

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**Факультет економіки і менеджменту**  
**Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу**

**«ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРО-ВИННИХ ТУРІВ У  
ХЕРСОНСЬКІЙ ОБЛАСТІ»**

Кваліфікаційна робота (проект)

на здобуття ступеня вищої освіти «бакалавр»

Виконала: студентка IV курсу  
Спеціальності: 242 Туризм  
Освітньо-професійної  
програми ТУРИЗМ  
Ложкіна А.А.

Керівник проф. Орленко О.В.  
Рецензент проф. Мохненко А.С.

Херсон – 2020

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП.....</b>	<b>3</b>
<b>РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ВИНИКНЕННЯ ГАСТРО- ВИННОГО ТУРИЗМУ В СВІТІ.....</b>	<b>5</b>
1.1. Сутність та класифікація гастрономічного туризму.....	5
1.2. Винний туризм та його особливості.....	11
1.3. Сучасний стан світового ринку гастро-винного туризму.....	15
<b>РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ГАСТРО-ВИННОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ.....</b>	<b>24</b>
2.1. Оцінка ринку гастро-винного туризму в Закарпатській області.....	24
2.2. Сучасний стан еногастрономічного туризму в Одеській області.....	29
2.3. Тенденції розвитку гастро-винного туризму в Херсонській області.....	33
<b>РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ГАСТРО-ВИННИХ ТУРИСТИЧНИХ МАРШРУТІВ «ВИННІ ДОРОГИ ХЕРСОНЩИНИ» ТА «ДОРОГИ ВИНА ТА СМАКУ ХЕРСОНЩИНИ».....</b>	<b>40</b>
<b>ВИСНОВКИ.....</b>	<b>50</b>
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....</b>	<b>53</b>
<b>ДОДАТКИ</b>	
Додаток А.....	58
Додаток Б.....	59

## ВСТУП

Україна та весь світ шукає сучасні нові напрямки, які будуть засобами розвитку економіки, що у наслідок поліпшить життєвий рівень населення, збереже та збільшить виробничий потенціал підприємств, зробить вітчизняні товари та послуги конкурентоспроможними на міжнародному ринку. Гарним напрямком для розвитку країни є туристична галузь, так як є запорукою нових робочих місць та можливістю надання нових туристичних продуктів, які будуть підтримувати й розвивати існуючі виробничі підприємства, що позитивно позначиться на економіці.

**Актуальність теми.** Гастро-винний туризм є перспективним напрямком, який об'єднує в собі гастрономічний та винний вид туризму, завдяки яким туристи зможуть ознайомитись з історією, культурою, технологією споживання винної продукції та традиціями місцевої кухні. Можемо стверджувати з досвіду відомих країн, таких як Італія, Франція, Іспанія та ін., що еногастрономічний туризм допомагає розвитку та просуванню продукції місцевих виробників, а й водночас збільшує надходження коштів до бюджету, які витрачають туристи в країні.

На сьогодні розвиток гастро-винного туризму на Херсонщині є досить актуальним і перспективним напрямом. Область має потенціал, це пов'язано з тим, що область має історію, кулінарні традиції, сприятливий клімат для вирощування винограду та у подальшому вироблення вина за унікальними технологіями. Все це слугує потужним ресурсом для створення гастро-винних туристичних продуктів. Слід зазначити, що туристичні маршрути «Винні дороги Херсонщини» та «Дороги вина та смаку Херсонщини» спроможні до залучення туристів із різних регіонів та країн, що призведе до надходження коштів у бюджет області та країни від туризму.

**Мета дослідження** – вивчення сучасних тенденції та перспектив розвитку ринку гастро-винного туризму України та світу, зокрема в Херсонській області.

**Завдання дослідження:**

- розкрити сутність та розглянути класифікацію гастрономічного туризму;
- розкрити поняття винного туризму та визначити його особливості;
- схарактеризувати сучасний стан світового ринку гастро-винного туризму;
- зробити оцінку ринку гастро-винного туризму в Закарпатській області;
- схарактеризувати сучасний стан еногастрономічного туризму в Одеській області;
- схарактеризувати тенденції розвитку гастро-винного туризму в Херсонській області;
- розробити гастро-винні туристичні маршрути «Винні дороги Херсонщини» та «Дороги вина та смаку Херсонщини».

**Об'єкт дослідження:** ринок гастро-винних послуг в Україні та світі.

**Предмет дослідження:** теоретико-методологічні основи розвитку гастро-винних турів України та світу.

**Методами дослідження** є описовий, літературний, аналітичний, картографічний, математичний, метод аналізу та синтезу, узагальнення та систематизація.

**Структура кваліфікаційної роботи:** кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел - 46 найменувань, двох додатків. Загальний обсяг кваліфікаційної роботи - 50 сторінок, з яких 17 таблиць та 5 рисунків.

# РОЗДІЛ 1

## ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ВИНИКНЕННЯ ГАСТРО-ВИННОГО ТУРИЗМУ В СВІТІ

### 1.1 Сутність та класифікація гастрономічного туризму

Одним із перспективних і динамічних сегментів туристичного ринку в сучасних умовах можна вважати «гастрономічний туризм». Велика кількість научних праць присвячена визначенню сутності та класифікації гастротуризму. Проте, навіть нині немає чіткого визначення поняття, як відсутнє і термінологічне визначення.

Є різні терміни, які пов'язують з поняттям «гастрономічний туризм», такими прикладами є «кулінарний туризм», «ресторанний туризм», «гурман - туризм» та багато ін. Завдяки Міжнародній асоціації гастрономічного туризму, яка запропонувала у 2012 році даний термін в більшості випадків застосовується термін «гастрономічний туризм».

Е. Вульф є засновником Міжнародної асоціації гастрономічного туризму, за його твердженням: «Гастрономічний туризм – це пошук і насолода унікальною, незабутньою їжею і напоями як на іншому кінці Землі, так і на сусідній вулиці, адже, крім подорожей по своїй країні або всьому світі, ми також можемо стати гастрономічними туристами у своєму регіоні, місті чи навіть районі» [13]. Розглядаючи дане твердження, можемо зробити висновок, що Е. Вульф вважав, для насолоди їжею та напоями зовсім не має значення в якому місці це відбувається, головне - це отримати задоволення.

Д. Басюк вважав, що «гастрономічний туризм - спеціалізований вид туризму, пов'язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, що є синтезом екології, культури і

виробництва» [2]. Опираючись на визначення з боку Д. Басюка, можемо стверджувати, що гастротуризм об'єднує в собі фактори того, як виробляють ту чи іншу продукцію, які традиції були покладені у культуру того чи іншого народу і які природно – кліматичні умови має, той чи інший регіон світу.

Розуміння С. Саламатіною терміну проявляється у данному визначенні: «гастрономічний туризм – вид діяльності, метою якої є знайомство з етнічною кухнею країни або регіону, основними продуктами, особливостями технології приготування страв, а також підвищенням рівня знань із кулінарії» [37]. Виходячи з даного визначення, можемо зробити висновок, що за мету подорожі у туристів є не тільки знайомство з кухнею, а й занурення в неї, зі спробою навчитись чогось нового, зрозуміти, як саме готується або виробляється та страва, яка по смаку туристу дуже до вподоби.

Проаналізувавши визначення різних вчених, приходимо до думки, що гастрономічний туризм - це різновид туризму, який пов'язаний з ознайомленням культури, традицій та смаку, отримання інформації про виробництво й виготовлення страв чи напоїв різних регіонів світу.

За мету гастрономічних турів ставлять насолодження особливостями кухні країн, з якою вирішили познайомитись туристи. Це не означає, що їх мета зводиться суто на спробі з'їсти як умога більше незвичної для їх повсякденного споживання їжі. У таких турах гості країни знайомляться з особливостями приготування страв, з особливостями продуктів, які використовуються. Важливим у гастрономічному турі є відчуття на собі звичаїв, традицій народу.

Згідно висловлювання вченого Іллі Мечникова, який був лауреатом Нобелівської премії в галузі фізіології та медицини, «їжа - одне з небагатьох задовольень, доступних людині все життя», можна

стверджувати, що роллю гастрономічних туристичних подорожей є відчуття того самого справжнього задоволення з більшими емоціями, які викликані незвичною обстановкою [24].

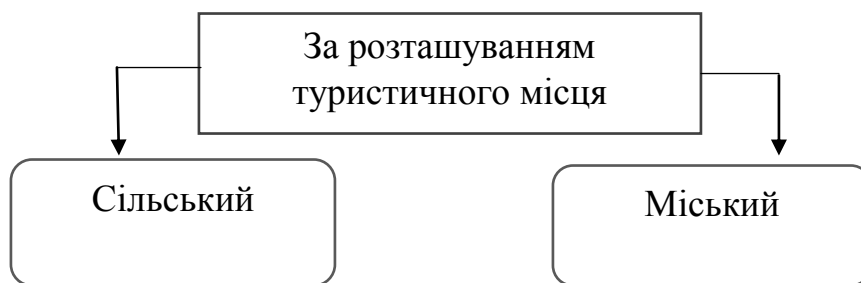
Вирушаючи в подорож з гастрономічною метою слід пам'ятати, що кухня різних регіонів є специфічною та має свої особливості, які можуть викликати деякі проблеми зі здоров'ям, якщо надмірно споживати, наприклад, гострі страви, яким у повсякденному житті ви не приділяєте увагу. Це пов'язано з тим, що організм людини звикає до одних продуктів і різка зміна звичного дає додаткові стреси [23].

Причини вибору гастрономічного туру туристами:

- спроба нового виду туризму;
- зміна раціону, наповнення його різноманіттям;
- бажання познати культуру, традиції, технологію приготування їжі різних місць світу;
- набуття професіоналізму, вивчення напрому (для туристів, робота яких пов'язана з приготуванням, вживанням їжі, розробки та просування туристичних маршрутів).

Багато праць вчених присвячено класифікації видів гастрономічного туризму. Думки деяких збігаються, а інших є розбіжними, тому розглянемо класифікації за різними ознаками.

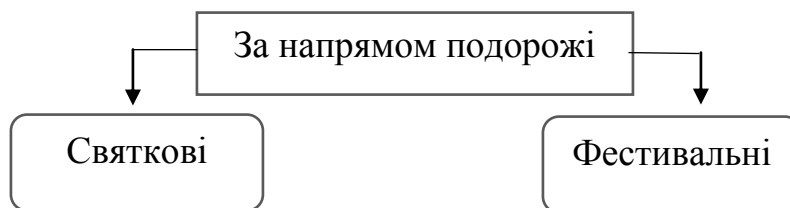
Вчені С. Макарчук, В. Шикеринець та С. Гатауліна класифікували гастрономічний туризм за ознакою розташування туристичного місця ділячи на міський та зелений (рис.1.1). Вважали, що більшість туристів прагнуть отримати екологічно чистий продукт, вирушаючи у сільський вид гастрономічного туризму [29].



*Рис.1.1.* Класифікація за ознакою розташування туристичного місця

Відвідування ресторанів, ковбасних цехів, майстер-класів, кондитерських фабрик, дегустації делікатесних страв все це стосується місцевого гастротуру, а якщо казати про сільський, то згадуються свіже повітря, ферми по вирощуванню тварин, сироварні, збирання власноруч овочів і фруктів, після чого дегустація страв із цих вами зібраних продуктів.

За ознакою напрямку подорожі гастрономічний туризм поділяє Т. Трададенко [40]. Класифікацію наведено на рис. 1.2:

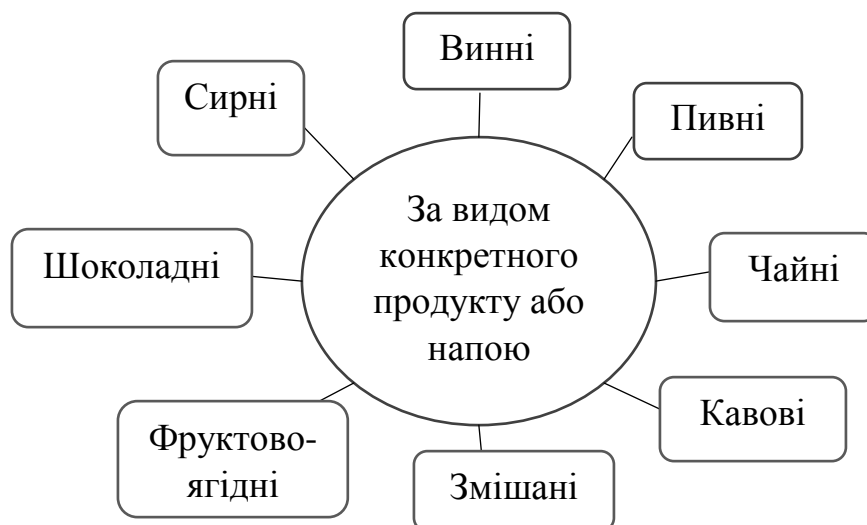


*Рис.1.2.* Класифікація за напрямом подорожі

Розглядаючи класифікацію за напрямом подорожі приходимо до висновку, що поділяють на святковий вид туризму та фестивальний. Різницею між ними є те, що святковий сконцентрований на відвідуванні та участі гастросвят, а фестивальний - гастротурів.

С. Саламатіна розглядає класифікацію гастрономічного туризму з точки зору поділу конкретного продукту або напою [37]. Класифікацію наведено на рис.1.3:





*Рис.1.3.* Класифікація за видом конкретного продукту або напою

Дана класифікація спрямована на бажання познайомитись з різними стравами чи напоями. Сирні тури передбачають відвідування сироварень, знайомство з різними видами молочної продукції. У шоколадних турах відвідування шоколадних фабрик і дегустації різних видів шоколаду. Збір фруктів і ягід, овочей після чого смакування страв і десертів із зібранного вражаю передбачає фруктово-ягідний тур і аграрний.

Винні тури пов'язані з дегустаціями вин із різних сортів винограду та спочатку пізнання технології вирощування, збору та виготовлення продукту. Чайні тури для поціновувачів різних ароматів, у даних турах екскурсиводи розповідають про смакові рецептори, як розфасовують продукти збирання та все це туристи бачуть находячись на чайних плантаціях. І з кожним роком класифікація за видом конкретного продукту або напою розширюється, тому що для туристи стають вимогливіше та їх попит зростає.

Спираючись до думки Д. Стешенко та А. Парфіненко можна стверджувати, що гастрономічний туризм поділяється ще за метою подорожі [38]. Схематично класифікацію наведено на рис. 1.4:



*Рис.1.4.* Класифікація за метою подорожі

Встановленими видами гастрономічного туризму за метою подорожі є сільський, який відображає відвідування ферм і дегустацію продуктів чи страви приготвлені за місцевим рецептами. Ресторанний вид туризму передбачає перебування у різних закладах, які є популярними та мають національну спрямованість. Проходження різних мастер-класів, курсів із навчальним направленням є освітнім видом гастротуризму та останній вид, який виділяють вчені є подієвий, який передбачає участі у гастрономічних заходах, які відбуваються в певному місці та у певний час.

Риси гастрономічного туризму, які є перевагами даного виду туризму:

- наявність будь-якого регіону світу можливості для розвитку;
- круглосезонний вид туризму;
- є складовою різних турів (наявність у різних видах туризму, але як супутня послуга);

- при просуванні гастрономічних туристичного маршрутів, одночасно населення дізнається про місцеві господарства, виробників продовольчих товарів.

Отже, можемо зробити висновок, що нині гастрономічний туризм є одним із елементів, які впливають на ознайомлення з традиціями, культурою, кулінарією та стилем життя регіону відвідування туристами. Але використовувати у повному обсязі теоретичну базу не дає невизначеність понятійного апарату. Незважаючи на це, завдяки ряду рис, гастрономічний туризм можливо розвивати у будь-якому регіоні світу. Збільшення прибутку від туризму залежить від потоку туристів та їх подальшого перебування на туристичній території, а саме об'єднання туризму з гастрономією може забезпечити такий розвиток регіону.

## **1.2 Винний туризм та його особливості**

Перспективним напрямом розвитку ринку туристичних послуг є винний туризм. Він стрімко набирає популярності у всьому світі. Особливістю даного виду туризму є відвідування плантації виноградників і дегустації вин виготовлених з різних сортів винограду саме в місцях його виробництва. Під час проходження винного маршруту туристи зазвичай проходять всі етапи виготовлення вина [3].

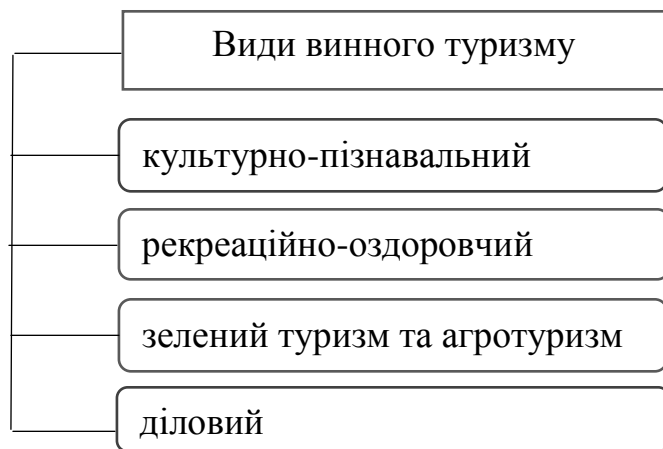
«Виноробний туризм», «винний туризм», «винно-гастрономічний туризм», «дегустаційний туризм» та «енотуризм» всі ці терміни вживаються до визначення даного виду туризму. Багато наукових досліджень присвячено даній темі, однак так досі немає чіткого терміну.

Т. Божук і Л. Прокопчук, розмірковуючи про поняття винного туризму, вважають, що «винний туризм – це спеціалізований вид туризму, що має на меті дегустацію, споживання, купівлю вина безпосередньо у

виробника» [5]. Виходячи з даного визначення, можемо зробити висновок, що винний туризм включає в себе дегустації вин саме у виробника, так як вважається, що вино краще смакувати у місці його виробництва, а інакше воно втрачає свої смакові якості.

В. Патійчук вважав, що «винний туризм – це туристичні подорожі, пов’язані з відвідуванням різних місць виробництва, винний туризм передбачає не лише дегустацію напоїв, а й ознайомлення з традиціями виноробства в країні» [34]. Розглядаючи дане твердження, можемо зробити висновок, що винний туризм включає в себе не лише знайомство з смаковими рецепторами вин, а й традиціями, які панують у даній місцевості. Отже вина виробляють люди, які притримуються технологій, які були започатковані традиціями, культурою народу та часом.

Виділяють такі види винного туризму за метою подорожі (рис.1.5):



*Рис.1.5.* Види винного туризму за метою подорожі

За метою культурно-пізнавального змісту винні тури включають в себе знайомство з технологією виготовлення вина, традиціями його виготовлення, дегустацією та пізнанням особливостей асортименту вин виноробства, з історією винної промисловості та діяльністю виноробів, які

працюють чи працювали над процвітанням виноробства, відвідування музеїв при виноробнях, виставок тощо.

Програма тура зазвичай включає в себе екскурсію пізнавального характеру по виноробням, які вирощують різні сорти винограду, виготовляють зі зібраного врожаю вина, крім цього до туру може бути включена участь у тематичних культурних подіях.

Але найбільш розповсюдженою формою винного туру є екскурсія з дегустацією власних вин у залах для дегустації, де туристи отримують інформацію стосовно вин і історії виноробні, в якій вирощують виноград і виготовляють дані вина, а також ознайомлення з навичками правильного споживання вина. До культурно-пізнавального виду входить й знайомство з технологією виробництва, екскурсія по винним льохам, де у бочках дозрівають вина [19].

Рекреаційно-лікувальний туризм базується на лікувальному, лікувально-профілактичному, косметологічному призначенні, коли вино чи виноград використовують з лікувальною метою в лікувальних та оздоровчих закладах.

Існують такі підвиди рекреаційно-лікувального винного туризму:

- винотерапія;
- ампелотерапія.

Винотерапія являє собою комплекс оздоровчих, лікувальних, косметологічних технологій, основою яких є властивості вина та виноградного соку. Винотерапія передбачає вживання певної дози вин, червоного і білого. Дана терапія дає лікувальний ефект завдяки антиоксидантній дії, яка виникає з поліфенолу, що міститься у вині.

Процедури приводять у норму кровообіг, впливають на зміцнення кровоносних судин і виводять токсини з організму. Для насичення шкіри

мікроелементами, її пом'якшення та зволоження застосовують винні масажі та обгортання, винні маски [1].

Ампелотерапія являє собою спосіб лікування при використанні листя та кісточок винограду. Саме виноградні кісточки містять у собі поліфеноли та у великій кількості. Завдяки цим активним речовинам можна зв'язувати вільні радикали, які від дії сонячних променів, стресу, забрудненого повітря, сигаретного диму утворюються в організмі. Виникнення серцево-судинних і злоякісних захворювань спричиняє наявність вільних радикалів у організмі [1].

Винний та сільський туризм як одне ціле, виходить дуже вдалою формою туризму, як вважають Т. Божук і Л. Прокопчук. Найкраще проникнутись у процес вирощування та збору винограду різних сортів допоможе занурення у побут місцевих. Коли в турі передбачено проживання у сільській хаті з ознайомленням культури та традицій народу. І також маршрут туру включає екскурсійну та дегустаційну програму з відвіданням виноробень і музеїв, по закінченню якої можна придбати вина з колекції виноробні [5].

Ділові винні тури заключаються у різних професійних зборах, конференціях пов'язаних із виноробством, конкурсах і у винних аукціонах насамперед. Також для туроператорів і агентів даний вид винного туризму поширений з метою проходження свого туру чи для ознайомлення специфіки таких турів для розробки у подальшому туристичного маршруту.

Риси винного туризму, які є перевагами даного виду туризму:

- сприяє розвитку виноробних підприємств, і малих, і великих. Завдяки винним маршрутам підвищують лояльність до торгової марки, просування винної продукції, що в результаті спонукає до збільшення обсягів реалізації вина;

- зазвичай є допоміжною послугою у різних видах туризму;
- майже у кожній провінції є календар винних свят, під час яких влаштовують культурні програми з ярмарками, виступами місцевих колективів. Для туристичних агенцій це дає цікаву бюджетну пропозицію для клієнтів, які зацікавлені у винних святах. Для виноробів це можливість презентувати та реалізувати свою продукцію для великої кількості споживачів;
- може бути причиною продовження іншого виду туризму, наприклад пляжного чи гірськолижного.

Можемо стверджувати, що до винного туризму входить широкий спектр послуг, який передає відвідування плантацій з виноградом різних сортів, знайомство з технологією виготовлення вин, історією виноробні, дегустацію в дегустаційних залах та ознайомлення з навичками правильного споживання вина, відвідування винних льохів, також застосування винної продукції з оздоровчою та лікувальною метою, якщо це все передбачено туром тощо. Винні тури є ефективним засобом розвитку та просування продукції малих і великих виноробень, що в результаті приводить до збільшення обсягів реалізації вина та залучення туристів з різних регіонів і країн.

### **1.3 Сучасний стан світового ринку гастро-винного туризму**

З кожним роком попит на гастро-винний туризм зростає. Цей вид туризму об'єднує в собі історію, традиції, культуру різних країн, різних народів. За підрахунками Міжнародної організації виноградарства та виноробництва, 2018 рік показав найкращі результати впродовж 15 років. У світі було вироблено 292,3 млн гектолітрів вина враховуючи виробництво всіх виноробів.

Порівняно з 2017 роком, продаж вин у 2018 році виріс на 1,2 %, що у грошовому відношенні склало, по всьому світу, 31,3 млрд євро. Найбільшими експортерами є США, показники якого за рік склали 33 млн гектолітрів та Франція, яка в сукупності з туристами країни та її мешканцями придбали 26,8 млн гектолітрів вина [31].

Середземномор'є являється найсприятливішим кліматом для вирощування винограду та вироблення з нього вина. Вже декілька років залишається незмінною провідна трійка світових виробників вина та лідерів з гастрономічного туризму, на першому місці якої стоїть Італія, на другому - Франція та на третьому – Іспанія.

Почесне 1 місце займає Італія, яка за даними 2018 року виробила 54,8 млн гектолітрів вина. Площа виноградників країни займає більше ніж 652 тис. га. Майже 46 тисяч виноробів і 310 тисяч ферм працюють у виноробній галузі. Лідирує країна не тільки по показникам обсягу виробництва, а й по якості вин. Вищу категорію в класифікації італійських вин має 332 марки, вина, категорія яких гарантує географічне походження та метод виробництва в Італії складають 73 марки, за типовим географічним найменуванням виділяють 118 вин і столових вин в країні виробляють менше ніж 30% [31].

Вина Італії користуються попитом не лише в Італії, але й за її межами та має великий асортимент вин, перелік яких можна продовжувати і продовжувати, всі вони мають свої особливості та з кожним роком все більше набирають популярності. Вина Італії можна підібрати на будь-який смак та кишеню, наприклад, сухе біле вино «Fattoria Le Pupille Poggio Argentato 2015», яке вироблено з сортів Совіньон Блан, Гевюрцтраминер, Пті Мансано, Семільон становить за вартістю 618 гривень, а є вина і дорожчі, наприклад «Tenuta San Guido Sassicaia 2006», яке вже коштує 32 050 гривень. Воно демонструє аромати солодкого тютюну, слив і ягід,



вирощене з сорту Каберне Совіньйон та Каберне Фран. Вартість вин вказана станом на лютий 2020 року [22].

Особливій увазі в Італії приділяють сироварінню, макаронним виробам і піці. В Італії виробляють різні види сиру, такі як грана, горгонзолла, таледжо, робьола, маскарпоне, тома, grano padano, моцарелла, кастельманьо. Делікатес, який є інгредієнтом для багатьох страв Трюфеля - їстівний гриб зростаючий під землею, також є інгредієнтом для італійської пасти. Відома на весь світ «Маргарита» виготовляється з продуктів місцевої моцарелли, томатного соусу Сан-Марцано, свіжого базиліку і оливкового масла, які є основними інгредієнтами. Гордістю одного з регіонів Італії є шоколад. Саме у П'ємонті родиною Ферреро було створено бренди Нутелла і Кіндер, які зараз відомі на весь світ. Вишукані традиційні страви, а саме ризотто по-міланськи (жовтий ризотто), тортеллини з гарбузовою начинкою, ескалоп з телятини, тушкований у вині марсала та багато іншого.

Італія славиться ресторанами з мішленівською зіркою, станом на 2019 рік їх налічувалось 367, серед яких [16]:

- 3 зірки - 10 ресторанів («Piazza Duomo», «Da Vittorio», «Dal Pescatore», «Le Calandre», «St. Hubertus» тощо);
- 2 зірки - 39 ресторанів («Antica Corona Reale-da Renzo», «Villa Crespi», «Al Sorriso», «Piccolo Lago», «Miramonti l'Altro» тощо);
- 1 зірка - 318 ресторанів («Le Petit Restaurant», «Paolo e Barbara», «La Fermata», «Del Cambio», «Florian Maison» тощо).

Еногастрономічний туризм в світі набирає популярності. Туристи купують дані тури з метою поглибленого знайомства з кухнею та винами країни. Італія надає багатий вибір гастро-винних маршрутів, но як приклад наведено тур «Апулія, на підборах Італії» (табл.1.2).

Таблиця 1.1

## Гастро-винний тур «Апулія, на підборах Італії» [8]

День	Ділянки переміщення по маршруту
1	Зустріч на залічному вокзалі Барі і трансфер в готель. Вечеря.
2	Сніданок. Відвідування виноробень Fatalone з дегустацією та Polvanera з дегустацією та обідом. Експерсія по місту Сассі ді матера. Повернення у готель. Вечеря.
3	Виїзд в сільську місцевість долини Ітрія, до сирної ферми La Querceta. Обід. Після відвідування виноробні Barsento та експерсія по м. Альберобелло. Повернення у готель. Вечеря.
4	Сніданок. Трансфер до залізничного вокзалу Барі.

У турі туристів чекає смакування апулійського вина, експерсії, відвідування культурної столиці Європи 2019 - Матеру, пізнання про те, як виробляється сир моцарела, його дегустація та прогулянка по місту з казковими будиночками Труллі.

Пакет включає в себе наступні послуги: 3 ночі в сучасному готелі 4 \*, послуги гіда-експерсовода, транспортні послуги, страхування на час подорожі, сніданки та вечері в готелі, дегустації вин і місцевих продуктів (за програмою).

Вартість туру: від 2 чол. - 790 € на чол., від 6 чол. - 455 € на чол., від 20 чол. - 355 € на чол.

Туристичні маршрути Італії користуються попитом, підтвердженням цього є кількість прибувщих туристів до країни, яка склала на 2018 рік - 61,6 мільйонів осіб. Кожного року кількість зростає, так як у 2017 році показник склав 58,3 мільйона, а у 2016 році – 52,3 мільйона. Прибуток, який поступає до бюджету країни від міжнародних туристів станом на 2018 рік склав 51,6 мільярдів доларів США [32].

Франція є країною, яка будується на багатому досвіді. Країна, яка встановила міжнародні стандарти виноробства. На сьогодні вона є другою із світових виробників вина та лідерів з гастрономічного туризму. За даними французької федерації експортерів вина на 2018 рік продаж винної продукції склав 9,3 млрд євро, незважаючи на низку несприятливих обставин, наприклад, якими є поганий врожай винограду, різкий спад поставок у Китай. Було випущено 36 млн гектолітрів вина, а це на 34,8% більше, ніж минулого року [43].

Вартість за пляжку вина залежить від витримки, року збору врожаю та звісно від престижності виробника. Асортимент вин Франції складається з різних категорій, які можуть бути, як для бюджетного класу та і для більш заможного. Сухе вино 2001 року виробництва «Petrus Pomerol» з сортів винограду Мерло та Каберне Фран. Всього було випущено 2160 ящиків і вартість одної такої пляжки складає 299 160 гривень. А пляжка сухого білого вина 2017 року виробництва «La Chablisienne Chablis La Sereine» коштує 855 гривень, вироблено з сорту винограду Шардоне. Вартість вин вказана станом на лютий 2020 року [22].

Особливістю кухні Франції є м'ясо і ковбасні вироби, риба, сири та молочні продукти, фрукти та овочі. Відомими на весь світ є рататуй, буябес, ніццький салат з анчоусами, тушкована яловичина. Багато страв Франції готуються з маринацією чи тушкуванням головного інгредієнту в червоному вині (м'ясо по-бургундськи, риба «по-бордоські, шатобріан у соусі з червоного вина).

Франція має ресторани з мішленівською зіркою, станом на 2019 рік їх налічувалось 632, серед яких [27]:

- 3 зірки - 27 ресторанів («Le Clos des Sens», «Mirazur», «Le Cinq», «Ayrège», «Guy Savoy» тощо);

- 2 зірки - 86 ресторанів («Le coquillage», «La Maison d'а Côté», «La Scène», «Restaurant David Toutain», «AM Alexandre Mazzia» тощо);
- 1 зірка - 520 ресторанів («Lait Thym Sel», «La Table de Castigno», «La Mirande», «La Signoria», «Le Royal» тощо).

Франція багата на природні ресурси, які надають можливість для розвитку гастро-винного туризму, тому туроператори розробляють еногастрономічні тури для поширення туристам турагентами. Приклад одного з таких туристичних маршрутів наведено у табл.1.3.

*Таблиця 1.2*

Гастро-винний тур «Дорога великих вин Бургундії» [15]

День	Ділянки переміщення по маршруту
<b>1</b>	Переїзд в Бургундію, відвідування середньовічного Осера і дегустація білого вина шаблі. Заселення до готелю. Вечеря.
<b>2</b>	Сніданок. Знайомство з винами Бургундії. Відвідування винних льохів. Обід. Екскурсія до виробника бургунського вина. Повернення до готелю. Вечеря.
<b>3</b>	Сніданок. Відвідування богадільні, маєтку «Помар», маєтку вин Гран Крю, обід. Відвідування Шато «Мерсо». Повернення до готелю. Вечеря.
<b>4</b>	Сніданок. Відвідування винних льохів у селі Ньюї-Сен-Жорж, шато «Кло де Вужо» та обід, сирна ферма Бургундії. Повернення у готель. Переїзд у Париж.

На туристів у турі чекає дегустація вин Бургундії, улюблених вин короля Людовика XIV, майстер класи від професійного сомільє, відвідування винних маєтків і винних льохів, смакування традиційних страв і сирів Бургундії та прогулянки по місту Осер, Бон.

Пакет включає в себе наступні послуги: 3 ночі в сучасному готелі 4 \*, послуги гіда-екскурсовода, транспортні послуги, страхування на час подорожі, сніданки та вечері в готелі, дегустації вин і місцевих продуктів (за програмою).

Вартість туру: від 2 чол - 875 € на чол., від 6 чол. - 525 € на чол., від 20 чол - 385 € на чол.

Кількість прибувчих туристів до Франції склала 89,3 мільйона станом на 2018 рік. Минулого року цей показник був менший, а саме 86,7 мільйона, а у 2016 році – 82,7 мільйона. Обсяг надходження до бюджету країни від витрати міжнародних в'їжджають туристів склало 73,2 мільярди доларів США - це доводить те, що країна є розвиненою у туристичній галузі та туристичні маршрути користуються попитом не тільки у французів, але й у туристів із інших країн [32].

Іспанія - країна, яка є світовим лідером за площею виноградників, але незважаючи на це займає третє місце серед світових виробників вина та лідерів з гастрономічного туризму. За даними 2018 року Іспанія випустила 35,5 млн гектолітрів вина. Саме Іспанія стала кращою за темпами росту виробництва та виробила на 36,7% більше, ніж минулого року. За обсягом експорту винна продукція склала 20,9 млн гектолітрів [31].

Іспанія має великий асортимент вин, який користується популярністю не лише у місцевих, а й у всього світу. Цінова політика вин досить різна та коливається за рахунок року виробництва та витримки, виробника. Солодке біле вино «Barbadillo Reliquia Pedro Ximenez» вироблено з сорту Педро Хіменес коштує 51 300 гривень за пляшку. Дане вино є синтезом, що втілює історію шести поколінь Барбадійо. Реліквія - один з найдорожчих хересів, в якому вік спиртів - 120 років. «CVNE Cune Reserva» вироблено у 2014 році, являє собою сухе червоне вино з сортів Темпранільо, Гренаш, Грасиана, Масуела, вартість якого складає 770 гривень за пляшку. Кошторис даних вин наведено станом на лютий 2020 року [22].

Для приготування страв кухарі Іспанії використовують натуральні продукти місцевого походження рибу, м'ясо, устриці, морські гребінці, мідії, морські трюфелі (персебес) та багато ін. Країна відома й сирами: сир

тетілья, сири з Арсу-Ульоа, Себрейро і Сан-Симон-да-Коста. Традиційними стравами є восьминог по-галісійські, овочевий суп (кальдо Гальєго), мінога, галісійський хліб, лакон Гальєго, ковбаси чорісо, фільоас, м'ясо бараніни на кісточці, засмажене на вугіллі з виноградної лози засмажене на грилі, тушкований з чорізо і овочами, менестра з артишоками.

Ресторани з мішленівською зіркою має й Іспанія, станом на 2019 рік їх налічувалось 214, серед яких [17]:

- 3 зірки - 12 ресторанів («Aroniente», «El Celler de Can Roca», «Cenador de Amós», «Lasarte», «Sant Pau» тощо);
- 2 зірки - 29 ресторанів («Noor», «Skina», «Bardal», «El Poblet», «Angle» тощо);
- 1 зірка - 173 ресторанів («Cinc Sentits», «Deliranto», «La Aquarella», «Los Guayres», «Voro и Es Tragon» тощо).

Туристи з інших країн і мешканці Іспанії для знайомства з гастрономією та винним виробництвом можуть звернути свою увагу на туристичні маршрути, які пропонують туроператори. «Дороги смаку і вина» є прикладом одного з еногастрономічних турів (табл.1.4).

*Таблиця 1.3*

#### Гастро-винний тур «Дороги смаку і вина» [8]

День	Ділянки переміщення по маршруту
1	Переїзд з міста Аліканте до міста Бенідорм. Трансфер в отель. Екскурсія містом. Повернення до готелю. Вечеря.
2	Сніданок. Відправлення в місто Кальпе, відвідування бodeги Енріка Мендоса, дегустація та обід. Оглядова екскурсія по м. Бенідорм. Повернення до готелю. Вечеря.
3	Сніданок. Відвідування з дегустацією бodeги Гутієррес де ла Вега, обід у старому будинку-музею, ферми ослів. Повернення до готелю. Вечеря.
4	Сніданок. Повернення до міста Аліканте.

У гастро-винному турі «Дороги смаку і вина» туристів чекають місцеві екскурсії та винні по виноробням. Екскурсія по морю на яхті, звідки відкриється можливість споглядати на великому екрані, як водолази опускаються на тридцятиметрову глибину і з самого дна принесуть пляшку елегантного червоного вина, знаменитої бодегі Енріке Мендоса. Обіди на основі традиційної італійської кухні та навіть обід у старому будинку-музею при свічках.

Пакет включає в себе наступні послуги: 3 ночі в сучасному готелі 4\*, послуги гіда-екскурсовода, транспортні послуги, страхування на час подорожі, сніданки та вечері в готелі, дегустації вин і місцевих продуктів (за програмою).

Вартість туру: від 4 чол - 810 € на чол., від 6 чол. - 725 € на чол., від 20 чол - 555 на особу.

В Іспанії розвинуті, як внутрішній туризм, так й міжнародний, завдяки цьому в країні можна спостерігати динамічний ріст прибувших туристів із інших країн, які хочуть пізнати Іспанію, як туристичний центр, завдяки туристичним маршрутам. Отже, кількість прибувших у країну туристів станом на 2018 рік складає 82,7 мільйона. У порівнянні з минулим роком, кількість туристів збільшилась, так як у 2017 році показник становил 81,8 мільйон осіб. А надходження до бюджету країни від туризму в цілому становить 81,2 мільярда доларів США станом на 2018 рік [32].

Отже, дослідивши такі країни Європи, як Італія, Франція та Іспанія, ми можемо стверджувати, що вони є розвиненими у еногастрономічному туризмі. Велика кількість виноробних господарств, які вирощують власні сорти винограду та згідно традиційних технологій виробляють вина, які відомі в усьому світі. А саме головне, що населення може знайомитись з кухнею і вином даних країн завдяки туристичними маршрутами, які розробляють туроператори.

## РОЗДІЛ 2

### ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ГАСТРО-ВИННОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ

#### 2.1 Оцінка ринку гастро-винного туризму в Закарпатській області

Для України, та й для багатьох інших країн світу, туризм як індустрія є елементом розвитку економіки, що як наслідок є джерелом прибутку, надає нові робочі місця, стимулює виробництво всіх видів транспортних засобів, будівництва.

За даними української корпорації з виноградарства і виноробної промисловості «Укрвинпром» за 2018 рік експорт українських вин склав 4469,3 тис. дал, для порівняння імпорт – 3378 тис. дал. Це каже про те, що продукція виготовлена в Україні користується попитом і за її межами. Але вже в лютому 2019 року, імпорт піднявся на 1,2%, а експорт скоротився на 87,2%.

За даними Державної служби статистики України в 2019 році Україна експортувала вина на 11,9 млн доларів. Споживачами, які більше всіх експортували вина стали Казахстан з закупкою української продукції на 1,3 млн доларів та Німеччина – експорт на 1 млн доларів. Але імпорт переважав у 2019 році над експортом, так як Україна закупила вин на 146,7 млн доларів [18].

Еногастрономічний туризм дає населенню відчутти неперевершені винні смаки та справжні кулінарні традиції. За думкою вчених, Україна може розвивати гастро-винний туризм, тому що має необхідні історичні, природно-кліматичні ресурси. В Україні є регіони для даного туризму, найрозвиненішими із яких є Закарпаття, Одещина та Херсонщина.



З кожним роком кількість туристів на Закарпатті зростає. Із тверджень директора Департаменту економічного розвитку і торгівлі Закарпатської ОДА Дениса Ман за 2018 рік регіон відвідало 2 мільйони туристів і здебільшого переважає внутрішній туризм. Понад 3 мільйони гривень, саме така сума була отримана за туристичний збір у 2018 році. Однією з основних причин приїзду на Закарпаття є охоче бажання відвідування еногастрономічних фестивалів [30].

«Угочанська лоза» фестиваль, який на Закарпатті є традиційним і проходив вже чотирнадцять разів. Під час свята відбуваються тетралізовані вистави, дегустації різноманітних видів вин різних виробників, знайомство з традиціями, культурою Закарпаття, відчуття всього колориту кухні виноградного краю і кожного року організатори фестивалю запрошують відомі музичні гурти, які дарують свій настрій оточуючим.

Фестиваль «Білого вина» має статус національного та з багатолітнім досвідом. Проходить фестиваль на батьківщині сухого білого вина у Берегові, звідси і назва. Найголовнішою родзинкою є святкова хода лицарів винного ордену Святого Венцела та посвячення нових членів [42].

Виноробство на Закарпатті є одним з традиційних занять місцевого населення, багато закарпатських вин можна спробувати тільки безпосередньо на Закарпатті. Одна з популярних у туристів локацій - знайомство із закарпатським вином у погребях місцевих майстрів цієї справи.

Одним з найбільш розвинених на Закарпатті об'єктів, які надають послуги з гастро-винного туризму є виноробний комплекс Шато «Чизай» заснований в 1995 році в урочищі Чизай поблизу міста Берегово на Закарпатті. Винні угіддя складають 272 гектара. Комплекс включає в себе виноградники, завод з переробки винограду, виносховищі, музей, ресторан. У погребі комплексу знаходяться 120 бочок з вином [46]. Вина

виготовляють з рожевого, білого і червоного винограду, таких сортів як трамінер рожевий, каберне совіньон, піно нуар, рислінг рейнський, мерло, фурмінт, мускат оттонель, черсеги фюсереш і т.д. Цінова політика часткового асортименту вин комплексу Шато «Чизай» (за станом на грудень 2019 року) наведена у табл. 2.1.

Таблиця 2.1

## Цінова політика вин комплексу Шато «Чизай» [45]

<b>Колекція</b>	<b>Вина</b>	<b>Вартість у гривні за 750 мл</b>
<b>Chateau Chizay</b>	«Chersegi»	109
	«Traminer»	147
	«Rosé Pinot Noir»	137
<b>Країна мрій</b>	«Pinot Noir aged»	357
	«Rosé Pinot Noir»	243
	«Traminer»	247
<b>Авторські вина</b>	«Кагор Закарпатський»	157
	«Троянда Карпат»	270

Асортимент продукції складається з вин більш ніж 50 найменувань. Комплекс працює на внутрішній ринок і зовнішній, вони є експортерами для Угорщини, США, Нігерії, Канади, Австралії та Ізраїлії.

Досліджуючи Закарпаття з боку гастрономії треба зауважити те, що великий вплив на кухню регіону відіграв вхід до складу різних державних утворень. Закарпатські українці кожного разу пристосовувались до сприйняття угорської, австрійської, румунської, єврейської, польської, словацької культур. Завдяки цьому, гастрономічна культура Закарпаття містить у собі запозиченні елементи культури інших народів.

Закарпатські угорці готують страви з додаванням паприці, томатів і гірського перцю. Обожають пострікаш, керезет, перкельт, бограч, рокот-

крумплі. Гуцульські страви найчастіше готуються з використанням картоплі, грибів, кукурудзяного борошна та крупи. Улюбленою стравою є банош. А відомою гуцульську кухню роблять грибна юшка, голубці, домашні копченості, куліш з бринзою та шкварками, шупеня (страва з квасолі), борщ зі свинячим вушком, борщ гуцульський (з квашеного буряка та копченої буженини) та бринзою. Відмінністю закарпатських румунів є використання цибулі та бобових для приготування страв. Чорбу (густий суп), мамалигу, інгршалу та гівеч, токан приправлений бринзою можна вважати традиційними стравами [44].

Завдяки природно-кліматичному, історичному і інфраструктурному потенціалу Закарпаття створюють еногастрономічні туристичні маршрути, які користуються попитом, прикладом є тур «Вихідні на Закарпатті» (табл.2.2).

*Таблиця 2.2*

Гастро-винний тур «Вихідні на Закарпатті» [14]

День	Ділянки переміщення по маршруту
1	Переїзд із Львову. Відвідування палацу Шенборна, замку Паланок і обід у ресторані Мукачева, Термальні води Берегово і комплекс «Жайворонок» з екскурсією та дегустацією. Поселення в угорських садибах сільського туризму та вечеря.
2	Сніданок. Відвідування Селиської сироварні з дегустацією сирів та марочного вина, Національного парку «Синевір». Обід у Міжгір'ї в ресторані «Колиба». Прогулянка до водоспаду Шипіт. Повернення до Львова.

Під час туристичного маршруту туристів чекає знайомство з історією графів Шенборнів, смакування страв лемківсько-мукачівської та угорської кухонь, оздоровлення у термальних вод, дегустація сортів сиру «Селиська», «Хуста» і «нарциса Карпат».

Пакет включає в себе такі послуги: транспортні послуги; 1 ніч проживання у садибі; послуги гіда-екскурсовода; обід у ресторані Мукачева; вечеря і сніданок у садибі; дегустації (за програмою); обід у ресторані «Колиба; вхідні квитки до об'єктів (за програмою); страхування на час подорожі.

Вартість туру: 1620 гривень з людини.

Аналізуючи прибуток від туризму на Закарпатті, можемо стверджувати, що з кожним роком місцеві бюджети поповнюються, а це свідчить про те, що туристичні маршрути та об'єкти Закарпаття користуються попитом. За період з січня до жовтня 2019 року було сплачено туристичного збору на 6 млн 369 тис. грн, а це порівняно з минулим роком аналогічного періоду на 109,9 відсотка більше.

Згідно звітів Управління туризму та курортів ДЕРТ Закарпатської ОДА найбільшими сумами туристичного збору, які надійшли до бюджетів у 2019 році, були м. Ужгород з бюджетом у 1 054,9 тис. грн, с. Поляна (Свалянського району) - 1 540,5 тис. грн, Берегівський район - 819,4 тис. грн та ін. [11]. Це говорить про те, що туристів цікавить Закарпатська область, як туристичний центр. Звертаючи на достатні можливості подальшого розвитку гастро-винного туризму, можемо стверджувати, що потрібно не зупунятись, а працювати вдосконалюючи «Програми розвитку туризму та курортів на 2016-2020 роки», що спровокує надходження до бюджету.

Насамперед, зараз згідно обласної «Програми розвитку туризму та курортів на 2016-2020 роки» було проведено низку заходів. Протягом 2018 року було промарковано 98,3 км туристичних маршрутів. Протягом 2019 року облаштувано чотири в'їздів до області, також встановили дорожні інформаційні знаки до історико-культурних пам'яток та туристичних об'єктів Закарпаття, кількість яких склала 50 тощо [6].

Отже, виноробство є традиційним заняттям місцевих, яке приносить прибуток, розкриває історію, традиції та культуру народу Закарпаття. Не меншу роль у житті закарпатців відіграє і гастрономія. У області традиційно влаштовують свята, фестивалі на яких збираються виробники еногастрономічних продуктів та презентують свої вироби для туристів. Об'єднання виноробства та гастрономії є дуже доречним і сприяє збільшенню кількості подорожуючих, в результаті чого й надходження до бюджету.

## **2.2 Сучасний стан еногастрономічного туризму в Одеській області**

Завдяки найбільш сприятливому клімату для дозрівання виноградів Одещину можна вважати перспективною областю еногастрономічного туризму. Вона має давні виноробні традиції, які на сьогодні є важливим ресурсом для розвитку даного виду туризму, який є засобом підтримки місцевого виробника. Зокрема у регіоні багато закладів для дегустації вин і заводів для їх виготовлення. Прикладами розвинених виноробень є «Шабо», «Колоніст», «Дунайський», «Винхол Оксамитне» та ін.

«Шабо» представляє собою виноробне підприємство, яке знаходиться в Одеській області, а саме в Білгород-Дністровському районі. Стрімкому розвитку посприяли французи та швейцарці. Виробництво набуло європейських стандартів завдяки швейцарцям. Більшість сортів були завезені 200 років тому французькими переселенцями [20]. Насамперед, «Шабо» зараз славиться саме завдяки кращим сортам винограду, таким як піно нуар і шардоне, каберне-совіньйон, тельті-куруку, совіньйон блан, сапераві, мерло та ін. Цінова політика часткового асортименту вин комплексу «Шабо» (станом на березень 2020 року) наведена у табл.2.3.

Таблиця 2.3

## Цінова політика вин виноробного комплексу «Шабо» [25]

Колекція	Вина	Вартість у гривні за 750 мл
<b>Високоякісні тихі вина.</b> <b>Шабо Классика</b>	«Піно Гріджіо»	150
	«Каберне»	100
<b>Ексклюзивна колекція.</b> <b>Vaja Grand Cru</b>	«Шардоне-Совіньйон Блан-Піно Блан»	1048
	«Сапераві»	1048
<b>Тихі сортові і купажні вина преміум класу.</b> <b>Grand Reserve</b>	«Каберне»	240
	«Шардоне-Совіньйон Блан»	380
<b>Лімітовані ігристі вина</b> <b>Grand Reserve</b>	«Брют»	950
	«Брют Розе»	1048

Колекція вин складається з витриманих ігристих вин тихих сортових і купажних вин преміум класу, лімітованих ігристих вина Grand Reserve, ексклюзивної колекції Vaja Grand Cru та ін.

Весь асортимент продукції «Шабо» представлений у всіх регіонах України, але і не тільки, виноробство працює і на міжнародний ринок поставляючи продукцію у Польщу, Латвію, Бельгію, Францію, Данію, Чехію, Норвегію, Естонію і цей список не закінчений.

Сімейна виноробня «Колоніст», яка була заснована у 2005 році родиною Плачкових розміщена у районі Придунайської Бессарабії. Назву отримала виноробня від болгарських колоністів, нащадком яких був засновник. Родина Плачкових налагодила виробництво вин Бессарабії за традиційною рецептурою використовуючи новітнє обладнання [9].

Вирощують виноград на південно-західних схилах озера Ялпуг, яке є найбільшим прісноводним в Україні. Виноградники отримують від сонця і відбиті від поверхні озера сонячні промені, завдяки схилам, а ще

продуваються вітрами. Вина виробляють з сортів шардоне, рислінг рейнський, мускат оттонель, цитронний магарача та іршаї олівер, сухолиманський білий, трамінер рожевий, каберне та ін. Цінова політика часткового асортименту вин виноробні «Колоніст» (станом на березень 2020 року) наведена у табл.2.4.

Таблиця 2.4

## Цінова політика вин виноробні «Колоніст» [21]

Колекція	Вина	Вартість у гривні за 750 мл
Білі вина	«Біссер 2017»	270
	Шардоне "Висока гама"	360
Червоні вина	Каберне Мерло «Висока гама» 2015	790
	«Одеське чорне 2018»	183
Сухі вина	Каберне Мерло «Висока гама» 2016	498
	«Мерло 2018»	165

Колекція вин складається з червоних, білих та сухих вин. Сьогодні не тільки в магазинах і ресторанах України, а й в Польщі, Франції та Великобританії можна знайти вина каберне, каберне мерло, одеське чорне, біссер, рислінг, криничне, мускатне та багато інших вироблених у виноробні «Колоніст».

Ознайомитись з кухнею Одещини можна майже на кожній виноробні, на території Одеської області є багато закладів ресторанного господарства різних типів. Загальний інтерес складають заклади, в області є дуже колоритні ресторани та кафе, які спрямовані на етнічність та оригінальність.

Трамвай №16, саме таку назву має ресторан, який складається з двох вагонів. В одному – заклад, де відпочивають гості, а в другому – кухня, барна стійка та вбиральня. Меню різноманітне, спрямоване на одеську і

європейську кухню. Не можна піти з закладу не посмакувавши "Курча по-одеські з аджикою" та не спробувавши коктейль "Мішка Япончик". На сьогоднішній день вартість такої трапези Вам обійдеться 230 гривень.

Для того, щоб зануритися у 50-ті, 60-ті роки Одеси варто завітати до бутербродно-рюмочної «Тюлька». У закладі все буде нагадувати ті самі рюмочні біля «Привозу» - залізні стільці, столи вздовж стін, страви з продуктів придбаних на «Привозі». У меню присутні тюлька «під шубою», форшмак, бутерброди з тюлькою, биточки з тюльки та навіть справжній розсіл і горілка «Одеса». У середньому вартість обіду обходиться у районі 200 гривень.

Гарним прикладом розвитку еногастрономічного туризму на Одещині є маршрут «Вихідні на Бессарабії» (табл.2.5).

*Таблиця 2.5*

Гастро-винний тур «Вихідні на Бессарабії» [8]

День	Ділянки переміщення по маршруту
1	Приїзд у Одесу. Екскурсія по м. Одеса. Обід у ресторані Одеси. Відвідування центру винної культури «Шабо» з дегустацією та екскурсією. Ночівля у готелі. Вечеря.
2	Сніданок. Подорож у Вилкове та на остров Квакенбург з екскурсією та дегустацією вин. Обід зі стравами місцевої кухні.. Повернення до Одеси.

У турі туристів чекають екскурсії, дегустації колекційних вин, знайомства з кухнею бессарабії. Відвідування винного комплексу, який був назван «Культурною спадщиною Європи» ще у 2011 році. Подорож по місту на воді.

Пакет включає в себе такі послуги: транспортні послуги (згідно туру), 1 ніч проживання у готелі, у перший день обід бессарабської кухні та дегустацію вина, вечерю та сніданок у готелі, обід і дегустацію на острові



Квакенбург, послуги гίδα-екскурсовода, вхідний квиток у Центр культури вина «Шабо» і дегустацію, страхування на час подорожі.

Вартість туру: 2200 гривень з людини.

Аналізуючи прибуток, який приносить туризм на Одещині, можемо стверджувати, що область має попит на туристичні маршрути та культурно-історичну спадщину. З кожним роком кількість подорожуючих збільшується, а отже й місцевий бюджет за рахунок туристичного збору. За період 2018 року кількість туристів склала 6,2 мільйона серед яких були громадяни України та інших країн. Більшість іноземних туристів склали громадяни Польщі, Молдови, Ізраїлю та Румунії [33]. Туристичний збір у 2018 склав 11,5 мільйонів гривень, а у 2019 році - 21,4 мільйонів гривень, з яких лише по м. Одеса дохід від туристичного збору склав 11,6 мільйонів гривень [7].

Отже, Одещина є регіоном із розвиненою інфраструктурою та великим природним потенціалом. Це добре сприяє на розвиток гастро-винного туризму. В Одеській області виробників еногастрономічної продукції велика кількість. Тому даний вид туризму дає можливість для просування та підтримки місцевих виноробів і закладів харчування.

### **2.3 Тенденції розвитку гастро-винного туризму в Херсонській області**

Аналізуючи можливості організації гастро-винних турів Херсонщини, доцільно стверджувати, що кліматичні умови Херсонщини, які є найближчими до Автономної Республіки Крим, дозволяють вирощувати кримські сорти винограду. Нині відомо про такі підприємства по виготовленню вина у Херсонській області, як «Виноробне господарство князя П. М. Трубецького», сімейна виноробня «Курінь», дім марочних коньяків «Таврія», агрофірма ТОВ «Білозерський».

«Виноробне господарство князя П. М. Трубецького» історичне шато, яке являє собою носій традицій, ще за часів відомого винороба – князя Петра Трубецького, а це вже 120 років. Для виробництва вина господарство використовує виключно виноград зі своїх виноградників, загальна площа яких складає 200 га. Господарство користується порадами провідних енологів із Франції. Шато Трубецького вирощує виноград сортів, які були привезені з Франції та Італії [10]. Вартість часткового асортименту вин «Винного господарства князя П.М. Трубецького» (станом на березень 2020 року) надана у табл. 2.6.

Таблиця 2.6

Цінова політика вин «Винного господарства князя П.М. Трубецького» [28]

<b>Колекція</b>	<b>Вина</b>	<b>Вартість у гривні за 750 мл</b>
<b>Марочні вина</b>	«Оksamит України»	270
	«Надніпрянське»	195
<b>Молоді вина</b>	«Аліготе»	81
	«Рислінг»	99
<b>Витримані вина</b>	«Каберне витримане»	129
	«Піно Нуар»	150
<b>Преміум із тривалою витримкою</b>	««Князь Трубецький»	114
	«Blanc de Blancs extra brut»	560
	«Каберне Фран»	360

У винних льохах, яких у господарстві вісім, зберігається більше, ніж 10 000 пляшок вина, серед них близько 7 000 вин є рідкими екземплярами. Зараз господарство має чотири колекції вин – марочних вин, молодих вин,

витриманих вин і преміум із тривалої витримкою. Фірмовими вважаються вина марочної колекції.

«Курінь» - сімейна виноробня, яка займається розвитком винного туризму, знаходиться у селі Степанівка. Свою історію почала писати з 2000 року. Площа виноградників займає 40 га, на якій збирається та перероблюється кожного року близько 60 т винограду [26]. Продукція виноробні набирає популярність завдяки простоті виготовлення і натуральності вина. Вартість часткового асортименту вин виноробні «Курінь» (станом на березень 2020 року) надана у табл. 2.7.

*Таблиця 2.7*

Цінова політика вин сімейної виноробні «Курінь» [26]

Колекція	Вина	Вартість у гривні за 750 мл
<b>Столові вина</b>	«Каберне»	100
	«Сухе Біле»	100
<b>Кріплені вина</b>	«Курінь»	150
	Мускат Софія лікерне «Курінь»	250
<b>Вермути</b>	«Степові Хутори» білий	150
	«Степові Хутори» рожеве	150

Асортимент вин складається з столових вин, кріплених і вермутів. Виноматеріали, які виробляються сімейною виноробнею «Курінь» продаються іншим виноробням, зокрема «Виноробному господарству князя П.М. Трубецького. Середня вартість за пляжку коливається від 100 до 250 гривень.

Дім марочних коньяків «Таврія» спеціалізується на виробленні коньяків і вин. Знаходиться у зоні південних українських степів міста Нова Каховка. У володіннях підприємства 1300 га виноградників, на яких вирощують 30 сортів винограду. Користуються попитом вина «Асканія

Каберне», «Смарагдове», «Легенда Таврії». Близько 17 000 т винограду переробляє «Таврія» за сезон [39].

Агрофірма «Білозерська» спеціалізується на виноробстві, виноградарстві, садівництві, розсадництві. На території агрофірми більш, ніж 30 столових і технічних сортів. Постачає сорти винограду не тільки з півднем України, а й іншими регіонами. Перспективний розвиток агрофірми «Білозерська» значною мірою залежить від співробітництва з зарубіжними підприємствами, такими як Німеччина, Норвегія та Ізраїль [4]. Вартість часткового асортименту вин агрофірми «Білозерська» (станом на березень 2020 року) надана у табл. 2.8.

*Таблиця 2.8*

Цінова політика вин агрофірми «Білозерська» [4]

<b>Колекція</b>	<b>Вина</b>	<b>Вартість у гривні за 750 мл</b>
<b>Десертні вина</b>	«Кагор Дніпровський»	65
	«Мускат Дніпровський»	65
<b>Півсолодкі вина</b>	«Каберне Білозерське»	50
	«Сапераві Білозерське»	50
<b>Сухі вина</b>	«Шардоне Дніпровське»	47
	«Піно Нуар»	47

Асортимент вин складається з десертних вин («Кагор Дніпровський», «Мускат Дніпровський»), півсолодких («Каберне Білозерське», «Сапераві Білозерське», «Шардоне Білозерське»), і сухих вин («Шардоне Дніпровське», «Піно Нуар», «Каберне»).

Гастрономія Херсонщини дуже різноманітна пов'язане це з тим, що на території проживали різні національності. Кожен народ готував свої страви, але не всі продукти були у наявності, тоді почали замінювати

іншими інгредієнтами. Тому нині одна страва готується по різним рецептам.

Регіон не обділений річками, що дає можливість споживати рибу. Незважаючи на те, що зараз риби в річках не багато місцеві звикли до її приготування. Уху готує усе населення Херсонщини. На м'ясному бульйоні з півня чи диких голубів, який додається до риби варять у селі Велика Лепетиха. У Херсоні деякі під час приготування ухи додають баранину. Але херсонці вважають, що справжня уха, це та уха в яку обов'язково додається 100 грамів горілки [35].

Херсонщина є одним з найбільших центрів вирощування баштанних культур у Європі. Кавуни на чорноземних ґрунтах виростають особливо смачними, тому у різних районах області існують власні ексклюзивні рецепти приготування і споживання страв із кавуна. Голу Пристань вважають кавуновою столицею України. Кожного року у місті проходить фестиваль «Український кавун – солодке диво», який збирає туристів з різних країн. На святі збираються фермера з різних областей та встановлюють баштанних рекордсменів. Вага баштаннових культур, яка стала рекордною з 2017 року по 2019 наведена у табл. 2.9.

*Таблиця 2.9*

Баштанні рекордсмени фестивалю «Український кавун – солодке диво»

	<b>Вага кавуна</b>	<b>Вага дині</b>	<b>Вага гарбуза</b>
<b>2019 рік</b>	31,8 кілограм	6,5 кілограм	34 кілограма
<b>2018 рік</b>	25 кілограм	8,9 кілограм	35 кілограм
<b>2017 рік</b>	17,7 кілограм	5,76 кілограм	38,84 кілограм

*Джерело: розроблено автором*

За результатами 2019 року переможцем та власником найбільшого кавуна став фермер Василь Телічко. На рік раніше - фермер Владимир

Фіночко з Нової Збур'ївки та в 2017 році переможцем став Юрій Покотілов. Протягом років були різні результати, але рекордним досі залишається кавун вагою 43 кілограми [12].

Родзинкою гастрономії Херсонщини є козина ферма-галерея, яка знаходиться у селі Мар'янівка, де пропонують своїми очами побачити, як готують крафтовий сир, після чого й продегустувати його. На початку 2018 року на фермі було 12 голів, нині чисельність козиного стада складає до 200 альпійської породи кіз [41]. Кількість сиру виробленого з молока представлено в табл. 2.10.

*Таблиця 2.10*

Виробництво козиного сиру

Кількість видів молочної продукції	Місячний обсяг	Вартість за кг твердого сиру
48	до 3 тон	від 120 до 350 гривень

*Джерело: розроблено автором*

Кількість видів молочної продукції на фермі-галереї складає 48, якщо порівнювати з великими сироварнями, то в середньому вони виробляють від 5 до 10 видів продукції. Користуються попитом йогурти, сири, а найчастіше населення скупає бринзу. На добу коза дає 3 літри молока жирністю 3,2%. А місячний обсяг молочної продукції складає до 3 тон. Зараз сировання працює здебільшого на внутрішній ринок, ферма є постійними постачальниками для Херсону та Нової Каховки. Твердий сир є не з дешевих – від 120 до 350 гривень, але і собівартість такого продукту є великою [41].

Туризм сприяє розширенню внутрішнього ринку та залученню іноземних інвестицій, що призводить до споживання українських туристичних продуктів не лише в Україні, а й за її межами.

До Херсонської області з туристичною метою завітали у 2018 році 3,5 мільйонів туристів, порівнянно з минулим роком кількість туристичного потоку була незмінна. А у 2016 році область відвідало 3,2 мільйонів туристів, у 2015 році – 2,8 мільйонів, показник за 2014 рік показав 2,2 мільйонів осіб. Найбільший показник по кількості відвідувань Херсонщини іноземними туристами повітряним шляхом складає 9892 протягом 2016 року. Надходження до бюджету від туризму з кожним роком зростають. Туристичний збір у 2015 році склав 1,7 мільйонів гривень, у 2016 році сума бюджету збільшилась, вже було майже 1,9 мільйон, наступного року – 2,8 мільйонів та у 2018 році – 3 мільйона гривень.

Дані взяті зі звітів Херсонської ОДА кажуть про те, що з 2014 року кількість потоку туристів, подорожі яких було здійснено, як наземний, так й повітряний шляхом, поступово збільшується. Позитивна динаміка спостерігається у обсязі надходжень до місцевого бюджету туристичного збіру [36].

Отже, проаналізувавши тенденції ринку гастро-винного туризму в Херсонській області, ми можемо стверджувати, що незважаючи на те, що гастро-винний туризм на Херсонщині є ще не досить розвиненим, область має всі можливості для його розвитку, так як займає провідне місце серед регіонів України маючи вигідне місце розташування, комфортні мікрокліматичні умови, історико-культурний та природно - рекреаційний потенціал, розвинену мережу транспортного з'єднання та працьовитий народ.

Для того, щоб підвищити рівень розвитку гастро-винного туризму та збільшити туристичний потік, потрібно розробити туристичні маршрути, які будуть охоплювати не лише одну виноробню, на якій гостям дадуть відчутти на собі смак Херсонщини, а декілька таких господарств, що призведе до знайомства туристів з гастро-винним боком всієї області.

### РОЗДІЛ 3

#### РОЗРОБКА ГАСТРО-ВИННИХ ТУРИСТИЧНИХ МАРШРУТІВ «ВИННІ ДОРОГИ ХЕРСОНЩИНИ» ТА «ДОРОГИ ВИНА ТА СМАКУ»

Нами розроблено два гастро-винних туристичних маршрутів, які розраховані на бюджетного туриста та заможного. Бюджетний варіант туру назван «Винні дороги Херсонщини» та VIP тур «Дороги вина та смаку Херсонщини». Маршрути побудовані так, щоб у туристів була можливість ознайомитись з місцевими виноробнями та кухнею Херсонщини, так як даному регіону є чим здивувати туриста.

Особливість даних турів заключається в їх унікальності. Насамперед на Херсонщині не створено гастро-винних маршрутів, які включали би в собі декілька виноробень та дегустацій кухні Херсонщини. Об'єкти, які для відвідування пропонуються у маршрутах мають свої традиції, секрети та розкривають культуру Херсонщини та всієї України.

Метою туру «Винні дороги Херсонщини» є ознайомлення з гастро-винною складовою Херсонської області.

Завданнями туристичного маршруту «Винні дороги Херсонщини» є ознайомлення з історією Херсонської області з боку гастрономії та виноробства, проведення екскурсій та дегустацій, поглиблення в особливості виноробництва та ознайомлення з специфікою кухні Херсонщини.

Цільова аудиторія туристичного маршруту «Винні дороги Херсонщини» включає в себе розподіл:

- віковий (туристи 25-55 років);



- за місцем проживання (місцеві мешканці, іноземні туристи та туристи з сусідніх регіонів).

Туристичний маршрут бюджетного варіанту «Винні дороги Херсонщини» представлений у табл. 3.1.

*Таблиця 3.1*

**Маршрут гастро-винного туру «Винні дороги Херсонщини»**

<b>№</b>	<b>Час збору групи і перебування на об'єкті</b>	<b>Тривалість огляду (зупинки)</b>	<b>Ділянки переміщення по маршруту від місця збору туристів до останнього пункту на конкретній ділянці маршруту</b>
<b>1</b>	9:00-9:30	30 хвилин	Зустріч на залізничному вокзалі м. Херсон. Від'їзд до сімейної виноробні «Курінь» що у с. Степанівка.
<b>2</b>	9:45-12:45	3 години	По прибуттю до виноробні «Курінь» екскурсія. Обід і дегустація. Прогулянка по території виноробні та відвідування магазину (побажанню). Відправлення до «Виноробного господарства кн. П.М. Трубецького».
<b>3</b>	13:55-15:55	2 години	Відвідування «Виноробного господарства кн. П.М. Трубецького». Екскурсія та дегустація. Прогулянка по господарству та відвідування магазину (побажанню).
<b>4</b>	16:55-17:25	30 хвилин	Прибуття з Шато Трубецького до залізничного вокзалу м. Херсона.

*Джерело: розроблено автором*

Туристичний маршрут «Дороги вина Херсонщини» починається з зустрічі групи із табличкою приймаючої сторони у залізничного вокзалу міста Херсон. Супроводжуючий гід-екскурсовод надає інформацію стосовно своєї особистості та називає організацію, яку він представляє. І група вирушає до першого об'єкту.

Туристи відвідають виноробню «Курінь», яка є першою сімейною виноробнею Херсонщини. Незважаючи на те, що заснована відносно

нещодавно, вона вже презентувала себе, як гарних виробників вина. Господарі притримуються принципу, що вино виробляють самі та зі своїх продуктів [26]. Туристам буде проведена екскурсія по виноградникам, винним підвалам, цехам і фермі. У винному підвалі одночасно з дегустацією вин виноробства буде надана інформація стосовно вин, які зараз споживають туристи. Після чого на туристів чекає обід у ресторані української кухні на території виноробні. У склад страв входять продукти вироблені саме власноруч на фермі. По закінченню у туристів є вільний час, під час якого вони можуть прогулятися по території виноробні чи придбати у магазині пляшку колекційного вина.

Познайомившись з сімейною виноробнею «Курінь» туристи відправляються у «Виноробне господарство кн. П.М. Трубецького», яке було зведено в кінці XIX століття. Вина господарства відомі не тільки в Україні, але й за межами її, вони удостоєні великих премій та нагород, наприклад на всесвітній виставці у Парижі у 1900 році Рислінг виноробного господарства отримав Гран-прі, результати III Міжнародного дегустаційного конкурсу «Best Drink» показали, що кращим каберне України є саме продукція «Виноробного господарства князя П.М. Трубецького» тощо [10]. Дане господарство є унікальним, яке має свої традиції та секрети. Шато має історичну пляшку вина, яка не підлягає продажу, бо є реліквією, яка передається з покоління у покоління.

Екскурсовод познайомить туристів із історією господарства, особливостями технології виробництва вин, які виробляються з сортів винограду вирощених саме енологами господарства. Проведуть по виноградникам, загальна площа яких 200 га та по винним льохам, де зберігаються та дозрівають у бочках з дуба, вік якого близько 100 років, вина. У дегустаційному залі туристи матимуть можливість продегустувати вина під час чого їх ознайомлять з особливостям смаку та нададуть знання

з правильного споживання вина. Потім надан вільний час для фотосесії та прогулянки по господарству, також є можливість придбати у магазині шато пляшку колекційного вина. після чого відправлення до м. Херсону.

Після знайомства споживачем туру, йому потрібно надати інформацію стосовно вартості, яку потрібно розрахувати (табл.3.2).

Таблиця 3.2

Кошторис туру «Винні дороги Херсонщини»

Назва	Вартість за одиницю (грн)	Кількість осіб	Загальна вартість (грн)
Проїзд (Пр)	200	14	2800
Вхід до сімейної виноробні «Курінь» (ВХ <sub>к</sub> )	40	14	560
Вхід до «Виноробного господарства князя Трубецького» (ВХ <sub>тр</sub> )	60	14	840
Обід (О)	100	14	1400
Дегустації (Д)	350	14	4900
Екскурсійна програма (Е)	150	14	2100
Страхування (С)	50	14	700
Загальна собівартість ((ЗС)			10640
Прибуток (ПрБ)		20%	2600
ПДВ		20%	2128
Загальна вартість екскурсії (на групу) (ЗВ <sub>гр</sub> )			13300
Загальна вартість екскурсії (на особу) (ЗВ <sub>ос</sub> )	950		
Точка беззбитковості (ТБ)			2,8

*Джерело: розроблено автором*

Аналіз результатів даних розраховано за формулами:

$$ЗВ_{гр} = Пр + ВХ_{к} + ВХ_{тр} + О + Д + Е + С,$$

де  $ZV_{гр}$  – загальна вартість (на групу); Пр –проїзд;  $Vx_k$  – вхід до сімейної виноробні «Курінь»;  $Vx_{тр}$  - вхід до «Виноробного господарства князя Трубецького»; О - обід; Д - дегустація; Е - екскурсійна програма; С - страхування.

$$ZV_{гр} = 2800 + 560 + 840 + 1400 + 4900 + 2100 + 700 = 13300 \text{ (грн)}$$

$$ПрБ = ZV - 80\% ,$$

Де ПрБ – прибуток.

$$ПрБ = 13300 - 80\% = 2660 \text{ (грн);}$$

$$ЗС = ZV - ПрБ,$$

де ЗС – загальна собівартість

$$ЗС = 13300 - 2660 = 10640 \text{ (грн);}$$

$$ПДВ = ЗС - 80\%$$

$$ПДВ = 10640 - 80\% = 2128 \text{ (грн);}$$

$$ТБ = ПВ : ЗВ,$$

де ПВ - постійні витрати; ЗВ - змінні витрати.

$$ПВ = Пр + Vx_k + Vx_{тр} + Д + С$$

$$ПВ = 2800 + 560 + 840 + 4900 + 700 = 9800 \text{ (грн)}$$

$$ЗВ = О + Е$$

$$ЗВ = 1400 + 2100 = 3500 \text{ (грн)}$$

$$ТБ = 9800 : 3500 = 2,8$$

$$ZV_{ос} = ZV_{гр} : ЗК,$$

де  $ZV_{ос}$  – загальна вартість (на особу); ЗК – загальна кількість

$$ZV_{ос} = 13300 : 14 = 950 \text{ (грн).}$$

Метою туру «Дороги вина та смаку Херсонщини» є ознайомлення з гастро-винною складовою Херсонської області.

Завданнями туристичного маршруту «Дороги вина та смаку Херсонщини» є ознайомлення з історією Херсонської області з боку гастрономії та виноробства, проведення екскурсій, дегустацій та балу-

макскараду, поглиблення в особливості виноробництва та сироваріння, ознайомлення з специфікою кухні Херсонщини.

Цільова аудиторія туристичного маршруту «Винні дороги Херсонщини» включає в себе розподіл:

- віковий (туристи 25-55 років);
- за місцем проживання (іноземні туристи, туристи різних регіонів України).

Туристичний маршрут VIP варіанту «Дороги вина та смаку Херсонщини» представлений у табл. 3.3.

*Таблиця 3.3*

Маршрут гастро-винного туру «Дороги вина та смаку Херсонщини»

№	Час збору групи і перебування на об'єкті	Тривалість огляду (зупинки)	Ділянки переміщення по маршруту від місця збору туристів до останнього пункту на конкретній ділянці маршруту
1	11:00-11:30	30 хвилин	Зустріч на залізничному вокзалі м. Херсон. Від'їзд до сімейної виноробні «Курінь», що у с. Степанівка.
2	11:45-14:45	3 години	Відвідування виноробні «Курінь». Екскурсія. Обід і дегустація. Відправлення з виноробні «Курінь» до «Виноробного господарства кн. П.М. Трубецького».
3	15:55 (1 день) – 11:00 (2 день)	18 годин 55 хвилин	Відвідування «Виноробного господарства кн. П.М. Трубецького». Екскурсія та дегустація. Вечірній бал-маскарад. Ночівля у гостелі господарства. Сніданок. Відправлення до ферми-галереї, що у с. Мар'янівка.
5	12:00-13:30	1,30 годин	По прибуттю до ферми-галереї екскурсія та дегустація.
6	15:15-15:45	30 хвилин	Повернення з ферми-галереї до залізничного вокзалу м. Херсона.

*Джерело: розроблено автором*

VIP тур «Дороги вина та смаку Херсонщини» розрахован на 2 дня у середині вересня. Тур починається так само, як і бюджетний тур «Винні дороги Херсонщини», але по приїзду до «Виноробного господарства кн. П.М. Трубецького» події змінюються. Туристам також проводять екскурсію по виноградникам, винним льохам, галереями винних погребів та знайомлять з історією господарства та особливостями технології вироблення вина.

Але у вечорі туристів чекає справжнє диво, у шато відбудеться осінній бал-маскарад родючості, який дозволить зануритись у аристократичну атмосферу, яка буде об'єднувати традиції класичного балу та можливості сьогодення. На туристів чекає концертно-розважальна програма, в якій приймуть участь зірки Херсонського обласного театру, банкетний стіл з вишуканими стравами та винами господарства Трубецького, фотозони, на яких можна зробити на пам'ять фото, в чому туристам допоможуть професійні фотографи. На святі присутній обов'язковий дрес-код, туристи мають бути у вечірньому чи маскарадному вбранні. По закінченню свята для туристів заброньовані номери у готелі та зранку чекає сніданок у ресторані господарства. Потім надан вільний час для фотосесії та прогулянки по господарству, також є можливість придбати у магазині шато пляшку колекційного вина. І відправлення до ферми-галереї.

Козина ферма-галерея у селі Мар'янівка - єдина свого роду ферма, яка займається сироварінням із козиного молока на Херсонщині. Туристи відвідають екскурсію, де ознайомляться з процесом створення крафтових козиних сирів. Підприємство швидко розвивається виробляючи різні види сирів та розводячи кіз, з якими туристи зможуть познайомитись та навіть погладити. Та на природі продегустувати ці сири, про які туристи пізнали

від екскурсовода. Перед від'їздом до м. Херсон є можливість придбати сири Херсонщини у магазині ферми.

Розрахунки вартості туристичного маршруту «Дороги вина та смаку Херсонщини» надані у табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Кошторис туру «Дороги Вина та смаку Херсонщини»

Назва	Вартість за одиницю (грн)	Кількість осіб	Загальна вартість (грн)
Проїзд (Пр)	380	10	3800
Вхід до сімейної виноробні «Курінь» (Вхк)	40	10	400
Бал-маскарад (БМ)	1500	10	15000
Дегустація (Д)	300	10	3000
Обід (О)	100	10	1000
Проживання у готелі + сніданок (Пр та Сн)	700	10	7000
Вхід до ферми-галереї (ВХ <sub>ф-г</sub> )	30	10	300
Екскурсійна програма (Е)	250	10	2500
Страхування (С)	50	10	500
Загальна собівартість ((ЗС)	26240		
Прибуток (ПрБ)		20%	6560
ПДВ		20%	5248
Загальна вартість екскурсії (на групу) (ЗВ <sub>гр</sub> )			32800
Загальна вартість екскурсії (на особу) (ЗВ <sub>ос</sub> )	3280		
Точка беззбитковості (ТБ)			2,19

Джерело: розроблено автором

Аналіз результатів даних розраховано за формулами:

$$ЗВ_{гр} = Пр + ВХк + БМ + Д + О + Пр \text{ та } Сн + ВХ_{ф-г} + Е + С,$$

де  $ZV_{гр}$  – загальна вартість (на групу); Пр –проїзд;  $Vx_k$  – вхід до сімейної виноробні «Курінь»; БМ - бал-маскарад; Д - дегустація; О - обід; Пр та Сн - проживання у готелі та сніданок;  $VX_{ф-г}$  – вхід до ферми-галереї; Е - екскурсійна програма; С - страхування.

$$ZV_{гр} = 3800 + 400 + 15000 + 3000 + 1000 + 7000 + 300 + 2500 + 700 = 32800 \text{ (грн)}$$

$$ПрБ = ZV - 80\% ,$$

де ПрБ – прибуток.

$$ПрБ = 32800 - 80\% = 6560 \text{ (грн);}$$

$$ЗС = ZV - ПрБ,$$

де ЗС – загальна собівартість

$$ЗС = 32800 - 6560 = 26240 \text{ (грн);}$$

$$ПДВ = ЗС - 80\%$$

$$ПДВ = 26240 - 80\% = 5248 \text{ (грн);}$$

$$ТБ = ПВ : ЗВ,$$

де ПВ - постійні витрати; ЗВ - змінні витрати.

$$ПВ = Пр + Vx_k + БМ + Д + VX_{ф-г} + С$$

$$ПВ = 3800 + 400 + 15000 + 3000 + 300 + 500 = 23000 \text{ (грн)}$$

$$ЗВ = О + Пр та Сн + Е$$

$$ЗВ = 1000 + 7000 + 2500 = 10500 \text{ (грн)}$$

$$ТБ = 23000 : 10500 = 2,19$$

$$ZV_{ос} = ZV_{гр} : ЗК,$$

де  $ZV_{ос}$  – загальна вартість (на особу); ЗК – загальна кількість

$$ZV_{ос} = 32800 : 10 = 3280 \text{ (грн).}$$

Отже, ми вважаємо, що розроблені туристичні продукти є перспективними та можуть бути наслідком розвитку гастро-винного туризму в Херсонській області. Туристичні продукти «Винні дороги Херсонщини»



та «Дороги вина та смаку Херсонщини» сприятимуть розширенню внутрішнього ринку.

За рахунок того, що Херсонська область має гарну транспортну розв'язку, в області є залізний вокзал, річковий порт і з 2014 року у туристів з'явилась можливість добиратись до Херсонської області й повітряним шляхом, завдяки відновленню роботи міжнародного аеропорту «Херсон», туристичні маршрути «Винні дороги Херсонщини» та «Дороги смаку та смаку» можуть бути відкриті й для міжнародного ринку. А це може сприяти до залучення іноземних інвестицій, що призведе до споживання українських туристичних продуктів, як вітчизняним, так й іноземним споживачем. Як наслідок, це надходження до бюджету від туризму та підвищення економіки України.

На Херсонщині існує 15 туроператорів та більше 100 турагентів, які надають туристичні послуги задовольняючи потреби туристів. Але нажаль, більшість з них пропонуть туристичні продукти, які зосереджені на відвідування інших країн або регіонів. Тому потрібно налагодити стійку організаційну основу, яка буде направлена не тільки на міжнародний туризм, а й на внутрішній, насамперед на просування туристичних маршрутів, які будуть направлені на ознайомлення туристів із гордістю Херсонщини.

Ми рекомендуємо турагенствам розробити проект туру «Дороги вина та смаку Херсонщини» та працювати на пряму з туроператорами та турагенствами всієї країни. Так як даний туристичний продукт може бути засобом залучення іноземних туристів і туристів інших регіонів України до знайомства з історичною, культурною, кулінарною, виноробною спадщиною Херсонщини.

## ВИСНОВКИ

Розкрито сутність та розглянуто класифікацію гастрономічного туризму. Гастрономічний туризм - це різновид туризму, який пов'язаний з ознайомленням культури, традицій та смаку, отримання інформації про виробництво й виготовлення страв чи напоїв різних регіонів світу. Класифікація гастрономічного туризму поділяється за різними ознаками, а саме за розташуванням туристичного місця, за напрямом, з точки зору поділу конкретного продукту або напою, за метою подорожі та з кожним роком до класифікації додають різні ознаки.

Розкрито поняття «винний туризм» та визначено його особливості. Винний туризм є спеціалізований вид туризму, який за мету ставить дегустацію, ознайомлення з технологією споживання й вироблення вина та його купівлю. Особливістю даного виду туризму є відвідування плантації виноградників і дегустації вин виготовлених з різних сортів винограду саме в місцях його виробництва та під час проходження такого маршруту туристів знайомлять з кожним етапом вироблення вина.

Схарактеризовано сучасний стан світового ринку гастро-винного туризму. Італія, Франція та Іспанія вважаються вже декілька років незмінною провідною трійкою світових виробників вина та лідерів з гастрономічного туризму. З кожним роком розвиток гастро-винного туризму поліпшується, доказом цьому є збільшення обсягів надходжень до бюджету країн від туристичного збору. Країни виробляють великий асортимент вин, які користуються попитом у всьому світі. Заклади ресторанного господарства удостоєні нагороди гідів Мішлен та мають значну кількість, як ресторанів із однією й двома зірками, так й із трьома.

Зроблено оцінку ринку гастро-винного туризму в Закарпатській області. Україна має значний потенціал для розвитку еногастрономічного

туризму, продукція виготовлена в Україні користується попитом і за її межами. Насамперед, значна кількість туристів, які відвідують Закарпатську область з туристичною метою збільшується з тверджень директора Департаменту економічного розвитку і торгівлі Закарпатської ОДА. Регіон приваблює своїми гастро-винними маршрутами та фестивалями, які розкривають традиції та культуру Закарпаття, це в результаті сприяє на розвиток економіки регіону та країни в цілому. Кожен фестиваль має свою особливість та визначену дату з передбаченими заходами. Туристичні маршрути області насичені колоритом Закарпаття та є гарним засобом для знайомства з регіоном, з його кухнею та вином.

Схарактеризовано сучасний стан еногастрономічного туризму в Одеській області. Регіон має найбільш сприятливий клімат для дозрівання виноградів, що робить її перспективною областю еногастрономічного туризму. Турагенства пропонують гастро-винні маршрути, завдяки великому потенціалу, який складається з виноробних господарств та ресторанних закладів, які розкривають особливості області. Маршрути Одещини користується попитом, це підтверджують надходження коштів до бюджету від туристичного збіру.

Схарактеризовано тенденції розвитку гастро-винного туризму в Херсонській області. Херсонщина характеризується вигідним місцем розташування, комфортними мікрокліматичними умовами, історико-культурним та природно - рекреаційним потенціалом й має розвинену мережу транспортного з'єднання. У області налічується достатня кількість виноробних господарств, які мають свої особливості технології вироблення вина, історію. Гастрономія Херсонщини насичена різноманітністю, це пов'язане з тим, що багато страв у кожному регіоні області та навіть в різних родинях готуються за різними рецептами. На території Херсонської області організовують різні фестивалі, які можуть бути засобом залучення

туристів та заохочення їх до глибшого знайомства з ресурсами Херсонщини. Кошти від туристичного збіру поступають до бюджету та позитивно змінюються. Але не зважаючи, на всі фактори, гастро-винних туризм не є досить розвиненим. Можна стверджувати, що в області не вистачає турів, які були б сконцентровані на одному об'єкті.

Розроблено гастро-винні туристичні маршрути «Винні дороги Херсонщини» та «Дороги вина та смаку Херсонщини». Дані тури орієнтовані на розвиток гастро-винного туризму в Херсонській області та є засобом залучення до регіону іноземних та вітчизняних туристів. У ході розробки було виявлено мету, завдання, цільову аудиторію. Надано маршрути турів із описом подій, які чекають туристів й розрахована вартість. На нашу думку, розроблені нами туристичні маршрути є перспективними, за рахунок того, що вони охоплюють декілька об'єктів гастро-винного туризму, які мають свої особливості та розроблені на декілька класів населення, що дозволить кожному підібрати для себе варіант. «Винні дороги Херсонщини» дозволять за бюджетну вартість ознайомитись з херсонським колоритом з боку виноробства та гастрономії. Під час даного туру туристів чекає поглиблення в особливості виноробництва та ознайомлення з специфікою кухні Херсонщини.

А туристичний маршрут «Дороги вина та смаку Херсонщини» розрахован на заможного туриста та є гарним засобом для залучення іноземного туриста. В туристів з'являється під час проходження маршруту можливість зануритись у аристократичну атмосферу, яка буде об'єднувати традиції класичного балу та можливості сьогодення. Знайомство з гастрономією Херсонщини, відвідування виноградників та проходження процесу вироблення вина, після чого його смакування. Насамперед, потрібно просувати продукти на туристичний ринок через турагенства.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Басюк Д. Дослідження ринку винного туризму в Україні [Електронний ресурс] / Д. Басюк – Режим доступу: <http://www.sworld.com.ua/php/ru/ tourism-and-recreation-114/the-travel-market-is-its-current-status-and-forecasts-114/21576-114-435/>
2. Басюк Д. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д. Басюк // Наукові праці НУХТ. - 2012. - №45. - С.128-132.
3. Басюк Д. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції "Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу". - м. Київ, 29-30.10.2012 р. – К.: НУХТ, 2012. – 409 с.
4. Белозерська [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://belozerskij.all.biz/>
5. Божук Т. Сучасний стан і перспективи розвитку винного туризму (на прикладі Закарпатської області) / Т. Божук, Л. Прокопчук // Туристичні індустрія: сучасний стан та пріоритети розвитку: Матеріали VI Міжнар наук.-практ. конф. (м. Луганськ, 28-29 квітня 2011 р.). - Луганськ: ЛНУ імені Тараса Шевченка, 2011. - Вип.6. - Т.2. - С.171-177.
6. В облдержадміністрації обговорили стан і перспективи маркування туристичних маршрутів Закарпаття [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://carpathia.gov.ua/novyna/v-oblderzhadministraciyi-obgovoryly-stand-i-perspektyvy-markuvannya-turystychnyh-marshrutiv>
7. В Одеській області майже вдвічі збільшився туристичний збір [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://oda.odessa.gov.ua/news/v-odeskij-oblasti-majze-vdvici-zbilsivsa-turisticnij-zbir>

8. Винные маршруты мира [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://novshestvoxx1.narod.ru/vkus.html>
9. Винодельня [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://kolonist.com.ua/ru/vinorobnya/>
10. Виноробне господарство князя П. М. Трубецького [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://vina-trubetskogo.com.ua/>
11. Відомості про надходження податків, зборів та інших доходів до місцевих бюджетів Закарпатської області [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://carpathia.gov.ua/storinka/vidomosti-pro-nadhodzhennya-podatktiv-zboriv-ta-inshyh-dohodiv-do-miscevyh-byudzhetiv>
12. Всеукраїнський фестиваль «Український кавун - солодке диво» [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://golapristan-mrada.gov.ua/festival-kavun.htm>
13. Вульф Э. «Что такое гастрономический туризм» [Электронный ресурс] / Э. Вульф - Режим доступа: <http://www.worldoftravel.org/what-is-food-tourism>.
14. Гастро-винний тур «Вихідні на Закарпатті» [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.okraina.com.ua/tours/may/gastronomiya-zakarpattya.html>
15. Гастро-винний тур «Дорога великих вин Бургундії» [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://best-tour.fr/live/burgundiya>
16. Гид Мишлен Италия – 2019 [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.italy2u.ru/page/gid-mishelin-italia-2019>
17. Гід Мішлен по Іспанії на 2019 рік [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zen.yandex.ru/media/id/5bec1de26a483b00a9f48e2e/gid-mishlen-po-ispanii-na-2019-god-5c07cb5923ea6500adc5992f>

18. Державна служба статистики України [Електронний ресурс] – Режим доступу: [http://www.ukrstat.gov.ua/druk/publicat/kat\\_u/2019/dop/06/dop\\_042019.pdf](http://www.ukrstat.gov.ua/druk/publicat/kat_u/2019/dop/06/dop_042019.pdf)
19. Іванов С. Винний туризм: підручник для студ. вищ. навч. закл. / С. Іванов, В. Домарецький, Д. Басюк та ін. – Кам'янець – Подільський: ФОП Сисин О. В., 2012. – 472 с.
20. Історія Шабо [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://shabo.ua/ua/istoriya/>
21. Каталог [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://kolonist.com.ua/ru/catalog/>
22. Каталог вин [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.wine.ua/wine/>
23. Кляп М. Сучасні різновиди туризму: навч. посіб. / М. Кляп, Ф. Шандор. - К.: Знання, 2011. - 334 с.
24. Ковешніков В. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки / В. Ковешніков, В. Гармаш // Інвестиції: практика та досвід. 2017. - № 4. С. 32-37.
25. Колекція Шабо [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://shabo.ua/ua/productcategories/>
26. Курінь [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://kurin.com.ua/>
27. Лучшие рестораны франции по мнению michelin guide 2019 [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://spoonguide.ru/events/anoounces/262-luchshie-restorany-frantcii-po-mneniyu-michelin-guide-2019.html>
28. Магазин вина [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://vina-trubetskogo.com.ua/vina/>
29. Макарчук С. Етнічна історія України : навч. посібник для вузів / С. Макарчук. – К. : Знання, 2008. – 472 с.

30. Минулоріч Закарпаття відвідало 2 млн туристів [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://uz.suspilne.media/news/20329>
31. Мировое производство вина установило 15-летний рекорд [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.sularu.com/news/10002/12007>
32. Мировой атлас данных [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://knoema.ru/atlas>
33. Одеська область увійшла у топ-3 за сумою сплаченого туристичного збору у 2018 році [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://oda.odessa.gov.ua/news/odeska-oblast-uvijsla-u-top-3-za-sumou-splacenogo-turisticnogo-zboru-u-2018-roci>
34. Патійчук В. Сучасні тенденції розвитку винного туризму в Європі [Електронний ресурс] / В. Патійчук – Режим доступу: <http://internationalconference2014.wordpress.com/2015/12/29/1242/>
35. Подорожуємо Україною: які страви варто спробувати в Херсоні [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://foodandmood.com.ua/uamade/710464-podorozhu-mo-ukra-noju-jak-stravi-var-to-sprobuvati-v-herso>
36. Програма розвитку туризму та курортів у Херсонській області на 2019-2021 роки [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://visitkherson.gov.ua/regionalni-programi/programa-rozvitku-turizmu-ta-kurortiv-u-xersonskij-oblasti-na-2019-2021-roki/>
37. Саламатіна С. Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму на півдні Одещини / С. Саламатіна // Наукові праці ОНАХТ. - 2014. - №46. - С.325-329.
38. Стешенко Д. Гастрономічний туризм як чинник розвитку туристичної сфери України / Д. Стешенко, А. Парфіненко // Туристичний бізнес: світові тенденції та національні пріоритети:



Матеріали VI Міжнар. наук.-практ. конф. (9 листопада 2012 р.). - Х.: ХНУ імені В.Н. Каразіна. - С.239-241.

39. Таврия [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.tavria.ua/>
40. Трададенко Т. Гастрономічний туризм: перспективні напрями / Т. Трададенко, К. Верес // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: програма і матеріали 80 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 10-11 квітня 2014 р. К.: НУХТ, 2014. Ч. 3. С. 563-564.
41. Трохи Альп у таврійських степах [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://newday.kherson.ua/trohi-alp-u-tavrijskih-stepah/>
42. Фестивалі Закарпаття [Електронний ресурс] – Режим доступу: [https://anga.ua/articles/tsikava\\_ukraina/festyvali\\_zakarpattia.html](https://anga.ua/articles/tsikava_ukraina/festyvali_zakarpattia.html)
43. Франция поставила рекорд: экспорт алкоголя в 2018 году — на 13,2 млрд евро [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://eadaily.com/ru/news/2019/02/13/franciya-postavila-rekord-eksport-alkogolya-v-2018-godu-na-132-mlrd-evro>
44. Цегельник А. Этническая кухня как фактор развития кулинарного туризма / А. Цегельник // Вестник Государственной академии руководящих кадров культуры и искусств: наук. журнал. - М.: Миллениум, 2012. - № 2. - С. 105-110.
45. Чизай [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://chizay.com/ru/shop/>
46. Шато «Чизай» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://chizay.com/ru/about-us/>

## ДОДАТКИ

### Додаток А. Туристичний маршрут «Винні дороги Херсонщини»

#### ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА ТУРУ ВИННІ ДОРОГИ ХЕРСОНЩИНИ

**Тема туру:** Виноробства Херсонської області

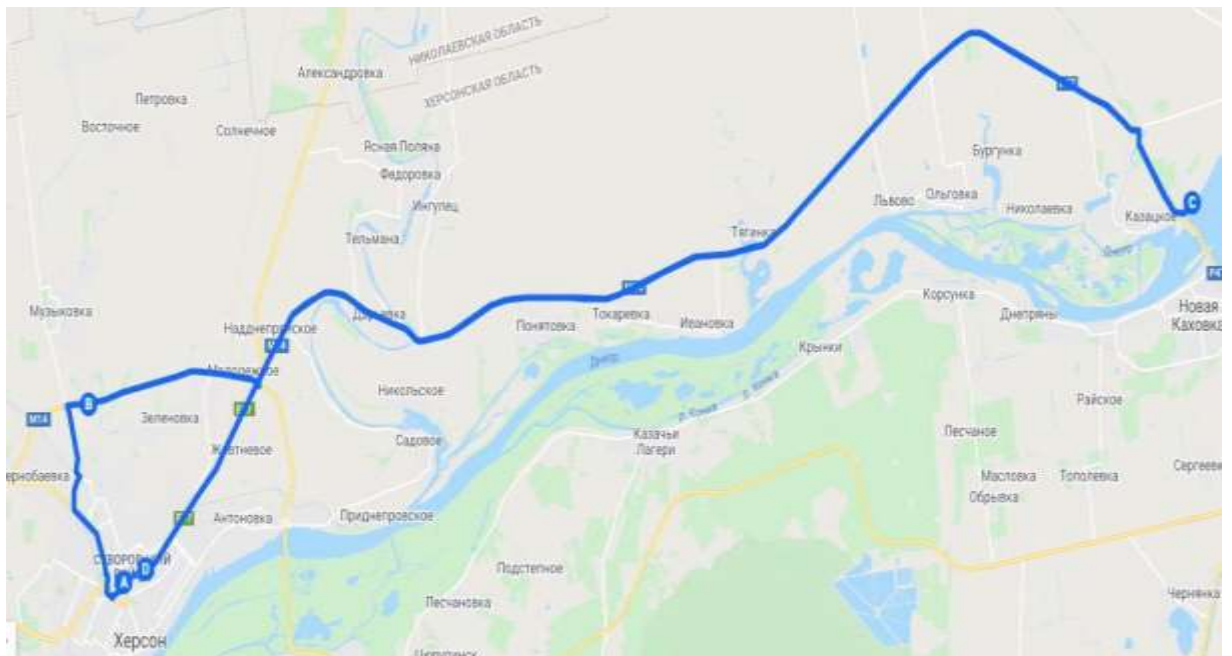
**Тривалість:** 1 день (8 годин 25 хвилин)

**Автор-розробник:** Ложкіна А.

**Зміст туру:** ознайомлення з гастро-винною складовою Херсонської області

**Маршрут туру:** «Зустріч на залізничному вокзалі м. Херсон – Сімейна виноробня «Курінь» - Виноробне господарство кн. П. М. Трубецького - Повернення до залізничного вокзалу м. Херсона»

#### Схема маршруту «Винні дороги Херсонщини»



## Додаток Б. Туристичний маршрут «Дороги вина та смаку Херсонщини»

### ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА ТУРУ

#### ДОРОГИ ВИНА ТА СМАКУ ХЕРСОНЩИНИ

**Тема туру:** Виноробства та сироварня Херсонської області

**Тривалість:** 2 дні (28 годин 45 хвилин)

**Автор-розробник:** Ложкіна А.

**Зміст туру:** ознайомлення з гастро-винною складовою Херсонської області та відвідування осіннього балу-маскараду родючості

**Маршрут туру:** «Зустріч на залізничному вокзалі м. Херсон – Сімейна виноробня «Курінь» - Виноробне господарство кн. П. М. Трубецького – Козина ферма-галерея - Повернення до залізничного вокзалу м. Херсона»

#### Схема маршруту «Винні дороги Херсонщини»

