



Винний туризм Закарпаття. Створення концепції винного туристичного маршруту
(звіт про результати проведеного дослідження в рамках проєкту «Карпатська академія спадщини виноробства»)

2020



**Project PLBU.01.01.00-UA-0854 / 19-00
“Carpathian wine heritage academy”**

This project is implemented by the Vynohradiv District Council in partnership with Association of self-governments "Euroregion Carpathians – Ukraine" and the Association for Development and Promotion of Podkarpacie "Pro Carpathia" with the financial support of the European Union within the Cross-border Cooperation Programme Poland-Belarus-Ukraine 2014-2020.





Зміст

| | |
|--|-----------|
| 1. Винні традиції, культура і туризм Закарпаття: дієства, пов'язані з обрізкою винограду, доглядом за виноградом, свято винобання, свято молодого вина..... | 3 |
| 2. Туристичні продукти на основі винного туризму..... | 10 |
| 3. Кухня як складова винного туризму..... | 13 |
| 4. Винний туристичний маршрут територією Закарпаття..... | 25 |



**Project PLBU.01.01.00-UA-0854 / 19-00
"Carpathian wine heritage academy"**

This project is implemented by the Vynohradiv District Council in partnership with Association of self-governments "Euroregion Carpathians – Ukraine" and the Association for Development and Promotion of Podkarpacie "Pro Carpathia" with the financial support of the European Union within the Cross-border Cooperation Programme Poland-Belarus-Ukraine 2014-2020.



Розділ 1. Винні традиції, культура і туризм: дієства, пов'язані з обрізкою винограду, доглядом за виноградом, свято винобрання, свято молодого вина.

Офіційно середньостатистичний українець споживає три літри вина за рік. В той час, як середньостатистичний француз, до прикладу, споживає щорічно 43 літри вина. Такі цифри свідчать про відносно невисоку культуру споживання вина в Україні, і одна з ключових задач з позиції великих виноробних підприємств та малих виноробів - підвищити цей показник. Це - справжній виклик для закарпатського виноробного виробництва, зважаючи на багатовікову традицію виноградарства і виноробства.

Зрозуміло, що збільшення кількості виробництва вина напряму залежить від кількості виноградників, їх площ і технологій, що їх застосовують виробники. Серед виробників вина побутує думка, що для виготовлення пляшки вина необхідно орієнтовно 600 виноградинок. Безперечно, технологія виробництва вина не передбачає розрахунку кількості виноградинок, але обсяг зібраного винограду - це результат цілого технологічного процесу - від посадки, обрізки, догляду за виноградною лозою, погодні умови (кількість сонячних днів у році), клімат, своєчасність збору винограду, дозрівання винограду тощо.



Для виноробного регіону Закарпаття характерні спільні та відмінні народні, релігійні, фольклорні святкування та звичаї, з яких з часом склалися традиції. На традиції регіону мав вплив історичний аспект перебування території у складі різних країн, слід відзначити, що лише за останнє століття, це були Австро-Угорщина,

Чехословаччина, Угорщина, Радянський Союз та сучасна Україна, та компактне проживання різних національностей, їх фольклорні та релігійні звичаї, з яких сформувались традиції, які особливо збережені у селах, серед старших людей.



**Project PLBU.01.01.00-UA-0854 / 19-00
"Carpathian wine heritage academy"**

This project is implemented by the Vynohradiv District Council in partnership with Association of self-governments "Euroregion Carpathians – Ukraine" and the Association for Development and Promotion of Podkarpacie "Pro Carpathia" with the financial support of the European Union within the Cross-border Cooperation Programme Poland-Belarus-Ukraine 2014-2020.



Окрім різноманітних пісень, танців, релігійних святкувань та періодами року, ці звичаї та традиції пов'язані й специфікою регіону – виноградарством та виноробством. Зокрема це й робота ремісників, по виробництву різноманітних виробів різної складності та призначення для виноробів з дерева, металу, тканини, глини, кераміки.

Будучи виноробом, власнику виноградників слід розумітися на багатьох суміжних професіях, що давно стали традиційними для Карпатського регіону. З цими професіями та діяльністю пов'язано чимало цікавих подій, що мають місце в звичайній практичній діяльності та в театралізованих дійствах, що відбуваються в різних культурних та туристичних подіях. До прикладу, ось історичний приклад організації роботи на виноградниках у нинішньому місті Виноградів.

«Завідував горою гірський староста. На період дозрівання грон він призначав сторожів «підганяльників», котрі відганяли з гори як незваних гостей так і птахів за допомогою «дер калачів». Сторожі були озброєні рушницями. Староста щороку призначав дати початку і кінця винобрання, здебільшого це тривало від 20 вересня до 20 жовтня.

До кінця XIX століття зберігалася традиція: у перший день винобрання влаштовувати святковий похід з центра міста на гору. Попереду колони йшов найстарший сторож, він ніс герб міста, за ним два хлопчики вели баранчика, тримаючи його за допомогою двох червоних стрічок. На шиї баранчика колихався дзвінок та вінок із квітів. Далі йшла циганська капела, що вигравала марші, за нею- представники міської знаті, староста з присяжними, а в самому кінці – вино бральники. Після святкової промови робітники розходилися по виноградниках, а слуги із м'яса баранчика готували гуляш для панів. До 30-х років XX ст. була традиція закінчувати винобрання балом».

Ці та інші традиції пов'язані із традиційними для Карпат професіями – винороб та виноградар. Для того, щоб більше розуміти традиції, слід познайомитися з рядом технологічних процесів та повсякденних турбот, які спіткають на шляху від задуму про виноградники до моменту дозрівання цього напою.

Досвідчені виноградарі стверджують, що найкращий час для висадки саджанців – весна. Садити саджанці слід в сонячному місці.



Свято збору урожаю, чи сюреті бал, який проходить у вересні чи на початку жовтня.

Слово Szüret – означає збір врожаю винограду; szüreti bál (сюреті бал) - це урочистий подячний захід наприкінці збору врожаю, з елементами доброчинства. Збір коштів відбувався шляхом доброчинних аукціонів або лотерей, а зібрані кошти йшли на допомогу нужденним.



Сюреті-бал – традиційне угорське свято, що бере початок з часів Австро-Угорщини. Готуючись до нього, молоді жителі сіл вивчали традиційні угорські народні пісні, серед яких найвідомішою є пісня «Дозрів, дозрів чорний виноград», що оспівує давні традиції та відтворюється у танці. За сценарієм, головним завданням хлопців та дівчат під час свята є театральне дійство на імпровізованому винограднику, що як правило створювали у центрі села, одна частина охороняє, а інша прагне взяти виноград. З тих, кого зловлять, вимагають штраф, дійство відбувається у формі гри з танцями та співами народних пісень у народному одязі.

Свято молодого вина та День Святого Мартина. Ця подія проходить у третій тиждень листопада. Святкування проходять у окремих містах та селах Закарпаття, де винороби мають змогу представити вино нового врожаю.

Під час подібних заходів, споживаючи страви локальної кухні, відбувається знайомство з історією та традиціями краю, рецептурою національної кухні у відповідності до сезонності, можна перебачити участь у приготування страв кухні виноробів та виноградарів на відповідних об'єктах (дегустаційний зал, виноградник, фестиваль, чарда, корчма чи ресторан). Під час цих заходів відбувається традиційна дегустація – вина, сиру, меду, наливки, палинок, настоянок виготовленими за традиційними національними рецептами жителів Закарпаття.

Збір винограду. У день збору врожаю, господарі виноградників пропонували селянам, що залучались у відповідний сезон та працювали у період збору винограду окрім оплати праці, ще й їжу.



Харчування працівників супроводжувалось традиційними холодними закусками, такими як шинка, бекон, ковбаса домашня, а також традиційними стравами такими, як фарширована капуста, каша та гуляш, м'ясні страви. На вечерю готували стіл, де усі працівники разом вечеряли та вживали вино.

Вино і туризм

Люди, які подорожують та цінують якісне домашнє вино, всюди намагаються спробувати та дізнатися про місцеві домашні вина та традиції культури виноробства, відчутти їх характерність та відмінність від багатьох сортів вин Європи та Криму. Сьогодні вино в Карпатах - важливий продукт локальних виробників, що стає важливим атрибутом гастрономічного туризму.

Вино є одне з найбільш улюблених нами напоїв. Ніж пити воду сумнівної чистоти, винороби радять краще 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 ХІХ століття. Це, так званий "закарпатський фрич". Залежно від пропорцій вина і води відомі різні види фричу. Основні з них:

"малий фрич" - 100 мл вина та 100 мл газованої води,

"класичний фрич", - 200 мл вина і 100 мл газованої води,

"фрич-довгий крок" - складається з 100 мл вина і 200 мл води,

"фрич-мер" - 150 мл вина і 100 мл газованої води,

"фрич-господар" - 300 мл вина і 200 мл газованої води і подають в півлітровому пивному кухлі.



Вино не просто напій, який у винних районах Закарпаття п'ють майже щодня, а предмет місцевої гордості. Це об'єкт істинного культу, що на його честь уже понад десятиліття, п'ять разів на рік збираються винороби в Ужгороді, Мукачеві, Берегові й Виноградіві на винні фестивалі, аби показати свої найвишуканіші творіння — білі й

червоні, сухі та десертні вина. Це поєднання сонця і вітру, творчості й натхнення, щедрості та любові, традицій та звичаїв.

Інтерес з боку іноземців та українських поціновувачів вина спонукає



Project PLBU.01.01.00-UA-0854 / 19-00
"Carpathian wine heritage academy"

This project is implemented by the Vynohradiv District Council in partnership with Association of self-governments "Euroregion Carpathians – Ukraine" and the Association for Development and Promotion of Podkarpacie "Pro Carpathia" with the financial support of the European Union within the Cross-border Cooperation Programme Poland-Belarus-Ukraine 2014-2020.



виноробів Закарпаття відкривати винні підвали для відвідувачів, влаштовувати дегустаційні прийоми та фестивалі

У м. Берегово поціновувачі вина можуть познайомитися із Музеєм виноробства, який детально описує історію закарпатського виноградарства і виноробства. Його роботу започаткували у 2018 році на одному з найбільших виноробних підприємств України.

Музей винороба Чиза – це сучасний заклад нового формату, який легко і цікаво знайомить з великим обсягом інформації про виноград, вино, виноробство, його розвиток у світі, Україні і на території Закарпаття.

Чиз – реальна історична фігура, міщанин, який жив поблизу сучасного Берегова у XIII столітті, володів виноградниками в урочищі Чизай, що отримало свою назву від його імені.

Наразі це перший Музей історії і культури виноградарства та виноробства у Західній Україні і другий такий в Україні. До прикладу, найстарішому пресу для вина в музеї 300 років, але традиції виноробства Закарпаття в рази старші.

Значні зрушення у збереженні історичних традицій виноградарства та виноробства, пропагування досягнень виноробів Березівщини відбувається з часу проведення у 2000 році першого Березівського Міжнародного фестивалю вина, який проводиться щорічно з метою підтримки приватного винороба, відродження європейських сортів винограду, якими колись славилась Березівщина, і не тільки на місцевому, а й на державному рівнях.

У день фестивалю обов'язково відбувається покладання вінків до пам'ятника легендарного березівського хірурга, професора Бертолона Ліннера (1887-1969), який за 40 років своєї діяльності провів близько 46 тисяч операцій в області травматології, онкології та дитячої хірургії, в тому числі на серці та головному мозку. Поряд із хірургічною діяльністю, Ліннер захоплювався розведенням нових сортів винограду, підтримував тісні стосунки з виноградарським дослідним інститутом з міста Пейч в Угорщині. Вирощував понад 100 сортів винограду, а виготовлені ним вина славилися далеко за межами краю. Гібрид, отриманий шляхом схрещування Рислінгу Рейнського і Трамінера, названо ім'ям Бертолона Ліннера. На превеликий жаль, виноградники, котрі з такою любов'ю плекав відомий хірург, були занедбані та знищені.

Винний туризм відноситься до різновидів туризму, ціллю котрого є (або включає у себе) дегустація, куштування, купівля вина безпосередньо у виноробів. Туристична складова винного туризму Закарпаття, передбачає



відвідування туристами виноробних підприємств та приватних виноробів, дегустаційних залів, виноградників, відомих ресторанів, що пропонують місцеві вина, виноробні музеї, винні фестивалі та інші події.

Через це останні двадцять років у Закарпатті регулярно проводяться винні фестивалі, а на їх основі формуються туристичні продукти, програми зі сторони туристичних операторів. Також ці фестивалі та події є причиною для приїзду індивідуальних туристів.

Більшість районів Закарпатської області мають інтерес зі сторони різних груп туристів, область активно розвиває різні напрямки туризму, окремо слід відзначити винний туризм та гастрономію Закарпаття на окремих його напрямках.

Окремі винні регіони Закарпатської області знаходяться на кордоні з Угорщиною, Словаччиною та Румунією, що внесло свої корективи та зробило їх незвичними та нетиповими для України. Вплив угорської історії, традицій та культури, архітектури, мови, кухні та технологій виноградарства особливо відчутно на території Берегівського та Виноградівського району, на Ужгородщині та Мукачівщині.

Майже кожен будинок у селах цих районів має власний виноградник, та збережені традиції виноробства, та процес виготовлення вина для себе, тут ви побачите великі площі виноградників приватних малих виноробів, та виноробних підприємств. Це викликає неабиякий інтерес зі сторони гостей Закарпаття, та додає йому колориту, посилює унікальність та автентичність, а головне підтверджує гіпотезу про виноробний край.

Так на території Виноградівського, Берегівського, Мукачівського, Ужгородського району зосереджено найбільшу частину виноградників та виноробів, що пропонують послуги для туристів, приймають участь у різноманітних фестивалях та святкуваннях, приймають вдома гостей, пропонують послуги дегустації вина, локальних продуктів та страв місцевої кухні.

Тут ви можете побачити процес, як перетворення винограду у вино, на території приватних виноробів чи виноробних компаній, так і стати учасником майстер-класу з приготування традиційних страв кухні Закарпаття, як у тих же виноробів, так і на фестивалях чи у місцевих закладах харчування.

Гастрономічний туризм на базі виноградників та виноробів – це різновид туризму пов'язаний з ознайомлення та дегустацією кулінарних традицій, що





збереглись у Берегівському, Виноградівському, Мукачівському та Ужгородському районах Закарпаття.

Обираючи свій відпочинок за напрямком винний туризм, слід врахувати особливості кожного з районів, що має свої спільні та відмінні характеристики. До прикладу у Берегівському та Виноградівському районах, де більше проживає угорців, місцеві жителі, у домашніх умовах харчуючись у національних традиціях звикли до споживання більшої кількості спецій, прянощів, жирів, солі та балансу твердої їжі та напоїв, у порівнянні з жителями сіл Мукачівського чи Ужгородського району. А перебування у полі, під час роботи на виноградниках вносило свої корективи у характер харчування.



Project PLBU.01.01.00-UA-0854 / 19-00
"Carpathian wine heritage academy"

This project is implemented by the Vynohradiv District Council in partnership with Association of self-governments "Euroregion Carpathians – Ukraine" and the Association for Development and Promotion of Podkarpacie "Pro Carpathia" with the financial support of the European Union within the Cross-border Cooperation Programme Poland-Belarus-Ukraine 2014-2020.



Розділ 2. Туристичні продукти на основі винного туризму

Розвиток потенціалу та створення турів на основі неповторної краси винних районів Закарпаття, звичаїв та традицій, побуту і культури людей, та неймовірних витворів їх праці, та гостинності.

Туристичні пропозиції за темою винний туризм Закарпаття з кожним роком стають більш різноманітні завдяки відкриттю нових напрямків, нових закладів, поєднання різноманітних популярних об'єктів: термальних вод чи пам'яток архітектури, фестивалів, святкувань, закладів проживання, харчування.

До теми винного туризму Закарпаття можна включити різноманітні дестинації та об'єкти, історичні факти та людей, унікальні сорти винограду та ландшафти самих виноградників, майстер-класи з виготовлення реманенту для винороба та елементи одягу, технологічні процеси виробництва вина та процес дегустації.

Винний туризм Закарпаття, це:

- унікальна мережа, що об'єднує історико-культурне обличчя краю, виноробні традиції, культуру, виробників вина, виробників народних промислів від Виноградова до Ужгорода.
- об'єднання десятків людей, що кожен день працюють з культурою приватного виноробства та повторюють традиції своїх батьків, прадідів вирощуючи виноград, та створюють винні шедеври
- поєднання угорської, словацької, румунської, німецької, чеської, української культури та традицій, які відображені у міжнародних фестивалях, сувенірах, музеях.
- загальна протяжність винних маршрутів довжиною понад 100 км.

Із метою розвитку потенціалу турів та продуктів, на основі винного туризму, їх можна розглядати, як короткострокові, одноденні та багатоденні, або комбіновані.

Кожен об'єкт, територія описана згідно технологічного паспорту, та представлена цільовою аудиторією: туроператорам, екскурсоводам, туристам, журналістам та іншим, щоб викликати у них інтерес та бажання побачити, відчути, спробувати та купити.

До прикладу, можлива тривалість програми туру: 3 години

Зміст програми туру:



Project PLBU.01.01.00-UA-0854 / 19-00
"Carpathian wine heritage academy"

This project is implemented by the Vynohradiv District Council in partnership with Association of self-governments "Euroregion Carpathians – Ukraine" and the Association for Development and Promotion of Podkarpacie "Pro Carpathia" with the financial support of the European Union within the Cross-border Cooperation Programme Poland-Belarus-Ukraine 2014-2020.





- Знайомство з містом, селом (оглядова екскурсія)
- Сувеніри у ремісників
- Відвідини храму, музею
- Головна їжа
- Шлях до винного підвалу
- Закупівля винної продукції
- Від'їзд

Можлива тривалість програми туру: 6 годин і більше

Зміст програми туру:

- Зустріч у Мукачеві
- Оглядини міста
- Екскурсія по замку
- Виїзд до Берегова
- Термальній басейни
- Обід
- Оглядова екскурсія, сувеніри
- Шлях до винного підвалу
- Закупівля продукції
- Від'їзд

В останні роки, в Європі стає дедалі популярнішим домашнє вино (wine house). Справжні поціновувачі цього напою, не хочуть купувати його в супермаркетах, де засилля різнобарвних етикеток, може збити з толку навіть досвідченого сомельє. Вино купують в місцях його виготовлення, як правило, у винороба, якого знають і в котрого можна «спитати» за якість.

Туристичний винний шлях об'єднує винні підвали та дегустаційні зали кращих виноробів, де приймають відвідувачів з метою популяризації закарпатських вин. У кожному з них Вам запропонують від 6 до 12 найменувань «божественного напою», серед яких відомі марочні вина (до прикладу, «Троянда Закарпаття») та нові, нещодавно створені знавцями виноробства.



Project PLBU.01.01.00-UA-0854 / 19-00
"Carpathian wine heritage academy"

This project is implemented by the Vynohradiv District Council in partnership with Association of self-governments "Euroregion Carpathians – Ukraine" and the Association for Development and Promotion of Podkarpacie "Pro Carpathia" with the financial support of the European Union within the Cross-border Cooperation Programme Poland-Belarus-Ukraine 2014-2020.





Винний шлях Закарпаття

Ні для кого не секрет, що на Закарпатті домашнє виноробство є давнім і традиційним. Вже з десятків років, в різних закарпатських містах проводяться різноманітні фестивалі домашніх вин, на яких мають змогу всі бажаючі приватні винороби представити свою продукцію. З року в рік, попит на домашнє вино, зростає. Саме тому приватні винороби краю об'єднались в Спілку «Приватних виноградарів та виноробів Закарпаття». Тоді вперше і постало питання, за прикладом сусідніх Угорщини та Словаччини, про створення власної винної дороги. До справи вирішили віднестись грамотно і відповідально. На конференції спілки вирішили, для того, щоб працювати з туристами, не достатньо виробляти хороше вино, а тому було укладено угоду з кафедрою туризму УжНУ про спеціальні навчальні курси за кваліфікацією: екскурсивод винного туризму. На сьогоднішній день закінчили курси та отримали відповідні дипломи кілька десятків осіб.

Тоді ж на конференції вирішили і про сертифікацію вина. Довго сперечаючись до кого звернутись з цим проханням, все ж свій вибір зупинили на



Project PLBU.01.01.00-UA-0854 / 19-00
"Carpathian wine heritage academy"

This project is implemented by the Vynohradiv District Council in partnership with Association of self-governments "Euroregion Carpathians – Ukraine" and the Association for Development and Promotion of Podkarpacie "Pro Carpathia" with the financial support of the European Union within the Cross-border Cooperation Programme Poland-Belarus-Ukraine 2014-2020.



одній із найбільш авторитетних організацій в галузі виноробства на Україні, ННЦ «Інститут виноградарства і виноробства ім. В. Є. Таїрова». Було досягнуто домовленості з ННЦ «ІВіВ ім. В. Є. Таїрова» та підписано угоду про співпрацю. Відправити на аналіз в титулований інститут свої вина, зголосилося 9 виноробів краю. Попри всі скептичні прогнози, після детального фізико-хімічного аналізу та за результатами органолептичної оцінки, четверо виноробів отримали сертифікати на повну відповідність ГСТУ 202.002-96.

Саме ці четверо виноробів, маючи на руках дипломи «Екскурсовода винного туризму», від кафедри туризму УжНУ та сертифікати якості на вино, від ННЦ «ІВіВ ім. В. Є. Таїрова» вирішили створити укенд — тур «Закарпатський винний шлях». Всі учасники проекту, являються постійними учасниками та неодноразовими переможцями всіх діючих винних фестивалів області, зокрема «Червене вино» м. Мукачево, «Сонячний напій» м. Ужгород, «Біле вино» м. Берегово. Метою створення цього туру є показати всю красу та розмаїття Закарпаття, адже наш край знаходиться на кордоні чотирьох європейських країн. Близькість кордонів наклала свій відбиток на кожен район, кожне село є неповторним.

Особливістю винного туризму Закарпаття є його автентичність та гостинність, туристи мають нагоду відчувати унікальний досвід - зануритись у самотутній світ сільського життя та поспілкуватись за келихом вина, смакуючи страви кухні Закарпаття разом з носіями культури.

Туристичні оператори, формуючи свої тури, обов'язково включають відвідування виноробних районів та дегустацію вина, харчування традиційними стравами кухні Закарпаття, що є популярними серед жителів та гостей краю.



Project PLBU.01.01.00-UA-0854 / 19-00
“Carpathian wine heritage academy”

This project is implemented by the Vynohradiv District Council in partnership with Association of self-governments "Euroregion Carpathians – Ukraine" and the Association for Development and Promotion of Podkarpacie "Pro Carpathia" with the financial support of the European Union within the Cross-border Cooperation Programme Poland-Belarus-Ukraine 2014-2020.



Розділ 3. Кухня як складова винного туризму

Кухня Закарпаття є основною складовою гастрономічного туризму, вона надзвичайно різноманітна, та включає в себе десятки традиційних страв різних національностей на основі молочних, м'ясних продуктів, мучних виробів, фруктів та овочів, прянощів та напоїв. Технологія приготування, місцевий колорит, ландшафти, жителі краю роблять споживання страв кухні Закарпаття неповторним.

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.

Гастрономічний туризм активно розвивається на Закарпатті, де в його основі є традиційна кухня краю, а організація гастрономічних фестивалів сприяє відродженню національних кулінарних традицій жителів сіл, оскільки глобалізація вносить свої корективи у сторону заміщення використання та споживання локальних продуктів. Турист, що обрав Закарпаття, під час перебування, як на індивідуальному чи груповому турі має вибір, щодо обрання тих чи інших страв кухні Закарпаття.

Приватні винороби та виноградарі, окремі виноробні підприємства краю останні десятиліття активно пропагують та розвивають окремі компоненти гастрономічного туризму, на основі виноробства та виноградарства, що має позитивний вплив на посилення позиціонування Закарпаття на карті винного туризму України. Туристичні оператори організовують тури у ті місця, де саме місцевий колорит є унікальною перевагою у просуванні туристичних продуктів та користується попитом на ринку.

Для жителів Закарпаття місцева кухня - це певна філософія та культура, яка ще збереглася у людей старшого покоління, але з часом багато традицій зникає, відбувається заміщення та спрощення окремих технологічних частин процесу приготування їжі, яку традиційно споживали винороби та виноградарі під час процесу виробництва вина чи догляду за виноградниками у різні періоди року.



Project PLBU.01.01.00-UA-0854 / 19-00
"Carpathian wine heritage academy"

This project is implemented by the Vynohradiv District Council in partnership with Association of self-governments "Euroregion Carpathians – Ukraine" and the Association for Development and Promotion of Podkarpacie "Pro Carpathia" with the financial support of the European Union within the Cross-border Cooperation Programme Poland-Belarus-Ukraine 2014-2020.



Споживач, який вирішив долучитись до туристичних продуктів на основі теми виноградарства та виноробства, з відвідуванням Виноградівського, Берегівського, Мукачівського чи Ужгородського району має можливість не просто придбати вино, а купити певну компетенцію винороба, його історію, традиції, філософію, ставлення до виноградників та традиційних сортів вина. А разом з тим,- до страв традиційної кухні, яка використовувалась його прадідами під час роботи, повсякденного споживання їжі у різні періоди дня чи святкуваннях. Кажуть, що через їжу можна передавати відповідну унікальну інформацію.

На території виноробних районів Закарпатської області вино виготовляють протягом останніх століть, то ж споживання вина та їжі глибоко укорінилось, як у свідомості місцевих жителів, так і у місцевій культурі.

Кухня Закарпаття, відвідування виноградників та виноробів, дегустаційних залів, святкувань, майстер-класів та інших заходів, забезпечує ближчий контакт між візитерами та тими, хто створює продукт, чи надає послуги. А тут вже окрім самого винороба чи виноградаря, розвивати власний потенціал можуть власники садиб сільського туризму, заклади проживання, харчування, екскурсиводи, аніматори, народні умільці та інші.

Сьогодні на території Виноградівського, Берегівського, Мукачівського чи Ужгородського району є десятки закладів харчування, що пропонують традиційні страви кухні Закарпаття. Тут можна дегустувати продукти зі свого меню. Це чудова родзинка тутешніх закладів, де тісно переплетені гастрономічний і винний туризм.

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, постачальниками, продавцями та споживачами.

Окремо варто відзначити умови, у яких надаються послуги харчування та споживання продуктів, дуже часто це відбувається на території домогосподарств, у звичайних домашніх умовах, підвалах, де з одного боку збережено колорит, але з іншого боку, через відсутність достатніх коштів для розвитку привабливості території (дизайну, інфраструктури), звужує сегмент та можливість споживання продуктів та перебування гостей.



Аналіз сезонності потоків туристів, що обирають Закарпаття свідчить, що пік припадає на літній період, але якщо взяти до уваги сегмент гастрономічного та винного туризму, як різновид, то тут визначальним фактором є наявність вина, запаси якого, як правило у літній період у приватних виноробів можуть зменшуватись, що у свою чергу може мати вплив на асортимент, що пропонується.

Традиційно жителі міст та сіл Закарпаття харчуються три рази на день (сніданок, обід та вечеря). За обідом чи вечерею, разом з основними стравами у багатьох родинах прийнято у невеликих кількостях споживати домашнє чи магазинне вино.

Набір страв, які споживаються під час святкувань рідко складається з менш, ніж двох блюд. А коли є святкування, день народження чи інші події на столах присутні різноманітні страви та закуски, що можуть нараховувати один чи два десятки.

Окрім вина, серед напоїв популярними традиційно є соки, компоти, узвари, кава, чай, палинка, молочнокислі продукти.

Якщо розглядати популярні назви страв кухні Закарпаття, які знають туристи, то тут звичайно лідером є бограч-гуляш. Багато хто сьогодні вже не готує у родинах традиційні страви, але тримають рецепти для особливих моментів, родинних святкувань, гостей. Окремо слід відзначити релігійні святкування, такі як Великдень чи Різдво або день народження чи весілля.

Їжа на території виноробних регіонів характеризується смаком, зовнішнім виглядом, технологією приготування, складом та специфічністю продуктів, з яких готується.

Кухня Закарпаття, на території Виноградівського, Берегівського, Мукачівського чи Ужгородського району формувалась під впливом різноманітних факторів, традиційних, економічних, та звісно історичних, як то перебування даної території у складі тої чи іншої країни.



Для кожного місцевого жителя чи туриста, окрім відвідування історичних, природних чи культурних пам'яток регіону, дуже важливо ознайомитись із місцевою специфікою гастрономії та кулінарії. Виноробні регіони Закарпаття завжди були багаті на різноманітні страви, що зумовлено наявністю землі для



ведення сільського господарства, її родючістю, кліматом, про що не можна сказати за жителів гірських районів краю, де через специфічність умов, вирощування сільськогосподарської продукції було обмежено.

Слід відзначити, що сьогодні список традиційних страв кухні Закарпаття у меню закладів харчування є досить обмеженим, а скуштувати окремі страви можна або лише на фестивалях, святкуваннях, або лише в умовах домашнього харчування.

Найбільш відомі страви кухні Закарпаття на території Виноградівського, Берегівського, Мукачівського чи Ужгородського району є преш 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, капусти, квасолі, цибулі, часнику і т.д. Овочі використовувались для приготування салатів та соусів, їх запікали, тушкували, маринували, ослили. Особлива роль у кухні регіону відведена м'ясним виробам, а особливо у приготуванні гарячих страв з свинини, телятини, птиці, риби.



Активно виноградарство та виноробство на території Виноградівського, Берегівського, Мукачівського чи Ужгородського району почало розвиватись у період Угорщини та Австро-Угорщини, то ж тут можна припустити, що в основі харчування жителів даних територій були страви угорської кухні. І сьогодні, якщо спитати,

якою є закарпатська кухня, то певна частина жителів краю скаже, що в її основі лежать страви угорської кухні.

Жителі сіл, що займались виноградарством та виноробством, займались також і вирощуванням овочів, фруктів, зернових, вирощували тварин, та відповідно й харчувались тими продуктами, які були їм доступні.

Традиційний бограч-гуляш, страва, яка готувалась з м'ясом та червоним гірким перцем, зі щипаними кльоцками з борошна є стравою номер один, коли згадують про традиційні страви угорської кухні на Закарпатті. Цю страву готували у казанку, якщо ми говоримо про тих, хто працював у полі, на



винограднику, то для них це була страва, яку могли їсти декілька разів, через свою калорійність та ситність.

Працівники, жителі сіл, що йшли працювати на виноградники, як правило харчувались попередньо приготовленими кулінарними продуктами, які їм пропонував господар або які вони могли принести з собою.

Так до прикладу, що їли працівники на виноградниках:

- на сніданок, вони їли холодні закуски: м'ясу 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.

- на обід, їли бограч – гуляш, кашу з пшона, яку готували на вулиці, їли 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 овечого 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.

Пропонуємо рецепти найбільш популярних страв Закарпаття.

Бограч-гуляш

Продукти: М'ясо яловичини без кісток – 1 кг, свинний жир – 80 г, цибуля – 300 г, паприка – 20 г, картопля – 1 кг, перець зелений – 140 г, свіжі помідори – 60 г, тісто 6 порцій, сіль, тмин та часник.

Технологія приготування: М'ясо подрібнити та нарізати кубиками



Project PLBU.01.01.00-UA-0854 / 19-00
"Carpathian wine heritage academy"

This project is implemented by the Vynohradiv District Council in partnership with Association of self-governments "Euroregion Carpathians – Ukraine" and the Association for Development and Promotion of Podkarpacie "Pro Carpathia" with the financial support of the European Union within the Cross-border Cooperation Programme Poland-Belarus-Ukraine 2014-2020.



розміром 1,5 на 2 см. У казанок, додати жир та розігріти його, додати дрібно порізану цибулю та підсмажити її до золотистого кольору. Зменшити вогонь додати у не дуже гарячий жир паприку, та швидко помішати, одразу додати м'ясо та посолити, продовжити процес приготування – тушкування під кришкою. Через деякий час, коли сік, що його дає м'ясо випариться додати подрібнений часник, змішаний з тмином, долити трохи води, але додавати її потроху, щоб м'ясо не варилось, а тушкувалось у малій кількості води, більше на пару. Паралельно, поки м'ясо тушкується, слід нарізати на кубики картоплю, розміром 1 на 1 см, подрібнити зелень, порізати помідори. Коли м'ясо буде майже готове, дати соку випаруватись, щоб у каструлі був сам жир.



Перед подачею на стіл, до супу додають тісто, яке готують попередньо (круте тісто з борошна, яєць, води та солі розкачують коржем, товщиною 4 мм та нарізають дрібними кубиками).

Боб-левеш, суп з квасолі

Продукти: квасоля 250 г, морква – 80 г, корінь петрушки – 40 г, корінь селери – 50 г, цибуля – 30 г, часник – 2 зубчики, мелений чорний перець – ½ чайної ложки, копчене м'ясо, або ковбаса – 250 г, зелень петрушки, сметана – 150 г, оцет – 1 ст ложка, смалець – 30 г, борошно – 30 г, борошно – 50 г.



Технологія приготування: Квасолі замочують у холодній воді (звечора). Перед початком приготування квасолі промивають, заливають водою та кладуть на варити разом з копченим м'ясом чи ковбасою, додають дрібно порізану цибулю, товчений часник, почищені та нарізані овочі. Варять все на малому вогні. Доливають по мірі потреби гарячу воду. Додають сіль. На жирі підсмажують борошно, до рум'яного

кольору, додають мелений червоний перець та дрібно порізану зелень петрушки, заправляють ним майже готовий суп та кип'ятять ще 8 – 10 хв. При бажанні, додають оцет, за смаком. Заварюють дрібні галушки. У кожному тарілці кладуть



Project PLBU.01.01.00-UA-0854 / 19-00
"Carpathian wine heritage academy"

This project is implemented by the Vynohradiv District Council in partnership with Association of self-governments "Euroregion Carpathians – Ukraine" and the Association for Development and Promotion of Podkarpacie "Pro Carpathia" with the financial support of the European Union within the Cross-border Cooperation Programme Poland-Belarus-Ukraine 2014-2020.



сметану та заливають супом.



Підбивана квасоля

Продукти: квасоля 400 гр, сметана 200 гр, молоко 150-200 мл, мука 3-4 ст.л., копчене м'ясо на кістці, чи домашня ковбса 300 гр, лавровий лист 2 шт, сіль та перець.

Технологія приготування: Промити квасолю (готуємо звечора) та даємо постояти до ранку, залишивши на всю ніч. Далі у холодну воду поставити варити кістку (м'яса має бути не багато, адже це більше для смаку) і через 1 годину додати квасолю разом з лавровим листом. Далі варимо до м'якості квасолі (орієнтовно це може тривати 2 години, залежить від типу квасолі). Потім, окремо змішуємо сметану, молоко та муку.

Заправляємо суп сметанною заправкою. Солимо та перчимо. Доводимо до кипіння і вимикаємо вогонь.

Перкельт з яловичини

Продукти: М'ясо яловичини – 0,8 кг, цибуля – 200 г, мелений червоний перець, не гострий – 1 ст ложка, томатний сік – 100 мл, зелений перець – 3 шт, часник – 1 зубчик, жир – 60 г, сіл.

Технологія приготування: Добре розігріти жир та додати до нього дрібно нарізану цибулю, далі додати порізане на шматки м'ясо та добре посмажити. Під завершення процесу смаження додають червоний мелений перець, заливають томатним соком, що розведений 100 – 150 мл води, додають сіль по смаку, додають подрібнений часник та нарізають зелень на скибки, та доводять до повної готовності.



На стіл подають з вареною картоплею.

Чірке паприкаш

Продукти: м'ясо молодої птиці – 1 кг, сало копчене – 150 г, паприка – 15



Project PLBU.01.01.00-UA-0854 / 19-00
"Carpathian wine heritage academy"

This project is implemented by the Vynohradiv District Council in partnership with Association of self-governments "Euroregion Carpathians – Ukraine" and the Association for Development and Promotion of Podkarpacie "Pro Carpathia" with the financial support of the European Union within the Cross-border Cooperation Programme Poland-Belarus-Ukraine 2014-2020.



г, сметана – 150 г. Для тіста: борошно – 250 г, яйця – 6 шт, жир – 25 г, вершки чи сметану – 50 г.

Технологія приготування: М'якоть філе птиці порізати на дрібніші



шматки (з розрахунку 3-4 на порцію). Копчене сало порізати дрібними квадратиками, та варити, додавши подрібнену цибулю та паприку. Додати шматочки курячого м'яса, посолити, трохи підсмажити, а далі тушкувати на слабкому вогні при закритій кришці, додаючи трохи бульйону та свіжі вершки чи сметану. Дати

трохи покипіти.

Приготування галушок. Для приготування тіста для галушок, ми використовуємо борошно, яйця, вершки, воду та сіль. Замішуємо тісто, розділяють його за допомогою двох ложок та відварюють у підсоленій воді. Проціджують, заправляють сметаною та жиром.

Подавати до столу разом з заправленими сметаною відварними галушками.

Паприкаш з телятини

Продукти: м'ясо 600 г, жир – 50 г, цибуля – 50 г, червоний мелений перець – 1 чайна ложка, зелений перець – 1 шт, борошно 40 г, вода – 100 г, сметана 200 г, сіль.

Технологія приготування: М'ясо нарізають невеликими шматками, дрібно ріжуть цибулю та обсмажують її у жирі, додають червоний перець, додають порізане м'ясо, та помішують, смажать 5 – 7 хв. Далі додають порізаній зелений перець, заливають невеликою кількістю води, солять та варять до готовності. Беруть сметану та борошно, добре все розмішують, заливають м'ясо та варять на слабкому вогні ще 10-12 хв.



Подають на стіл з галушками.

Бігос – смажена капуста з м'ясом



Project PLBU.01.01.00-UA-0854 / 19-00
"Carpathian wine heritage academy"

This project is implemented by the Vynohradiv District Council in partnership with Association of self-governments "Euroregion Carpathians – Ukraine" and the Association for Development and Promotion of Podkarpacie "Pro Carpathia" with the financial support of the European Union within the Cross-border Cooperation Programme Poland-Belarus-Ukraine 2014-2020.



Продукти: свинина середньої жорсткості, або ребра – 6—г, цибуля – 60 г, товчений тмин – ½ чайної ложки, мелений червоний перець – 1 неповна столова ложка, жир – 100 г, сметана – 300 г, квашена капуста – 700 г, борошно – 1 чайна ложка, сіль.



Технологія приготування: Для приготування у каструлі об'ємом 2-3 літри розігрівають жир та тушкують у ній дрібно порізану цибулю (але не до повної готовності), знімають з вогню, додають мелений червоний перець. М'ясо свинини середньої жорсткості нарізають кубиками 2 на 2 см та солять. Тушковану цибулю знову кладуть на вогонь, підливають 1-2 ст ложки води та весь час помішують, кип'ятить, доки вода не випариться. Додають нарізане м'ясо, обсмажують 3-4 хв, посипають кмином, додають 50 г води, ще досмажують, до напів готовності. Квашену капусту промивають у холодній воді, зціджують та змішують з м'ясом. Тушкують під кришкою на помірному вогні (якщо потрібно, додають трошки гарячої води). Коли м'ясо стає м'яким, та залишається небагато соку, розмішують у сметані борошно, домішують до капусти з м'ясом та кип'ятять 4-5 хв.

Рокот крумплі



Продукти: картопля - 0,8 кг, яйця курячі – 6 шт, цибуля – 2 головки, сир твердий – 150 г, сметана – 3-4 ложки, домашня ковбаса, орієнтовно 0,5 кг, олія соняшникова – 70 мл, по бажанню – зелень петрушки, сіль, перець чорний молотий.

Технологія приготування: Перший етап - це приготування картоплі. Ретельно вимити кожну картоплину та відварити в мундірі, трохи посоливши, бажано не переварити картоплю, тому орієнтовно 20 хв. Після того, як трохи остине, почистити. Далі відварити яйця, орієнтовно 7 хв. Нарізати картоплю на кільця, товщиною пів сантиметра. Підготувати форму для запікання, змастити олією, викласти перший шар картоплі, посолити та поперчити по смаку.

Наступний етап - це порізка яєць, тобто другий шар. Далі знову картопля. Цибулю почистити та нарізати півкільцями. Посмажити на сильному вогні, з сіллю, помішуючи, до гарного коричневого кольору. Далі слід викласти її зверху



Project PLBU.01.01.00-UA-0854 / 19-00
"Carpathian wine heritage academy"

This project is implemented by the Vynohradiv District Council in partnership with Association of self-governments "Euroregion Carpathians – Ukraine" and the Association for Development and Promotion of Podkarpatcie "Pro Carpathia" with the financial support of the European Union within the Cross-border Cooperation Programme Poland-Belarus-Ukraine 2014-2020.



яєць.

Далі, готуємо шар з ковбаси. Беремо традиційну закарпатську домашню ковбасу. Ріжемо на шматки 0,3 см. Виставляємо рівномірно по усій поверхні. Далі, якщо ще є яйця, то зверху можна викласти їх. Ну і на завершення – знову шар картоплі. Все гарно посолити та поперчити по смаку.

На наступному етапі слід потерти твердий сир, на дрібній терці та змішати з 2-ма сирими яйцями та майонезом. Сирну масу акуратно висипаємо на картоплю.

Запікаємо при температурі 200-220 град усів, протягом 30-40 хв, до утворення рум'яної кірочки.

Лечо

Продукти: болгарський перець солодкий – 2 кг, цибуля ріпчаста – 1 кг, помідори – 2 кг, олія – 150 г, сіль – 2 ч.л., цукор – 4 ст.л., перець чорний горошком – 1 ч.л., перець запашний горошком – 4 шт., лавровий лист – 2 шт., оцет 9% – 3 ст.л.



Технологія приготування: Готуємо овочі, вибираємо стиглі і соковиті овочі, ретельно перебираємо і миємо. Помідори подрібнюємо. Хтось рекомендує помідори очистити від шкірки. Для цього потримайте їх в окропі 3-4 хвилини, це полегшить процес. Ріжемо цибулю півкільцями. Перець ріжемо

соломкою. Зверніть увагу, рекомендують обов'язково очистити перець від насіння, щоб воно потім не заважало в готовій страві. Нарізати перці потрібно вздовж великими смужками. Один перець можна розділити на 4-6 частин. Додаємо сіль, цукор, масло, перець чорний і запашний, лавровий лист. Варити овочеву суміш орієнтовно 1 годину. Після кипіння 30 хв помішуючи. Свіжу зелень варто додавати в лечо за 5 хвилин до готовності. А ось сушену можна додавати відразу. В кінці процесу приготування лечо слід додати оцет, розлити лечо в банки (банки 0,5 – 1 літр) і закрити гвинтовими кришками або закатати.

Готове лечо можна відразу подавати до макаронів, м'яса, риби або в якості окремої закуски.



Project PLBU.01.01.00-UA-0854 / 19-00
"Carpathian wine heritage academy"

This project is implemented by the Vynohradiv District Council in partnership with Association of self-governments "Euroregion Carpathians – Ukraine" and the Association for Development and Promotion of Podkarpatie "Pro Carpathia" with the financial support of the European Union within the Cross-border Cooperation Programme Poland-Belarus-Ukraine 2014-2020.





Гриби смажені в сметані

Продукти: Свіжі гриби – 250 г, смалець – 120 г, цибуля – 100 г, сметана – 400 г, мелений червоний перець – 5 г, мелений чорний перець 5 г.

Технологія приготування: цю страву готують з будь яких їстівних грибів. Гриби чистять та відварюють (відвар зливають), дрібно нарізають та добре промивають у холодній воді. Потім, на смальці просмажують 5-6 хв дрібно порізану цибулю, додають до неї гриби, заливають 100 г води, або бульйону. Коли вода випариться, додають сіль, червоний та чорний перець, заливають сметаною та кип'ятять ще 3-4 хв.

На стіл подають з галушками, або відвареними рисом, картоплею.



Project PLBU.01.01.00-UA-0854 / 19-00
"Carpathian wine heritage academy"

This project is implemented by the Vynohradiv District Council in partnership with Association of self-governments "Euroregion Carpathians – Ukraine" and the Association for Development and Promotion of Podkarpacie "Pro Carpathia" with the financial support of the European Union within the Cross-border Cooperation Programme Poland-Belarus-Ukraine 2014-2020.



Розділ 4. Винний туристичний маршрут територією Закарпаття

Під час розробки та проектування туру, рекомендовано відвідування місць пов'язаних з виноробством та виноградарством – як місця дегустацій та винні погребі, так і пам'ятки, які історично пов'язують з виноградарством та виробництвом і споживанням вина.

Для зручності маршрути було розбито по терруарах, що дає можливість розділити маршрут по районах і пристосувати його до часових можливостей туристів.

Маршрут 1: Ужанський винний теруар (Ужгород-Середнє)

Маршрут проходить через місто Ужгород та Ужгородський район та включає в себе сім рекомендованих об'єктів та три відомі події, пов'язані з виноробством та виноградарством.

1. Винні підвали, с. Середнє Ужгородського району.
2. Винний дегустаційний зал Владислава Чопака, смт. Середнє Ужгородського району.
3. Дегустаційний зал «Шардоне», м. Ужгород.
4. Ужгородський замок, м. Ужгород.
5. Фестиваль вина «Sakura wine», м. Ужгород.
6. Свято молодого вина «Закарпатське Божоле», м. Ужгород.
7. Свято вина та винограду у «Деренівській купелі», с. Нижнє Солотвино Ужгородського району.
8. Замок тамплієрів, смт. Середнє Ужгородського району.
9. Лавандова гора, м. Перечин.
10. Сироварня «Перечинська мануфактура» м. Перечин.

1. Підвали збудовані в 1557 році і їх довжина становить 4,5 км. Підвали можна назвати маленьким містом. У середині знаходяться дубові бочки різного об'єму – 700, 800, 2000 і навіть 5000 літрів. Є і зовсім грандіозна – 10 594 літри. Гостям пропонується цікава екскурсія та дегустація середнянських марочних, десертних вин.

2. Винороб на 3-х гектарах вирощує 3 333 куці винограду сортів Мускат, Липовина, Фурмінт, Каберне Совіньон. Займається виноробством з 2012 року.



3. Дегустаційний винний зал "Шардоне" відкритий в 2007 році в старій центральній частині Ужгорода приватним виноробом. На вході встановлено винний прес XIX століття. Дегустаційний зал розрахований на прийом 60 відвідувачів одночасно.

4. Фортифікаційна споруда IX ст. Спочатку дерев'яна, а вже з XVI ст. реконструйована повністю з каменю. Сьогодні фортеця використовується в якості приміщення краєзнавчого музею, в якому виставленні археологічні експозиції та зібрано повні відомості про географію, тваринний та рослинний світи Закарпатської області.

Дегустаційний зал створено на базі замкових підвалів, де колись розташовувалася камера тортур - величезного облаштованого приміщення, в одній частині якого «казематна експозиція», а в іншій - дегустаційний зал виключно із закарпатськими винами.

5. Фестиваль вина «Sakura wine» проходить щорічно в квітні в м. Ужгород. Тут збираються професійні винороби з усієї країни. Власне в цей період припадає пік цвітіння сакури - головного весняного символу міста.

6. Свято молодого вина «Закарпатське Божоле» проходить щорічно в листопаді в підвалах історико-культурного центру «Совине гніздо» в м. Ужгород. Найвідоміші винороби Закарпаття з'їжджаються до обласного центру, щоб представити свої кращі зразки молодого закарпатського вина врожаю поточного року.

7. Святкування, приурочене збору врожаю винограду та традиціям виноробства. Гостям подають традиційні страви та пропонують вино. Під час свята гості можуть ознайомитися зі звичаями та культурою виноробства краю.

8. Практично зруйнована оборонна вежа-донжон, один з найкраще збережених взірців романського стилю на території України XI-XIII ст. Окрім цього, в смт. Середне знаходяться старовинні винні підвали, закладені родиною Добо у середині XVI ст. Погреби завдовжки 4,5 км видовбали у скелі полонені турки. Спершу ходи відігравали роль непомітного для ворогів сховку, згодом почали використовуватися для виноробства. Саме тут у 1960 році було створено вино під назвою «Троянда Закарпаття», яке стало візитівкою Закарпатського регіону.

9. Фермерське господарство, яке займається вирощуванням пряних та лікарських рослин та подальшою їх переробкою в продукцію. Тут висаджено 7



гектарів лаванди вузьколистої та 1 гектару троянди даманської. Господарство вважається однією з найкращих зон для фотосесій.

10. Сироварня пропонує екскурсію і дегустацію 8 видів сирів власного виробництва, серед яких рікота, камембер, молодий свіжий сир – полонинський з перцем, полонинський без перцю, перечинський (витриманий 2 місяці), перечинський молодий з пажитником, сир типу качота.

Маршрут 2: Південно-Березький винний теруар (Берегово, Бене, Квасово)

Маршрут проходить через місто Берегово та Берегівський район і включає в себе вісім рекомендованих об'єктів та одну популярну подію, пов'язану з виноробством та виноградарством.

1. Дегустаційний зал «Старий підвал», м. Берегово.
2. Винний підвал Василя Надя, м. Берегово.
3. Пам'ятник «Виноградний прес», м.Берегово.
4. Музей винороба Чиза, завод «Чизай», м. Берегово.
5. Виноградники Шато Чизай, ур. Мала Гора, м. Берегово.
6. Музей вина в с. Яноші Берегівського району.
7. Винні підвали в с. Кідьош Берегівського району.
8. Винні підвали родини Урста, с. Бене Бергівського району.
9. Свято молодого вина, м. Берегово.

1. Невеликий, але дуже старовинний підвал, стіни якого вкриті тонким шаром благородної плісені. Підвал розташований в горі, по якій колись проходили північні кордони Римської імперії і існує понад 300 років. Тут виготовляються виключно сухі марочні вина з історичних районів сортів винограду Берегівського виноробного краю за традиційними технологіями, які витримуються у дубових бочках.

2. Винороб зберігає вина у дубових діжках у 400-літніх винних погребках. Винну справу сім'я розпочала у 1994 році, на даний момент вирощують 2 гектари винограду. Особливою гордістю винороба є такі сухі вина, як «Мерло», «Каберне», «Іршай», «Олівер», «Мускат Оттонель».

3. Дерев'яний пам'ятник, як символ виноградарства, - зроблений при в'їзді у місто Берегово.

4. Винороб Чиз – реальна історична фігура, перший власник виноградників



і виробник вина в урочищі поблизу Берегова, що нині носить ім'я на його честь. Музей винороба Чиза – перший музей знакової для Закарпаття справи. Тут розміщено чотири зали – це мультимедійна розповідь про виноград, виноградарство, виноробство і вино. Програма екскурсії включає прогулянку територією виноробної компанії, спуск у виносховище та відвідини музею.

5. Це – унікальний мікротеруар Закарпаття. На 70 гектарах зростають добірні лози сортів Черсегі Фюсереш, Трамінір Рожевий, Гевюрцтрамінір, Мускат Оттонель, Рислінг Рейнський, Совіньйон Блан, Каберне Фран, Каберне Совіньйон, Піно Нуар та інших. Найкрасивіші виноградники України – саме так називають Малу Гору.

6. В залі є виноробна карта краю датована 1884 роком, а також оприскувач 20-х років французької фірми Вермонер, виготовлений з чистої міді. Тут більше, ніж сотня виних експонатів (стародавні знаряддя виробництва, бочки), а також саме тут у Вас є можливість продегустувати найкращі сорти Закарпатських марочних вин.

7. Виноградники розміщені на південному схилі гори. Білі й червоні, сухі та десертні вина виготовляються в домашніх умовах за традиційними технологіями з витримкою у дубових бочках, з використанням старовинних і власних рецептів. Дегустація вин проводиться в затишному дегустаційному залі на 25-30 гостей, облаштованому поряд з винним погребом.

8. Винний підвал висічений кийками у підніжжі гори «Кертейс» в північно-східному напрямку від села Бене. Їх вік — понад 400 років. Глибина — від 5 до 25 метрів. Як наслідок, середньорічна температура повітря становить 10-12 градусів. Винороб пропонує авторські купажі вин та вина традиційних сортів, що вирощує.

9. Проходить щорічно в листопаді в м. Берегово. Під час фестивалю відтворюють традицію вивезення першої бочки вина цьогорічного урожаю, відтворюють традиції середини XIX століття.

Маршрут 3: Угочанський винний теруар (Виноградів)

Маршрут проходить через місто Виноградів та Виноградівський район і включає в себе сім рекомендованих об'єкти та одну популярну подію, що пов'язана з виноробством та виноградарством.

1. Пам'ятник виноробу в м. Виноградів.



Project PLBU.01.01.00-UA-0854 / 19-00
"Carpathian wine heritage academy"

This project is implemented by the Vynohradiv District Council in partnership with Association of self-governments "Euroregion Carpathians – Ukraine" and the Association for Development and Promotion of Podkarpacie "Pro Carpathia" with the financial support of the European Union within the Cross-border Cooperation Programme Poland-Belarus-Ukraine 2014-2020.



2. Пам'ятник-фонтан дівчини, що чавить виноград ногами, м. Виноградів.

3. Винні підвали в с. Шаланки Виноградівського району.

4. Боржавська вузькоколія, винний маршрут, Виноградів-Хмільник.

5. Фестиваль «Угочанська лоза», м. Виноградів.

6. Виноградівський замок «Канків», м. Виноградів.

7. Королівський замок, смт. Королево Виноградівського району .

8. Музей леквару, с. Ботар Виноградівського району.

1. Пам'ятник встановлено на площі Миру, біля костелу Вознесіння та монастиря Франсисканців. Скульптор - Михайло Колодко. Це бронзовий пам'ятник, що відображає, як винороб чавить вино в дубовій бочці. Кожен турист може підійти, взятися за другий важіль чавила і «допомогти» виноробові витискати вино.

2. Пам'ятник встановлено в центральній частині міста. Вважалося, що такий спосіб ідеальний, адже дозволяє видавити колір зі шкірки винограду, не розчавлюючи кісточки, що додають вину мутності та гіркоти.

3. Це історичні винні підвали 17 століття. У 1711 році в шаланківських підвалах проходив останній сейм за участі Ференца II Ракоці. Справжньою родзинкою старовинних підвалів є одна з 500-літрових дубових бочок, виготовлена в Берегово у 1930 році та щедро прикрашена різьбою.

4. Дана послуга можлива у період проведення фестивалю «Угочанська лоза» у місті Виноградів. Маршрут проходить зі станції Виноградів до села Шаланки, з зупинками навколишніми селами. Під час програми туру відбувається процес дегустації вин та локальних страв, фольклорна програма.

5. Проходить щорічно в травні в м. Виноградів. Фестиваль є міжнародного формату, а під час фестивалю, окрім звичайної програми, ще є можливість проїхати «Винним шляхом Боржавською вузькоколією» за маршрутом Виноградів – Шаланки, єдиною діючою на Закарпатті вузькоколією. Під час фестивалю, або за попереднім замовленням, можна також побачити, як просто неба майструють бочки знамениті місцеві боднарі, кують підкови для коней ковалі, газди варять бограч, смажать солонину на вогні.

6. Замок датується XII століттям, найімовірніше збудований на місці древнього городища, датованого XIV-XII століття до н.е. До нашого часу збереглися лише два фрагменти замку, звідусіль оточені присадибними



ділянками, житловими будинками та виноградниками. Сьогодні залишки замку Канків мають статус національної пам'ятки архітектури.

7. Королівський замок Нелаб вперше згадується в 1279 році і був літньою резиденцією угорських королів, що приїжджали сюди на полювання до воєводи Драгоша, який був знаменитим мисливцем на тура. Побудований він на горі вулканічного походження. В 1672 році замок було підірвано за наказом короля Леопольда (Ліпота) і дотепер збереглися лише руїни замку.

8. Створений у 2012 році за ініціативою Павла Тизеша — власника фермерського господарства, який добре відомий в Україні як виробник органічних продуктів харчування. В одній кімнаті розташовано експозицію музею, де представлено понад двадцять видів закарпатського леквару, шість з яких — на дегустаційній тарілці у національному горському стилі. Крім традиційних, тут представлено усілякі екзотичні джеми — з манго, дині, ківі, помаранчів та багатьох інших з більш, ніж 28 країн світу, про що інформує відвідувача керамічна «повидлова» мапа світу, складена з позначок, де і яке повидло виробляють. У другій кімнаті знаходиться дегустаційна зала, де можна скуштувати як сам леквар, так й копчене м'ясо місцевою породи свиней — мангалиці та автентичної породи корів — угорської сірої, екологічно чисті соки та інші місцеві страви.

Маршрут 4: Північнозберезький винний теруар (Іршава-Мукачево)

Маршрут проходить через міста Мукачево та Іршава, а також два райони та включає в себе шість рекомендованих об'єктів і три відомі події, пов'язані з виноробством та виноградарством.

1. Винний Сад, м. Мукачево.
2. Винний підвал родини Анталовського, с. Бобвище Мукачівського району.
3. Винні підвали в с. Бобовище Мукачівського району.
4. Шато Паук, с. Пістрялово Мукачівського району.
5. Фестиваль «Червене вино», місто Мукачево.
6. Замок Паланок, м. Мукачево.
7. Фестиваль «Гамора», с. Лисичево Іршавського району.
8. Фестиваль «Бобовищанське гроно», с. Бобовище Мукачівського району.
9. Медовий дім, м. Мукачево.



1. Це ресторан та винарня клубного типу - єдине місце, де, окрім вишуканих страв європейської кухні, можна спробувати такі історичні сорти вина, як Цвайгельт, Мюллер Тургау, Черсегі.

2. Тут відвідувачам пропонують майже два десятки сортів вин власного виробництва, серед яких і класичні, і авторські купажні з поетичними назвами.

3. Знаходиться прямисінько у скалі, його довжина сягає 1 кілометра та може вмістити понад мільйон літрів вина. Середня річна температура тут – плюс 13° за Цельсієм. У підвалі знаходяться великі дубові діжки, а для зберігання ординарних вин у підвалі встановлені спеціальні металеві, емальовані зсередини, цистерни. У дегустаційному залі гості мають змогу скуштувати різнобарвну „палітру” вин: від сухих сортів вин до десертних – „Ізабелла”, „Сапераві”, „Мерло”, „Каберне”, „Каберне оксамит”, „Леанка”, „Сонце в бокалі”, „Ізабелла десертна”, „Кагор” і, звичайно, легендарне вино – „Троянда Закарпаття”.

4. Площа виноградників складає 32 гектари, з них європейські сорти 27,5 га, а об’єм виробництва вина сягає 50 тисяч літрів на рік. Тут вирощують та реалізують виноград сортів: Леанка, Совіньйон Блан, Трамінер Рожевий, Шардоне, Одеський Рожевий, Мерло, Каберне Совіньйон, Сапераві, Біанка.

5. Проходить щорічно у січні. Найбільший та найстаріший фестиваль вина в Україні, у 2020 році відсвяткував своє 25-річчя. Збирає найкращих виноробів з Закарпаття та на конкурсній основі визначає найкращих у номінаціях.

6. Замок побудований на горі вулканічного походження заввишки 68 м Точний час заснування замку невідомий, але в документах, які позначаються XI століттям, він уже згадується. Нині в Мукачівському замку розміщений історичний музей.

7. Перший фестиваль ковальського мистецтва та народних промислів «Гамора» щорічно проходить в липні на базі унікальної діючої водяної кузні у селі Лисичево Іршавського району. Унікальної, бо ж вона чи не єдина в Європі все ще працює, використовуючи силу води: вода з місцевої річки Лисичанка приводить в рух величезне колесо, а воно, своєю чергою, забезпечує роботу молота. Окрім ковальського мистецтва, тут можна ознайомитися з місцевими виробами і скуштувати місцеву кухню.





8. Щорічно проходить в жовтні. Вважається етно-візитівкою Закарпаття. На святі можна не лише спробувати смачного вина, а й зануритися у традиції і культуру наших предків.

9. В дегустаційному залі можна побачити колекцію меду з більш, ніж 60 країн світу, унікальну карту України в сотах, воскові свічки та колекцію іграшкових бджілок. Тут ви продегустуєте різні сорти меду з місцевої пасіки, медові напої власного виробництва. На деякий час зможете стати навіть бджолярем, одягнувши костюм пасічника та взявши до рук його інструменти (стамеску, димар та ін.) і почати роботу у справжньому вулик.



Project PLBU.01.01.00-UA-0854 / 19-00
"Carpathian wine heritage academy"

This project is implemented by the Vynohradiv District Council in partnership with Association of self-governments "Euroregion Carpathians – Ukraine" and the Association for Development and Promotion of Podkarpacie "Pro Carpathia" with the financial support of the European Union within the Cross-border Cooperation Programme Poland-Belarus-Ukraine 2014-2020.

