

В перспективе Украина имеет большие возможности в развитии инклюзивного туризма. В настоящий момент много военнослужащих в АТО получают повреждения, влекущие за собой инвалидность. Для заботы об этих военных разрабатываются новые стратегии развития инклюзивного туризма в Украине. Принимаются законы о реабилитационном инклюзивном туризме. На развитие выделяется бюджет, и в скором времени в Украине люди с ограниченными возможностями смогут путешествовать с комфортом и удобствами.

Я. В. Гнойова, Д. В. Рыбальченко

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТА ВИННИЙ ТУРИЗМ В УКРАЇНІ

Y. V. Gnoyova, D. V. Rybalchenko

GASTRONOMIC AND WINE TOURISM IN UKRAINE

Розглядаючи питання інноваційних технологій організації нового й перспективного напрямку — винного та гастрономічного туризму — можна стверджувати, що ми пізнаємо місцеву культуру та природні багатства регіону. Винний та гастрономічний туризм в Україні швидко розвивається, сприяє популяризації країни та розвитку винних культурних маршрутів.

Нині розробляються заходи для популяризації країни та окремих регіонів, особливо актуальна ця діяльність для винних заводів, підвалів, ресторанів, господарі яких бажають розвивати свої можливості та заохочувати туристів до вина та виноматеріалів.

Таким чином, спостерігаємо значну кількість проектів, які набувають популярності серед поціновувачів винних виробів у різних регіонах: Одесі, Закарпатті, Києві та Харкові. Головні райони виноробства на Закарпатті — це Берегівський, Мукачівський, Ужгородський та Виноградівський. Нещодавно в Берегово відкрили 300-річний «Старий підвал». Туристам розповідають історію виноробства Беригівщини, яка сягає 1000 років. Після розповіді відвідувачів запрошують до підвалу, де наливають келих вина. Зрештою відвідувачі піднімаються сходами до наkritих столів, де відбувається дегустація вин 5–6 сортів власного виробництва, переважно марочні вина, витримані не менше ніж 1,5 року від моменту збору. Закарпатська область щорічно відзначає свято молодого вина. Це єдиний регіон в Україні, у якому прижилася ця традиція. Він відрізняється від інших тим, що не має потужних заводів, виноробство представлено маленькими приватними виноробнями, де «напій богів» виробляють за стародавніми технологіями, а гостей зустрічає та супроводжує головний винороб — господар.

Україна активно розвивається в цьому напрямі туризму, тому має гарні шанси реалізувати спільно з європейськими країнами проекти та популяризувати власну продукцію. Планується створити Закарпатський «Винний шлях» — спілку, до якої ввійдуть досвідчені винороби

з Ужгородщини, Мукачівщини та Берегівщини. Вони представляють продукцію з приватних підвалів, яка пройде обов'язкову сертифікацію.

У багатьох регіонах для залучення клієнтів побудовано готелі та ресторани, що розробляють подібні тури. Особливо це прослідковується в курортних містах, де знаходяться санаторії та готельні комплекси для оздоровлення.

Серед гастрономічних турів, які тільки починають розвиватися у сфері туризму, виокремлюють різні види:

1) економклас, у якому дегустації проходять переважно під час екскурсійної програми;

2) знайомство з кухнею країни під час проведення шеф-кухарем майстер-класів;

3) варіант для гурманів-професіоналів, котрі самостійно прокладають маршрут подорожі, обирають, що й де вони куштуватимуть і чого навчатимуться.

В Україні підприємства володіють величезними колекціями вин — «енотеками». Найвідоміша з них знаходиться в Масандрі й налічує приблизно мільйон пляшок. Колекція різних вин є в інституті Магарац, у Коктебелі та Інкермані.

Також на території багатьох підприємств організовані музеї виноробства, де можна ознайомитися з історією та особливостями певної місцевості.

Ресторанні комплекси розширюють спектр послуг.

У Харкові гастрономічний та винний туризм тільки починає розвиватися, але деякі заходи вже привертають увагу туристів: фестиваль полуниці, який проходить в м. Ізюм і став їх візитівкою й доброю традицією; фестиваль-квест «Борщик у глиняному горщику», де кожен може приготувати різні види каші та традиційний борщ.

Дев'ятий рік поспіль у Києві проводять фестиваль сира та вина «Kyiv Food and Wine Festival». Справжні поціновувачі вина та сиру з'їжджаються з різних куточків світу, щоб познайомитися з новими виробниками із країн Нового та Старого світу, зустрітися з людьми, котрі насправді люблять цю справу, обожнюють кожний сорт і шматок та розповідають про його виробництво.

Щороку подібні заходи проводять у багатьох закладах ресторанного та готельного бізнесу, які, окрім цього, організовують різні фестивалі та майстер-класи. Програма проведення фестивалю передбачає чавлення винограду в чані та винний «забіг».

Дегустація вина — це мистецтво, навчитися якому може кожний, тому проводять винний лекторій з доповідями найкращих українських сомельє, виноробів, винних експертів і рестораторів.

Створюють путівники серед виробних підприємств українського вина, що сприяє розвитку туризму. Серед них є:

1. Beukushwinery — один з найсмівливіших винних експериментаторів в Україні.

2. Kubeuwinery — винодільня знаходиться в унікальній природній мікрзоні в с. Кубей Одеської області. Це сімейне виробництво, створене в 2007 р., винороби дотримують традицій виноділля регіону Придунайської Бессарабії. Територія становить понад 160 га.

3. Трипільське Нуво, що знаходиться на березі Канівського моря в урочищі недалеко с. Трипільля. Виробляють вино на дріжджах у власних глиняних амфорах.

4. Вино з кульбабок, сировину для якого збирають в екологічно чистих районах Вінницької області, а потім додають до неї глюкозу та фруктозу.

Продукція цих підприємств представлена на більшості винних фестивалів та стає дедалі популярнішою.

Гастрономічна кухня на подібних заходах дуже різноманітна. Серед найвідоміших підприємств України є: сироварня Сафонових, котрі експериментують із сирами, оскільки вважають сир не просто продуктом, а справжньою філософією; сироварня «Debut», засновник якої пройшов стажування із сироваріння у французьких Альпах та відкрив власну сироварню у м. Дніпропетровськ (нині Дніпро). На цьому підприємстві для приготування сиру використовують ферменти тільки тваринного походження та закваски молочнокислих бактерій від французьких виробників. Отже, участь у подібних фестивалях беруть найкращі майстри своєї справи.

Організатори кожного фестивалю продумують до дрібниць план програми, теми, які обирають для подібних заходів:

1. Винна карта України: очікування та реальність.

2. Тренди барної культури й не тільки.

3. Безкомпромісний концепт фестивалів та майстер-класів у сфері винного туризму.

Також проводять цікаві конкурси на кшталт поїдання та відкриття мушлі на швидкість, на знання винних сортів.

Можна багато говорити про гастрономічний та винний туризм, оскільки в Україні він розвивається та вдосконалюється.

Оскільки винороби відповідально поставилися до популяризації цієї справи в Україні, можна говорити про значні перспективи такого виду туризму.

Кожен має можливість відвідати старовинні винодільні України, спробувати гастрономічну кухню, яка разом з вишуканим вином створює справжнє мистецтво. А в українців є змога стати кращими та донести до іноземців національні традиції приготування якісного вина.

Гастрономія та винний туризм формують імідж місцевості, створюють у споживачів враження про товар. Це дозволяє відкрити нові можливості в туристичній діяльності, сприяє збільшенню кількості туристів та подовженню їхнього перебування, приносить прибуток.

В. В. Борисенко

ГАСТРОНОМІЧНІ ФЕСТИВАЛІ ЯК ВІЗИТІВКА МАСОВИХ ВИДОВОЩ ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

V. V. Borysenko

GASTRONOMIC FESTIVALS AS A TRADEMARK OF MASS SHOWS OF THE POLTAVA REGION

Дедалі більшого значення в розвитку привабливості Полтавщини набуває проведення на її теренах гастрономічних фестивалів. Перша асоціація, пов'язана з регіоном, — це їжа, насамперед полтавські галушки, борщ та сало. Національні традиції зберігаються та примножуються, українська кухня популяризується, що позитивно впливає на туристичну сферу області.

Фестиваль означає масове, святкове дійство, яке передбачає огляд або демонстрацію певних здобутків у галузях, які пізнає людина. Нині є чимало фестивалів. А найпершим був музичний фестиваль, який відбувся у Великобританії у XVIII ст., пізніше виникли й інші.

Найвідоміші гастрономічні фестивалі Полтавщини:

1. «Галушка-Fest» — благодійний фестиваль, який проводиться в м. Полтава. Там можна поласувати не лише галушками з різноманітною начинкою, а й варениками, млинцями, домашнім печивом тощо. Крім того, це гарна нагода взяти участь у майстер-класах, відчутти себе шеф-кухарем і навчитися готувати традиційні полтавські страви. Між іншим, саме гості фестивалю обирають серед закладів-учасників той, у якому готують найсмачніші галушки.

2. Етнофестиваль у м. Кременчук «деМЕД». Тут пропонують посмакувати солодощами, розважитися, відвідати цікаві майстер-класи.

3. Міжрегіональний туристичний фестиваль «Гастрономічна гостинність Полтавщини та виставка досягнень області в різних галузях». Його проводять з метою створення позитивного іміджу області, розвитку та популяризації національного туристичного продукту, активізації туристичних потоків на терени Полтавської області, налагодження ділових контактів між органами влади та підприємствами.

4. Культурно-масовий захід «Свято сала», під час проведення якого демонструють різноманіття головного українського продукту. Полтавчани та гості міста можуть поласувати салом різних видів (від солоного до копченого) та смачними стравами, приготованими з додаванням сала і шкварок.

5. Гастрономічний фестиваль «Полтавські страви», створений у 2017 р. у м. Полтава, щоб ознайомити людей з історією та культурою місцевої їжі, долучити майбутніх професійних кухарів до пошуку автентичних рецептів, популяризувати професійні навчальні заклади, поглибити знання відвідувачів свята про полтавські страви.

6. Благодійний культурно-гастрономічний фестиваль «До Енея на гостину», покликаний відродити культурні та духовні цінності українського