

УДК 338.487

Турчиняк М.К.¹, Морозова Я.П.²

¹ канд. техн. наук, доцент, Львівський торговельно-економічний університет, м. Львів

² студентка, Львівський торговельно-економічний університет, м. Львів

АКТУАЛЬНІ ТУРИСТИЧНІ ВІЗИТІВКИ ЗАКАРПАТТЯ

Туристичний логотип Закарпаття – виноградна лоза, що характеризує регіон як край виноградарства та виноробства, а виноробні традиції Закарпаття сягають глибини століть, поєднуючи в собі угорські, італійські та австрійські методи [1].

Закарпатський край відомий своїми винами, адже рельєф і клімат Західної України створюють сприятливі умови для вирощування цієї достатньо вибагливої культури. Воно має унікальні теруари, які поєднують вулканічні ґрунти, схили пагорбів та м'який клімат – і все це створює ідеальні умови для вирощування винограду. Головні виноробні райони Закарпаття - Берегівський, Ужгородський, Мукачівський та Виноградівський

У Берегівському районі знаходиться відомий виробник вина Chateau Chizay, а також виноробні, де культивують сорти, що дають вина з нюансами свіжоскошеного сіна. Ужгородський район - місце, де розташовані родинні виноробні Холмока, які варто відвідати. У Мукачівському районі розташовані відомі виноробні Cotnar та Stakhovsky wines, у Виноградівському - «Виноградівський» радгосп, Дегустаційний зал «Закарпатський сад» та

«Гостинна садиба сім'ї Михайла Поличка».

На Закарпатті працює Союз приватних виноградарів та виноробів і навіть є справжній Винний лицарський орден святого Венцела. Також тут намагаються якомога якісніше розвивати винний туристичний шлях у програму якого входить різноманітні екскурсії, які знайомлять з історією виноробства та виноградарства краю, розповідають легенди про вино та культуру його споживання [2].

«Істина у вині» – саме це популярне висловлювання зустрічає туристів під час візиту до винних погребів, дегустаційних просторів та винних фестивалів: «Червене вино» в Мукачеві, фестивалі вина в Берегові, «Божоле» та «Сонячний напій» в Ужгороді, а також «Угочанська лоза» у Виноградіві [2].

Організатори пропонують туристам дегустації вина у винних льохах, а також знайомлять з локальними продуктами регіону та стравами місцевої кухні [3].

Основними локаціями туристичного винного шляху Закарпаття є селище Середнє, неподалік Ужгорода і Мукачева, що є одним із центрів виноробства в Закарпатті. Тут працює відомий винний підвал і відомий завод «Леанка». Також чудовою локацією для цінителів вина є дегустаційний зал в Ужгородському замку, який славиться вишуканим інтер'єром та своїми видами вина місцевих приватних виноробів і легкими закусками [2].

Особливо популярний серед туристів винний дегустаційний зал «Шардоне», який знаходиться в самому серці міста Ужгорода. Тут можна подивитися фільм про закарпатське виноробство та насолодитися ароматним вином найбільш відомих сортів краю. До кожної дегустації пропонується смачна закуска – сир, родзинки, горіхи і чорнослив.

Під час винного туру неможливо оминати виноробне містечко Chateau Chizay – справжній центр виноробного мистецтва та унікальне творіння Закарпаття, яке формує нову сторінку історії виноробства не лише краю, а й усієї Європи.

У винарні «Старий Підвал» Берегівського району вже кілька століть

дотримуються давніх сімейних рецептів і традиційних технологій, створюючи сухі вина з найкращих сортів винограду. Особливу увагу привертає також винний льох Карла Шоша в селі Кідьош, де відвідувачам детально демонструють традиційний процес переробки винограду та приготування вина.

Винний туризм Закарпаття включає екскурсії виноробними підприємствами та приватними господарствами, а також знайомство з кращими зразками місцевого виноробства. Дегустаційні зали та винні льохи провідних виноробів регіону популяризують культуру споживання вина, пропонуючи туристам від 6 до 12 різновидів напоїв – від відомих марочних вин до нових, створених сучасними майстрами [1].

Крім того, організовуються конкурси вин, які сприяють поширенню знань та формуванню винної культури серед широкої аудиторії. Такі заходи дають споживачам змогу глибше впізнати особливості напою, навчитися оцінювати його якість, а також відкривати для себе багатство смаків і ароматів.

Усі ці події дарують неповторну нагоду насолоджуватися винами, що виходять за рамки звичного, та надихають на відкриття нових, яскравих гастрономічних вражень.

Окрім вина Закарпаття також можна справедливо вважати найколеритнішим осередком українського сироваріння – де вікові традиції мистецтва сироваріння щорічно приваблюють до себе десятки тисяч туристів, завдяки чому місцевий “сирний туризм” активно розвивається і процвітає.

Так історично склалось, що сири є невід’ємною частиною закарпатської кухні, яку представляють традиційні види, як будз, вурда і бринза, а також сучасні крафтові сири з молока корів, кіз, овець та буйволів.

Візитівкою регіону та особливістю Карпат є “біле золото Закарпаття” – бринза, зроблена з коров’ячого, овечого або козячого молока. Виробництвом бринзи займається «Асоціація вівчарів Хустщини» – єдине професійне об’єднання вівчарів, що створено виключно за ініціативи виробників.

Бриндзя, як її часто називають, є унікальним продуктом. Технологія її виготовлення здобула визнання не лише в Україні, а й за кордоном. У 2019 році

«Гуцульська овеча бриндзя» стала першим українським продуктом, що відповідає всім стандартам Європейського Союзу та внесена до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини. Крім того, у Закарпатті виготовляють і напівтверді, і тверді сири [4].

У регіоні створено «сирний» туристичний маршрут загальною довжиною близько 100 кілометрів, який охоплює всі райони області. Подорож сирним шляхом Закарпаття дає змогу познайомитися з бойківськими, лемківськими, гуцульськими та долинянськими традиціями сироваріння, а також скуштувати сири, виготовлені за угорськими, словацькими та румунськими рецептами [5].

«Перечинська мануфактура» у місті Перечин пропонує різноманітні види сирів – рікотту, камамбер, а також молоді свіжі сири з додаванням чорниці, липи, лаванди, гірчиці, кави, часнику, томатів, евкаліпта, чорнила каракатиці, чорного перцю та інших інгредієнтів. На сироварні дбайливо ставляться до молока, прагнучи зберегти його природні властивості та виготовити з нього високоякісну продукцію. Зі сироватки, що залишається після виробництва різних видів сирів, тут виготовляють ніжну рікоту [5].

У фермерському господарстві «Ізківське руно» в селі Ізки з овечого, козячого та коров'ячого молока виробляють дев'ять різновидів сирів із різними строками дозрівання. Під час дегустацій гостям пропонують поєднання сирів із чаєм, медом та вином. Сироварня «Турянський двір» у селі Тур'я Поляна пропонує шість видів продукції: бринзу, вурду, а також м'які та тверді сири. «Закарпатське руно» в селі Нижні Ворота відоме своїми м'якими сирами. Тут можна скуштувати копчені, витримані та змішані сири, виготовлені з козячого й овечого молока.

Виготовлення сиру в Закарпатті є справжнім мистецтвом, секрети якого передаються з покоління в покоління, а кожен регіон має свої унікальні рецептури, які формувалися століттями.

Отже, завдяки особливостям географічного положення, кліматичним умовам, природним ресурсам, а також історико-культурним традиціям і соціально-політичним чинникам, Закарпаття має значний потенціал для

розвитку тематичних турів, присвячених виноградарству, виноробству та сироварінню.

Список використаних джерел:

1. Винний туристичний шлях. URL: <https://zaktour.gov.ua/tours/vine-rout/>
2. Дегустації закарпатських вин: куди піти і що спробувати. URL: <https://prokarpaty-tour.info/uk/degustacia-vina-zakarpattie/>
3. Винний туризм Закарпаття. Створення концепції винного туристичного маршруту. URL: <https://pl-ua.eu/files/uploads/>
4. Традиційна кухня Закарпаття та інших регіонів Карпат: місцеві страви та напої. URL: <https://krasna.com.ua/activity/tradytsiina-kukhnia>
5. Сирний туристичний шлях. URL: <https://zaktour.gov.ua/tours/cheese-route/>