

Lista Win Karpackich
Карпатська винна карта
Carpathian Wine List



Lista Win Karpackich Карпатська винна карта Carpathian Wine List



Spis treści / Таблиця змісту / Table of Contents

Historia uprawy winorośli i winiarstwa na Podkarpaciu Історія виноградарства та виноробства на Підкарпатті The history of viticulture and wine-making in the Subcarpathian region	3 7
Historia uprawy winorośli i winiarstwa w ukraińskich Karpatach Історія розвитку виноградарства і виноробства в українських Карпатах The history of viticulture and winemaking in the Ukrainian Carpathians	9 12
Asortyment i stylistyka win produkowanych na Podkarpaciu Асортимент і стиль вин, що виготовляються на Підкарпатті Range and style of wine produced in the Subcarpathian region	14 17
Tradycyjne odmiany winorośli wg podstawowych czynników składowych terroir, niezbędnych w przypadku wytwarzania wina Традиційні сорти винограду за ключовими винними терруарами Traditional grape varieties according to the basic terroir component factors necessary for wine making	19 21
Odmiany winorośli uprawiane na Podkarpaciu w celu produkcji wina Сорти винограду, які вирощуються на Підкарпатті для виробництва вина Grapevine varieties cultivated in the Subcarpathian voivodeship for the production of wine	23 27
Tradycyjne odmiany winorośli uprawiane na Zakarpaciu Традиційні сорти вина, що характерні для Закарпаття Traditional grape varieties grown in Transcarpathia	29 36
Dobór podkarpackich win do potraw lokalnej kuchni Підбір вин до страв місцевої кухні Matching wines from the Subcarpathian region with local cuisine	40 43
Wino i potrawy (w tym również tradycyjne) Вино і їжа (включаючи традиційну) Wine and dishes (including traditional ones)	45 47



Historia uprawy winorośli i winiarstwa na Podkarpaciu

Історія виноградарства та виноробства на Підкарпатті

Najstarszym na Podkarpaciu – i generalnie na ziemiach polskich – odkryciem jednoznacznie związanym z konsumpcją wina jest grecka amfora datowana na około 650–600 lat p.n.e., znaleziona w 2017 roku podczas wykopaliisk na terenie scytyjskiej osady w Chotyńcu w powiecie jarosławskim. Jest to jedyne takie znalezisko w Polsce.

W późniejszych okresach, aż do okresu piastowskiego nie mamy tak bezpośrednich dowodów na obecność winorośli i wina na Podkarpaciu, możemy tu jedynie opierać się na pewnych poszlakach. Z większą pewnością możemy mówić o winiarstwie na ziemiach podkarpackich w XI i XII wieku. We wczesnym średniowieczu położenie tych terenów na granicy między ówczesnym Wschodem i Zachodem powodowało, że krzyżowały się tu dwie tradycje winiarskie: grecko-bizantyjska i zachodnioeu-

Najstarszym na Підкарпатті – i загалом на польських землях – відкриттям, jednoznaczно пов'язаним зі споживанням вина, є грецька амфора, датована приблизно 650–600 роками до н.е., що її було знайдено 2017 року під час розкопок на території скитського поселення в Хотинцю в Ярославському повіті. Це єдина така знахідка в Польщі.

У пізніші періоди, аж до періоду перших П'ястів, ми не маємо таких прямих доказів заняття виноградарством та споживання вина на Підкарпатті, тут ми можемо спиратися лише на деякі непрямі докази. З більшою впевненістю можна говорити про виноробство на підкарпатських землях в XI і XII століттях. У Ранньому Середньовіччі розташування цих земель на кордоні між тодішнім Сходом та Заходом призвело до того, що тут схрещувались дві виноробні традиції: греко-візантійська та західноєвропейська. У цей період за-

ропеjska. W tym okresie uprawę winorośli propagował głównie kościół, co wynikało z zapotrzebowania na wino mszalne. Winnice zakładano także przy ważniejszych grodach książęcych, jak Przemyśl i Sanok. Śladem tych najwcześniejszych upraw winorośli na Podkarpaciu są liczne nazwy geograficzne, jak Winna Góra, Winnica, Winne, itd., szczególnie częste w rejonie pogórzy.

Najważniejszym i prawdopodobnie najstarszym ośrodkiem winiarstwa na ziemiach podkarpackich był Przemyśl. Szczególny rozkwit tamtejszych winnic nastąpił w XII wieku, kiedy gród ten był stolicą ruskiego księstwa przemyskiego. Tutejsi książęta z rodu Rurykowiczów byli spowinowaceni z bizantyjskimi cesarzami, otaczali się greckimi dworzanami i przyjmowali greckie obyczaje. Taki dwór nie mógł obejść się bez wina, dlatego z Bizancjum i Krymu sprowadzono licznych specjalistów-winiarzy, którzy znacznie podnieśli poziom miejscowego winiarstwa. W XIII wieku winnice posiadali w Przemyślu także biskupi obrządku greckiego oraz łacińskie klasztory franciszkanów i dominikanów.

Z kolei benedyktyni z podkrakowskiego Tyńca sadzili winnice w swoich dobrach położonych wokół zamku Goleśz i Kołaczyc w dolinie Wisłoki. Opactwo tynieckie było przez całe wieki jednym z najważniejszych ośrodków winiarstwa w południowej Polsce, a dzięki stałym kontaktom i wymianom ze zgromadzeniami benedyktyńskimi w zachodniej Europie szybko docierały do Tyńca, a stamtąd na Podkarpacie wszelkie nowinki winiarskie.

W XIV wieku osadnicy niemieccy rozwinęli uprawy winorośli w okolicach Krosna. Dokument lokacyjny z 1389 roku wspomina o winnicach należących do mieszczan przemyskich. Władysław Jagiełło nadał mieszkańcom Przemyśla „zupełną i nieograniczoną wolność od opłat z winnic na lat szesnaście” co przyczyniło się do dalszego rozwoju winiarstwa. W następnych wiekach istniały w Przemyślu zarówno winnice mieszczańskie, jak też należące do klasztorów oraz dwóch miejscowych biskupstw: łacińskiego i greckiego.

няття виноградарством пропагувала в основному церква, що було зумовлено потребою в літургійному вині. Виноградники засновувалися й біля таких важливих князівських міст, як Перемишль та Сянік. Слідами цих найстаріших виноробень на Підкарпатті є численні географічні назви, як-от: Винна Гора, Вінниця, Винне тощо, які особливо часто трапляються в районі передгір'їв.

Найважливішим і, ймовірно, найстарішим центром виноробства на підкарпатських землях був Перемишль. Особливий розквіт тамтешніх виноградарників стався в XII столітті, коли це місто було столицею руського Перемишльського князівства. Тутешні князі з династії Рюриковичів були споріднені з візантійськими імператорами, оточували себе грецькими придворними та приймали грецькі звичаї. Такий двір не міг обійтися без вина, тому з Візантії та Криму сюди були запрошені численні фахівці-винороби, які значно підвищили рівень місцевого виноробства. У XIII столітті виноградарниками в Перемишлі володіли, зокрема, єпископи грецького обряду, а також римо-католицькі монастирі францисканців і домініканців.

Зі свого боку, бенедиктинці з підкраківського Тинця висаджували виноградарники на своїх володіннях, розташованих навколо замку Голеш та міста Колачице в долині Вислоки. Тинецьке абатство впродовж століть було одним із найважливіших центрів виноробства в південній Польщі, а завдяки постійним контактам та обміну з бенедиктинськими спільнотами в Західній Європі до Тинця, а звідти й на все Прикарпаття, швидко потрапляли всі новинки в галузі виноробства.

У XIV столітті німецькі поселенці висадили виноградарники в околицях Кросна. У локаційному документі, датованому 1389 роком, згадуються виноградарники, що належали перемишльським міщанам. Владислав Ягайло надав жителям Перемишля «повну та необмежену свободу від зборів із виноградарників на шістнадцять років», що сприяло подальшому розвитку виноробства. У наступні століття в Перемишлі були як міщанські виноградарники, так і такі, що належали монастирям, а також двом місцевим єпископствам: латинському та грецькому.

Zmierzch winiarstwa w Przemyślu, a także w innych ośrodkach Podkarpacia nastąpił w ciągu XVII wieku, na co złożyły się dwie przyczyny. Od połowy XVI stulecia masowo napływały do Polski wina węgierskie, które skutecznie wypierały z rynku produkty miejscowych winiarzy. A zważywszy na bliskość granicy były one na terenach karpackich szczególnie tanie i dostępne. Do tego w 1655 roku nastąpił „potop” szwedzki, a dwa lata później jeszcze groźniejszy w skutkach najazd węgierski Rakoczego. Winnice zniknęły wówczas na długo z podkarpackiego krajobrazu.

Jednak nie oznaczało to, że na Podkarpaciu przestano zajmować się winem. Wręcz przeciwnie, handel winem węgierskim, który w XVII i XVIII wieku rozwinął się na ogromną skalę dał zatrudnienie wielu mieszkańcom podkarpackich miast i miasteczek. Większe składy win węgierskich znajdowały się w Krośnie, Przemyślu, Jarosławiu, Jaśle, Dukli, Baligrodzie i Jaśliskach, a pomniejsze w niemal każdym podkarpackim miasteczku. Jednym z najbardziej znanych kupców winem w ówczesnej Polsce był osiedlony w Krośnie Szkot Robert Gilbert Portius (1601–1661), który dzięki handlowi winem doszedł do wielkiej fortuny i szlachectwa.

Po długiej, trwającej kilkaset lat przerwie, pod koniec ubiegłego wieku dość niespodziewanie znów doszło do odrodzenia się tradycji uprawy winorośli i produkcji wina na Podkarpaciu. Za symboliczną datę we współczesnym odrodzeniu winiarstwa, nie tylko na Podkarpaciu, ale generalnie w Polsce uważa się powstanie w 1984 roku Winnicy Goleśz w Jaśle, założonej przez Romana Myśliwca. W tamtych latach działało w Polsce jeszcze kilku innych takich drobnych plantatorów i szkółkarzy winorośli. Myśliwiec różnił się od nich tym, że od samego początku jego pole zainteresowania stanowiły odmiany do produkcji wina i w końcu również samo wino.

W 1992 Myśliwiec wydaje swoją pierwszą książkę o uprawie winorośli. W tym samym czasie nawiązuje współpracę z kilkoma zagranicznymi instytucjami winiarskimi, a także rozpoczyna próby z hodowlą własnych krzyżówek winorośli. Ich efektem po kilkunastu latach stała się Jutrzenka – pierwsza pol-

Сутінки виноробства в Перемишлі, а також в інших центрах на Підкарпатті, настали впродовж XVII століття, що було зумовлено двома причинами. Із середини XVI століття до Польщі почався масовий імпорт угорського вина, яке успішно витісняло з ринку продукцію місцевих виноробів. А з огляду на близькість кордону, воно було на території Карпат особливо дешево та доступне. До того ж, 1655 року стався «шведський потоп», а через два роки напад угорського князя Ракоці, який мав ще грізніші наслідки. Тоді виноградники надовго зникли з пейзажу Підкарпаття.

Однак це не означало, що на Підкарпатті перестали займатися вином. Геть навпаки, торгівля угорським вином, яка в XVII і XVIII століттях розгорнулася у величезних масштабах, дала роботу багатьом жителям підкарпатських міст та містечок. Великі склади угорського вина були розташовані в Кросні, Перемишлі, Ярославлі, Яслі, Дуслі, Балігороді та Яслисках, а трохи менші – майже в кожному підкарпатському містечку. Одним із найвідоміших торговців вином у тодішній Польщі був шотландець Роберт Гілберт Портій (1601–1661), що оселився в Кросні, який завдяки торгівлі вином досяг заможності та дворянського титулу.

Після довгої перерви, яка тривала кілька сотень років, наприкінці минулого століття досить несподівано традиції виноградарства та виноробства на Підкарпатті знову відродились. Символічною датою в сучасному відродженні виноробства не тільки на Підкарпатті, а і взагалі в Польщі, вважається створення 1984 року «Виноробні Голеш» у м. Ясло, заснованої Романом Мисливцем. У ті роки в Польщі діяло ще кілька таких дрібних плантаторів і розсадників винограду. Мисливець відрізнявся від них тим, що із самого початку його поле інтересів складалося із сортів, призначених для виноробства, і, зрештою, саме вино.

1992 року Мисливець видав свою першу книгу про виноградарство. Водночас він налагодив співпрацю з кількома зарубіжними виноробничими інститутами, а також розпочав спроби вирощування власних комбінацій схрещувань винограду. Їхнім результатом через кілька років стала

ska odmiana winorośli, która znalazła szersze zastosowanie w profesjonalnej produkcji wina. W połowie lat 90. zeszłego wieku Winnica Goleśz była bodajże jedynym miejscem w Polsce, gdzie można było spróbować profesjonalnie zrobionego, dobrej jakości lokalnego wina z własnych winogron.

W bezpośrednim kręgu Winnicy Goleśz tuż po 2000 roku wyrosło całe pokolenie pionierów podkarpackiego winiarstwa i założycieli pierwszych winnic. Powstały wówczas między innymi następujące winnice: Pod Dębem, Jasiel, Świąty Roch, Rodziny Steckich, Zacisze, Maria Anna, Węgrzyn, Dwie Granice i kilka innych. Od roku 2004 we wsparcie dla rodzącego się winiarstwa na Podkarpaciu włączyły się także instytucje samorządowe, uruchamiając projekt pilotażowy „Podkarpackie Winnice”. Był to pierwszy taki regionalny program wsparcia winiarstwa w Polsce.

W roku 2006 roku powstało Stowarzyszenia Winiarzy Podkarpacia, które przez wiele kolejnych lat było największym i najprężniej działającym stowarzyszeniem winiarskim w Polsce. Od roku 2005 są organizowane coroczne Dni Wina w Jasle. Jest to jedna z największych i najważniejszych cyklicznych imprez winiarskich w Polsce.

W roku 2008 zaistniały w Polsce warunki prawne do komercyjnej produkcji wina. Wśród pierwszych polskich winnic, jakie wtedy zarejestrowały oficjalnie produkcję wina i rozpoczęły jego sprzedaż były także podkarpackie winnice: Anna Maria, Jasiel, Sztukówka i Dwie Granice. W roczniku 2014 komercyjną produkcję zadeklarowało już 12 winnic o łącznej powierzchni 11 hektarów. W ostatnim roczniku 2019 były to 34 winnice o łącznej powierzchni 47 hektarów. Pod względem ilości

komercyjnych winnic oraz zarejestrowanej ich powierzchni Podkarpacie zalicza się dziś do czterech najważniejszych regionów w Polsce, obok Lubuskiego, Małopolski i Dolnego Śląska.



Jutrzenka («Ютшенка») – перший польський сорт винограду, який знайшов ширше застосування в професійному виноробстві. У середині 90-х рр. минулого століття «Виноробня Голеш» була, мабуть, єдиним місцем у Польщі, де можна було спробувати професійно виготовлене, високої якості місцеве вино з власного винограду.

Під безпосереднім впливом «Виноробні Голеш», невдовзі після 2000 року, виростило ціле покоління піонерів підкарпатського виноробства та засновників перших виноробень. Тоді були засновані такі виноробні, як-от: «Під дубом», «Ясель», «Святий Рох», «Сім'ї Стецьких», «Заціше», «Марія Анна», «Венгжин», «Два кордони» та деякі інші. З 2004 року до підтримки новонародженому виноробству на Підкарпатті також підключилися органи місцевого самоврядування, які запустили пілотний проект «Підкарпатські виноробні». Це була перша такого роду регіональна програма підтримки виноробства в Польщі.

2006 року була заснована «Асоціація виноробів Підкарпаття», яка впродовж наступних років була найбільшою та найактивнішою асоціацією виноробів у Польщі. З 2005 року організуються щорічні «Дні вина в Яслі». Це один із найбільших та найважливіших циклічних заходів, пов'язаних із виноробством у Польщі.

2008 року в Польщі були створені правові умови для комерційного виготовлення вина. Серед перших польських виноробень, які тоді офіційно зареєстрували виробництво вина та почали його продаж, були також підкарпатські виноробні «Анна Марія», «Ясель», «Штукувка» та «Два кордони». 2014 року комерційне виробництво вина зареєстрували вже 12 виноробень загальною площею 11 гектарів. В останньому, 2019 році, це були 34 виноробні загальною площею 47 гектарів. За кількістю комерційних виноробень та їхньої зареєстрованої площі Підкарпаття сьогодні належить до чотирьох найважливіших у Польщі регіонів, поряд із Любуським, Мало-польським воєводствами та Долиною Сілезією.

The history of viticulture and wine-making in the Subcarpathian region

One of the oldest discoveries in the Subcarpathian region – and on all Polish soil in general – that is clearly related to wine consumption is the Greek amphora dating to around 650–600 BC. It was found in 2017 during excavations at a Scythian settlement in Chotyńck in the Jarosław district. It is the only discovery alike to be found in Poland.

In the later periods, up until the Piast period, we do not have such straightforward evidence that grapevines and wine were present in the Subcarpathian region. All we can do is rely on specific circumstantial evidence. We can speak with greater certainty, however, of wine-making in the Subcarpathian region's lands in the 11th and 12th centuries. In the early Middle Ages, this area's location on the border between East and West meant that two wine-making traditions intersected here: Greek-Byzantine and West European. During this period, viticulture was promoted mainly by the church due to the need of altar wine. Vineyards were also planted near major ducal strongholds such as Przemyśl and Sanok. Numerous geographical names such as Winna Góra, Winnica, Winne, etc. that are particularly common in the foothills are the traces of the earliest vine cultivation in the Subcarpathian region.

The most important and probably the oldest wine-making centre in the Subcarpathian region was Przemyśl. The local vineyards flourished especially in the 12th century when the town was a capital of the **Ruthenian Principality of Peremyshl**. The local dukes of the Rurik dynasty were related to the Byzantine emperors. They were surrounded by Greek courtiers and adopted Greek customs. Such a court could not do without wine, therefore numerous specialist-winemakers were brought from Byzantine and the Crimea, so they would significantly raise the local level of

winemaking. In the 13th century, bishops of the Greek rite, as well as Latin and Dominicanian monasteries, also owned vineyards in Przemyśl.

On the other hand, the Benedictines from Tyniec near Kraków planted vineyards on their estates located around the Golesz castle and Kołaczyce in the Wisłoka valley. For centuries, the Tyniec Abbey was one of the most important centres of viticulture in southern Poland. Due to constant contacts and exchanges with the Benedictine congregations in western Europe, all wine-related novelties were fast to reach Tyniec. From there, they were spread to the Subcarpathian region.

In the 14th century German settlers developed wine-growing in the area of Krosno. The location document from 1389 mentions vineyards belonging to the burghers of Przemyśl. Władysław Jagiełło granted the inhabitants of Przemyśl 'complete and unlimited freedom from vineyard fees for sixteen years' which contributed to the further development of winemaking. In the following centuries, there were both burgher vineyards and those belonging to monasteries, as well as two local bishoprics: Latin and Greek.

The downfall of winemaking in Przemyśl and other centres of the Subcarpathian region in the 17th century had two reasons. From the mid-16th century, Hungarian wine flowed into Poland in large quantities, effectively pushing the local winemakers' products out of the market. Due to the proximity of the border, they were particularly cheap and accessible in the Carpathian region. Moreover, in 1655, there was the Swedish Deluge, and two years later, the even more ravaging Hungarian invasion by Rakoczy. Vineyards disappeared from the landscape of the Subcarpathian region for a long time.

However, it did not mean that the Subcarpathian region ceased wine-making. On the contrary – the trade of Hungarian wine that developed on a massive scale in the 17th and 18th centuries provided employment for many inhabitants of the Subcarpathian's towns and villages. Large warehouses of Hungarian wines were located in Krosno, Przemyśl, Jarosław, Jasło, Dukla, Baligród and Jaśliska, and the smaller ones in almost every town in the Subcarpathian region. One of Poland's most famous wine merchants was a Scotsman settled in Krosno, Robert Gilbert Portius (1601–1661), who made a great fortune and gained nobility thanks to the wine trade.

After a long break, that lasted for several hundreds of years, the end of the last century experienced a quite unexpected revival of the tradition of vine growing and wine production in the Subcarpathian region. The establishment of the Golesz Winery in Jasło, founded by Roman Myśliwiec in 1984 is considered a symbolic date of the contemporary revival of wine-making, not only in the Subcarpathian region but in Poland in general. At that time, there were several other vine-growers and nurserymen in Poland. Myśliwiec differed from them because from the beginning his fields of interest were varieties of grapes for wine production and the wine itself.

In 1992 Myśliwiec published his first book on viticulture. At the same time, he started collaborations with a few foreign institutes and started trying to breed his own grapevine crosses. After several years, his work resulted in Jutrzenka – the first Polish grape variety to find broader professional wine production usage. In the mid-1990s the Golesz Winery was probably the only place in Poland where one could taste professionally made, good quality wine from their own grapes.

In the immediate circle of the Golesz Winery, just after the year 2000, a whole generation of pioneers of Subcarpathian winemaking and founders of the first vineyards showed up. The following vineyards were created at that time: Pod Dębem, Jasiel, Święty Roch, Rodziny Steckich, Zacisze,

Maria Anna, Węgrzyn, Dwie Granice and several others. Since 2004, the local government institutions have supported the growing winemaking industry by launching a pilot project called 'the Subcarpathian Wineries'. This was the first regional programme that backed winemaking in Poland.

In 2006, the Subcarpathian Winemakers Association (Stowarzyszenie Winiarzy Podkarpacia) was established, which for years was the largest and most active wine-making association in Poland. Annual Wine Days in Jasło have been organised since 2005, and it is one of the biggest and most important cyclical wine events in Poland.

In 2008, the conditions for commercial wine production appeared in Poland. Among the first Polish vineyards, which then officially registered wine production and started selling it, were also the vineyards of Anna Maria, Jasiel, Sztukówka and Dwie Granice. In the 2014 vintage, 12 vineyards of the total area of 11 hectares declared commercial production. In the latest 2019 vintage, there were 34 vineyards with a total area of 47 hectares. In terms of the number of commercial vineyards and their registered area, the Subcarpathian region is now among the four most important Polish regions alongside the Lubusz Voivodeship, Lesser Poland and Lower Silesia.





Historia uprawy winorośli i winiarstwa w ukraińskich Karpatach

Історія розвитку виноградарства і виноробства в українських Карпатах

Informacja zawarta w znalezionych w Berehowie kronikach pozwala stwierdzić, że Zakarpacie można uważać za tradycyjny pod względem uprawy winorośli i winiarstwa region, położony nad rzekami, będącymi bezpośrednio lub pośrednio dopływami Dunaju oraz region, którego powstanie i rozwój spowodowane były bliskością północnych granic Cesarstwa Rzymskiego. W północnych prowincjach cesarstwa winogrona sadzone były przez rzymskich legionistów zgodnie z rozkazem cesarza Probusta, który rządził w latach 276–282.

Istnieją jednak dowody na to, że środkowoeuropejskie winogrona stolowe przywiezione zostały przez pierwsze koczownicze plemiona węgierskie, które na początku X wieku dotarły ze wschodu do Niziny Naddunajskiej. W XII–XIII w. ze względu na sprzyjające warunki klimatyczne i glebowe obszaru nizinnego oraz stoki górskie od strony północnej, na ca-

Знайдені берегівські літописи дозволяють нам відкрити інформацію про те, що Закарпаття вважають традиційним для виноградарства регіоном серед тих регіонів, які народжувалися завдяки близькості до північних кордонів Римської імперії та тих, що проходили по Дунаю. Римські легіонери у північних провінціях імперії повинні були засаджувати виноград відповідно до наказу римського імператора Пробуста, правління якого припадає на 276-282 роки.

Разом із тим, існують дані, що перші кочові племена угорців, які прийшли зі сходу на початку X століття в Дунайську низовину, привезли сюди середньоазіатські столові сорти винограду. Зважаючи на сприятливі ґрунтово-кліматичні умови розташування низинної зони, та схили, що захищені з півночі горами, на всій території Середньодунайської низовини стало активно розвиватися виноградарство у XII-XIII століттях.

łym obszarze Niziny Środkowodunajskiej szybko zaczęła się rozwijać uprawa winorośli.

Od tego czasu uprawa winorośli na Zakarpaciu miała zarówno okresy swojego rozkwitu, jak i upadku: zniszczenia winnic przez hordy Batu-chana w pierwszej połowie XIII wieku; rozwój winiarstwa w pierwszej połowie XIII i w XV ww., gdy większość winnic należała do klasztorów, produkujących nawet wino na stoły królewskie (w 1351 roku czeski król Karol IV sprowadził z Francji winorośle znane jako „burgundzkie”, takie jak Pinot, Sauvignon, Chardonnay, Merlot i Cabernet, które wkrótce stały się powszechnie znane); uprawa coraz to nowych odmian winorośli w XVI–XVII ww., gdy Zakarpacie było częścią Imperium Osmańskiego, a także rozwój eksportu wina do Rosji, Polski i Prus; upadek winiarstwa, który się zaczął od połowy XVIII wieku na skutek polityki dyskredytującej prowadzonej przez Marię Teresę, która ograniczyła eksport win, a także na skutek nieudanego panowania hrabiego Schönborna-Buchheima.

Pod koniec XIX wieku w regionie zaczęto odnawiać obsadzone kiedyś winogronami obszary poprzez sadzenie sprowadzanych z Ameryki szczepionych sadzonek i odmian „Isabelli”. Na początku pierwszej wojny światowej powierzchnia winnic sięgnęła już 3 tys. ha. W latach 1919–1938, gdy Zakarpacie wchodziło w skład Czechosłowacji, powierzchnia winnic wynosiła 4,5 tys. ha.

W czasie pierwszej wojny światowej i okupacji rumuńskiej wszystkie dębowe beczki wraz z przechowywanym w nich winem zostały całkowicie zniszczone. Później Departament Rolnictwa Czechosłowacji przejął na własność piwnice winne należące do Schönborn-Buchheimów i w latach 20. XX wieku odbudował je. Po drugiej wojnie światowej powierzchnia upraw winorośli na Zakarpaciu wynosiła 4,2 tys. ha. Przed epoką radziecką lokalni producenci win wozili swoje wyroby do miejscowości Tokaj (jest to region winiarski w północno-wschodnich Węgrzech, gdzie tradycyjnie produkuje się wino z białych odmian winogron) i sprzedawali je jako dobrze znane wina tokajskie.

Відтоді виноградарство на території Закарпаття мало як періоди розквіту, так і занепаду: знищення виноградників під час навали орди хана Батия у першій половині XIII століття; розвиток виноградарства в першій половині XIII – XV століттях, коли більшість виноградників належали монастирям, які виготовляли вина навіть для королівського столу (в 1351 році чеський король Карл IV завіз з Франції лози відомих під назвою “бургунських”, такі як Піно, Совіньйон, Шардоне, Мерло та Каберне, які незабаром набули широкого поширення); розширення сортів винограду в період XVI – XVII століть, коли Закарпаття було частиною Османської імперії і було налагоджено експорт вина в Росію, Польщу, Прусію; занепад виноградарства з середини XVIII століття, що пов’язано з дискредитаційною політикою Марії Терезії, яка обмежила експорт вин, а також невдалого правління графа Шенборна-Бухгейма.

Наприкінці XIX століття у регіоні розпочинається відновлення засаджених виноградом територій щепленими саджанцями та сортами ізабельної групи, що були завезені сюди з Америки. На початку Першої світової війни площа виноградників вже досягла 3 тис. гектарів. За період з 1919 по 1938 рік, коли територія Закарпаття входила до складу Чехословаччини, виноградники становили вже 4,5 тис. га.

У часи Першої світової війни та румунської окупації винні бочки з вином були знищені вщент. Державне управління сільського господарства Чехословаччини забрало у власність винні підвали Шенборн-Бухгеймів. І у 1920 році, заново їх відбудовує. Після Другої світової війни насадження під виноградниками в Закарпатті склали вже 4,2 тис. га. До початку радянської епохи місцеві винороби возили свої вина під гору Токай (виноробний регіон на північному сході Угорщини, де традиційно виготовляють вина із білих сортів винограду), і продавали їх як відомі токайські.

Через створення колгоспів на Закарпатті у 1947-1948 роках орні землі, сади та виноградники були конфісковані, не дивлячись на те, що

W latach 1947–1948 w związku z utworzeniem kolchozów na Zakarpaciu skonfiskowane zostały grunty orne, sady i winnice, które stanowiły własność prywatną. Wkrótce stało się jasne, że do przeprowadzenia licznych zabiegów pielęgnacyjnych w winnicach spółdzielnie rolnicze nie mają wykwalifikowanych pracowników, w związku z czym po pewnym czasie właścicielom winnic pozwolono dzierżawić winnice i opiekować się nimi.

Negatywny wpływ na rozwój winiarstwa miała kampania antyalkoholowa (prowadzona w latach 1985–1987): powierzchnie upraw winorośli na terenie Zakarpacia uległy zmniejszeniu o prawie 10 000 ha. Wg przeprowadzonego przez ekspertów spisu ponad 70% powierzchni upraw zajmowały hybrydowe odmiany winogron Isabella, które wcześniej uważane były za winogrona-chwasty.

W roku 2016 Rada Najwyższa Ukrainy cofnęła zezwolenie na handel hurtowy dla winiarzy, produkujących wino z upraw własnych. Ten krok władzy ustawodawczej umożliwił wejście na rynek dużej liczbie nowych producentów, którzy ze względu na niewielkie (relatywnie) wielkości produkcji wina nie mogli uiścić niezbędne opłaty i starać się o zezwolenie na sprzedaż hurtową wina z własnych winnic. W 2018 roku Gabinet Ministrów Ukrainy wydał rozporządzenie o uproszczeniu procedury uzyskania zezwolenia przez małych winiarzy, co znacznie ułatwiło działalność małych producentów wina i pozwoliło im wyjść z cienia.

Według oficjalnych danych Państwowej Służby Statystycznej Ukrainy łączna powierzchnia upraw winorośli w 2019 roku wyniosła 41,5 tys. ha, produkcja natomiast wyniosła 3646,1 tys. kwintali.

Kultura hodowli winorośli i produkcji wina na Zakarpaciu jest wyjątkowa, ponieważ w wyniku perypetii historycznych na tych terenach połączyła w sobie tradycje węgierskie, włoskie i austriackie. Właśnie ten miks kulturowy pozwolił na uzyskanie tak ciekawego i barwnego produktu, którym jest zakarpacie wino.

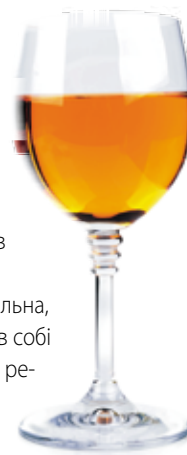
wони були приватною власністю. Однак, вже невдовзі виявилось, що для догляду виноградників необхідна праця кваліфікованих робітників, а цього в колективних господарствах організувати не вдалося. Через певний час власникам виноградників дозволили доглядати виноградники на правах оренди.

Негативно вплинула на розвиток виноградарства протиалкогольна кампанія (1985 – 1987 роки): площі виноградних насаджень на території Закарпаття скоротилися більше як на 10 000 гектарів. За даними перепису, проведеного спеціалістами, понад 70% площ займають гібридні ізабельні сорти винограду, які раніше вважались виноградом-бур'яном.

У 2016 році Верховна Рада України скасувала ліцензію на оптову торгівлю для виробників, які виготовляють вино зі свого винограду. Цей крок законодавчої гілки влади дозволив вийти на ринок великій кількості нових виробників, які в силу незначних (відносно) обсягів виробництва вина не могли сплачувати плату за ліцензію на оптовий продаж власного вина. У 2018 році Кабінетом Міністрів України була спрощена процедура отримання ліцензії для малих виробників, що значно полегшила вихід із тіні малих виноробів.

За офіційними даними Держстату у 2019 році площа насаджень винограду становила 41,5 тис. гектарів. В той же час, обсяг виробництва становив 3646,1 тис. центнерів.

Культура Закарпатського виноробства унікальна, тому що протягом історичних перипетій об'єднала в собі угорську, італійську та австрійську традиції. Саме результат цього культурного сплаву дав такий цікавий і колоритний продукт, як закарпатське вино.



The history of viticulture and winemaking in the Ukrainian Carpathians

The information contained in the chronicles found in Berehovo allows us to conclude that Transcarpathia (Zakarpattia) can be considered a traditional wine-growing and winemaking region, located on rivers that were directly or indirectly tributaries of the Danube, and a region whose origin and development were caused by the proximity of the northern borders of the Roman Empire. In the northern provinces of the empire grapes were planted by Roman legionaries as ordered by Emperor Probus who ruled from 276–282.

However, there is evidence that Central Asian table grapes were brought by the first nomadic Hungarian tribes who reached the Danube Plain from the east in the early 10th century. In the 12th–13th centuries, due to the favourable climatic and soil conditions of the lowland area and the northern mountain slopes, viticulture began to develop rapidly throughout the Central Danube Plain.

Since then, wine growing in Transcarpathia has been experiencing both its boom and bust periods: the destruction of vineyards by Batu Khan's hordes in the first half of the 13th century; the development of winemaking in the first half of the 13th and 15th centuries, the development of winemaking in the first half of the 13th and 15th centuries when most vineyards belonged to monasteries, even producing wine for the royal tables (in 1351 Czech King Charles IV imported grapes from France known as 'Burgundian', such as Pinot, Sauvignon, Chardonnay, Merlot and Cabernet, which soon became widely known); the cultivation of more and more new grape varieties in the 16th–17th centuries when Transcarpathia was part of the Ottoman Empire, and the development of wine exports to Russia, Poland, and Prussia; the decline of winemaking which began in the mid-18th century as a result of the disparaging policies of Maria Theresa

who restricted wine exports, and also as a consequence of the failed reign of Count Schönborn-Buchheim.

In the late 19th century, the region began to restore areas once planted with grapes by planting grafted seedlings and varieties of 'Isabella' imported from America. At the beginning of the First World War, the vineyard area had already reached 3 thousand hectares. Between 1919 and 1938, when Transcarpathia was part of Czechoslovakia, the vineyard area was 4.5 thousand hectares.

During the First World War and the Romanian occupation, all the oak barrels along with the wine stored in them were completely destroyed. Later, the Department of Agriculture of Czechoslovakia took ownership of the wine cellars owned by the Schönborn-Buchheims and rebuilt them in the 1920s. After the Second World War, the area of vine cultivation in Transcarpathia was 4.2 thousand hectares. Before the Soviet era, local wine producers would take their wares to Tokaj (a wine region in north-eastern Hungary where white grape varieties are traditionally produced) and sell them as the well-known Tokaj wines.

In 1947–1948, in connection with the establishment of kolkhozes in Transcarpathia, arable land, orchards and vineyards that were privately owned were confiscated. It soon became clear that the agricultural co-operatives did not have the skilled workers to carry out the numerous vineyard treatments, so after a while, the vineyard owners were allowed to lease and care for the vineyards.

The anti-alcohol campaign (carried out in 1985–1987) had a negative impact on the development of winemaking: the area under vines in Transcarpathia was reduced by almost 10 thousand hectares. According to the census conducted by experts, more than 70% of the cultivated area

was occupied by hybrid varieties of Isabella grapes, which were previously considered weed grapes.

In 2016, The Supreme Council of Ukraine (the Verkhovna Rada of Ukraine) revoked the wholesale trade permit for winemakers producing wine from their own crops. This step made by the legislature allowed a large number of new producers who, due to their small (relatively) wine production volumes, could not pay the necessary fees and seek permission to wholesale wine from their own vineyards, to enter the market. In 2018, the Cabinet of Ministers of Ukraine issued a decree on simplifying the procedure for small winemakers to obtain a license, which greatly facilitated the activities of small wine producers and allowed them to come out of the shadows.

According to the official data of the State Statistical Service of Ukraine, the total area of grapevine cultivation in 2019 amounted to 41.5 thousand hectares while the production amounted to 3646.1 thousand quintals.

The culture of viticulture and wine making in Transcarpathia is unique because as a result of the historical vicissitudes of the area, it has combined Hungarian, Italian and Austrian traditions. It is this cultural mix that made it possible to obtain such an interesting and colourful product which is Transcarpathian wine.





Asortyment i stylistyka win produkowanych na Podkarpaciu Асортимент і стиль вин, що виготовляються на Підкарпатті

Podstawowym rodzajem win oferowanym przez większość podkarpackich winnic są **białe wina wytrawne**. Od dawna wiadomo, że w polskich warunkach klimatycznych najlepiej udaje się ten właśnie rodzaj win i odnosi się to również do Podkarpacia. Większość podkarpackich win białych produkuje się w dość prostym, świeżym, owocowym i aromatycznym stylu, typowym dla win ze środkowej Europy. Są to zarówno wina odmianowe, jak też kupażowane z większej liczby odmian, produkowane w zbiornikach ze stali nierdzewnej i butelkowane zazwyczaj już parę miesięcy po fermentacji. Niektórzy winiarze próbują także uzyskać białe wina bardziej złożone w aromacie i smaku oraz zdolne do dłuższego dojrzewania. W tym celu stosują na przykład krótką macerację na skórkach, albo używają beczek do ich leżakowania.

Istotną pozycję w ofercie wielu podkarpackich winnic stanowią także **białe wina półwytrawne i półsłodkie**, które zawierają umiarkowaną

Основним видом вин, що його пропонує більшість підкарпатських виноградарників, є **сухі білі вина**. Давно відомо, що в польських кліматичних умовах найкраще вдається саме цей вид вина, і це стосується також Підкарпаття. Більшість підкарпатських білих вин виробляються в досить простому, свіжому, фруктовому та ароматичному стилі, типовому для вин Центральної Європи. Це як сортові вина, так і асамбляжні, з декількох сортів, що виготовляються в резервуарах із неіржавної сталі та розливаються, як правило, уже через кілька місяців після ферментації. Деякі винороби також намагаються виготовити білі вина, що мають складніший аромат і смак і здатні до довшого дозрівання. Для цього вони застосовують, наприклад, недовгу мацерацію на шкірках або залишають його дозрівати в бочках.

Значну роль у пропозиції багатьох підкарпатських виноробень відіграють також **білі напівсухі й напівсолодкі вина**, які містять помірну

ilość cukru resztkowego, w granicach od 4 do 40 g/l. Są one produkowane w świeżym i owocowym stylu i niemal zawsze fermentowane w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Zazwyczaj butelkuje się je i sprzedaje jako wina młode, najczęściej już kilka miesięcy po fermentacji.

Drugim po winach białych, najważniejszym pod względem ilości rodzajem win wyrabianych na Podkarpaciu są **wina czerwone**. W tutejszych warunkach klimatycznych produkcja dobrych win czerwonych jest jednak trudniejsza, niż białych czy różowych. Uzyskanie odpowiedniej jakości czerwonego wina wymaga bowiem całkowicie dojrzałych winogron, co nie zawsze jest możliwe w gorszych rocznikach, czy chłodniejszych lokalizacjach. Inaczej w winie objawiają się agresywne garbniki oraz nieprzyjemne trawiste aromaty. Niemniej kilku podkarpackim winnicom udaje się z roku na rok produkować wina czerwone naprawdę dobrej klasy. Większość tych win produkowana jest w lżejszym, owocowym stylu, całkowicie w stali nierdzewnej, bądź krótko leżakowana w używanych beczkach. Wina czerwone znacznie częściej niż białe czy różowe są kupowane z różnych odmian winorośli. W dobrych rocznikach niektórym winnicom udaje się także uzyskać nieco cięższe wina w południowym stylu, nadające się do dłuższego leżakowania w beczkach i butelkach. Są to często kupaże z udziałem takich odmian, jak Cabernet Cortis i Marquette, które są w stanie uzyskać w naszych warunkach wyjątkowo dobrą strukturę garbników.

Od kilku lat coraz ważniejszą rolę w asortymencie podkarpackich winnic odgrywają **wina różowe**. Jest to zresztą ogólny trend w naszym kraju, gdyż polscy konsumenci dopiero przekonują się do takich win i piją ich coraz więcej. Okazuje się przy tym że na Podkarpaciu można uzyskać wina różowe naprawdę światowej klasy. Wina te odznaczają się żywą kwasowością oraz intensywnymi, świeżymi, owocowymi i kwiatowymi aromatami. Są one fermentowane niemal wyłącznie w zbiornikach ze stali nierdzewnej i dojrzewają bez kontaktu z drewnem. Butelkuje się je i sprzedaje jako wina młode, zazwyczaj już kilka miesięcy po fermentacji. Najczęściej są to

ilość cukru resztkowego, w granicach od 4 do 40 g/l. Są one produkowane w świeżym i owocowym stylu i niemal zawsze fermentowane w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Zazwyczaj butelkuje się je i sprzedaje jako wina młode, najczęściej już kilka miesięcy po fermentacji.

ilość cukru resztkowego, w granicach od 4 do 40 g/l. Są one produkowane w świeżym i owocowym stylu i niemal zawsze fermentowane w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Zazwyczaj butelkuje się je i sprzedaje jako wina młode, najczęściej już kilka miesięcy po fermentacji.

ilość cukru resztkowego, w granicach od 4 do 40 g/l. Są one produkowane w świeżym i owocowym stylu i niemal zawsze fermentowane w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Zazwyczaj butelkuje się je i sprzedaje jako wina młode, najczęściej już kilka miesięcy po fermentacji.

wina wytrawne lub półwytrawne, rzadziej półsłodkie. Przy czym, podobnie jak w przypadku win białych, widoczny jest tu wyraźny trend odchodzenia od słodczy na rzecz win coraz bardziej wytrawnych.

Lokalną specjalnością spotykaną na Podkarpaciu są wytrawne wina ciemnoróżowe – na pograniczu win czerwonych – zwane popularnie klarretami. Są one wzorowane na podobnych w stylu tradycyjnych winach francuskich (*clairret*) oraz węgierskich (*siller*). Wina takie są bardzo przydatne w gastronomii, gdyż dobrze łączą się z szerokim wachlarzem potraw.

Kolejnym rodzajem win, któremu ostatnio wieszczy się wielki sukces na Podkarpaciu są **wina musujące**. Wina takie są od dawna typowe dla chłodniejszych regionów winiarskich, gdyż w takich warunkach potrafią osiągnąć najwyższą jakość. Ogromną zaletą produkcji win musujących w podkarpackich warunkach jest możliwość użycia do ich wyrobu nie w pełni dojrzałych winogron, które zawierają mniej cukrów i więcej kwasów, niż jest to wymagane przy produkcji innych win. Co więcej, z takiego właśnie surowca uzyskuje się wina musujące w najbardziej klasycznym stylu. Okazuje się że na Podkarpaciu na bazie popularnych tu odmian winorośli, jak Seyval Blanc, Hiberna, La Crescent, Bianca, Muskat Odeski, czy Rondo (w przypadku win różowych) można uzyskać wina musujące bardzo dobrej jakości. Są to przede wszystkim wina produkowane klasyczną metodą „szampańską”, poddawane wtórnej fermentacji w butelce. Coraz więcej podkarpackich winnic decyduje się także na produkcję bardzo modnych ostatnio w Polsce win w stylu pét-nat, wyrabianych prostszą metodą pierwotnej fermentacji w butelce. W obydwu tych stylach powstają bardzo udane wina.

Jedną z ciekawostek winiarskich produkowanych coraz częściej na Podkarpaciu są **wina słodkie** z cukrem resztkowym na poziomie co najmniej 40 g/l. Przy czym mówimy tu o szlachetnych winach słodkich, zawierających wyłącznie naturalny cukier pochodzący z winogron. W chłodnych regionach winiarskich można uzyskać szlachetne wina słodkie najwyższej klasy. Cała tajemnica ich jakości leży bowiem w tym, że w chłodniejszym klima-

Prichomu, jak i u wypadku білих вин, тут проявляється явна тенденція до відмови від солодких різновидів на користь дедалі більше сухих вин.

Характерними місцевими винами, що їх можна зустріти на Підкарпатті, є сухі темно-рожеві вина – на межі з червоними винами – які часто називають кларетами. Вони створюються за аналогією з традиційними французькими (*clairret*) й угорськими (*siller*) винами. Такі вина мають широке застосування в гастрономії, адже вони добре поєднуються із широким асортиментом страв.

Ще одним видом вин, якому останнім часом пророчать великий успіх на Підкарпатті, є **ігристі вина**. Такі вина вже давно є типовими для холодніших виноробних регіонів, оскільки в таких умовах вони здатні досягти найвищої якості. Величезною перевагою виробництва ігристих вин у підкарпатських умовах є можливість використання для їхнього виготовлення не повністю дозрілого винограду, який містять менше цукру й більше кислот, ніж це потрібно для виготовлення інших вин. До того ж, з такої саме сировини виробляються ігристі вина в найбільш класичному стилі. Виявляється, що на Прикарпатті на базі популярних тут сортів винограду, як-от: Seyval Blanc, Hiberna, La Crescent, Bianca, Muskat Одеський, або Rondo (у випадку рожевих вин) можна отримати ігристі вина дуже високої якості. Це, насамперед, вина, що виробляються класичним «шампанським» методом, які піддаються вторинній ферментації в пляшці. Дедалі більше підкарпатських виноробень також вирішуються на виготовлення дуже модних останнім часом у Польщі вин у стилі pét-nat, які виготовляються простішим методом первинної ферментації в пляшці. Вина виготовлені в обох цих стилях мають великий успіх.

Однією з виноробських цікавинок, що дедалі частіше виробляється на Підкарпатті, є **солодкі вина** із залишковим цукром на рівні не менше 40 г/л. Причому мова тут йде про шляхетні солодкі вина, що містять виключно натуральний цукор, отриманий із винограду. У прохолодних виноробських регіонах можна отримати шляхетні солодкі вина вищого класу. А весь секрет їхньої якості полягає в тому, що в холоднішому кліматі навіть сильно перезрілий

cie nawet mocno przejrzałe, czy zrodzynkowane winogrona, jakich używa się do ich produkcji, potrafią zachować sporo kwasowości, co daje wina bardziej zrównoważone w smaku. Najbardziej klasyczne spośród takich win są wina późnego zbioru uzyskiwane z późno zbieranych, przejrzałych lub naturalnie zrodzynkowanych winogron. W podkarpackich warunkach wina takie udaje się uzyskać wyłącznie z najwcześniej dojrzewających odmian, jak Solaris i Siegerrebe. Znacznie częściej udają się słodkie wina z podsuszanych winogron (tzw. wina słomkowe, *vinum passum*). Powstają one z winogron, które po zbiorze suszy się przez parę miesięcy w przewiewnym i niezbyt ciepłym pomieszczeniu, aby straciły część wody. Kolejny rodzaj win słodkich, jakie udało się uzyskać na komercyjną skalę na Podkarpaciu, to wina lodowe. Wyrabia się je z winogron pozostawionych na krzewach do pierwszego silniejszego mrozu i zebranych w temperaturze -7°C lub niższej.

або висушений виноград, який використовується для їхнього виготовлення, може зберегти багато кислот, завдяки чому вино отримує більш збалансований смак. Найбільш класичними серед таких вин є вина пізнього врожаю, які виготовляються з пізно зібраного, перезрілого або висушеного в природних умовах винограду. У підкарпатських умовах такі вина вдається отримати тільки з таких сортів, що дозрівають як найраніше, як-от: Solaris і Siegerrebe. Набагато частіше солодкі вина виготовляються з підсушеного винограду (так звані родзинкові вина, *vinum passum*). Їх отримують із винограду, який після збирання врожаю сушать упродовж декількох місяців у провітрюваному та не дуже теплому приміщенні, щоби він втратив трохи води. Ще один вид солодких вин, які на Підкарпатті вдалося виготовляти в комерційному масштабі, – це крижані вина. Їх виготовляють із винограду, що залишається на кущах до першого сильного морозу, і який збирають за температури -7°C або нижче.

Range and style of wine produced in the Subcarpathian region

The basic type of wine offered by most vineyards of the Subcarpathian region is **dry white wine**. For a long time, it has been known that in Polish climatic conditions, this type of wine is the most successful one, and this applies to the Subcarpathian region as well. The majority of the Subcarpathian white wines are produced in a rather simple, fresh, fruity and aromatic style, typical of Central Europe's wines. These are both varietal wines as well as blended ones from more varieties, produced in stainless steel tanks and bottled usually just a few months after fermentation. Some winemakers try to make white wines that are more complex in aroma and flavour, as well as capable of more extended maturation. For this purpose, for example, they use brief maceration on skins or barrels for ageing.

Significant items in the offer of many Subcarpathian wineries are **white semi-dry and semi-sweet wines** containing a moderate amount

of residual sugar, ranging from 4 to 40 g/l. These wines are produced in a fresh and fruity style, almost always fermented in the stainless steel tanks. They are usually bottled and sold as young wines, ordinarily just a few months after fermentation.

In the Subcarpathian region, **red wine** is the second most significant type of wine. However, in the local climatic conditions, good red wine production is more complicated than for rosé or white wine. Obtaining the right quality of red wine requires fully ripened grapes, which is not always possible in more inferior vintages or colder locations. Otherwise, aggressive tannins and grassy aromas appear in the wine. Nevertheless, several vineyards in the Subcarpathian region manage to produce red wine of excellent quality every year. The majority of these wines are made in the lighter fruity style, entirely in stainless steel, or aged for a short time in

used barrels. Red wines, much more often than white or rosé wines, are blended from different grape varieties. In good vintages, some wineries are also able to produce slightly heavier, southern-style wines suitable for longer barrel and bottle ageing. These are often coupaged with varieties such as Cabernet Cortis and Marquette, which are able to achieve a magnificent tannin structure in our conditions.

For the last couple of years, **rosé wine** has played an increasingly significant role in the Subcarpathian region's assortment. In fact, it is a general trend in our country as Polish consumers are just getting used to such wines, and drink them more and more. It turns out that world-class quality rosé wines can be produced in the Subcarpathian region. These wines are characterised by lively acidity and intense, fresh, fruity and floral aromas. They are fermented almost exclusively in the stainless steel tanks and matured without any contact with wood. Rosé wines are bottled and sold as young wines, usually just a few months after fermentation. Most commonly, these are dry or semi-dry, more rarely semi-sweet wines. At the same time, similarly to white wines, there is a clear trend of stepping away from the sweetness towards increasingly dry wines.

The local speciality found in the Subcarpathian region is dark pink wine type – bordering on red wines – popularly known as clarets. They are modelled after a similar style of the traditional French (*clairet*) and Hungarian (*siller*) wines. Such wines are very useful in gastronomy, as they combine well with a wide range of dishes.

Another type of wine that recently has been enjoying great success in the Subcarpathian region is **sparkling wine**. Such wines have long been typical of colder wine regions, as they can achieve higher quality there. A considerable advantage of the production of sparkling wines in the Carpathian region is the possibility of using not fully ripe grapes that have less sugar and more acid than required to make different wines. What is

more, the most classical style sparkling wines are obtained from this material. It turns out that in the Subcarpathian region good quality sparkling wines can be produced based on the popular varieties of grapes such as Seyval Blanc, Hibernál, La Crescent, Bianca, Muskat Odeski or Rondo (in case of rosé wines). These are mainly wines produced using the classic 'champagne' method, subjected to secondary fermentation in the bottle. An increasing number of Subcarpathian wineries also take up the production of pét-nat style wines. That type of wine produced using a more straightforward method of primary fermentation in the bottle is recently very popular in Poland.

One of the wine curiosities is that sweet wine with residual sugar of at least 40 g/l is more and more often produced in the Subcarpathian region. However, we are talking about noble sweet wines that contain only natural sugar from grapes. Noble **sweet wines** of the highest class can be obtained in cool wine-growing locations. The secret of their quality lies in the fact that in the colder climate even the heavily overripe or dried grapes used in their production can retain a lot of acidity which results in a more balanced taste of wine. The most classic among the wines are the Late Harvest wines obtained from late harvested, overripe or naturally semi-dried grapes. In the Carpathian climatic conditions, such wines can be acquired only from the earliest ripening varieties, such as Solaris and Siegerrebe. In here, sweet wines from semi-dried grapes (so-called straw wines, *vinum passum*) are made much more often. These are made from the grapes that, after having been harvested, are dried for a couple of months in an airy and not too warm room to lose some of the water. Another type of sweet wines that have been obtained on a commercial scale in the Subcarpathian region is ice wine. Such wine is made from grapes left on bushes until the first hard frost and then picked up at -7°C or lower.



Tradycyjne odmiany winorośli wg podstawowych czynników składowych terroir, niezbędnych w przypadku wytwarzania wina

Традиційні сорти винограду за ключовими винними терруарами

Wg koncepcji terroir terytorium winiarskich regionów Zakarpacia podzielone jest na cztery historyczne regiony winiarskie, które z kolei składają się z 13 mikrostrze. Każda z nich ma charakterystyczne odmiany winorośli:

1. Terroir Użański – to obszar Podgórze Zakarpackiego oraz trzy podregiony winiarskie: Głębokie – Dereniwka, Użhorod – Pereczyn oraz Serednie –Irszawa (jedno z najcieplejszych i najbardziej słonecznych miejsc na Zakarpaciu). Te tereny i miejscowości wyróżnia łagodny i ciepły klimat z dużą sumą aktywnych temperatur (2700°C–3000°C), długim okresem bezmroźnym (170–175 dni) oraz stosunkowo wysokim poziomem wilgotności (900–1200 mm).

Wśród technicznych odmian winorośli przeważają odmiany białe, jednak w każdym regionie dominuje pewny szczep lub grupa szczepów – Tra-

zagalom територія виноградарських районів Закарпаття поділяється на чотири історичні винні терруари, які включають в себе 13 мікрозон, кожній з яких притаманні свої сорти винограду:

1. Ужанський терруар належить до Закарпатського передгір'я і включає в себе 3 винні субрайони: Глибоке-Деренівка, Ужгород-Перечин і Середне-Іршава (одне з найтепліших і найбільш сонячних місць Закарпаття). Відзначається м'яким теплим кліматом з великою сумою активних температур (2700°C–3000°C), тривалим безморозним періодом (170–175 днів), значним зволоженням (900–1200 мм).

Серед технічної групи переважають білі сорти винограду, зокрема у кожному регіоні домінує певний сорт, або група сортів – Трамінер, Фурмінт, Іршаї Олівер, Черсегі Фюсереш, Рислінг Італійський, Мускат Ото-

miner, Furmint, Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Riesling Italico, Muscat Ottonel, Chasselas, Traminer Róžowy, Chardonnay, Bianca, Hárslevelű, Leányka, Yellow Muscat (Sárgamuskotály), Bakator, Sauvignon Blanc. Wśród odmian winorośli na wina czerwone przeważają: Pinot Noir, Alibernet, Saperavi, Kadarka, Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Isabella, Merlot. Odmiany winorośli na wina stołowe prezentowane są przez Królową Winnic, Kardynał, Przemienienie oraz Perły Sabot.

2. Terroir Południowo-Berecki tworzą trzy podregiony winiarskie: Berehy – Kigyós – Berehowo – Mużijewo, Bene – Kwasowo oraz Kosyno – Batiowo. Są to przeważnie tereny nizinne z wysokim poziomem wód gruntowych, klimat – od ciepłego zachodnioeuropejskiego do umiarkowanego kontynentalnego – wilgotny i ciepły. Na niektórych odcinkach widać wyraźne zasolenie gleby.

Wśród technicznych odmian winorośli przeważają odmiany białe, jednak w każdym regionie dominuje pewny szczep lub grupa szczepów.

Odmiany białe: Kéknyelű, Chardonnay, Zenit, Müller-Thurgau, Ezerjó, Furmint, Hárslevelű, Leányka, Irsai Olivér, Cserszegi Fűszeres, Riesling Italico, Muscat Ottonel, Lunel Muscat, Yellow Muscat (Sárgamuskotály), Chassela.

Odmiany winorośli na wina czerwone: Merlot, Alibernet, Saperavi, Kadarka, Blaufränkisch, Pinot Noir, Zweigelt, Cabernet Sauvignon.

Grupę odmian winorośli na wina stołowe prezentują Perły Sabot, Królowa Winnic, Kardynał i Przemienienie.

3. Terroir Ugosca tworzą trzy podregiony: Wynohradiw – Korolewo, Szalanka i Diukla – Aklihegy. Na tych terenach dominują gleby darniowe, klimat jest umiarkowany kontynentalny.

Wśród technicznych odmian winorośli przeważają odmiany białe, jednak w każdym regionie dominuje pewny szczep lub grupa szczepów.

Odmiany białe: Traminer, Traminer Róžowy, Ezerjó, Furmint, Hárslevelű, Leányka, Irsai Olivér, Cserszegi Fűszeres, Riesling Italico, Muscat Ottonel, Lunel Muscat, Yellow Muscat (Sárgamuskotály), Chasselas. Odmiany wino-

нель, Шасла, Трамінер рожевий, Шардоне, Біанка, Гарс Левелю, Леанка, Мускат Жовтий, Золодьонд, Бакатор, Совіньйон блан, Гарс Левелю, Леанка, Іршаї Олівер. Сорти для червоних вин: Піно Нуар, Аліберне. Сапераві, Кадарка, Кекфранкош, Цвайгельт, Каберне Совіньйон, Ізабелла, Мерло. Столова група сортів представлена Королева Виноградників, Кардиналом, Преображеніє, Перлиною Сабо.

2. До Південно-Березького терруару належить 3 винні субрайони: Береги – Кідьош – Берегово – Мужієво, Бене – Квасово і Косино – Батьово. Територія має низовинний характер з високим рівнем ґрунтових вод, клімат від теплого західно-європейського до помірно-континентального – вологий і теплий. Зустрічаються плями засолених земель.

Серед технічної групи виноградів переважають білі, зокрема у кожному регіоні домінує певний сорт, або група сортів.

Білі сорти: Кекнелю, Шардоне, Zenit, Мюллер-тургау, Езерйо, Фурмінт, Гарс Левелю, Леанка, Іршаї Олівер, Черсегі Фюсереш, Рислінг Італійський, Мускат Оттонель, Мускат Люнель, Мускат Жовтий, Золодьонд, Шасла.

Сорти для червоних вин: Мерло, Аліберне, Сапераві, Кадарка, Кекфранкош, Піно Нуар, Цвайгельт, Каберне Совіньйон.

Столова група сортів представлена Перлиною Сабо, Королева Виноградників, Кардинал, Преображеніє.

3. До Угочанського терраріуму входять 3 субрайони: Виноградів – Королево, Шаланки та Дюкла – Оклі Гедь. Тут переважають дернові ґрунти, клімат – помірно-континентальний.

Серед технічної групи переважають білі, зокрема у кожному регіоні домінує певний сорт, або група сортів.

Білі сорти: Трамінер, Трамінер рожевий, Езерйо, Фурмінт, Гарс Левелю, Леанка, Іршаї Олівер, Черсегі Фюсереш, Рислінг Італійський, Мускат Оттонель, Мускат Жовтий, Мускат Люнель, Золодьонд, Шасла.

rośli na wina czerwone: Kadarka, Blaufränkisch, Pinot Noir, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Nero, Dornfelder, Syrah.

Grupę odmian winorośli na wina stołowe prezentują Perły Sabot, Królowa Winnic, Kardynał i Przemienienie

4. Terroir Północno-Berezki obejmuje cztery podregiony: Irszawa – Biłki – Łukowo, Bobowycza – Kropywnycki, Mukaczewo – Ławki – Łalowo – Kuczawa – Kalnyk oraz Zawydowo – Dorobratowo – Zahattia – Midianyca.

Klimat danego regionu jest przejściowy: od umiarkowanego ciepłego zachodnioeuropejskiego do wschodnioeuropejskiego kontynentalnego. Znaczną część powierzchni stanowią pasma górskie. Pod względem poziomu wilgotności większość gleb jest wilgotna.

Wśród technicznych odmian winorośli przeważają odmiany białe, jednak w każdym regionie dominuje pewny szczep lub grupa szczepów.

Odmiany białe: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Leányka, Irsai Olivér, Yellow Muscat (Sárgamuskotály), Muscat Blanc, Riesling Italico, Sauvignon Blanc, Traminer, Chassela, Noah, Müller-Thurgau, Cserszegi Fűszeres.

Odmiany winorośli na wina czerwone: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Isabella, Kadarka, Delaware, Saperavi, Merlot, Nero, Alibernet, Blaufränkisch, Zweigelt, Othello.

Odmiany winorośli na wina stołowe są słabo reprezentowane.

Сорти для червоних вин: Кадарка, Кекфранкош, Піно Нуар, Цвайгелт, Каберне Совіньон, Неро, Дорнфельдер, Шираз,

Столова група сортів представлена Перліною Сабо, Королева Виноградників, Кардинал, Преображеніє.

4. Північно-Березький терраріум включає в себе 4 субрегіони: Іршава – Білки – Луково, Бобовиця – Кропивниці, Мукачєво – Лавки – Лалово – Кучава – Кальник і Завидово – Доробратово – Загоття – Мідениця.

Клімат району розміщення перехідний: від помірно-теплого західноєвропейського до континентального східноєвропейського. Переважають гірські хребти. За ступенем вологості більша частина ґрунтів відноситься до вологих.

Серед технічної групи переважають білі, зокрема у кожному регіоні домінує певний сорт, або група сортів.

Білі сорти: Совіньон блан, Шардоне, Леанка, Іршаї Олівер, Мускат Жовтий, Мускат білий, Рислінг Італійський, Мускат Оттонель, Трамінер, Шасла, Ноа, Мюллер Тургау, Золодьондь, Черсегі Фюсереш.

Сорти для червоних вин: Каберне совіньон, Каберне Фран, Ізабелла, Кадарка, Делавар, Сапераві, Мерло, Неро, Аліберне, Кекфранкош, Цвайгелт, Отелло, Делавар.

Столова група сортів мало представлена.

Traditional grape varieties according to the basic terroir component factors necessary for wine making

According to the terroir concept, the territory of the wine regions of Transcarpathia is divided into four historical wine regions which in turn consist of 13 micro-zones. Each has distinctive grape varieties:

1. Użański (Uzhanskyi) Terroir – is an area of the Transcarpathian Foothills and three wine sub-regions: Głębokie – Dereniwka, Užhorod – Pereczyn and Serednie – Irszawa (one of the warmest and sunniest places in Transcarpathia). These areas and localities are distinguished by a mild and

warm climate with a high sum of active temperatures (2700°C–3000°C), a long frost-free period (170–175 days) and a relatively high level of humidity (900–1200 mm).

White varieties predominate among the technical grape varieties, but each region is dominated by a certain strain or group of strains – Traminer, Furmint, Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Riesling Italico, Muscat Ottonel, Chasselas, Pink Traminer, Chardonnay, Bianca, Hárslevelű, Leányka, Yellow Muscat (Sárgamuskotály), Bakator, Sauvignon Blanc. The predominant grape varieties for red wine include: Pinot Noir, Alibernet, Saperavi, Kadarka, Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Isabella, Merlot. The grape varieties for table wines are presented by Queen of the Vineyards, Cardinal, Transfiguration and Pearl of Csaba.

2. The South-Berezka Terroir is made up of three wine sub-regions: Berehy – Kigyós – Berehowo – Muzjewe, Bene – Kwasowo and Kosyno – Batiowo. These are mostly lowland areas with high groundwater levels, a climate ranging from warm Western European climate to temperate continental climate, which is moist and warm. Soil salinization is evident in some sections.

White varieties predominate among the technical grape varieties, but each region is dominated by a certain strain or group of strains.

White varieties: Kéknyelű, Chardonnay, Zenit, Müller-Thurgau, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Leányka, Irsai Olivér, Cserszegi Fűszeres, Riesling Italico, Muscat Ottonel, Lunel Muscat, Yellow Muscat (Sárgamuskotály), Chassela.

The grape varieties for red wine: Merlot, Alibernet, Saperavi, Kadarka, Blaufränkisch, Pinot Noir, Zweigelt, Cabernet Sauvignon.

The grape varieties for table wines are presented by Pearl of Csaba, Queen of the Vineyards, Cardinal, Transfiguration.

3. Ugosca Terroir is made up of three sub-regions: Wynohradiw – Korolewo, Szafanki and Diukla – Akliehy. These areas are dominated by turf soils, the climate is temperate continental.

White varieties predominate among the technical grape varieties, but each region is dominated by a certain strain or group of strains.

White varieties: Traminer, Pink Traminer, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Leányka, Irsai Olivér, Cserszegi Fűszeres, Riesling Italico, Muscat Ottonel, Lunel Muscat, Yellow Muscat (Sárgamuskotály), Chasselas. The grape varieties for red wine: Kadarka, Blaufränkisch, Pinot Noir, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Nero, Dornfelder, Syrah.

The grape varieties for table wines are presented by Pearl of Csaba, Queen of the Vineyards, Cardinal, Transfiguration.

4. The North-Berezka Terroir includes four sub-regions: Irszawa – Biłky – Łukowo, Bobowycza – Kropywnyczi, Mukaczewo – Ławki – Łalowo – Kuczawa – Kalnyk and Zawydowo – Dorobratowo – Zahattia – Midianyca.

The climate of the region is transitional: from temperate warm Western European to Eastern European continental. Mountain ranges make up a significant portion of the area. In terms of moisture levels, most soils are moist.

White varieties predominate among the technical grape varieties, but each region is dominated by a certain strain or group of strains.

White varieties: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Leányka, Irsai Olivér, Yellow Muscat (Sárgamuskotály), Muscat Blanc, Riesling Italico, Sauvignon Blanc, Traminer, Chassela, Noah, Müller-Thurgau, Cserszegi Fűszeres.

The grape varieties for red wine: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Isabella, Kadarka, Delaware, Saperavi, Merlot, Nero, Alibernet, Blaufränkisch, Zweigelt, Othello.

The grape varieties for red wine are poorly represented.



Odmiiany winorośli uprawiane na Podkarpaciu w celu produkcji wina

Сорти винограду, які вирощуються на Підкарпатті для виробництва вина

Dobór odpowiednich odmian winorośli jest obok wyboru miejsca pod uprawę jedną z dwóch najważniejszych decyzji, jakie musimy podjąć przy zakładaniu winnicy. Wybierając odmiany do profesjonalnej uprawy musimy uwzględnić zarówno kryteria marketingowe (jakość, moda na określony typ wina), jak też walory uprawowe (plenność, odporność). Cechy te nie zawsze idą w parze i w naszym stosunkowo chłodnym i często kapryśnym klimacie niejednokrotnie będziemy musieli tu dokonywać trudnych wyborów.

Planując komercyjną winnicę powinniśmy wziąć pod uwagę następujące kryteria:

1. Jakość wina – uprawa odmian dających wina poniżej pewnego akceptowalnego progu jakości nie ma najmniejszego sensu, gdyż wino musi przede wszystkim zadowolić naszych nabywców.

Вибір відповідних сортів винограду поряд із вибором місця для вирощування є одним із двох найважливіших рішень, які ми musimy прийняти при заснуванні виноробні. Під час вибору сортів для професійного вирощування треба враховувати як маркетингові критерії (якість, moda на певний тип вина), так і біологічні чинники (врожайність, стійкість). Ці критерії не завжди йдуть рука об руку, а в ашому порівняно прохолодному та часто примхливому кліматі нам не раз доведеться робити тут важкий вибір.

При плануванні комерційної виноробні треба враховувати такі критерії:

1. Якість вина – вирощування сортів, з яких ми отримаємо вино нижче певного прийнятного порогу якості, не має ані найменшого сенсу, оскільки вино насамперед мусить задовольнити наших покупців.

2. Pora dojrzewania winogron – dobrej jakości wino można uzyskać wyłącznie z odpowiednio dojrzałych winogron, powinniśmy więc sadzić wyłącznie takie odmiany, które będą regularnie dojrzewać w naszych warunkach klimatycznych.
3. Odporność na mróz – w kontynentalnym klimacie Podkarpacia wrażliwe na mróz krzewy winorośli mogą gorzej plonować i przemarzać podczas surowych zim.
4. Odporność na choroby – uprawa odmian wrażliwych, zwłaszcza na choroby grzybowe jest znacznie bardziej kłopotliwa i wiąże się z koniecznością stosowania kosztownych oprysków oraz innych zabiegów ochronnych.
5. Plenność – plon winogron ma decydujące znaczenie dla opłacalności winnicy, dlatego odmiany mało plenne, a zwłaszcza niestabilne w plonowaniu nie mają większego sensu w profesjonalnych, komercyjnych uprawach.
6. Trudności związane z uprawą – jest to kryterium istotne szczególnie dla mniej doświadczonych winogradników, którzy na początek powinni raczej wybierać odmiany łatwiejsze w uprawie, odporne i niezbyt późne.

Ponad 90 procent całej produkcji wina na naszym globie powstaje z odmian euroazjatyckiej **winorośli właściwej**, inaczej ***Vitis vinifera***. Do tego gatunku należą praktycznie wszystkie słynne klasyczne odmiany do produkcji wina, znane i rozpoznawalne na całym świecie, jak Chardonnay, Riesling, Pinot Noir, czy Zweigelt. Również na Podkarpaciu ci winiarze, którzy mają ambicję uzyskania wina możliwie najwyższej jakości coraz częściej sięgają po wymienione wyżej odmiany *Vitis vinifera*.

Odmiany te jednak nie wszędzie dobrze się u nas udają. W porównaniu z dominującymi obecnie w polskich winnicach **odmianami mieszańcowymi**, zwanymi także **hybrydami**, odmiany winorośli właściwej są bardziej wrażliwe na choroby, łatwiej przemarzają i zazwyczaj dają niższy plon. Są one także bardziej wymagające pod względem warunków klima-

2. Сезон dozrивання винограду – високоякісне вино можна отримано виключно з відповідно зрілого винограду, тому треба садити лише такі сорти, які будуть регулярно дозрівати в наших кліматичних умовах.
3. Морозостійкість – у континентальному кліматі Підкарпаття врожайність чутливих до морозу кущів винограду може впасти, а самі кущі – замерзнути під час суворих зим.
4. Стійкість до хвороб – вирощування чутливих, особливо до грибкових захворювань, сортів набагато більше клопітно та пов'язано з необхідністю проведення дорогих обприскувань та інших захисних процедур.
5. Врожайність – врожайність винограду має вирішальне значення для рентабельності виноробні, тому вирощування в професійних, комерційних виноробнях сортів, що дають низький урожай, а особливо таких, врожайність яких нестабільна, не має занадто багато сенсу.
6. Труднощі, пов'язані з вирощуванням, – це критерій, особливо актуальний для менш досвідчених виноградників, яким із початку краще вибирати сорти, більш легкі у вирощуванні, стійки та не дуже пізні.

Понад 90 відсотків усього вина на нашій планеті виготовляється із сортів євразійського **винограду справжнього**, інакше – ***Vitis vinifera***. До цього виду належать практично всі знамениті класичні сорти, що використовуються у виноробстві, відомі та впізнавані у всьому світі, якот: Шардоне, Рислінг, Піно-нуар або Цвайгельт. Також на Підкарпатті ті винороби, які мають амбіції отримати вино максимально високої якості, дедалі частіше вибирають перераховані вище сорти ***Vitis vinifera***.

Однак у нас ці сорти не всюди ростуть добре. У порівнянні з **гібридними сортами**, які нині переважають у польських виноградниках, що їх також називають **гібридами**, різновиди винограду справжнього більш чутливі до хвороб, легше замерзають і зазвичай дають нижчий урожай. Вони також більш вимогливі з погляду кліматичних умов та ґрунту. У Польщі сорти ***Vitis vinifera*** найкраще відчують себе

tycznych i glebowych. W Polsce odmiany *Vitis vinifera* najlepiej sprawdzają się w łagodnym klimacie zachodniej części kraju, szczególnie w okolicach Zielonej Góry, a także na ciepłych i przepuszczalnych lessowych glebach w rejonie Sandomierza i Kazimierza Dolnego.

Odmiany te natomiast gorzej radzą sobie w stosunkowo surowym, kontynentalnym klimacie południowo-wschodniej Polski, a także na ciężkich, trudno nagrzewających się glebach, jakie dominują na Podkarpaciu. W tych warunkach klasyczne odmiany winorośli właściwie bywają znacznie trudniejsze i bardziej zawodne w uprawie, a ich owoce rzadko mają szansę uzyskać pełną dojrzałość. A musimy pamiętać, że warunkiem *sine qua non* uzyskania dobrej jakości wina są odpowiednio dojrzałe i zdrowe winogrona i jeśli tego warunku nie spełnimy, to nie pomoże nam w tym nawet najbardziej ceniona i znana na świecie odmiana winorośli.

W przypadku chłodniejszych rejonów lub gorszych lokalizacji alternatywą dla odmian *Vitis vinifera* są odmiany mieszańcowe (hybrydy). Tak zwane **klasyczne mieszańce francusko-amerykańskie**, to odmiany uzyskane we Francji w XIX i na początku XX wieku ze skrzyżowania odmian *Vitis vinifera* z gatunkami dzikich winorośli amerykańskich. Niewątpliwą ich zaletą jest odporność na choroby i niskie temperatury nieporównywalnie lepsza niż u odmian europejskich, a także małe wymagania siedliskowe i dobra plenność. Klasyczne mieszańce są uprawiane na dużą skalę w Ameryce Północnej (Ontario, Nowy Jork), a ostatnio także w uprawach ekologicznych w zachodniej Europie. Niektóre z tych odmian, jak na przykład Seyval blanc, Vidal blanc, Léon Millot, czy Maréchal Foch odznaczają się stosunkowo wysoką jakością wina, generalnie jednak przepisy Unii Europejskiej nie pozwalają na ich użycie do produkcji win z chronioną nazwą pochodzenia (ChNP).

Swego rodzaju kompromisem są tak zwane **mieszańce złożone**. Jest to nowa generacja odmian winorośli uzyskana poprzez skomplikowane krzyżówki odmian *Vitis vinifera* z klasycznymi mieszańcami fran-

w m'якому кліматі західної частини країни, особливо в околицях Зеленої Гори, а також на теплих та дренажних ґрунтах у районі Сандомира та Казімежа Дольного.

Натомість ці сорти гірше ростуть у порівняно суворому, континентальному кліматі Південно-Східної Польщі, а також на важких, таких, що важко нагріваються, ґрунтах, які переважають на Підкарпатті. У цих умовах вирощувати класичні сорти винограду справжнього, як правило, набагато складніше та менш надійно, а їхні плоди рідко мають шанс досягти повної зрілості. А ми мусимо пам'ятати, що умовою *sine qua non* отримання високоякісного вина є відповідно зрілий та здоровий виноград, і якщо ми не виконаємо цієї умови, то нам не допоможе в цьому навіть найвідоміший та такий, який високо цінують у світі, сорт винограду.

У випадку холодніших районів або гіршого розташування альтернативою сортам *Vitis vinifera* є гібридні сорти (гібриди). Так звані класичні **франко-американські гібриди** – це сорти, виведені у Франції в XIX і на початку XX століття через схрещування сортів *Vitis vinifera* з видами дикого американського винограду. Безсумнівною їхньою перевагою є стійкість до хвороб і низьких температур, які незрівнянно краще, ніж у випадку європейських сортів, а також невибагливі вимоги до місця вирощування та висока врожайність. Класичні гібриди вирощуються у великих масштабах у Північній Америці (Онтаріо, Нью-Йорк), а останнім часом також в екологічних виноградниках у Західній Європі. Деякі з цих сортів, як, наприклад, Seyval blanc, Vidal blanc, Léon Millot, або Maréchal Foch відрізняються порівняно високою якістю вина, однак, як правило, закони Європейського Союзу не дозволяють використовувати їх для виробництва вина із захищеним найменуванням походження (PDO).

Свого роду компромісом є так звані **складні гібриди**. Це нове покоління сортів винограду, отримане через складні схрещування сортів *Vitis vinifera* з класичними франко-американськими гібридами, а іноді й із далекосхідним амурським виноградом (*Vitis amurensis*). З огляду на

cusko-amerykańskimi, a niekiedy również z dalekowschodnią winoroślą amurską (*Vitis amurensis*). Z uwagi na dominujący udział winorośli właściwej (zazwyczaj ponad 70 procent materiału genetycznego) większość tych krzyżówek została oficjalnie zarejestrowana w krajach swojego pochodzenia jako „czyste” odmiany *Vitis vinifera* i można ich używać do wyrobu win wszelkich kategorii jakościowych. Wiele odmian mieszańców złożonych pod względem jakości wina rzeczywiście nie ustępuje odmianom winorośli właściwej. Natomiast ich odporność na choroby i niskie temperatury, choć nie tak dobra jak u starych mieszańców francusko-amerykańskich, jest wyraźnie podwyższona w stosunku do odmian *Vitis vinifera*. Do najbardziej popularnych w regionie odmian z tej grupy należą Solaris, Hiberna, Johanniter, Bianca i rdzennie podkarpacka Jutrzenka na wina białe oraz Regent, Rondo i Cabernet Cortis na wina czerwone.

Kolejną grupę odmian mieszańcowych, które w ostatnich latach sadi się na Podkarpaciu, są tak zwane **nowe odporne mieszańce amerykańskie**. Są to uzyskane stosunkowo niedawno skomplikowane krzyżówki pochodzące z mroźnych północnych rubieży USA, głównie z Minnesoty. Odmiany te łączą dość dobrą jakość wina z podwyższoną odpornością na choroby grzybowe oraz bardzo wysoką wytrzymałością na niskie temperatury, niektóre nawet do -40°C ! Dzięki wymienionym cechom odmiany te dość dobrze sprawdzają się w surowym podkarpackim klimacie, szczególnie w wyżej położonych lokalizacjach, nawet powyżej 400 metrów n.p.m. Spośród tej grupy pewną popularnością na Podkarpaciu cieszą się odmiany La Crescent, Saint Pepin i Prairie Star na wina białe oraz Frontenac i Marquette na wina czerwone.

dominującą rolę w uprawie winorośli (zazwyczaj ponad 70 procent genetycznego materiału) większość tych gibrów była oficjalnie zarejestrowana w krajach swojego pochodzenia jako «czyste» odmiany *Vitis vinifera*, i ich można wykorzystywać do wyrobu win wszystkich kategorii jakości. Liczne odmiany gibrów złożonych pod względem jakości wina rzeczywiście nie ustępują odmianom winorośli właściwej. Natomiast ich odporność na choroby i niskie temperatury, choć nie tak dobra jak u starych francusko-amerykańskich gibrów, jest wyraźnie podwyższona w stosunku do odmian *Vitis vinifera*. Do najbardziej popularnych w regionie odmian z tej grupy należą Solaris, Hiberna, Johanniter, Bianca i spokojnie podkarpacka Jutrzenka – dla białego wina, a także Regent, Rondo i Cabernet Cortis – dla czerwonego wina.



Ще однією групою гібридних сортів, які в останні роки висаджуються на Підкарпатті, є так звані **нові витривалі американські гібриди**. Це виведені порівняно недавно складні гібриди, що походять із морозних північних рубежів США, в основному з Міннесоти. Ці сорти поєднують у собі досить високу якість вина з підвищеною стійкістю до грибкових захворювань і дуже високою стійкістю до низьких температур, деякі навіть до -40°C ! Завдяки наведеним характеристикам ці сорти досить добре підходять для суворого клімату, особливо на більш високих територіях, розташованих навіть вище за 400 метрів над рівнем моря. Серед цієї групи певну популярність на Підкарпатті здобули сорти La Crescent, Saint Pepin i Prairie Star – для бiałого вина, а також Frontenac i Marquette – для czerwonego вина.

Grapevine varieties cultivated in the Subcarpathian voivodeship for the production of wine

The selection of suitable grape varieties is one of the two most important decisions we have to make when setting up a vineyard, alongside the choice of location for cultivation. When choosing varieties for professional cultivation, we have to consider both marketing criteria (quality, the trend for a particular type of wine) and cultivation qualities (fruitfulness, resistance).

These features do not always go hand in hand and our relatively cool and often capricious climate; we will often have to make a difficult choice here.

While planning a commercial vineyard, we should consider the following criteria:

1. Wine quality – it makes no sense to grow varieties that produce wines below a certain acceptable quality threshold, as the wines must first and foremost satisfy our buyers.
2. Ripening of grapes – wine of good quality can only be obtained from adequately ripened grapes, so we should only plant varieties that will regularly ripen in our climate conditions.
3. Frost resistance – in the continental climate of the Subcarpathian region, frost-sensitive vines may yield less well and freeze during harsh winters.
4. Disease resistance – the cultivation of disease susceptible varieties, especially to fungal diseases, is much more troublesome and involves expensive spraying and other protective measures.
5. Yield – grape yield is critical to the vineyard's profitability, so low yielding varieties and especially unstable yielding varieties do not make much sense in professional, commercial cultivation.

6. Difficulty of cultivation – this criterion is essential, especially for less experienced vine-growers, who should start by choosing varieties that are easier to grow, resistant and not too late.

More than 90 per cent of all wine production on our planet is produced by the Eurasian **common grapevine** known as *Vitis vinifera*. This species includes practically all famous wine production varieties known and recognisable worldwide, such as Chardonnay, Riesling, Pinot Noir, or Zweigelt. Also in the Subcarpathian region, those vintners, who have the ambition to obtain a wine of the highest possible quality, more and more often reach for the above mentioned *Vitis vinifera* varieties.

However, these varieties do not do well everywhere in Poland. Compared to the **hybrid varieties** currently dominating Polish vineyards, also known as **hybrids**, common grapevines are more susceptible to disease, freeze more easily and usually yield less. They are also more demanding in regard to climate and soil conditions. In Poland, *Vitis vinifera* varieties do best in the western part of the country's mild climate, especially near Zielona Góra and on the warm and permeable loess soils in the warm region of Sandomierz and Kazimierz Dolny.

On the other hand, these varieties fare less well in the relatively harsh, continental climate of south-eastern Poland, and on heavy, hard-to-heat soil, which prevails in the Subcarpathian region. Under these conditions, common grapevine varieties tend to be much more challenging to cultivate, and their fruit rarely has a chance to reach full maturity. And we must remember that the *sine qua non* condition for obtaining good quality wine is appropriately ripe and healthy grapes. If we do not meet this condition, even the most valued and world-famous grape variety will not help us.

An alternative for colder regions or worse off locations is using hybrid varieties to *Vitis vinifera*. The so-called **classic French-American hybrids** are varieties obtained in France in the 19th century and crossed with varieties of a wild American *Vitis vinifera* species at the beginning of 20th century. Their undoubted advantage is resistance to diseases and low temperature that is incomparably better than European varieties, as well as low habitat requirements and good fruitfulness. Classic hybrids are cultivated on a larger scale in North America (Ontario, New York) and recently also on the organic farms in western Europe. Some of those varieties, for example,



Seyval Blanc, Vidal Blanc, Léon Millot, or Maréchal Foch, are characteristic for their reasonably high wine quality, however in general European Union regulations do not allow using them to produce wines with a protected design of origin (PDO).

The so-called complex hybrids are a kind of compromise. It is a new generation of vine varieties obtained through the elaborated crossing of classic varieties of *Vitis vinifera* with the classic French-American hybrids and sometimes also with the Far Eastern Amur grape (*Vitis amurensis*). Due to the predominance of the common grapevine (usually more than 70 per cent of the genetic material), most of these crosses have been officially registered in countries of their origin as “pure” *Vitis vinifera* varieties and can be used for the production of wine of all categories. In terms of wine quality, many of the complex hybrids are not inferior to the common grapevine. However, their resistance to diseases and low temperatures, although not as good as that of the old French-American hybrids, is significantly enhanced compared to *Vitis vinifera*. The most popular varieties in the region from this group are Solaris, Hibernel, Johanniter, Bianca and the indigenous Subcarpathian Jutzenka for white wines as well as Regent, Rondo and Cabernet Cortis for red wines.

Another group of hybrid varieties that have been planted in the Subcarpathian region are the so-called **new resistant American hybrids**. They are relatively recently obtained complex crosses from the USA's frosty northern borderlands, mainly from Minnesota. These varieties combine relatively good wine quality with higher resistance to fungal diseases and very high endurance to low temperatures, some as low as -40°C! Due to the mentioned characteristics, these varieties do quite well in the Subcarpathian region, especially in the higher locations, even more than 400 meters above sea level. Some varieties of this group, such as La Crescent, Saint Pepin and Prairie Star for white wines and Frontenac and Marquette for red ones enjoy a certain popularity in the Subcarpathian region.



Tradycyjne odmiany winorośli uprawiane na Zakarpaciu

Традиційні сорти вина, що характерні для Закарпаття

Na Zakarpaciu produkuje się wiele rodzajów win, jednak producenci nie przestają eksperymentować. W tabelach poniżej przedstawione zostały najbardziej popularne i znane rodzaje win.

Opis i krótka charakterystyka wina, produkowanego na Zakarpaciu:

WINO BIAŁE

Riesling Italico – wytrawne, białe, o wyraźnym, intensywnym smaku wspartym wysoką kwasowością

Rejony produkcji: użhorodzki, berehowski, mukaczewski, wynohradowski

Na території Zakarpattia виробляється велика кількість сортів вина, виробники вина постійно експериментують. В таблиці наведено найбільш поширені сорти вина.

Opis та характеристика вин, що виробляються на території Закарпаття:

БІЛІ ВИНА

Рислінг Італійський – сухе, біле, насичене, вино з характерною інтенсивною кислотністю.

Виробничі площі: Ужгородський, Берегівський, Мукачівський, Виноградівський

Királyleányka (fetească regală) – węgierska odmiana białych winorośli o 200-letniej historii. Wytrawne lub półwytrawne wino cechuje przyjemny bukiet kwiatowo-miodowy podkreślany nutami gałki muszkatołowej. Jest to wino o wyraźnej, orzeźwiającej kwasowości.

Rejony produkcji: užhorodzki, berehowski, mukaczewski, wynohradowski

Bakator – jest to jedna z najstarszych wywodzących się z Węgier odmian winorośli zwana jeszcze „Erdei”. Wino o bogatym smaku i aromacie, jego kwasowość wynosi 8–10 g/dm³. Jest wykorzystywane do przygotowania win stołowych oraz kupażowanych materiałów winnych w przypadku win musujących.

Rejony produkcji: užhorodzki, mukaczewski, wynohradowski

Séremsky Zélény (séremsky vert) – szczep uprawiany tylko na Zakarpaciu w okolicach Berehowo i wykorzystywany do produkcji win musujących (szampana). Pyszne biało-zielone wino ma bogaty smak i doskonały aromat.

Rejony produkcji: berehowski, wynohradowski

Sauvignon – białe wino wytrawne, produkowane ze szczepów pochodzących z regionu Burgundia. Dzięki swojej naturalnej wysokiej kwasowości uważane jest za jedno z najlepszych win aperitifowych, gdyż poprawia apetyt i pomaga w trawieniu tłustych potraw. Jest to lekkie, przyjemnie kwaskowate klasyczne wino odmianowe. Posiada typowo odmianowe aromaty zielonego jabłka i liści czarnej porzeczki.

Rejony produkcji: užhorodzki, mukaczewski, berehowski

Furmint – wytrawne wino o przyjemnym smaku z delikatnie wyczuwalnymi nutami przypraw i owoców. Dobrze ustrukturyzowane, harmonijne wino o właściwej kwasowości. Na Węgrzech ten szczep winorośli wykorzystywany jest do produkcji słynnych win tokajskich.

Rejony produkcji: užhorodzki, berehowski, mukaczewski, wynohradowski

Королівська Леанка – угорський сорт винограду, який має 200-річну історію. Вино сухе, або напівсухе вино з приємним мускатним смаком та квіtkово-медовим букетом і освіжаючою кислотністю.

Виробничі площі: Ужгородський, Берегівський, Мукачівський, Виноградівський

Бакатор – старовинний угорський сорт винограду, який ще називають “Erdei”, що означає лисовий виноград. Вино цікавого насиченого смаку з кислотністю 8–10 г/дм³. Використовувалось для приготування купажних шампанських виноматеріалів і столових вин.

Виробничі площі: Ужгородський, Мукачівський, Виноградівський

Серемський Зелений – сорт винограду, що вирощують тільки на Берегівщині, використовували для виготовлення шампанського. Смачне, ароматне, біло-зелене вино.

Виробничі площі: Берегівський, Виноградівський

Совіньон – біле сухе вино, виготовлене з сорту бургунського походження. володіючи підвищеною природною кислотністю це одне з кращих аперитивних вин, що покращує апетит та процес травлення важкої трапези; класичне сортове вино з приємною кислінкою. Типові сортові відтінки ароматики – зелене яблуко та листя чорної смородини.

Виробничі площі: Ужгородський, Мукачівський, Берегівський

Фурмінт – сухе, приємне вино з відтінками пряностей і фруктів у смаку і ароматі, гармонійне, якісне вино з характерною кислотністю. В Угорщині з цього сорту винограду виготовляють знамениті токайські вина.

Виробничі площі: Ужгородський, Берегівський, Мукачівський, Виноградівський

Hárslevelű – біле półсłodkie вино, przyjemne i harmonijne o subtelnym aromacie rodzynek połączonym z bukietem miodowo-kwiatowym oraz nutami przypraw i owoców. Wino ma duży potencjał dojrzewania. Obok Furmintu ten szczep winogron doskonale nadaje się do produkcji wysokiej jakości win deserowych.

Rejony produkcji: užhorodzki, berehowski, wynohradowski

Zenit – wysokiej jakości вино wytrawne czy półwytrawne, bogate w składniki, stwarzające niepowtarzalny smak i aromat. Produkowane jest z odmiany winorośli wyselekcjonowanej na Węgrzech i zarejestrowanej w 1976 r.

Rejony produkcji: berehowski, wynohradowski

Muscat Ottonel – вино o intensywnym korzennym smaku i aromacie. Produkowane jest w wersji wytrawnej, półwytrawnej lub półсłodkiej. Świetnie nadaje się do posiłków. Doskonałe вино na co dzień, pasuje do owoców, jagód i lekkich deserów.

Rejony produkcji: užhorodzki, berehowski, mukaczewski, wynohradowski

Muscat Ottonel deserowe – aromatyczne біле deserowe вино odmianowe o złocistym, pięknie bursztynowym kolorze. Do wytwarzania danego wina stosuje się starodawną technologię, która przewiduje miazdzenie winogron przez udeptywanie. Wino, które dojrzewa co najmniej 4 lata, ma delikatny posmak – miodową goryczkę, która jest charakterystyczną oznaką win, otrzymywanych z odmian z rodziny muscatów.

Rejony produkcji: užhorodzki, berehowski, mukaczewski, wynohradowski

Muszkatołowe – вино deserowe, otrzymywane z białej, różowej i czarnej odmian winorośli z rodziny muscatów.

Rejony produkcji: užhorodzki, berehowski

Гарс Левелю (Липовина) – біле напівсолодке, приємне гармонійне вино з тонким ароматом родзинок, поєднаним із медово-квітковим букетом, відтінками пряностей і фруктів у смаку. Вино має високий потенціал до витримки. Разом із фурмінтом, сорт винограду гарс левелю дає дуже якісне десертне вино.

Виробничі площі: Ужгородський, Берегівський, Виноградівський.

Зеніт – якісне сухе чи напівсухе вино, насичене смаковими та ароматичними ферментами, виготовлене з сорту винограду, виведеного селекціонерами Угорщини і зареєстрованого в 1976 р.

Виробничі площі: Берегівський, Виноградівський

Мускат Оттонель – вино з інтенсивним мускусним смаком та ароматом. Виготовляється сухе, напівсухе, напівсолодке. Чудові трапезні вина, які поєднуються з фруктами, ягодами та легким десертом.

Виробничі площі: Ужгородський, Берегівський, Мукачівський, Виноградівський

Мускат Оттонель десертне – ароматне біло-янтарне сортове десертне вино, витримане до 4 років, виготовлене за старовинною технологією, коли виноград мнуть і дроблять ногами в чані. Відчувається в ньому характерний післясмак – медова гірчинка, яка є основною ознакою натуральності мускатного вина.

Виробничі площі: Ужгородський, Берегівський, Мукачівський, Виноградівський

Мускатне – десертне вино, яке виготовляють із мускатних сортів білого, рожевого та чорного винограду.

Виробничі площі: Ужгородський, Берегівський

Wermut – białe wino wyprodukowane z kilku odmian winorośli (w tym Chassela, Leányka) i aromatyzowane dodatkami korzennymi oraz ziołowymi (w postaci alkoholowej nalewki z czternastu różnych ziół i roślin). Jest to uniwersalny napój alkoholowy, ponieważ doskonale sprawdza się zarówno w roli aperitif (w czystej postaci: 20–30 ml), jak i w roli digestivo (w składzie koktajli: 50–70 ml). Wermut należy pić powoli, małymi łykami lub nawet kroplami. Posiada doskonałe właściwości antyseptyczne i stymulujące. Jest popularnie nazywane „winną viagrą dla kobiet”. Zawartość alkoholu w granicach 18%.

Rejony produkcji: berehowski, wynohradowski, mukaczewski

Kagor Biały – białe słodkie wino jest kupażem szczepów Chassela, Zenit i Zolodiondie. Do wytwarzania danego wina stosuje się tradycyjną technologię „kagor”, która przewiduje „próżniowe odparowanie moszczu”. Receptura została opracowana przez Carla Shosha dla wielbicieli win typu „kagor”, którzy ze względu na problemy zdrowotne nie mogą pić czerwonego wina.

Rejony produkcji: berehowski, wynohradowski

Cuvee Bianco – białe wino produkowane w technologii „cuvee” – jest to mieszanka białych wytrawnych i półwytrawnych win gatunkowych. Wino jest lekkie i delikatne. Nie ma wysokiej kwasowości, więc nie pobudza apetytu, świetnie gasi pragnienie, a dodatkowo jeszcze rozjaśnia umysł i poprawia nastrój, zwłaszcza jeśli przygotuje się z niego znany od dawna napój „fröccs”.

Rejony produkcji: berehowski, wynohradowski

Traminer – wino produkuje się z odmiany winogron różowych o tej samej nazwie. Pełne, miękkie i jednocześnie bardzo wyraziste wino o jasnozłocistej barwie; ma złożony aromat, w którym wyczuwalny jest zarówno aromat kwiatów akacji, jak i nuty płatków róży. Pozostawia długi intensywny posmak moreli i gruszek.

Rejony produkcji: użhorodzki, wynohradowski, berehowski

Вермут – особливе біле вино, виготовлене з кількох сортів винограду (Шасла, Леанка, Золодьонде) з використанням спиртової настойки із чотирнадцяти пряно-ароматичних та лікарських рослин. Універсальним напоєм, який можна вживати як аперитив (в чистому виді – 20–30 мл) або як дигестив (розбавлений у коктейлі – 50–70 мл). Пити його бажано не ковтками, а краплями. Вино володіє чудовими антисептичними та стимулюючими властивостями. В народі його називають «винна віагра для жінок». Вміст алкоголю – 18%.

Виробничі площі: Берегівський, Виноградівський, Мукачівський

Кагор білий – біле солодке купажне вино із сортів Шасла, Zenit, Золодьонде, виготовлене за традиційною «кагорною» технологією з «упарюванням суслу». Рецепт розроблений Карлом Шош для людей, які люблять вино кагорного типу, однак за медичних обмежень не можуть пити червоне вино.

Виробничі площі: Бурегівський, Виноградівський

Кюве біле – біле вино, виготовляється за технологією «кюве» – суміш сухих і напісухих білих марочних вин. Легке, ніжне та ароматне вино. Не маючи надмірної кислотності, воно не викликає апетиту, гарно втамовує спрагу, просвітляє думки і піднімає настрій, особливо, якщо приготувати з нього старовинний напиток «фрич».

Виробничі площі: Берегівський, Виноградівський

Трамінер – вино виготовляють із однойменного сорту рожевого винограду. Повнотіле, м'яке та водночас дуже експресивне вино світло-золотистого кольору, має складний аромат, серед якого розрізняють пелюстки троянд та квітів акації. Присмак абрикоса та груші залишають довгі спогади про вино.

Виробничі площі: Ужгородський, Виноградівський, Берегівський

Müller-Thurgau – białe wytrawne wino odmianowe.

Rejony produkcji: użhorodzki, berehowski

Chardonnay – bardzo dobrze wyważone białe wino dla prawdziwych smakoszy, lekkie, z wyczuwalnymi aromatami zielonego jabłka i limy, pozostawia przyjemny cytrusowy posmak.

Rejony produkcji: użhorodzki

Bianca – delikatne wino odmianowe produkowane ze szczepu o tej samej nazwie, posiada przyjemny waniliowo-owocowy aromat z nutą migdałów.

Rejony produkcji: użhorodzki

WINO CZERWONE

Zweigelt – harmonijne odmianowe wino stołowe o intensywnej barwie i właściwej kwasowości, lekkim aromacie kwiatów i przysmakiem suszonych wiśni.

Rejony produkcji: berehowski, użhorodzki

Oporto – lekkie, przyjemne i harmonijne wino odmianowe o świeżym aromacie jagód. Doskonale sprawdza się podczas spotkań w gronie przyjaciół.

Rejony produkcji: berehowski

Cabernet – czerwone wino wytrawne produkowane z najbardziej uznanych szczepów pochodzących z regionu Burgundia. Wino o głębokiej rubinowej barwie, bogatym, zbalansowanym smaku, średniej zawartości tanin, wykazuje silne nuty suszonych śliwek i czarnej porzeczki. Wino ma właściwości prozdrowotne, wzmacnia ściany naczyń krwionośnych, pomaga w usuwaniu złogów cholesterolu oraz w oczyszczaniu organizmu z toksyn, w tym również z metali ciężkich i izotopów promieniotwórczych.

Rejony produkcji: berehowski, wynohradowski

Мюллер Тургау – біле сухе сортове вино.

Виробничі площі: Ужгородський, Берегівський

Шардоне – збалансоване біле вино для справжніх гурманів, легке з ароматом зеленого яблука та лайма, має цитрусовий післясмак.

Виробничі площі: Ужгородський

Біанка – ніжне, сортове з одноіменного сорту винограду з ванільно-фруктовим ароматом та нотками мигдалю.

Виробничі площі: Ужгородський

ЧЕРВОНІ ВИНА

Цвейгельт – гармонійне сортове столове вино з характерною кислотністю та інтенсивним забарвленням, легким квітковим ароматом та присмаком в'яленої вишні.

Виробничі площі: Берегівський, Ужгородський

Оporto – легке, приємне, гармонійне сортове вино із свіжим ягідним ароматом для спілкування в колі друзів.

Виробничі площі: Берегівський,

Каберне – червоне сухе вино виготовлене зі старовинного сорту винограду бургунського походження. Вино має насичений темно-рубіновий колір, чудовий збалансований смак, гармонійну терпкість з присмаком чорносливу та смородини. Вино володіє позитивними лікувальними властивостями, укріплює стінки кровоносних судин, допомагає знімати з них холестеринові бляшки та виводити з організму людини шлаки і токсини, в тому числі й важкі метали та ізотопи радіонуклідів.

Виробничі площі: Берегівський, Виноградівський

Saperavi – wysokiej jakości harmonijne odmianowe wino stołowe o intensywnej barwie.

Rejony produkcji: berehowski

Merlot – wytrawne, wysokiej jakości wino odmianowe. Posiada charakterystyczny gorzki posmak.

Rejony produkcji: berehowski, użhorodzki

Kadarka – Znanе lokale stołowe wino czerwone o wysokiej zawartości tanin i przeciwutleniaczy fenolowych, stosunkowo neutralnym aromacie i wyczuwalnej cierpkości w smaku.

Rejony produkcji: berehowski, wynohradowski

Carlot – czerwone wino wytrawne produkowane ze szczepów Cabernet i Merlot. Wino o bogatej ciemnej rubinowej barwie, doskonale zbalansowanym smaku, któremu towarzyszą harmonijna cierpkość oraz nuty suszonych śliwek i czarnej porzeczki. Najciekawsze wino stołowe wytrawne, wykazujące właściwości profilaktyczne i prozdrowotne.

Rejony produkcji: berehowski, mukaczewski

Hołubok – potężne, intensywne korzenne czerwone wino wytrawne, produkowane ze szczepu winorośli wyselekcjonowanego przez pracowników Instytutu im. Tairowa w Odessie. Wino wyróżnia się delikatną cierpkością i wysoką zawartością garbników.

Rejony produkcji: berehowski, użhorodzki, mukaczewski, wynohradowski

Cuvee Rose – wyjątkowe wino, które powstaje z mieszanki różowych win gatunkowych, których technologia produkcji przewiduje przetwarzanie czerwonych winogron w oparciu o technologię produkcji wina białego. Wino wyróżnia się lekkim aromatem, charakterystycznym dla wina białego.

Сапераві – якісне, гармонійне сортове столове вино інтенсивного забарвлення.

Виробничі площі: Берегівський

Мерлот – сухе, інтенсивне сортове вино високої якості з характерним гіркуватим присмаком.

Виробничі площі: Берегівський, Ужгородський

Кадарка – особливе місцеве столове червоне вино з високим вмістом таніну та фенолів антиоксидантів, з достатньо нейтральним ароматом та високою терпкістю в смаку.

Виробничі площі: Берегівський, Виноградівський

Карлот – сухе червоне вино, виготовляється із сортів Каберне та Мерлот. Wino має насичений темно-рубіновий колір, чудовий збалансований смак, гармонійну терпкість з присмаком чорносливу та смородини. Найцікавіше трапезне сухе вино з високими профілактичними та оздоровчими властивостями для організму людини.

Виробничі площі: Берегівський, Мукачівський

Голубок – насичене, пряне, характерне червоне сухе сортове вино з ніжною оксамитовою терпкістю, виготовлене з винограду селекції Інституту ім. Таїрова (Одеса). Wino містить високий вміст дубильних речовин та фенольних сполук – «таніни».

Виробничі площі: Берегівський, Ужгородський, Мукачівський, Виноградівський

Києв рожеве – унікальне вино, створене із суміші рожевих марочних вин, які одержані за технологією переробки ягоди червоного винограду за технологією білого вина. Відрізняється змішаними властивостями.

go oraz ciężkim, nieco cierpkim smakiem, który jest charakterystyczny dla win czerwonych.

Rejony produkcji: berehowski

Kagor – klasyczne słodkie wino czerwone, nie jest cierpkie w smaku. Wytworzane jest poprzez odparowanie soku winogronowego w otwartych kadziach na wolnym ogniu. Wino niesie za sobą łagodzący wpływ na wątrobę, pobudzając jej komórki do odnawiania, pozwala ono stworzyć atmosferę, która zachęca do wyciszenia się i modlitwy. Kościół wschodni preferuje to wino jako wino mszalne.

Rejony produkcji: berehowski, mukaczewski, wynohradowski

Wermut – wyjątkowe wino deserowe o bogatym bukietcie. Wyprodukowane zostało z wysokiej jakości kupażowanych czerwonych materiałów winnych i aromatyzowane dodatkami korzennymi oraz ziołowymi (czternaście różnych ziół i roślin). Wermut należy pić powoli, małymi łykami lub nawet kroplami. Wino posiada doskonałe właściwości antyseptyczne i stymulujące. Jest popularnie nazywane „winną viagrą dla mężczyzn”. Zawartość alkoholu jest w granicach 18%.

Rejony produkcji: berehowski, mukaczewski

Lilia – lekkie, aromatyczne wino czerwone z dominującą nutą jagodowo-poziomkową w zapachu i smaku. Produkowane jest z popularnej wśród domowych winiarzy hybrydowej odmiany winorośli Lidia, pochodzącej z Ameryki.

Rejony produkcji: berehowski, mukaczewski, użhorodzki, wynohradowski

Isabella – doskonałe wino pod względem koloru, smaku i aromatu; lekkie, proste, aromatyczne półsłodkie wino wyprodukowane z amerykańskiej

mi: lekkimi aromatami, jak białe wino, ta ważkimi terpkawatimi smakami, jak czerwone wino.

Wirobничі площі: Берегівський

Кагор – класичне червоне солодке не терпке вино, яке готується методом упарювання виноградного соку в чанах на вогні. Вино здатне спонукати людину до спокою, роздумів та до молитви, єдине вино, що допомагає печінці відновлювати клітини, єдиний алкогольний напиток, який Церква пустила в свій дім.

Wirobничі площі: Берегівський, Мукачівський, Виноградівський

Вермут – особливе десертне вино з багатограним букетом, виготовлений з купажу якісних червоних виноматеріалів та рецептурно ароматизоване 14 видами пряно-ароматичних та лікарських трав. Пити його бажано не ковтками, а краплями. Вино володіє чудовими антисептичними та стимулюючими властивостями. В народі його називають «винна віагра для чоловіків». Вміст алкоголю – 18%.

Wirobничі площі: Берегівський, Мукачівський

Лідія – легке, ароматне, просте червоне вино із стійким ягідно-суничним тоном в ароматі та смаку, виготовлене з популярного серед домашніх виноробів гібридного сорту червоного винограду Лідія, походженням з Америки.

Wirobничі площі: Берегівський, Мукачівський, Ужгородський, Виноградівський

Ізабелла – чудове на колір, смак та аромат; легке, ароматне, просте напівсолодке вино виготовлене з американського гібридного сорту Ізабелла. Характерною властивістю є сильний, непереборний в купажі, аромат та смак суниці.

hybrydowej odmiany winorośli Isabella. Cechą szczególną jest silny, dominujący przy kupażowaniu aromat i smak poziomki.

Rejony produkcji: berehowski, wynohradowski, užhorodzki, mukaczewski

Róża Zakarpacia – jest królową win na Zakarpaciu. Jest to wino o różowym kolorze i aromacie róży herbacianej.

Rejony produkcji: užhorodzki, berehowski, wynohradowski,

Alibernet – czerwone odmianowe wino wytrawne, wytworzone z owoców Alibernet/Czarny Odeski. Ma aromat czerwonych jagód, szczególnie czarnej porzeczki z lekkimi nutami papryki.

Rejony produkcji: užhorodzki

Rose – wino otrzymywane jest z czerwonych odmian winorośli w wyniku krótkotrwałego kontaktu moszczu z miazgą.

Rejony produkcji: berehowski, wynohradowski, užhorodzki

Виробничі площі: Берегівський, Виноградівський, Ужгородський, Мукачівський

Троянда Закарпаття – королева вин на Закарпатті. Це вино має рожевий колір і аромат чайної троянди.

Виробничі площі: Ужгородський, Берегівський, Виноградівський

Аліберне – сортове сухе червону вино, що виготовляють із сорту винограду одеський чорний. У ароматі відчуваються червоні ягоди, особливо чорна смородина, присутні нотки болгарського перцю.

Виробничі площі: Ужгородський

Розе – вино отримують із червоних сортів винограду у результаті нетривалого контакту виноградного суслу з мезгою.

Виробничі площі: Берегівський, Виноградівський, Ужгородський

Traditional grape varieties grown in Transcarpathia

Many types of wines are produced in Transcarpathia, but producers do not stop experimenting. The tables below show the most popular and well-known types of wine.

The description and brief characteristics of wine produced in Transcarpathian region:

WHITE WINE

Riesling Italicо – dry, white, with a clear, intense flavour supported by high acidity.

Regions: užhorodzki, berehowski, mukaczewski, wynohradowski

Királyleányka (fetească regală) – a Hungarian white grape variety with a 200-year history. It is dry or semi-dry wine characterized by a pleasant floral and honey bouquet accentuated by a hint of nutmeg. This is a wine with a distinct, refreshing acidity.

Regions: užhorodzki, berehowski, mukaczewski, wynohradowski

Bakator – it is one of the oldest Hungarian grape varieties still called “Erdei”. The wine has a rich taste and aroma, its acidity is 8–10 g/dm³. It is used in the preparation of table wines and blended wine materials for sparkling wines.

Regions: užhorodzki, mukaczewski, wynohradowski

Séremsky Zélény (séremsky vert) – a grape strain grown only in Transcarpathia in the Berehovo area, used for the production of sparkling wines (champagne). It is a delicious white and green wine, with a rich flavor and excellent aroma.

Regions: berehowski, wynohradowski

Sauvignon – it is a dry white wine made from varieties from the Burgundy region. Thanks to its natural high acidity, it is considered one of the best aperitif wines as it improves appetite and helps digest fatty foods. This is a light, pleasantly acidic, classic varietal wine. It has typically varietal aromas of green apple and black currant leaves.

Regions: užhorodzki, mukaczewski, berehowski

Furmint – it is a dry wine with a pleasant taste, and with delicate notes of spices and fruit. A well-structured, harmonious wine with just the right acidity. In Hungary, this grape variety is used to produce the famous Tokaj wines.

Regions: užhorodzki, berehowski, mukaczewski, wynohradowski

Hárslevelű – it is a white semi-sweet wine, pleasant and harmonious with a subtle aroma of raisins combined with a bouquet of honey and flowers and notes of spices and fruit. The wine has great aging potential. Along with Furmint, this grape varietal is well suited to the production of high quality dessert wines.

Regions: užhorodzki, berehowski, wynohradowski

Zenit – it is a high quality dry or semi-dry wine, rich in ingredients creating a unique taste and aroma. It is produced from a grape variety selected in Hungary and registered in 1976.

Regions: wynohradowski

Muscat Ottonel – it is a wine with an intense spicy taste and aroma. It is produced in dry, semi-dry or semi-sweet version. It's great for meals. An excellent everyday wine, it goes well with fruits, berries and light desserts.

Regions: užhorodzki, berehowski, mukaczewski, wynohradowski

Muscat Ottonel Dessert Wine – it is an aromatic white dessert varietal wine with a golden, beautifully amber color. An ancient technology which involves crushing the grapes by tamping is used to make that wine. A wine aged for at least 4 years has a delicate aftertaste – a honey bitterness which is a characteristic of wines obtained from varieties of the muscat family.

Regions: užhorodzki, berehowski, mukaczewski, wynohradowski

Muscat – it is a dessert wine obtained from white, pink and black grape varieties of the muscat family.

Regions: užhorodzki, berehowski

Vermouth – it is a white wine made from several grape varieties (including Chassela, Leányka) and flavoured with spices and herbs (in the form of an alcoholic tincture of fourteen different herbs and plants). It is a versatile alcoholic beverage because it works well both as an aperitif (in its pure form – 20–30 ml) and as a digestif (in the composition of cocktails – 50–70 ml). Drink vermouth slowly, take small sips or even drops. The wine has excellent antiseptic and stimulating properties. It is popularly known as 'wine viagra for men'. The alcohol content is within 18%.

Regions: berehowski, wynohradowski, mukaczewski

White Kagor – it is a sweet white wine, a blend of Chassel, Zenith and Zolodiondie. The traditional 'Kagor' technology of 'vacuum evaporation of must' is used to make the wine. The recipe was developed by Carl

Shosh for lovers of 'kagor' wines who cannot drink red wine due to health problems.

Regions: berehowski, wynohradowski

Cuvee Bianco – it is a white wine produced by using the 'cuvee' technique – a blend of dry and semi-dry white quality wines. The wine is light and subtle. It does not have high acidity, so it does not stimulate appetite. It is a great thirst quencher and in addition, it brightens the mind and improves mood, especially if you use it to prepare a long-known drink 'fröccs'.

Regions: berehowski, wynohradowski

Traminer – the wine is made from the rose grape variety of the same name. It is a full-bodied, soft and, at the same time, very expressive wine with a light golden colour. It has a complex aroma in which the aroma of acacia flowers as well as the notes of rose petals are noticeable. The wine leaves a long, intense aftertaste of apricot and pear.

Regions: užhorodzki, wynohradowski, berehowski

Müller-Thurgau – it is a dry, white varietal wine.

Regions: užhorodzki, berehowski

Chardonnay – it is a very well balanced white wine for real gourmets. The wine is light, with perceptible aromas of green apple and lime, and it leaves a pleasant citrus aftertaste.

Regions: užhorodzki

Bianca – it is a delicate varietal wine produced from the grape of the same name; it has a pleasant vanilla-fruit aroma with a hint of almond.

Regions: užhorodzki

RED WINE

Zweigelt – it is a harmonious varietal table wine with an intense colour, proper acidity, light floral aromas and the delicacy of dried cherries.

Regions: berehowski, užhorodzki

Oporto – it is a light, pleasant and harmonious varietal wine with fresh berry aromas. The wine is perfect for gatherings with friends.

Regions: berehowski

Cabernet – it is a dry red wine made from the most recognized varieties from the Burgundy region. It is a wine with a deep ruby color and rich, balanced flavor. It has a medium tannins content and shows strong notes of dried plums and black currant. The wine has health-promoting properties, strengthens blood vessels, helps to remove cholesterol deposits and cleanses the body of toxins, including heavy metals and radioactive isotopes.

Regions: berehowski, wynohradowski

Saperavi – it is a high-quality, harmonious varietal table wine with an intense colour.

Regions: berehowski

Merlot – it is a dry, high-quality varietal wine. It has a characteristic bitter aftertaste.

Regions: berehowski, užhorodzki

Kadarka – it is a well-known local table red wine with high tannins and phenolic antioxidant content. It has a relatively neutral aroma and noticeable astringency in the taste.

Regions: berehowski, wynohradowski

Carlot – it is a dry red wine made from Cabernet and Merlot varieties. The wine has a rich, dark ruby color, and a perfectly balanced flavour accompanied by a harmonious astringency and notes of dried plums and black currant. The most interesting dry table wine that shows preventive and health-promoting properties.

Regions: berehowski, mukaczewski

Hoľubok – it is a powerful, intense, spicy, dry red wine made from a grape variety selected by the staff of the Tairov Institute in Odessa. The wine is distinguished by its delicate astringency and high tannins content.

Regions: berehowski, uzhorodski, mukaczewski, wynohradowski

Cuvee Rose – it is a unique wine that is made from a blend of rosé quality wines, whose production technology involves processing red grapes based on white wine production technology. The wine is distinguished by a light aroma characteristic of white wine, and a heavy, slightly tart, taste characteristic of red wines.

Regions: berehowski

Kagor – it is a classic, sweet red wine which is not tart in taste. It is made by evaporating grape juice in open vats over low heat. The wine carries a soothing effect on the liver, as it stimulates its cells to renew themselves, and it helps to create an atmosphere that encourages tranquillity and prayer. The Eastern Church prefers this wine as the wine of the Mass.

Regions: berehowski, mukaczewski, wynohradowski

Vermouth – it is an exceptional dessert wine with a rich bouquet. The wine is made with high-quality, blended red wine materials and flavoured with spices and herbs (fourteen different herbs and plants). Drink ver-

mouth slowly, take small sips or even drops. The wine has excellent anti-septic and stimulating properties. It is popularly known as a 'wine viagra for men'. The alcohol content is within 18%.

Regions: berehowski, mukaczewski

Lily – it is a light, aromatic, red wine with a dominant berry and wild strawberry note in the aroma and flavor. The wine is made from a hybrid grape variety Lidia which comes from America and is popular among home winemakers.

Regions: berehowski, mukaczewski, uzhorodski, wynohradowski

Isabella – it is an excellent wine in terms of colour, flavor and aroma. The wine is light and simple. It is an aromatic, semi-sweet wine made from the American hybrid Isabella grape variety. Its special feature is strong aroma and taste of wild strawberry which dominates the blending.

Regions: berehowski, wynohradowski, uzhorodski, mukaczewski

Rose of the Transcarpathia – it is the queen of wines in Transcarpathia. The wine has a pink colour and the aroma of a tea rose.

Regions: uzhorodski, berehowski, wynohradowski

Alibernet – it is a red, varietal dry wine made from Alibernet/Black Odessa fruit. The wine has the aroma of red berries, especially black currant with light notes of pepper.

Regions: uzhorodski

Rose – the wine is obtained from red grape varieties by a brief contact of the must with the pulp.

Regions: berehowski, wynohradowski, uzhorodski



Dobór podkarpackich win do potraw lokalnej kuchni

Підбір вин до страв місцевої кухні

Podkarpacie jest niewątpliwie jednym z najciekawszych i najbardziej urozmaiconych pod względem lokalnych tradycji kulinarnych regionów Polski. Specjaliści zajmujący się tym tematem podkreślają, że właściwie trudno jest mówić o jednorodnej podkarpackiej kuchni, gdyż coś takiego po prostu nie istnieje. Fenomen regionu polega na tym, że przez wieki spotykały się tam różnorakie tradycje kulinarne, niekiedy o dość odległej genezie, które oddziaływały na siebie, ale jednocześnie zachowały swoją odrębność. Złożyły się na to między

Підкарпаття, безсумнівно, є одним із найцікавіших та найрізноманітнішим із погляду на місцеві кулінарні традиції регіонів Польщі. Фахівці, що займаються цією темою, підкреслюють, що насправді важко говорити про якусь однорідну підкарпатську кухню, оскільки чогось такого просто немає. Феномен цього регіону полягає в тому, що впродовж століть там зустрічалися різноманітні кулінарні традиції, що іноді мали досить далеке походження, які взаємодіяли одне з одним, але водночас зберігали свою відокремленість. Тут

інними традиції кухні polskiej, ukraińskiej, wołoskiej, żydowskiej, ormiańskiej i austro-węgierskiej.

Przyjrzyjmy się zatem przykładowym połączeniom typowych win produkowanych na Podkarpaciu z tradycyjnymi potrawami z tego regionu:

Bigos wiejski – wytrawne lub półwytrawne, w zależności od proporcji kiszanej i słodkiej kapusty, wino białe o wyższej kwasowości (np. Riesling, Hiberna, Johanniter, Seyval Blanc, Jutrzenka).

Bryndza owcza lub kozia oraz potrawy ze znacznym dodatkiem tych serów – półsłodkie lub słodkie wino z odmiany Solaris (im bardziej dojrzała bryndza, tym słodsze powinniśmy dobrać wino).

Fuczki (bieszczadzkie placki z kiszanej kapusty) – wytrawne lub półwytrawne wino różowe, a przypadku placków smażonych na głębokim tłuszczu – także lekkie wino czerwone o wyższej kwasowości i owocowym smaku (np. Zweigelt, Rondo, Maréchal Foch).

Gołąbki z nadzieniem z kaszy z mięsem i grzybami – lekkie wino czerwone o owocowym smaku (np. Zweigelt, Pinot Noir, Regent, Léon Millot).

Gomółki z miętą lub ziołami – sprawdzą się jako przekąska do białych aromatycznych win wytrawnych i półwytrawnych o wyższej kwasowości (np. Riesling, Hiberna, Muscaris, Jutrzenka).

Pikantny gulasz z karpia – półsłodkie wino białe o wyraźnym owocowym smaku (np. Riesling, Solaris, Hiberna).

Hreczanyki (kotleciki z kaszy gryczanej i mięsa mielonego) – lekkie wino czerwone o owocowym smaku (np. Zweigelt, Rondo, Maréchal Foch).

Knysze z kaszą gryczaną i twarogiem – wytrawne lub półwytrawne wino różowe albo długo macerowane na skórkach wino „bursztynowe” („pomarańczowe”).

Kotlety z grzybów – lekkie lub średnio ekstraktywne wino czerwone, może być lekko beczkowe (np. Pinot Noir, Regent, Rondo).

zustrzeli się, у тому числі, традиції польської, української, волоської, єврейської, вірменської та австро-угорської кухонь.

Отже, розгляньмо приклад поєднання типових вин, що виготовляються на в Підкарпатті, з традиційними стравами цього регіону:

Сільський бігос – сухе або напівсухе, залежно від співвідношення квашеної та солодкої капусти, біле вино з більш помітною кислотою (наприклад, Riesling, Hiberna, Johanniter, Seyval Blanc, Jutrzenka)

Овеча або козяча бринза, а також страви, що містять значну частку цих сирів – напівсолодке або солодке вино сорту Solaris (чим зріліша бринза, тим солодше має бути вино).

Фучки (бещадські плячки з квашеною капустою) – сухе або напівсухе рожеве вино, а у випадку плячків, смажених у фритюрі, – також легке червоне вино з більш помітною кислотою та фруктовим смаком (наприклад, Zweigelt, Rondo, Maréchal Foch).

Голубці з начинкою з каші з м'ясом та грибами – легке червоне вино з фруктовим смаком (наприклад, Zweigelt, Pinot noir, Regent, Léon Millot).

Гомілки з м'ятою або травами – підійдуть у ролі закуски до білих ароматичних сухих і напівсухих вин із більш помітною кислотою (наприклад, Riesling, Hiberna, Muscaris, Jutrzenka).

Пікантний гуляш із коропи – напівсолодке біле вино з явним фруктовим смаком (наприклад, Riesling, Solaris, Hiberna).

Гречаники (котлети з гречаної крупи та фаршу) – легке червоне вино з фруктовим смаком (наприклад, Zweigelt, Rondo, Maréchal Foch).

Книші з гречаною кашею та білим сиром – сухе або напівсухе рожеве вино або довго мацероване на шкірках «янтарне» («помаранчеве»).

Грибні котлети – легке або середньо-екстракtywne червоне вино, може бути злегка витриманим у бочці (наприклад, Pinot Noir, Regent, Rondo).

Козлятина з Завадки – середньо-екстракtywne або трохи важче червоне вино з відчутними дубильними речовинами (наприклад, ку-

Koźłęcina z Zawadki – średnio ekstraktywne lub cięższe wino czerwone z wyczuwalnymi garbnikami (np. kupaże z udziałem Cabernet Cortis lub Marquette, albo beczkowy Regent).

Kulebiak z kapusta i grzybami – wytrawne lub półwytrawne wino białe o wyższej kwasowości (np. Riesling, Hibernál, Johanniter).

Kutia – słodkie wino z odmiany Solaris.

Łazanki z młodą kapustą – białe wino półwytrawne o wyższej kwasowości (np. Riesling, Hibernál, Jochanniter) albo różowe wino wytrawne lub półwytrawne (np. Zweigelt, Rondo).

Makowiec sędziszowski – słodkie wino lodowe lub z podsuszanych winogron.

Pascha – półsłodkie lub słodkie wino z odmiany Solaris.

Pierogi ruskie z miętą – wytrawne lub półwytrawne wino z odmiany Jutrzenka.

Pierogi z kapustą i grzybami – wytrawne lub półwytrawne wino białe o wyższej kwasowości (np. Riesling, Hibernál, Johanniter).

Pierogi z mięsem – lekkie wino czerwone o owocowym smaku (np. Zweigelt, Rondo, Maréchal Foch).

Pierogi z serem, ziemniakami i miętą – wytrawne lub półwytrawne wino z odmiany Jutrzenka.

Pyzy drożdżowe lub ziemniaczane z grzybami – lekkie wino czerwone o owocowym smaku (np. Pinot Noir, Rondo, Léon Millot).

Rolada z karpia ze Stubna – białe wino wytrawne lub półwytrawne o zdecydowanej kwasowości (np. Riesling, Hibernál).

Rolada z ziemniaków – wytrawne lub półwytrawne wino różowe.

Ryba po starzawsku – wytrawne lub półwytrawne wino białe o wyższej kwasowości (np. Riesling, Hibernál, Johanniter).

Ryba po żydowsku (gefilte fisz – potrawa tradycyjnej kuchni żydowskiej) – półwytrawne wino białe o wyższej kwasowości (np. Riesling, Hibernál, Seyval Blanc, Jutrzenka).

Rzeszowski kołacz weselny – półsłodkie lub słodkie wino z odmiany Solaris.

пажі, що містять Cabernet Cortis або Marquette, або бочковий Regent).

Кулеб'яка з капустою та грибами – сухе або напівсухе біле вино з більш помітною кислінкою (наприклад, Riesling, Hibernál, Johanniter).

Кутя – солодке вино сорту Solaris.

Лазанки з молодію капустою – біле напівсухе вино з більш помітною кислінкою (наприклад, Riesling, Hibernál, Jochanniter), або рожеве сухе або напівсухе вино (наприклад, Zweigelt, Rondo).

Сендзішовський маківник – солодке крижане вино або вино з підсушеного винограду.

Паска – напівсолодке або солодке вино сорту Solaris.

Галицькі вареники з м'ятою – сухе або напівсухе вино сорту Jutrzenka.

Вареники з капустою та грибами – сухе або напівсухе біле вино з більш помітною кислінкою (наприклад, Riesling, Hibernál, Johanniter).

Вареники з м'ясом – легке червоне вино з фруктовим смаком (наприклад, Zweigelt, Rondo, Maréchal Foch).

Вареники із сиром, картоплею та м'ятою – сухе або напівсухе вино сорту Jutrzenka.

Дріжджові або картопляні пизи з грибами – легке червоне вино з фруктовим смаком (наприклад, Pinot Noir, Rondo, Léon Millot).

Рулет із коропа зі Стібна – біле сухе або напівсухе вино з явно вираженою кислінкою (наприклад, Riesling, Hibernál).

Картопляний рулет – сухе або напівсухе рожеве вино.

Риба по-стажавськи – сухе або напівсухе біле вино з більш помітною кислінкою (наприклад, Riesling, Hibernál, Johanniter).

Риба по-єврейськи (гефілте фіш – страва традиційної єврейської кухні) – напівсухе біле вино з більш помітною кислінкою (наприклад, Riesling, Hibernál, Seyval Blanc, Jutrzenka).

Ряшівський весільний калач – напівсолодке або солодке вино сорту Solaris.

Ser kozi biały świeży – białe wino wytrawne lub półwytrawne o zdecydowanej kwasowości z odmiany Riesling, Hiberna lub Jutrzenka albo białe wino musujące, najlepiej uzyskane klasyczną metodą wtórnej fermentacji w butelce.

Ser kozi dojrzały – wytrawne i półwytrawne wino różowe, ciemnoróżowe wino typu klaret, albo lekkie, młode wino czerwone (np. Pinot Noir, Rondo, Maréchal Foch).

Ser kozi wędzony – średnio ekstraktywne, dojrzałe, co najmniej dwuletnie wino czerwone (np. Regent, albo kupaże z udziałem odmian Cabernet Cortis lub Marquette).

Serowiec sędziszowski – półsłodkie lub słodkie wino z odmiany Solaris.

Udziec wieprzowy pieczony z kością – cięższe, ekstraktywne wino czerwone (np. kupaże na bazie odmian Cabernet Dorsa, Cabernet Cortis lub Marquette, albo beczkowy Regent).

Ziemniaki na sposób pasterski – lekkie, młode wino czerwone o wyraźnej kwasowości (np. Zweigelt, Rondo, Frontenac, Maréchal Foch)

Білий свіжий козячий сир – біле сухе або напівсухе вино з явно вираженою кислотністю сорту Riesling, Hiberna або Jutrzenka або біле ігристе вино, найкраще виготовлене класичним методом вторинної ферментації в пляшці.

Зрілий козячий сир – сухе й напівсухе рожеве вино, темно-рожеве вино типу кларет, або легке молоде червоне вино (наприклад, Pinot Noir, Rondo, Maréchal Foch).

Копчений козячий сир – середньо-екстрактивне, зріле, принаймні дворічне червоне вино (наприклад, Regent, або купажі, що містять сорти Cabernet Cortis або Marquette).

Сендзішовський сирник – напівсолодке або солодке вино сорту Solaris.

Свиняче стегно, запечене з кісткою – трохи тяжче, екстрактивне червоне вино (наприклад, купажі на основі сортів Cabernet Dorsa, Cabernet Cortis або Marquette, або бочковий Regent).

Картопля по-пастушому – легке молоде червоне вино з явно вираженою кислотністю (наприклад, Zweigelt, Rondo, Frontenac, Maréchal Foch)

Matching wines from the Subcarpathian region with local cuisine

The Subcarpathian region is undoubtedly one of Poland's most interesting and varied areas in terms of local culinary traditions. Experts on the subject underline that it is almost impossible to speak about homogeneous Carpathian cuisine, because such a thing does not exist. The phenomenon of this place lies in the fact that over the centuries, various culinary traditions that sometimes had quite distant origins, met here and interacted with each other, but still managed to retain their individuality. This includes the traditions of Polish, Ukrainian, Italian, Jewish, Armenian and Austro-Hungarian cuisine. Therefore, let us have a look at some examples of combinations of typical wines produced in the Subcarpathian region with traditional dishes from this area:

Hunter's stew – dry or semi-dry white wine with higher acidity, depending on the proportion of sauerkraut and sweet cabbage (e.g. Riesling, Hiberna, Johanniter, Seyval Blanc, Jutrzenka).

Sheep or goat bryndza cheese or dishes with a significant addition of these cheeses – semi-sweet or sweet wine of the Solaris variety (the more matured bryndza, the sweeter the wine should be).

Fuczki (sauerkraut pancakes from Bieszczady) – dry or semi-dry rosé wine. If the pancakes are deep-fried, a light red wine of higher acidity and fruity flavour will work as well (e.g. Zweigelt, Rondo, Maréchal Foch).

Stuffed cabbage rolls with meat and mushrooms – light red wine with a fruity taste (e.g. Zweigelt, Pinot noir, Regent, Léon Millot).

Gomółki with mint or herbs – the snack of fried cheese balls will work with white aromatic dry or semi-dry wines with higher acidity (e.g. Riesling, Hibernal, Muscaris, Jutrzenka).

Spicy carp stew – semi-sweet white wine with a pronounced fruity taste (e.g. Riesling, Solaris, Hibernal).

Hreczanyki (buckwheat groats and minced meat patties) – light red wine with a fruity taste (e.g. Zweigelt, Rondo, Maréchal Foch).

Knysze (fried dumplings) with buckwheat groats and cottage cheese – dry or semi-dry rosé wine or long skin-fermented ‘amber’ (orange) wine.

Mushroom chops – light to medium extractive red wine, can be slightly barrelled (e.g. Pinot Noir, Regent, Rondo).

Zawadka Goat – a medium extractive or heavier red wine with noticeable tannins (e.g. coupés featuring Cabernet Cortis or Marquette, or barrelled Regent).

Kulebiak with cabbage and mushrooms – dry or semi-dry white wine with higher acidity (e.g. Riesling, Hibernal, Johanniter).

Kutia – sweet wine of the Solaris variety.

Small flat noodles with young cabbage – white semi-dry wine with higher acidity (e.g. Riesling, Hibernal, Johanniter) or dry or semi-dry rosé wine (e.g. Zweigelt, Rondo).

Makowiec sędziszowski – sweet ice wine or wine from dried grapes.

Pascha – semi-sweet or sweet wine of the Solaris variety.

The Ruthenian dumplings with mint – dry or semi-dry wine of the Jutrzenka variety.

Pierogi with cabbage and mushrooms – dry or semi-dry white wine with higher acidity (e.g. Riesling, Hibernal, Johanniter).

Pierogi with meat – light red wine with a fruity taste (e.g. Zweigelt, Rondo, Maréchal Foch).

Pierogi with cottage cheese, potatoes and mint – dry or semi-dry wine of the Jutrzenka variety.

Yeast or potato dumplings with mushrooms – light red wine with a fruity taste (e.g. Pinot Noir, Rondo, Léon Millot).

Carp roulade from Stubno – dry or semi-dry white wine with a pronounced acidity (e.g. Riesling, Hibernal).

Potato roulade - dry or semi-dry rosé wine.

Starzawa-style fish roulade – dry or semi-dry white wine with higher acidity (e.g. Riesling, Hibernal, Johanniter).

Gefilte fish (gefilte fisz – a traditional Jewish dish) – semi-dry white wine with higher acidity (e.g. Riesling, Hibernal, Seyval Blanc, Dawn).

Rzeszów-style wedding kalach – semi-sweet or sweet wine of the Solaris variety.

Fresh white goat cheese – dry or semi-dry white wine with a strong acidity from Riesling, Hibernal or Dawn, or white sparkling wine, preferably obtained by the classic method of secondary fermentation in the bottle.

Matured goat cheese - dry and semi-dry rosé wine, dark pink claret wine, or a light, young red wine (e.g. Pinot Noir, Rondo, Maréchal Foch).

Smoked goat cheese – medium extractive, matured, at least two years old red wine (e.g. Regent, or coupés featuring Cabernet Cortis or Marquette varieties).

Sędzisz-style cheesecake – semi-sweet or sweet wine from the Solaris variety.

Roasted pork leg on the bone – heavier, extractive red wine (e.g. coupés based on Cabernet Dorsa, Cabernet Cortis or Marquette varieties, or barrel-aged Regent).

Potatoes in the shepherd’s way – light, young red wine with pronounced acidity (e.g. Zweigelt, Rondo, Frontenac, Maréchal Foch).



Wino i potrawy (w tym również tradycyjne) Вино і їжа (включаючи традиційну)

Wino jest jednym z najpopularniejszych napojów na świecie. Podczas posiłków producenci win zalecają pić zamiast wody rozcieńczone z nią lub czyste wino. Tradycja mieszania wina z wodą mineralną czy wodą sodową dotarła do Węgier, a stamtąd i do naszego kraju pod koniec XIX wieku. Na Zakarpaciu szprycer jest znany jako „zakarpacki fröccs”. W zależności od proporcji wino/woda napój ma różne nazwy, a mianowicie:

- „mały fröccs” – 100 ml wina i 100 ml wody gazowanej,
- „duży/klasyczny fröccs” – 200 ml wina i 100 ml wody gazowanej,

Вино є одне з найбільш улюблених напоїв в світі. Замість води винороби радять до їжі або разом з нею, випити благородне чисте або змішане з водою вино. Традиція змішувати вино з мінеральною або содовою водою прийшла до Угорщини, а відтак і до нашого краю, в кінці XIX століття. Це, так званий „закарпатський фрич”. Залежно від пропорцій вина і води відомі різні види фричу. Основні з них:

- „малий фрич” – 100 ml вина та 100 ml газованої води,
- „класичний фрич”, – 200 ml вина і 100 ml газованої води,
- „фрич-довгий крок” – складається з 100 ml вина і 200 ml води,

- „długi krok” – 100 ml вина i 200 ml wody gazowanej,
- „burmistrz” – 150 ml вина i 100 ml wody gazowanej,
- „dozorca” – 300 ml вина i 200 ml wody gazowanej, napój podawany jest w półlitrowym kufłu.

W niektórych regionach Zakarpacia, w szczególności w tych, które słyną z produkcji вина (rejony wynohradowski, berehowski, užhorodzki, mukaczewski), kuchnia węgierska wywarła duży wpływ na tradycyjne kuchnie innych mniejszości narodowych zamieszkujących te tereny, ale również zapożyczyła wiele elementów z kuchni ukraińskiej, słowackiej, rumuńskiej oraz kuchni innych zamieszkujących na tych terenach narodowości.

Niektórzy winiarze rocznie przyjmują w swoich salach degustacyjnych ok. 2–3 tysiące osób, które oprócz zwiedzania winnicy i degustacji mogą także kupić wyroby mięsne czy piekarnicze, spróbować dania tradycyjnej kuchni kraju i regionu. Wszystkie te działania i możliwości sprzyjają rozwojowi gospodarki lokalnej, pogłębiają więzi i współpracę między producentami, dostawcami, sprzedawcami i konsumentami.

Najbardziej znane i popularne dania kuchni Zakarpacia w rejonach užhorodzkim, mukaczewskim, wynohradowskim i berehowskim to, przede wszystkim, dania kuchni węgierskiej, takie jak bogracz, bableves (zupa fasolowa), paprikás csirke (paprykarz z kurczaka), gulasz, pörkölt, paprikás, leczo, rakott-krumpli, loci. Mieszkańcy wsi tradycyjnie gotowali i jedli dania z dodatkiem różnych warzyw, takich jak pomidory, papryka, kapusta, cebula, czosnek etc. Warzywa także pieczono, duszono, marynowano i solono, przygotowywano z nich różne sałatki i sosy. W tradycyjnej kuchni danego regionu wyjątkowe miejsce zawsze zajmowało mięso i dania mięsne, szczególnie jeśli chodzi o gorące dania z wieprzowiny, cielęciny, drobiu czy ryb.

Posiłki pracujących w winnicach wyglądały w następujący sposób:

- na śniadanie jedzono zimne przekąski: szynkę, słoninę, kielbasy oraz świeżo upieczony chleb domowy. Przed śniadaniem czasem podawano jeszcze palinkę domowej roboty. Śniadanie mogło zawierać także

- „фрич-мер” – 150 ml вина i 100 ml газованої води,
- „фрич-господар” – 300 ml вина i 200 ml газованої води і подають в півлітровому пивному кухлі.

Угорська кухня на території окремих районів Закарпаття, зокрема ті, що є популярними виробниками вина (Виноградівський, Берегівський, Ужгородський, Мукачівський), вплинула на традиційні кухні інших національностей, що тут проживають, та в той же час доповнилась елементами української, словацької, румунської, ромської кухні та кухні інших національностей, що компактно тут проживають

Окремі винороби, у своїх дегустаційних залах за рік приймають до 2–3 тисяч візитерів, які окрім дегустації вина, можуть придбати й окремі продукти, як то м'ясні чи мучні вироби, спожити страви традиційної кухні краю, що у свою чергу позитивно впливає на місцевий економічний розвиток, зміцнює зв'язки та ланцюги між виробниками, поставальниками, продавцями та споживачами.

Найбільш відомі страви кухні Закарпаття на території Виноградівського, Берегівського, Мукачівського чи Ужгородського району є перш за все страви угорської кухні, такі як, бограч гуляш, боб левеш, чірке папрікаш, гуляш, перкельт, попрікаш, лечо, рокот-крумплі, лоці печене. Традиційно жителі сіл вживали страви, що готувались з різноманітних овочів, таких, як помідори, солодкий та гіркий перець, капуста, квасолі, цибулі, часнику і т.д. Овочі використовувались для приготування салатів та соусів, їх запікали, тушували, маринували, ослили. Особлива роль у кухні регіону відведена м'ясним виробам, а особливо у приготуванні гарячих страв з свинини, телятини, птиці, риби.

Меню на виноградниках:

- на сніданок їли холодні закуски: м'ясну шинку, сало, ковбаси та свіжий домашній хліб. Перед сніданком могли вжити аперитив – домашню палинку. До сніданку ще могли входити м'ясні закуски з качки, курки та субпродуктів, тушковане гусяче м'ясо та свіжий хліб.

- duszone gęsie uda, przekąski z mięsa z kaczkі, kurczaka czy z podrobów oraz świeże pieczywo.
- na obiad jedzono bogracz, gulasz, kaszę jaglaną, gotowaną na dworze, chleb domowy, gołąbki ze śmietaną czy bez, paprykarz. Zwykle na obiad gotowano także dużo dań z ziemniaków, różne dania z mięsa owczego, roladki mięsne (zawijańce). Często na obiad podawano pogácsy z serem czy bez, ze skwarkami (produkty mączne) lub inne słone ciastka, a także słodkie ciastka, bułeczki z lekwarem (dżemem śliwkowym), strudle winogronowo-orzechowe, rolady makowe lub orzechowe. Domowe wino stanowiło podstawowy napój, który podawano na obiad, jednak pili go tylko dorośli.
 - na kolację jedzono dania mięsne: z gęsi, kurczaka, baraniny. Na początku kolacji podawano rosół, po czym jedzono smażoną kapustę, a dopiero potem dania główne/mięsne. Jako dodatek zwykle podawano ziemniaki. Bogracz gotowano z mięsa owczego, gulasz – z wołowiny. Często jedzono dania z podrobów mięsnych (płaca, serce) do których jako dodatek podawano kaszę ryżową, paprykę czy pietruszkę. Jedzono także pogácsy z serem czy bez, kołacz, strudle z orzechami czy z mięsem. Popularne były również ciasta z grochem lub z makiem. Z napojów na kolację wybierano zwykle wino, jednak pili go tylko dorośli.

- na obід їли бограч – гуляш, кашу з пшона, яку готували на вулиці, домашній хліб, голубці з сметаною чи без, які готували вдома та брали з собою, паприкаш, гуляш. Готували страви на основі картоплі. Для харчування використовували різні варіанти приготування страв з м'яса вівці, які, як правило, смажили з вечора та їли з домашнім хлібом. Їли також м'ясні штруделі (завиванці). На обід також їли погачі з сиром чи без, з шкварками (борошняні вироби) та інші солені тістечка, а також солодке печиво, булочки з лекварем, а також виноградно-горіхові штруделі, макові чи горіхові рулети, які вживали, як десерт. Як напій, на обід вживали домашнє вино, але лише дорослі.
- на вечерю селяни вживали страви на основі м'яса курей, гусей, качок, баранини. Вечеря починалась з бульйону, після чого вживали смажену капусту, а потім основне м'ясо. Як основну страву вживали тушковане бараняче м'ясо. Готували страви на основі картоплі. Варили бограч з овчого м'яса, яловичий гуляш, у казанах готували бульйон, голубці. Вживали страви з м'ясних субпродуктів (яловичі легені, серце), з рисовою кашею, з перцем паприкою, зеленою петрушкою. Їли фанки, погачі (борошняні вироби) з сиром та без, калачі та вживали вино. М'ясний чи горіховий штрудель. Також популярним був горіховий чи маковий пиріг. Як напій, на вечерю вживали домашнє вино, але лише дорослі.

Wine and dishes (including traditional ones)

Wine is one of the most popular drinks in the world. Wine producers recommend drinking wine during meals, instead of water. Wine might be pure or diluted with water. The tradition of mixing wine with mineral water or soda water reached Hungary, and from there it reached Poland, at the end of the 19th century. In Transcar-

pathia, spritzer is known as 'Transcarpathian fröccs' (pl. zakarpacki fröccs). Depending on the wine/water ratio, the drink has different names, namely:

- 'small fröccs' (pl. mały fröccs) – 100 ml wine and 100 ml sparkling water,
- 'big/classic fröccs' (pl. duży/klasyczny fröccs) – 200 ml wine and 100 ml sparkling water,

- ‘long step’ (pl. długi krok) – 100 ml wine and 200 ml sparkling water,
- ‘mayor’ (pl. burmistrz) – 150 ml wine and 100 ml sparkling water,
- ‘porter’ (pl. dozorca) – 300 ml wine and 200 ml sparkling water, the drink is served in a half-liter mug.

In some regions of Transcarpathia, especially in those famous for wine production (wynohradowski, berehowski, užhorodzki, mukaczewski regions), Hungarian cuisine has strongly influenced the traditional cuisines of other national minorities living in the area, but has also borrowed many elements from Ukrainian, Slovak, Romanian and the cuisines of other nationalities living in the area. Some winemakers annually host about 2–3 thousand people in their tasting rooms, who, in addition to visiting the winery and tasting, can also buy meat or bakery products and taste the traditional cuisine of the country and the region. All of these activities and opportunities foster local economic development and deepen connections and collaboration among producers, suppliers, vendors and consumers.

The most famous and popular dishes of Transcarpathian cuisine in the užkorodzki, mukaszewski, wynohradowski and berehowski regions are, first of all, the dishes of Hungarian cuisine, such as bogracz, bableves (bean soup), paprikás csirke (chicken paprikash), goulash, pörkölt, paprikás, aleo, rakott-krumpli, loci. Villagers traditionally cooked and ate dishes with various vegetables, such as tomatoes, peppers, cabbage, onions, garlic etc. The vegetables were also roasted, stewed, pickled and salted. They were used to make various salads and sauces. Meat and meat dishes have always had a special place in the traditional cuisine of certain regions, especially when it comes to hot pork, veal, poultry or fish dishes.

The meals of those working in the vineyards were as follows:

- Cold snacks were eaten for breakfast: ham, bacon, sausages and freshly baked homemade bread. Before breakfast, homemade palinka was sometimes served. Breakfast may have also included braised goose thighs, snacks made of duck, chicken or offal meat, and fresh bread.

- Dinners included bogracz, goulash, millet groats cooked outside, home-made bread, stuffed cabbage rolls with or without cream and paprikash. Usually, they also cooked a lot of potato dishes, various sheep meat dishes, meat rolls (wraps) for dinner. Pogácsy with or without cheese, with crackling (flour products) or other salty pastries were often served for lunch. Moreover, there were sweet pastries, buns with lekvar (plum jam), grape and walnut strudels, poppy seed or walnut rolls. Homemade wine was the primary beverage served at dinner, but only adults drank it.
- Meat dishes that were eaten for dinner: goose, chicken, mutton. Broth was served at the beginning of dinner, followed by fried cabbage and then, the main meat dishes. Potatoes were usually served as a side dish. Bogracz was cooked with sheep meat, goulash – with beef. Dishes made of meat offal (wages, heart) were often eaten and accompanied by rice porridge, peppers or parsley. They also ate pogácsy with or without cheese, kolachs, strudels with nuts or meat. Pea or poppy seed cakes were also popular. From the beverages for dinner, wine was usually chosen, but only adults drank it.



PL-BY-UA
2014-2020

Funded by
the European Union



Niniejszy dokument został przygotowany przy pomocy finansowej Unii Europejskiej, w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Polska-Białoruś-Ukraina 2014-2020. Odpowiedzialność za zawartość tej publikacji leży wyłącznie po stronie Stowarzyszenia na Rzecz Rozwoju i Promocji Podkarpacia „Pro Carpathia” i nie może być w żadnym przypadku traktowana jako odzwierciedlenie stanowiska Unii Europejskiej, IZ lub Wspólnego Sekretariatu Technicznego Programu Współpracy Transgranicznej Polska-Białoruś-Ukraina 2014-2020.

This document has been produced with the financial assistance of the European Union, under the ENI CBC Programme Poland-Belarus-Ukraine 2014-2020. The contents of this document are the sole responsibility of Association for Development and Promotion of Podkarpacie „Pro Carpathia” and under no circumstances can be regarded as reflecting the position of the European Union, the MA or the Joint Technical Secretariat of the ENI CBC Programme Poland-Belarus-Ukraine 2014-2020.

Цей документ видано за фінансової підтримки Європейського Союзу в рамках Програми транскордонного співробітництва європейського інструменту сусідства Польща-Білорусь-Україна 2014-2020. За зміст цього документа відповідальним є Асоціацією для розвитку та промоції Підкарпаття "Про Карпатія". Зміст документа, за будь-яких обставин, не відображає позицію Європейського Союзу, ОУ або Спільного технічного секретаріату Програми.



ISBN 978-83-65752-20-8