $250 \times 11 = 2750$  грн

Разом витрати на екскурсійну програму та ресторани складатимуть

56530грн.

Всього прями витрати склали 113130 грн .;

### **3.2.2. Непрямі витрати**

Непрямі витрати становлять 10% від прямих витрат. Отже їх вартість складає:  $113\ 130 \times 10/100 = 11\ 313$  грн.;

### **3.2.3.Повна собівартість**

Повна собівартість складається з суми прямих витрат і непрямих витрат. Отже вона становить  $113\ 130 + 11\ 313 = 124\ 443$  грн.

ПДВ (складає 18% від повної собівартості):  $124\ 443 \times 18/100 = 22\ 400$  грн .

### **3.2.4.Прибуток**

Прибуток становить 10% від повної собівартості. Провівши певні розрахунки  $124\ 443 \times 10/100 = 12\ 444$  грн, можемо сказати, що прибуток становить 12444грн.

### **3.2.5.Продажна ціна**

Продажна ціна туру включає повну собівартість, ПДВ, прибуток. Отже ціна туру на 10 осіб складає:  $124\ 443 + 22\ 400 + 12\ 444 = 159\ 287$  грн;

Вартість туру на одну людину:  $159\ 287/10 = 15\ 928$  грн.

Варто відзначити, що в вартість путівки не входить страхування та оплата перекладачу.

## **ВИСНОВОК**

У цій роботі мною було виявлено, що гастрономія є невідомою частиною будь якого виду туризму. Одним з підвидів гастрономічного є еногастрономічного туризм.

Еногастрономічний туризм - це нова філософія подорожей з метою пошуку унікальних смаків та автентичних кулінарних традицій. Еногастрономія – мистецтво підбору та поєднання вин до певних кулінарних страв та продуктів харчування. І в цьому контексті, саме характерні страви та вина виступають провідником між туристом і певним географічним регіоном, його культурою і цінностями, збереженими багатьма поколіннями. Еногастрономічний туризм на сьогоднішній день є новим перспективним напрямом індустрії, за рахунок його особливої специфіки та середнього чеку який залишає турист, що в декілька разів більше порівняно з іншими видами туризму. Країни Європи вже давно розвивають дану галузь туризму, тому створили величезну кількість еногастрономічних маршрутів. Нажаль Україна лише декілька років тому почала створювати свої унікальні еногастрономічні тури та розробляти систему географічних зазначень за порученням для вступу до Європейського Союзу.

Одеська область має величезний потенціал для розвитку цього виду туризму, адже ще до колонізації причорномор'я грецькими містами полісами місцеві жителі вже займались виноробництвом, однак величезного розвитку дане ремесло набуло саме після їх колонізації.

На сьогоднішній день місцева влада та держава зацікавлені в просуванні еногастрономічного туризму. Саме на Бесарабії, півдні Одеської області, був створений перший еногастрономічний маршрут з географічними зазначеннями «Дорога вина та смаку Української Бесарабії».

Отже можна прийти до висновку, що цей вид туризму є одним з найперспективнішим в області та при його подальшому розвитку ми можемо вирішити багато проблем регіону таких, як:

- перешкодити стагнації, диверсифікувавши економіку місцевих громад;
- збільшити в'їзний турпотік і зростання ввезення фінансів до регіону;
- продовжити туристичний сезон Одещини;

- сприяти раціональному застосуванню наявного курортно-рекреаційного потенціалу;
- стимулювати розвиток інфраструктури;
- активізувати розвиток малого і середнього бізнесу;
- зміцнити місцеву самобутність.

Виходячи з усього вище викладеного, можна сказати, що поставлені завдання були вирішені. Мета даної роботи була досягнута.

#### **СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ДЖЕРЕЛ**

1. Allen, Gary J.; Albala, Ken (2010.10.30). The Business of Food: Encyclopedia of the Food and Drink Industries. ABC-CLIO, pp. 112.

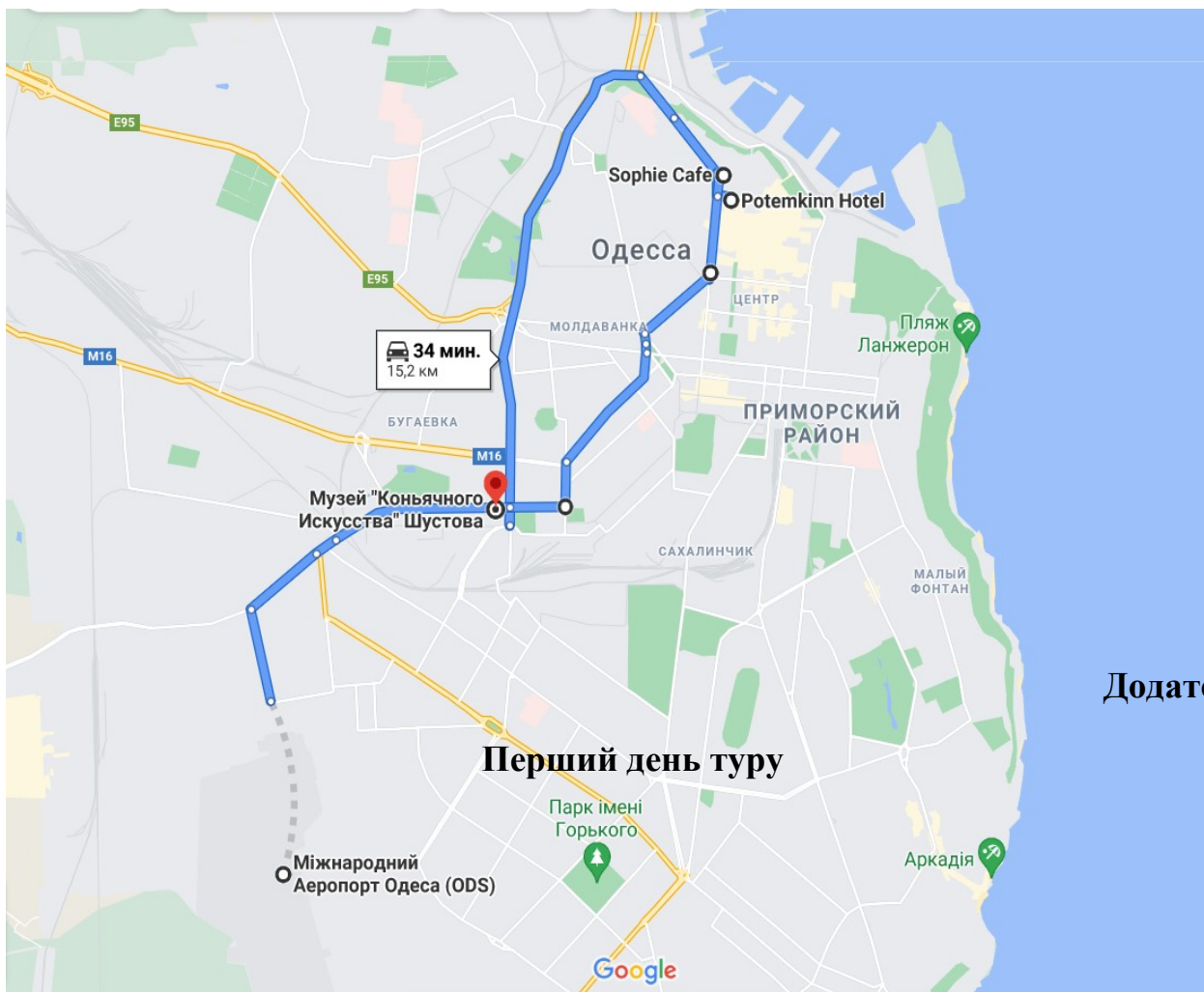
2. C. Michael Hall and Richard Mitchell Tourism Business Frontiers: Consumers, Products and Industry [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://www.globalspec.com/reference/47077/203279/ chapter-16-gastronomy-food-and-wine-tourism>.
3. Long, Lucy (2004). Culinary Tourism. The University Press of Kentucky. p. 20.
4. McKercher, Bob; Okumus, Fevzi and Okumus, Bendegul (2008) 'Food Tourism as a Viable Market Segment: It's All How You Cook the Numbers!', Journal of Travel & Tourism Marketing, 25: 2, 137—148
5. Wolf, Erik (2006). Culinary Tourism: The Hidden Harvest. Kendall/Hunt Publishing.
- 6 Любіцева О. О. Перспективи розвитку винного туризму в Україні: світовий контекст / О. О. Любіцева // Географія та туризм. - 2013. С. 95-96
- 7 Патійчук В. О. Особливості організації гастрономічних турів / В. О. Патійчук // Рекреаційнотуристичний потенціал регіонів України: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку : матеріали I Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конференції (м. Луцьк, 30–31 березня 2017 р.). – Луцьк : Терен, 2017. – С. 26–34.
- 8 Іванов С.В. 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
9. Петрусенко О. Молодая лоза винного туризма / О. Петрусенко // Мир Продуктов - 2013. Июнь. С.48-49.
10. Мотузенко О.О., Липова М.О. Еногастрономічний туризм як засіб підтримки національного виробника на прикладі Одеської області. Географія та туризм. 2013. Вип. 24. С. 108–119.
11. <http://www.sovietwine.com/winery/ukraine.html> виноградарство и виноделие Украинской ССР.
12. <https://eba.com.ua/yak-vynorobstvo-mozhe-staty-imidzhevoyu-galuzzyu-ukrayiny/> Як виноробство може стати іміджевою галуззю України. Катерина Морозова.
13. <https://landlord.ua/news/ploshchi-pid-vynohradom-v-ukraini-rozshyryly-na-527-ha-holovnyi-chynnyk-liberalizatsiia-maloho-vynorobstva/> Головний чинник – лібералізація малого виноробства.

14. Рибінцев В.О. Маркетинг винограду і вина. – Автореф. дис. ... докт. екон. наук 08.06.02. – Інститут аграрної економіки УААН, Київ, 2002.
15. Щотижневий вісник Закарпаття «Замок Паланок», вип.07 від 18.02.2011 р.
16. <https://transkarpatia.net/transcarpathia/our-news/134768-doroga-vina-ta-smaku-zakarattja.html> Дорога вина та смаку Закарпаття від Інформаційний портал «Новини Закарпаття»
17. Еногастрономічний туризм як засіб підтримки національного виробника на прикладі Одеської області / О.О. Мотузенко, М.О. Липова // Географія та туризм. -2013.-Вип.24.-С.108-119. –Режим доступу:[http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt\\_2013\\_24\\_17](http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt_2013_24_17)
18. Винокуров Н. И. Акклиматизация винограда и начальный этап развития виноградарства в Северном Причерноморье // Боспорские исследования. — Симферополь: Крымское отделение Института востоковедения им. А.Е. Крымского, 2001. — Вип. 1. — С. 4–22.
19. Прилипко А. Наша золотая лоза. Винная карта одесского края // Дерибасовская – Ришельевская. — Одесса : Всемирный клуб одесситов, 2014. — Вип. 58. — С. 94–106.
20. Куліджанов Г. В. Виноградний кадастр Одеської області і загальний стан виноградних насаджень // Виноградарство і виноробство. — Одеса: ННЦ «Інститут виноградарства і виноробства ім. В.Є.Таїрова», 2015. — Вип. 52. — С.108–113.

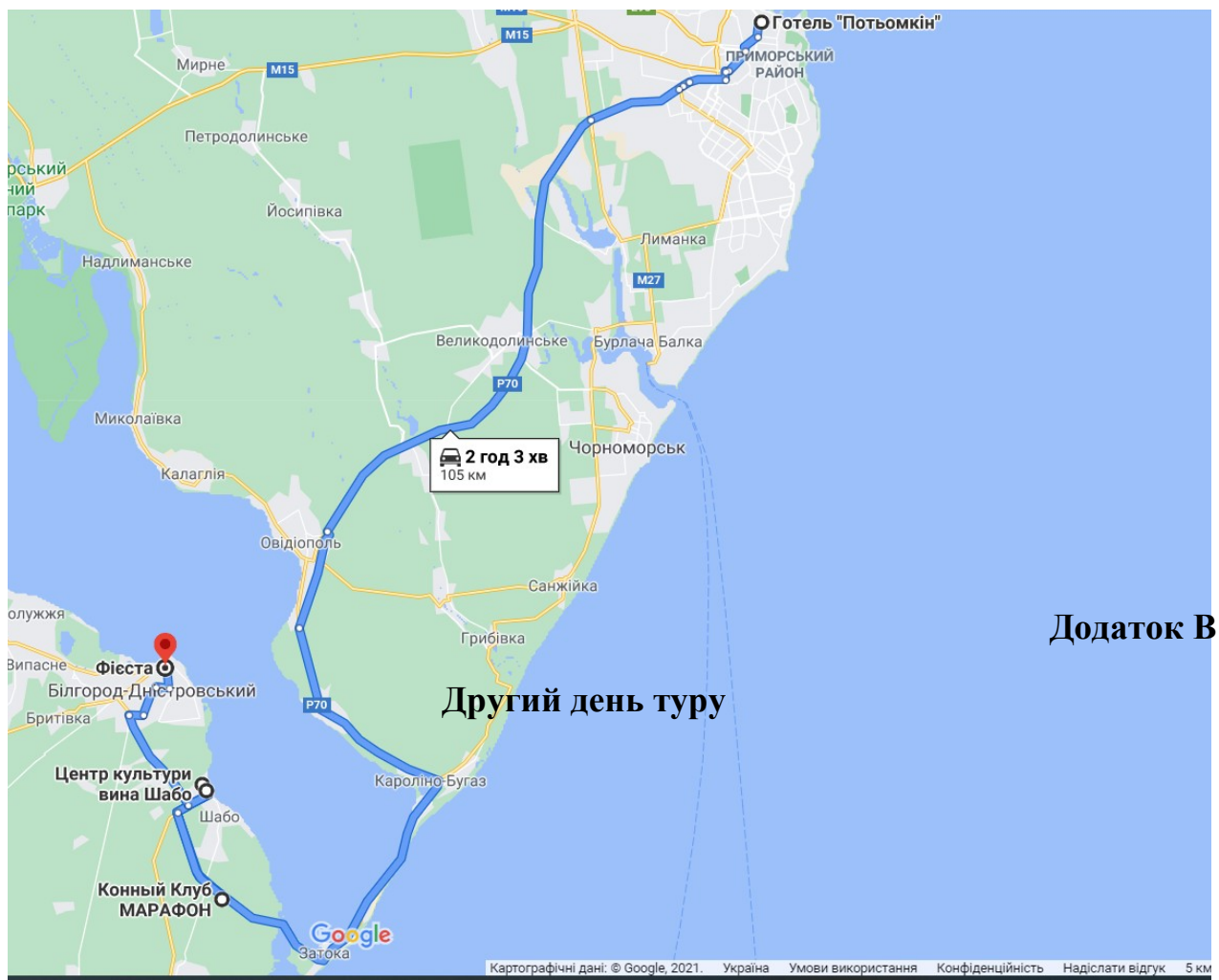
## **ДОДАТКИ**

**Додаток А**

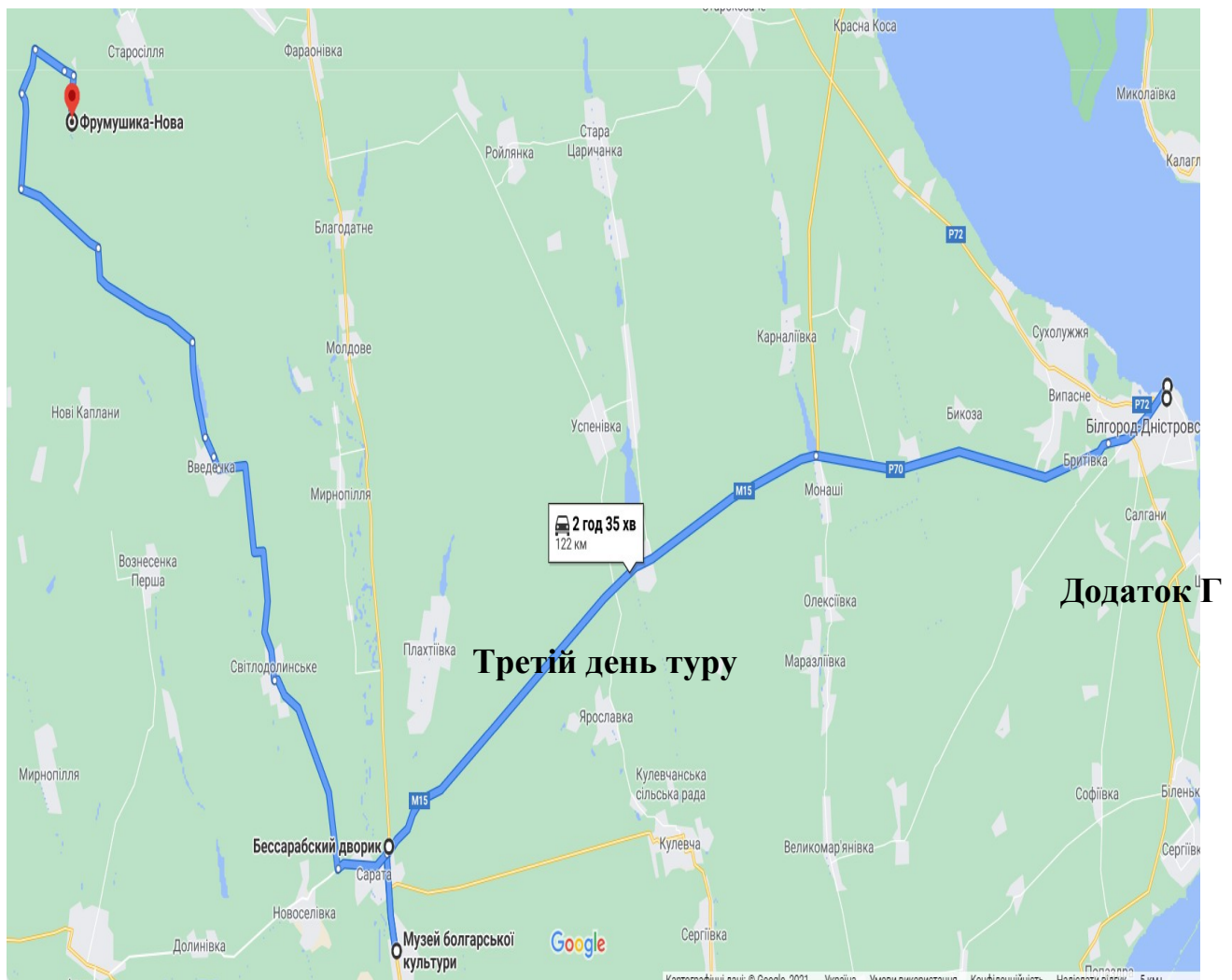
**Дорога вина та смаку Української Бесарабії**



Додаток Б



«Європейська сироварня»



Акерманська фортеця

Додаток Д

Четвертий день туру

