ЄВРОРЕГІОН КАРПАТИ-УКРАЇНА

ВІСНИК КАРПАТСЬКОГО ЄВРОРЕГІОНУ

Карпатська академія спадщини виноробства

Закарпатське вино: історія

Винні туристичні маршрути Карпат

Переписи

ЄВРОРЕГІОН КАРПАТИ-УКРАЇНА
PL-BY-UA 2014-2020

Вісник Карпатського Єврорегіону 2020
Засновник: Асоціація органів місцевого самоврядування **«Єврорегіон Карпати — Україна»**
Наклад: 150 примірників
Творча група: Галина Литвин, Ірина Процик, Ірина Лещук, Роксолана Ременяк, Іванна Качмарик-Ярема
Адреса для листування:
79008, м. Львів, вул. Винниченка, 12
e-mail: eku@ukr.net
Видання засноване Асоціацією органів місцевого самоврядування «Єврорегіон Карпати — Україна», членами якої є органи місцевого самоврядування та їх об'єднання Закарпатської, Івано-Франківської, Львівської, Чернівецької областей. Місія АОМС «Єврорегіон Карпати — Україна» — формування політики розвитку Карпат на підставі мережевої співпраці публічного, приватного та неурядового секторів.
Видання «Вісник Карпатського Єврорегіону» має на меті поширення позитивного досвіду місцевого і регіонального розвитку у рамках Карпатського Єврорегіону, популяризацію культурного, історичного, туристичного та природного потенціалу Карпат.
Редакція залишає за собою право редагування та скорочення текстів.
Відповідальність за достовірність інформації несуть автори публікацій. Редакція не завжди поділяє думки авторів публікацій.
У номері використано фотографії: Асоціації «Єврорегіон Карпати — Україна», люб'язно надані фотографами Сергієм Гударом та Едгаром Петі.
© Асоціація органів місцевого самоврядування «Єврорегіон Карпати — Україна», 2019
Це видання виготовлено за фінансової підтримки Європейського Союзу у рамках Програми транскордонного співробітництва «Польща — Білорусь — Україна 2014–2020». Відповідальність за зміст даної публікації несе Асоціація «Єврорегіон Карпати — Україна» та автори матеріалів, видання у жодному випадку не може вважатись відображенням офіційної позиції Органу управління Європейського Союзу чи Спільного технічного секретаріату «Програми транскордонного співробітництва «Польща — Білорусь — Україна 2014–2020».

ЗМІСТ

КАРПАТСЬКА АКАДЕМІЯ СПАДЩИНИ ВИНОРОБСТВА. 4

ВИНОГРАДАРСТВО ТА ТРАДИЦІЙНІ ВИНА ЗАКАРПАТТЯ 6

ВИНОГРАДАРСТВО ТА ТРАДИЦІЙНІ ВИНА ПІДКАРПАТСЬКОГО ВОЄВОДСТВА 7

ВИННІ ТУРИСТИЧНІ МАРШРУТИ КАРПАТ 8

- Ужанський винний теруар 9
- Південно-Березький винний теруар 10
- Угочанський винний теруар 11
- Північнозберезький винний теруар 12
- Маршрут Ясло–Кросно. 13
- Маршрут Сянок–Стрижів 14
- Маршрут Перемишль–Ярослав:. 15
- Маршрут Ряшів–Пшеворськ 16

ЗАКАРПАТСЬКЕ ВИНО: ІСТОРІЯ. 18

ВИННІ ТРАДИЦІЇ ТА КУХНЯ 20

КУЛЬТУРА ВЖИВАННЯ ВИНА 21

ПЕРЕПИСИ 22

PL-BY-UA 2014-2020

Шановні читачі!

Якщо ви тільки вирішили зануритись у сферу енології та енотуризму зокрема, якщо ви бажаєте як можна більше дізнатись про улюблені напої, то цей вісник — саме те, що вам потрібно. На його сторінках ми спробували презентувати культуру виноробства та виноградарства на теренах українсько-польського прикордоння, стимулювати місцевих жителів до відновлення виноробних традицій та привернути увагу туристів до виноробних регіонів.

Нашою метою є збереження і пропаганда винних традицій як частини культурної спадщини Карпатського регіону. Щоб відкрити істинні принади вина, слід поринути в історію виноградарства та виноробства, ознайомитись з винними традиціями та з культурою вирощування і вживання вина. Світ вина — це унікальний світ, де є місце традиціям та новаторським методам. Отже, розробка нових туристичних продуктів є невід'ємною складовою популяризації карпатської культурної спадщини виноробства. Карта транскордонної винної туристичної стежки поведе вас лабіринтами винних терруарів Закарпатської області та винними маршрутами Підкарпатського воєводства.

Запрошуємо вас дослідити цю «п'янку» частину культурної спадщини Карпатського регіону, зануривши у світ унікальних ароматів та смаків.

Обов'язково дочитайте до кінця, не пожалкуєте!

Асоціація «Єврорегіон Карпати — Україна»

Карпатська академія спадщини виноробства

реалізується за фінансової підтримки Європейського Союзу в рамках Програми транскордонного співробітництва «Польща – Білорусь – Україна 2014 – 2020»

ПАРТНЕРИ ПРОЄКТУ:

- Виноградівська районна рада (UA) — головний партнер
- Асоціація органів місцевого самоврядування «Єврорегіон Карпати — Україна» (UA)
- Асоціація розвитку і промоції Підкарпаття «Про Карпатія» (PL)

Загальний бюджет проєкту — **€ 66 658,6**
в тому числі кошти гранту — **€ 59 992,74**.
З них для української сторони — **€ 37 746**.
Тривалість проєкту:
листопад 2019 — листопад 2020 років.

Карпатський край багатий на сонце і вино та має більш, ніж тисячолітній досвід виноградарства та виноробства. Це робить винні традиції невід'ємною частиною культурної спадщини Карпат. Тим не менше, актуальна проблема карпатської культури виноградарства і виноробства — це низький рівень визнання локальних вин серед місцевих жителів, туристів, туроператорів тощо. У той же час у світовому масштабі зростання популярності виноробних регіонів викликає інтерес туристів, місцевих жителів, інвесторів, впливає на збереження і відтворення виноробних традицій.

Метою проєкту є збереження і пропаганда винних традицій як частини культурної спадщини Карпатського регіону. Це буде досягнуто засобами дослідницької діяльності, шляхом розробки туристичних продуктів для приваблення відвідувачів, проведення транскордонних заходів, що промують культурні традиції виноробства, а також розробки ряду рекламних публікацій, які будуть поширені серед туристів та учасників.

Передбачена діяльність в рамках проєкту:

1 Створення бази даних про традиційні сорти винограду та вино Карпат. Діяльність включає дослідження українських та польських експертів щодо традиційних сортів винограду та різних сортів вина Карпатського регіону. Експерти проведуть навчальні експедиції до населених Ужгородського, Мукачівського, Берегівського та Виноградівського районів Закарпатської області та Ясельського, Кросненського, Саноцького, Перемишльського і Жешувського повітів Підкарпатського воєводства, де ростуть традиційні сорти винограду та виробляється вино. Результати дослідження будуть представлені у 3-мовній (українській, польській, англійській) публікації «Карпатська винна карта».

2 Розробка транскордонної винної туристичної стежки.Включатиме основні населені пункти, де виробляють традиційне вино регіону. Діяльність включає вивчення карпатських винних традицій, визначення районів і місцевостей Закарпатської області та Підкарпатського воєводства, які славляться своїми виноградниками та виноробними господарствами, мають свою історію виноробства та історичні постаті.

На Закарпатській території туристична стежка пройде територією Ужгородського, Мукачівського, Берегівського та Виноградівського районів. У Підкарпатському воєводстві туристична стежка пройде територією районів Ясло, Кросно, Санок, Перемишль та Жешов. Результати дослідження будуть представлені у вигляді 2 доповідей (українська та польська частини маршруту).

Після напрацювання маршруту буде розроблена та опублікована транскордонна карта винних маршрутів.

3 Організація одноденного транскордонного фестивалю вина на Закарпатті за участю 500 осіб. Фестиваль має на меті пропагувати традиційні карпатські вина, традиції виноробства. Різні виноробні райони Закарпатської області та Підкарпатського воєводства презентують свої винні традиції у рамках фестивалю, відбудуться виноробні та сомельє майстер-класи, виступи місцевих фольклорних колективів.

4 Проведення Карпатської винної академії — 3-денного навчально-промоційного заходу в Підкарпатському воєводстві. Під час Академії кваліфіковані тренери презентують вина, які представляють Карпатський регіон, їх поєднання з їжею, традиції пиття. Навчально-інформаційний захід передбачає відвідування виноградників та виноробних заводів Підкарпатського воєводства, поєднані з тренінгами, зустрічами з виноробами та дегустацією вин. Навчальна частина включає, зокрема, вивчення особливостей виноробства в Карпатах, масштаби виноградників, чим відрізняються карпатські / підкарпатські / закарпатські вина від інших, чому і як показувати виноградники та виноробні рослини туристам, енотуризм як туризм та спосіб просування регіону.

За результатами Карпатської винної академії буде розроблено онлайн курс у вигляді відео на Youtube. Лекції будуть присвячені, зокрема як створити винні маршрути в Карпатах (український та польський досвід), традиційним сортам винограду в Карпатах та вину, виробленому в Закарпатській області та Підкарпатському воєводстві, як поєднувати вино з місцевими прикарпатськими продуктами та залученню місцевих жителів до створення продуктів винного туризму.

5 Проведення промоційної кампанії передбачає просування в місцевих ЗМІ результатів проєкту та промоцію місцевого виноробства, підготовку спеціального випуску журналу «Карпатський вісник», присвяченого історії та культурі виноградарства та виноробства в Карпатському регіоні, створення підсторінки із презентацією ходу та результатів проекту тощо.

Очікується, що реалізація поставлених в рамках проєкту завдань сприятиме:

- просуванню карпатської культурної спадщини виноградарства та виноробства;
- розвитку транскордонного туристичного продукту, що сприяє розвитку карпатських традицій виноградарства та виноробства;
- підвищенню компетенцій персоналу у сфері культурної спадщини виноробства.

Реалізація проекту дає можливість відвідувачам ознайомитися з сьогоденням і історією виноградарства та виноробства в Карпатах, учасники культурних заходів, пов'язаних з вином, дослідити регіон через призму смаку. Проект має транскордонний характер і, очікується, що його результати будуть мати довгостроковий ефект, давши поштовх до розвитку виноробства та винного туризму в регіоні.

Виноградарство та традиційні вина Закарпаття

Відомий факт, що батьківщиною культурного винограду вважаються південні країни Закавказзя та Середньої Азії, Іран, Афганістан, Північний Китай, Мала Азія. У Європі виноробство та виноградарство досягло найвищого розвитку наприкінці XVII — на початку XVIII ст., коли інтенсивно розвивається виноробна галузь у Іспанії, Франції, Італії, Португалії, Угорщині

Знайдені берегівські літописи дозволяють нам відкрити інформацію про те, що Закарпаття вважають традиційним для виноградарства регіоном серед тих регіонів, які народжувались 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 Пробста, правління якого припадає на 276–282 роки.

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 (в1351 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.

Загалом територія виноградарських районів Закарпаття поділяється на чотири історичні винні терруари (Ужанський, Південно-Березький, Угочанський та Північно-Березький), які включають в себе 13 мікрозон, кожній з яких притаманні свої сорти винограду. Урожайність виноградників і якість винограду та продуктів його переробки залежать від сорту та умов середовища (клімат, рельєф місцевості, експозиція схилів, ґрунт, рівень агротехніки). Один і той же сорт в різних умовах вирощування дає різне за якістю вино. Найбільш якісні вина дають сорти Фурмінт, Леанка, Трамінер, Липовина, вирощені в околицях Середнього, Мужієва, Берегова, Виноградова.

На якість вина та передовсім винограду здійснює сильний вплив рельєф місцевості. Він зумовлює визначення окремих мікрорайонів, що зумовлює вирощування винограду різної якості, в цих мікрорайонах коливаються строки визрівання винограду певного сорту (до прикладу, Трамінер рожевий, Фурмінт, Липовина, Леанка, Рислінг італійський на виноградниках Юліївської, Гомловецької та Виноградівських гір, що знаходяться в околиці Шаланок дозрівають на два тижні швидше, порівняно з виноградниками, що знаходяться в околицях Мукачева, Ужгорода та Середнього).

На територія Закарпаття виробляється велика кількість сортів вина, в більшості білого, проте виробники вина постійно експериментують. Найбільш поширеними сортами білого вина Закарпаття є Рислінг Італійський, Королівська Леанка, Бакатор, Серемський Зелений, Совіньйон, Фурмінт, Гарс Левелю (Липовина), Зеніт, Мускат Оттонель, Мускатне, Вермут, Кагор білий, Кюве біле, Трамінер, Мюллер Тургау, Шардоне, Біанка. Найбільш поширеними сортами червоного вина, що виробляється на території Закарпаття є Цвейгельт, Опорто, Каберне, Сапераві, Мерлот, Кадарка, Карлот, Голубок, Кюве рожеве, Кагор, Вермут, Лідія, Ізабелла, Троянда Закарпаття, Аліберне, Розе.

Виноградарство та традиційні вина Підкарпатського воєводства

Археологи стверджують, що перші виногрдники на території Польщі датовані X–XI століттям та знаходилися на території Кракова і Познані, а з XII століття почали закладатися виногрдники при костелах і княжих дворах. Розвиток комерційних плантацій ж розпочався в XIV–XV століттях.

Щодо терен Підкарпатського воєводства, то, ймовірно, що перші виногрдники тут теж з'явилися у X–XI століттях. Перші ж винарні було закладено при найважливіших княжих містах — Перемишль та Сянок, а найбільших їх розквіт в період Середньовіччя був в період правління Рюриковичів, які залучили до розвитку виноробства кращих виноробів з Візантії та Криму.

Починаючи з XVII століття на території регіону розпочався занепад виноробства, який посилив імпорт угорських вин, а сСтаном на 1978 рік вже не було жодних виноробень, які б виготовляли вино під реалізацію. Символічною датою відродження виноробства не лише Підкарпатського воєводства, а й цілої Польщі є 1984 рік, коли було створено виноградник Голеш в Ясло. Станом на 2014 рік зареєстрованих виноробень, які б займалися виготовленням вина під продаж було вже 12 (в сумарному 11 гектарів виноградників), а у 2019 році — 34, які займали вирощували виноград під вино на 47 гектарах.

Понад 90 відсотків усього вина на нашій земній кулі виробляється з євразійських сортів виноградної лози, або Vitis vinifera. До цього виду належать відомі класичні сорти вина, впізнавані у всьому світі: Шардоне, Совіньйон Блан, Рислінг, Грюнер Вельтлінер, Каберне Совіньон, Мерло, Піно Нуар, Санджовезе тощо. У Польщі теж виноробі все частіше вибирають Vitis vinifera, особливо на території лагідного клімату західної частини.

Однак на території Підкарпатського воєводства домінуючими є місцеві сорти винограду, так звані гібридні, які більш вразливі до хвороб та заморозків і, відповідно, потребують більше догляду. Серед білих сортів тут переважно Аврора, Б'янка, Шардоне, Грюнер Вельтлінер, Йоганнітер, Кернер, Кернлінг, Кристалі, Мускаріс, Мускат Одеський, Мюллер-Тургау, Ортега, Палава, Фенікс, Піно Грі, Прерійська зірка, Рислінг, Серена, Сейваль Блан, Сібера, Зігерребе (Зігер), Соляріс, Свенсон Ред, Трамінер, Відаль Блан. Червоний виноград вирощується тут переважно сортів Каберне Кантор, Каберне Кортіс, Каберне Дорса, Каскад, Дорнфельдер, Женевський червоний, Геридан, Леон Мілло, Марешаль Фош, Піно Нуар, Ратай, Регент, Рослер, Сабревуа, Сіраме (Саломе), Тріумф Ельзасу, Цвайгельт.

Система захисту позначення походження найвідоміших вин, запроваджена у Франції у 20–30-ті роки XX століття стала зразком для нинішньої системи контролю географічних зазначень для сільськогосподарських та харчових продуктів в Європейському Союзі. У наш час жоден інший харчовий продукт не маркується так часто і так точно, як вино. На другому місці по частоті маркування сири.

В останнє десятиліття такі маркування здійснюють і в таких неєвропейських країнах, як США, Чилі, Аргентина, Австралія, Грузія. У Польщі, як і в Україні, на даний момент не зареєстровано жодного географічного зазначення вина.

Винні туристичні маршрути Карпат

Люди, які подорожують та цінують якісне домашнє вино, всюди намагаються спробувати та дізнатися про місцеві домашні вина та традиції культури виноробства, відчути 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

Якщо говорити про територію України, то загалом 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 Середнє-Іршава (одне з найтепліший і найбільш сонячних місць Закарпаття). Відзначається м'яким теплим кліматом з великою сумою активних температур (2700 °С-3000 °С), тривалим безморозним періодом (170–175 днів), значним зволоженням (900–1200 мм).

2 До **Південно-Березького терруару** належить 3 винні субрайоні: 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.

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

4 Північно-Березький терруар включає в себе 4 субрегіони: Іршава — Білки — Луково, Бобовиця — Кропивниці, Мукачево — Лавки — Лалово — Кучава — Кальник і Завидово — Доробратово — Загоття — Міденица. Клімат району розміщення перехідний: від помірно-теплого західноєвропейського до континентального східноєвропейського. Переважають гірські хребти. За ступенем вологості більша частина ґрунтів відноситься до вологих.

Враховуючи різні кліматичні умови, що тягне за собою різноманіття винограду і різновид вин, туристи, відвідуючи Закарпаття мають можливість формувати собі маршрут відповідно до вподобань, прив'язуючись до терруарів. Окрім цього відзначено найбільш вагомі святкування, зокрема фестивалі, пов'язані з виноградарством та виноробством, що дає можливість туристу робити прив'язку туристу і до очікуваних святкувань в цьому проміжку часу. Найбільш популярні серед них — свято збору урожаю, чи сюреті бал (Szüret), який проходить у вересні чи на початку жовтня, свято молодого вина та День Святого Мартина, що проходить у третій тиждень листопада, збір винограду. 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.

Окрім цього, сьогодні вино в Карпатах — важливий продукт локальних виробників, що стає важливим атрибутом гастрономічного туризму. Побувавши в Карпатах обов'язково потрібно спробувати місцеву кухню, адже багата історія Карпатського регіону поклала свій відбиток і на неї. Інтерес з боку іноземців та українських поціновувачів вина спонукає виноробів Закарпаття відкривати винні підвали для відвідувачів, влаштовувати дегустаційні прийоми та фестивалі, при цьому надаючи можливість туристу і скуштувати місцеві традиційні страви, які можна легко поєднати з вином — головне вдало підібрати сорт, що вам допоможуть місцеві експерти.

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, пряноців, 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. 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.

Територія Підкарпатського воєводства теж вражає своєю різноманітністю, тож її для зручності теж було розбито на декілька маршрутів: ясельсько-кросненський, сяночно-стрижовський, перемишльсько-ярославський та жешовсько-пшеворський.

Таким чином формується загальний транскордонний винний туристичний маршрут, що включає як винні погреби та виноградарні, так і історичні пам'ятки, пов'язані з виноробством. Враховуючи можливість поділу маршруту на менші маршрути відповідно терруарів на території України чи трас на території Польщі, турист має можливість використовувати їх, підлаштовуючи під свої часові рамки, смакові вподобання тощо.

Особливістю винного туризму Карпатського регіону є його автентичність та гостинність, туристи мають нагоду відчути унікальний досвід — зануритись у самобутній світ сільського життя та поспілкуватись за келихом вина, смакуючи страви місцевої кухні разом з носіями культури.

Ужанський винний теруар

Ужгород-Середнє

1 Винні підвали у смт. Середнє 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.

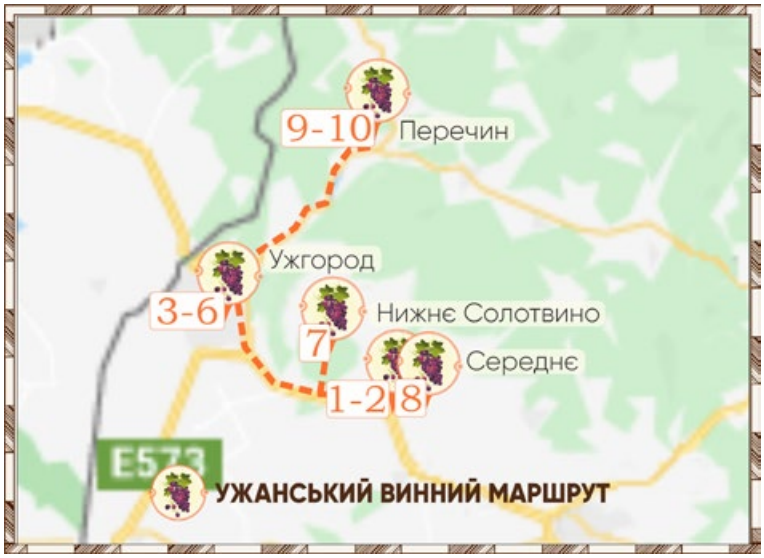
2 Винний дегустаційний зал Владислава Чопака у смт. Середнє. Винороб на 3-х гектарах вирощує 3 333 кущі винограду сортів Мускат, Липовина, Фурмінт, Каберне Совіньон. Займається виноробством з 2012 року.

3 Дегустаційний зал «Шардоне» у м. Ужгород 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 Ужгородський замок — це 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.

5 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.

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



7 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.

8 Свято вина та винограду у «Деренівській купелі» у с. Нижнє Солотвино Ужгородського району 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.

9 Замок тамплієрів у смт. Середнє — практично зруйнована оборонна вежа-донжон, один з найкраще збережених взірців романського стилю на території України XI–XIII ст. Окрім цього, в смт. Середнє знаходяться старовинні винні

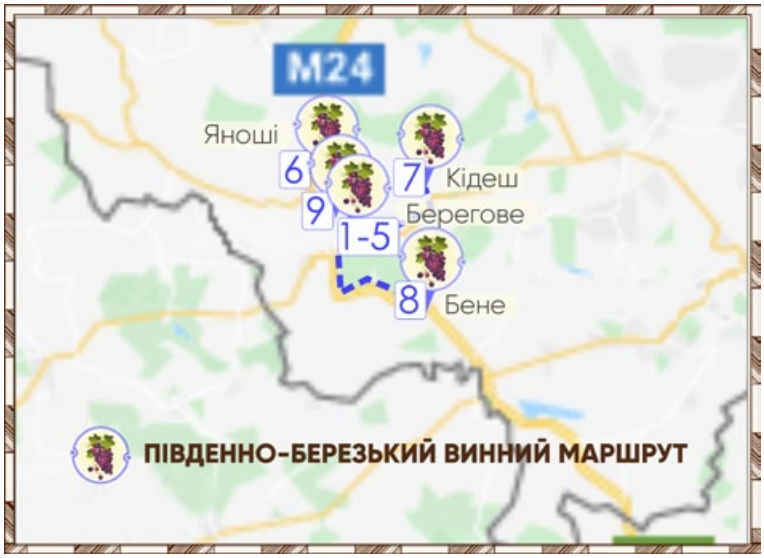
підвали, закладені родиною Добо у середині XVI ст. Погреби завдовжки 4,5 км видовбали у скелі полонені турки. Спершу ходи відігравали роль непомітного для ворогів сховку, згодом почали використовуватися для виноробства. Саме тут у 1960 році було створено вино під назвою «Троянда Закарпаття», яке стало візитівкою Закарпатського регіону.

10 «Лавандова гора» у м. Перечин — це фермерське господарство, яке займається вирощуванням пряних та лікарських рослин та подальшою їх переробкою в продукцію. Тут висаджено 7 га лаванди вузьколистої та 1 га троянди даманської. Господарство вважається однією з найкращих зон для фотосесій.

11 Сироварня «Перечинська мануфактура» в м. Перечин 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.

Південно-Березький винний теруар

Берегово, Бене, Квасово



1 Дегустаційний зал «Старий підвал» у м. Берегово — це 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 районованих сортів винограду Берегівського виноробного краю за традиційними технологіями, які витримуються у дубових бочках.

2 Винний підвал Василя Надя знаходиться у м. Берегово. Винороб зберігає вина у дубових діжках у 400-літніх винних погребах. 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 Пам'ятник «Виноградний прес» у м. Берегово — дерев'яний пам'ятник, як символ виноградарства,— зроблений при в'їзді у місто Берегово.

4 Музей виноробa Чиза, завод «Чизай» у м. Берегово. Винороб Чиз — реальна історична фігура, перший власник виноградників і виробник вина, 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 Виноградники Шато Чизай в ур. Мала Гора в м. Берегово — це унікальний мікротеруар Закарпаття. На 70 гектарах зростають добірні лози сортів Черсегі Фюсереш, Трамінер Рожевий, Ґевюрцтрамінер, 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 **Музею вина** в с. Яноші 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 Винні підвали в с. Кідеш та 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 до 50 гостей, облаштованому поряд з винним погребом.

8 Винний підвал родини Урста 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 Свято молодого вина проходить щорічно в листопаді в м. Берегово. Під час фестивалю відтворюють традицію вивезення першої бочки вина цьогорічного урожаю, відтворюють традиції середини XIX століття.

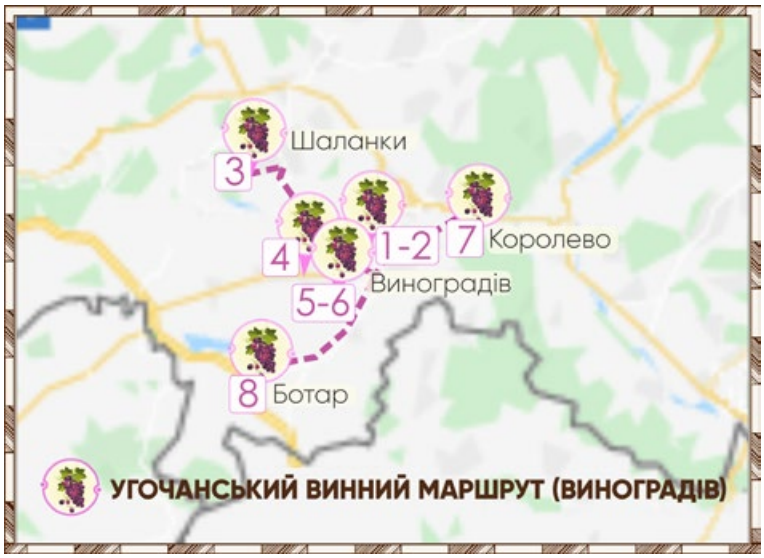
Угочанський винний теруар

Виноградів

1 Пам'ятник виноробу в м. Виноградові встановлено на площі Миру, біля костелу Вознесіння та монастиря Францисканців. 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-фонтан дівчини, що чавить виноград ногами встановлено в центральній частині м. Виноградів. Вважалося, що такий спосіб ідеальний, адже дозволяє видавити колір зі шкірки винограду, не розчавлюючи кісточки, що додають вину мутності та гіркоти.

3 Винні підвали в с. Шаланки датуються 17 століттям. 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 Послуга **Боржавської вузькоколійки** 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 Фестиваль «Угочанська лоза» 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 вузькоколійкою» за маршрутом Виноградів — Шаланки, єдиною діючою на Закарпатті вузькоколійкою. 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.

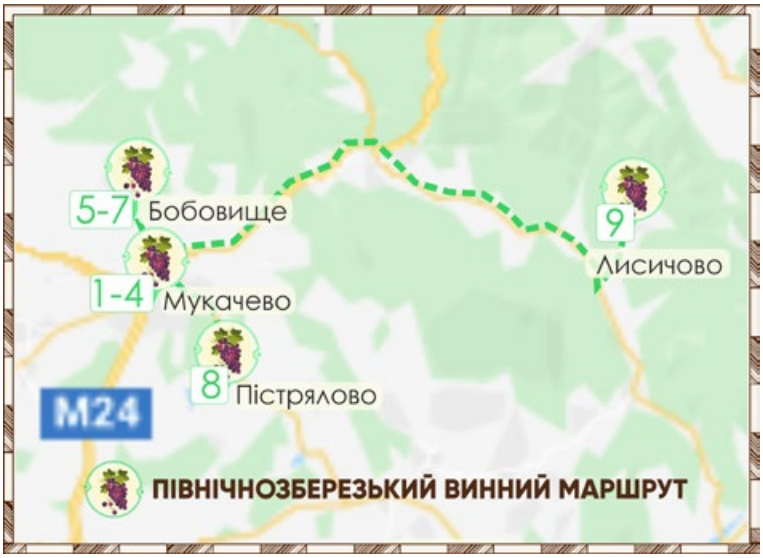
6 Виноградівський **замок «Канків»** датується XII століттям, найімовірніше збудований на місці древнього городища, датованого XIV–XII століття до н.е. До нашого часу збереглись лише два фрагменти замку, звідусіль оточені присадибними ділянками, житловими будинками та виноградниками. Сьогодні залишки замку Канків мають статус національної пам'ятки архітектури.

7 Королівський замок у смт. Королево 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 Музей леквару у с. Ботар 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.

Північнозберезький винний теруар

Іршава-Мукачево



1 **«Винний Сад»** у м. Мукачево — 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 **Фестиваль «Червоне вино»** проходить щорічно у січні в м. Мукачево. 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.

3 **Замок «Паланок»** у м. Мукачево 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.

4 В дегустаційному залі **«Медовий дім»** у м. Мукачево 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 вулику.

5 **У винному підвалі родини Анталовського** у с. Бобвище відвідувачам пропонують майже два десятки сортів вин власного виробництва, серед яких і класичні, і авторські купажні з поетичними назвами.

6 Винний підвал агропромислово-торгового підприємства **«Бобовище»** знаходяться прямісінько 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".

7 **Фестиваль «Бобовищанське гроно»** щорічно проходить в жовтні в с. Бобовище Мукачівського району. Вважається етно-візитівкою Закарпаття. На святі можна не лише спробувати смачного вина, а й зануритися у традиції і культуру наших предків.

8 **Виноробня «Шато Паук»** у с. Пістрялово. 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 реалізовують виноград сортів: Леанка, Совіньйон Блан, Трамінер Рожевий, Шардоне, Одеський Рожевий, Мерло, Каберне Совіньйон, Сапераві, Біанка.

9 Перший **фестиваль ковальського мистецтва та народних промислів «Гамора»** щорічно проходить в липні на базі унікальної діючої водяної кузні у селі Лисичево. 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.

Маршрут Ясло-Кросно

1 Виноградником «Ґолеш» у м. Ясло у часи середньовіччя опікувалися монахи-бенедиктинці з Тинця. Роман Мисливець створив свій виноградник у 1984 році. Декілька кущів з перших насаджень ростуть і сьогодні. Зараз господар зосереджує свою увагу на передаванні знань слухачам Підкарпатської академії вина та написанні книжок галузевої тематики. Господарство «Ґолеш» виготовляє марочні та купажні вина з винограду кількох сортів під традиційними назвами «Аром», «Норт Блан», «Елмер», «Розе» і «Ромаред».

2 Невеличкий **виноградник «Жрудло»** (440 кущів), розташований на околиці м. Ясло, був закладений 2010 року. Назва походить від джерела, яке знаходиться на відстані кількох метрів від нижніх рядів насаджень. Частково через власні переконання, частково дбаючи про джерело, власник господарства, Генрик Рак, не застосовує ніяких хімічних засобів (екологічне виробництво). Разом з дружиною вони дуже люблять приймати гостей. Відтак з весни до осені запрошують невеликі групи туристів (до 14 осіб) на дегустації, що супроводжуються розповідями про історію та природу цієї місцевості.

3 Будинок подружжя художників Малґожати і Богдана Самборських — це водночас галерея живопису господарів і їхніх друзів та місце для зустрічей і майстер-класів. Тут виставляються твори митців з Ясла та інших міст. У «Малгалереї» можна записатися на майстер-класи, передусім з виготовлення кераміки. Біля будинку розташований невеличкий виноградник. Господарі виготовляють вино і коньяк, який потім використовується як основа для «мистецьких настоянок».

4 Вина, що виготовляються **господарством «Ясель»** в с. Яренювка, носять назви відповідних рослин та мають характерні барви і інтенсивність. Вміння розпізнавати запахи рослин може стати у пригоді, якщо ви хочете по-справжньому насолодитися смаком місцевих вин. Разом з дружиною Ельвірою вони заклали два виноградники: менший у 2001 році та більший (один з найгарніших у Підкарпатському воєводстві) у 2010. Більшість асортименту становлять білі вина.

5 Виноградник «Ваннелус» в с. Яренювка. Натхненням для подружжя Чайок стало вино «Рондо» одного з місцевих господарств. Вони довго жили у Франції і були закохані у бургундські вина, тому великою, але приємною несподіванкою для них стало те, що у нашому кліматі і в наших географічних широтах можна виготовляти справді якісне і збалансоване вино. Господарі почали з 300 і поступово довели кількість кущів до 4 тисяч. Сьогодні більшість врожаю використовується для виробництва білого вина, яке відрізняється легкістю і фруктовими нотами. «Vanellus» — це латинська назва чайки, яскравої пташки з характерним чубом з вузького, довгого пір'я.

6 Археологічний парк «Карпатська Троя» в с. Тщиниця складається з городища та археологічного парку біля його підніжжя. На території городища відтворено понад 150 м оборонних валів, 2 в'їзні брами та 6 будинків. В археологічному парку можна побачити, як виглядали поселення людей початку бронзової доби та слов'янські села епохи раннього середньовіччя. У приміщенні музею розташована сучасна мультимедійна експозиція і кінозал.

7 Виноградник «Заціше» в с. Тщиниця належить Маґдалені і Павелу Шиналям, які найбільше люблять хороше вино і коней. Пан Павел починав у 2003 році з 15 арів біля будинку. Ще через 8 років господарі заклали новий виноградник за один кілометр від старого і сьогодні площа їхніх насаджень становить майже гектар. Тут віддають перевагу сортовим винам, особливо червоним. У затишній альтанці між старим будинком і виноградником ці трунки смакують просто неперевершено.

8 Виноградник «Дві границі» в с. Пшисеки — це два виноградники. Перший був закладений Лідією і Мареком Новінськими у 2004 року у селі Пшисеки під Яслом, недалеко від двох кордонів із сусідніми населеними пунктами — звідси і походить назва. господарства. Відразу за плотом починається Тщиниця — село, відоме своїми пам'ятками: комплексом «Карпатська Троя» і дерев'яним костелом святої Дороти XVI століття.

9 Виноградник «Колач» в с. Навсе-Колачицькі розташований на висоті 300 метрів над рівнем моря, звідси відкривається чудовий вид на Колачиці та далеке гірське пасмо Низького Бескиду. Саме тут, на відносно невеликій площі (40 арів) росте 10 сортів червоного і білого винограду. Виноградник був закладений у 2009 році. Його власник, Ян Снеговський, відкрив у собі пристрасть до виноробства, працюючи на виноградниках у Північній Італії. Звідти він привіз деякі таємниці і особливі методи вирощування винограду, які дозволяють значно знизити кислотність плодів.

10 Символ **виноградникy «Віарус»** в м. Єдліче — гусар, що сидить на діжці з вином. Справа у тому, що власник, Тадеуш Кручек, захоплюється виноробством та військовою історією. «Віарус» виготовляє як сортові (особливо популярним є вино «Ютшенка»), так і купажні вина.

11 Замок «Кам'янець» в с. Одриконь — це оборонна фортеця XIV ст. була зведена на скелястому пагорбі під назвою «Кам'янець», який належав королю Казимиру Великому. Саме тут у замку відбувалася дія комедії А. Фредра «Помста». Зараз оспівані у п'єсі старі мури розділяють два населені пункти — села Одриконь і Корчина.

12 Центр спадщини скла в м. Кросно — це приклад сучасного підходу до музейної справи. Скло у Кросно виготовляється вже 90 років. Цікавинка центру — інтерактивні майстер-класи з виготовлення і оздоблення скляних виробів, до участі в яких запрошуються усі охочі.

13 Виноградник «Замкова» в с. Корчина спеціалізується на сортових винах, хоча виготовляє і вдалі купажі червоних вин. Господар, пан Марек, любить повторювати, що немає грона, яке б не пройшло через їхні з дружиною руки. Серед місцевих вин на увагу без сумніву заслуговує солодкий «Гібернал».

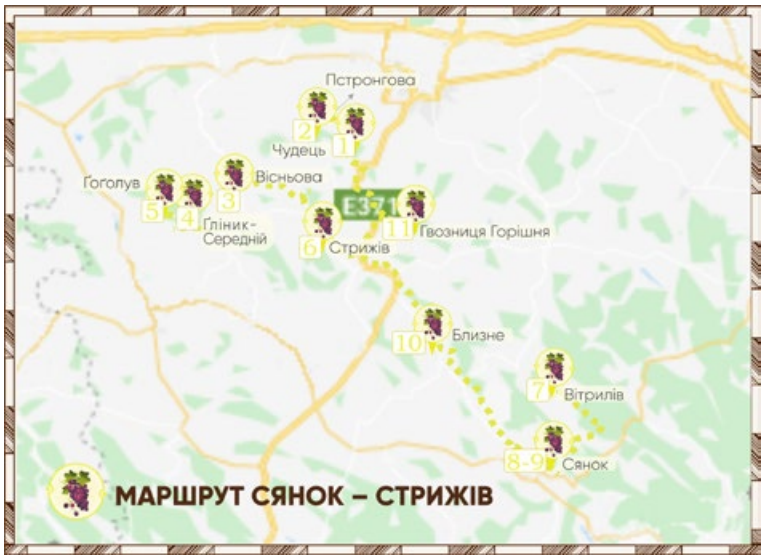
14 «Двур Комборня» в с. Комборня — це садиба XVIII століття, яка має надзвичайно цікаву історію, починаючи від залишків будівель XVI ст., які знаходяться на цьому місці, і таємних зустрічей польських повстанців, що боролися з іноземними загарбниками у XIX ст., і закінчуючи теперішніми зусиллями родини Скотнічних. Будучи корінними краків'янами, вони у XXI столітті, вирішили вкласти в цей об'єкт чималі кошти, щоб перетворити його на архітектурну і туристичну перлину.

15 «Салон карпатських вин» в с. Комборня працює в історичних підвалах маєтку, стіни яких пам'ятають прадавні часи. Гості салону можуть здійснити справжню енологічну мандрівку, дегустуючи цікаві польські вина, що походять з Підкарпатського регіону. Крім цього, тут можна скуштувати трунки з більшості сусідніх виноробних регіонів Польщі, Чехії, Словаччини Угорщини і Румунії.

16 Виноградник «Відокова» в с. Комборня був заснований у 2013 р. і займає площу 4 га, на яких вирощується понад десять сортів винограду, зокрема «Солярис», «Сейваль Блан», «Шардоне», «Рислінг», «Рондо», «Совіньє Грі», «Регент», «Мускарис», «Йоганнітер» і «Леон Мійо». З них виготовляються білі і рожеві, а також сухі і виразні червоні вина. Виноградник знаходиться на пагорбах підкарпатського села Комборня, тому дегустації на висоті 470 м над рівнем моря супроводжуються споглядання чудових пейзажів. У 2019 році виноградник став лауреатом міжнародного конкурсу «GALICJA VITIS» — вина «Сейблай» і «Солярис» отримали золоту і срібну медаль.

Маршрут Сянок–Стрижів

1 Бароковий костел Святої Трійці в с. Чудець зведений у 1721–1735 роках з каміння зруйнованих замкових стін у селі Пшедмесце-Чудецьке. У центрі села зберігся ансамбль дерев'яної житлової забудови, який займає усю північну частину площі Ринок. Крім цього, тут можна побачити палацово-парковий комплекс із старою садибою XVII ст., яку називають Ламусом, і новим палацом, збудованим у XVIII ст. і розширеним наприкінці XIX ст., в якому зараз розташована місцева школа.



2 Виноградник «Нота бене» в с. Пстронгова закладений у 2015 році. Насадження займають південний схил, кут нахилу якого становить близько 15%. На площі 0,5 га росте близько 2400 кущів різних сортів, зокрема білих: «Аврора», «Сейваль Блан», «Адальміна», «Ютшенка», «Гібернал», «Солярис», «Сібера», «Біанка», та червоних: «Фронтиньяк», «Геридан», «Маршал Фош», «Леон Мійо», «Регент». Щороку господарство виготовляє 2 тисячі пляшок вина (1200 пляшок білого і 800 червоного), а також розвиває енотуризм. Тут є крита тераса для дегустації вин на 20 осіб, столи для частування гостей безпосередньо на схилі, тир для стрільби з лука і гойдалка з видом на виноградники.

3 Садибно-парковий комплекс в с. Вісьнова з'явився як оборонна фортеця у XVI ст. Наступні власники побудували палац у стилі класицизму з великим парком, а стару садибу використовували як флігель. У 1867 р. село перейшло у власність Францішека Мицельського. У 30-их роках XX ст. Мицельські були відомими меценатами.

4 Виноградник «Штукувка» в с. Гліник-Середній закладений у 2009 році під 12 сортів червоного, рожевого і білого винограду: «Рондо», «Регент», «Маршал Фош», «Леон Мійо», «Каберне Кантор», «Солярис», «Зигерребе», «Сейваль Блан», «Йоганнітер», «Гібернал», «Мускарис», «Совіньє Грі». Сухі вина цих сортів щороку здобувають призи на конкурсах виноробів, в яких бере участь господарство.

5 Дерев'яний костел св. Катерини у с. Ґоґолув збудований у 1672 р. у готичному стилі. За винятком пізньоготичної кам'яної купелі церковне начиння та інтер'єр, зокрема головний вівтар, амвон і орган, походять з XVII–XVIII ст.

6 Таємний тунель під Жарновською горою в м. Стрижів — підземний залізничний тунель часів II світової війни довжиною 438 м і висотою 9 м разом з допоміжними об'єктами являє собою пам'ятку військової архітектури. Це єдиний підземний залізничний тунель у Польщі та пам'ятка військової архітектури європейського масштабу. Об'єкт був побудований на межі 1940 і 1941 років.

7 Винні підвали «Пулторак Вайн енд Спіріт» у с. Вітрилів. Виноградник площею понад 6 гектарів, який належить «Пулторак Вайн енд Спіріт», забезпечує усі необхідні умови для виробництва і продажу якісного вина. Тут росте виноград декількох сортів, а професійний енолог контролює увесь процес виробництва, що постійно розширюється.

8 Музей народного будівництва у м. Сянок належить до найгарніших скансенів в Європі. Різним етнографічним групам (бойків, лемків, погорян і долинян) присвячені окремі експозиційні сектори, які враховують рельєф місцевості. Задля відтворення типових зразків житлової і господарської забудови у музеї зібрано понад 100 дерев'яних об'єктів XVII–XX століть. У 2011 р. було відкрито експозицію «Галицька площа Ринок»: 25 одноповерхових будинків, в яких розташувалися корчма з кегельбаном, пошта, сільська рада, пожежне депо, аптека, єврейські будинки, магазин, тютюнова крамничка, перукарня, слюсарсько-ковальська, столярна, швейна, чоботарська, годинникова і фотографічна майстерні.

9 У Королівському замку у м. Сянок (XV–XVI ст.) сьогодні знаходиться історичний музей. Він володіє однією з найцінніших колекцій церковного мистецтва у Польщі, яка складається з понад 1200 експонатів, зібраних по існуючих та колишніх православних і греко-католицьких церквах південно-східної Польщі та України.

10 Готичний дерев'яний костел Всіх Святих XV ст. у с. Близне був побудований до 1470. Це одна з найцінніших пам'яток дерев'яної сакральної архітектури у Польщі, яка належить до Шляху дерев'яної архітектури Підкарпатського воєводства. У 2003 році костел був внесений у список світової культурної спадщини ЮНЕСКО.

11 Виноградник «Даріус» у с. Гвозниця Горішня створений у 2014 році. Він займає площу 1,43 га на висоті 380 м над рівнем моря на південному схилі пагорбу. Тут вирощується виноград червоних («Рондо», «Регент», «Леон Мійо», «Маршал Фош») та білих («Сейваль Блан», «Гібернал», «Аврора» сортів.

Маршрут Перемишль–Ярослав

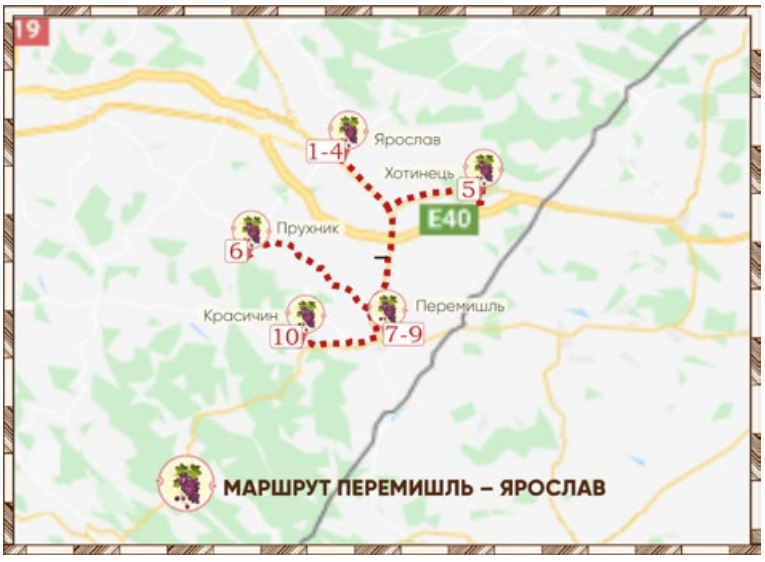
1 Виноградник родини Стецьких в м. Ярослав. Назви вин походять від латинських слів, які позначають перші відчуття під час куштування вина: «Honestus» — благородний, шляхетний, «Magnus» — великий, багатий тощо. Пан Єжи сам проєктує етикетки для своїх вин, має власну маркетингову стратегію і влітку приймає етнотуристів.

2 Музей «Дім Осетті» в м. Ярослав — одна з найгарніших пізньоренесансних міщанських кам'яниць у Польщі збудована в останній чверті XVI ст. У 1633 р. її викупив Вільгельм Орсетті з італійської Лукки. У XVII ст. масивна будівля була оздоблена високим аттиком, а на першому поверсі споруджено аркаду.

3 Туристичні підземелля в м. Ярослав дозволяють зануритися в атмосферу Ярослава XVI–XVII століть. Туристичний об'єкт займає підвали трьох купецьких кам'яниць. Колись тут знаходилися склади різних товарів, які активно використовувалися під час відомих на всю тогочасну Європу ярославських ярмарків.

4 Колегіум Божого Тіла в м. Ярослав — церковно-монастирський комплекс єзуїтів, який був створений на пожертви власниці міста Софії Косткової під патронатом Петра Скарги. Колегіум раніше носив назву костелу Іоанна Богослова та Іоанна Хрестителя — це найстарший єзуїтський храм у Польщі.

5 Скіфське городище в с. Хотинець — найдавніша археологічна пам'ятка Польщі безпосередньо пов'язана з виноробством, адже саме тут під час розкопок у 2017 році було знайдено цілу грецьку амфору, яка датується 650–600 роками до нашої ери. Амфори використовувалися для транспортування і зберігання вина, отже знахідка свідчить про те, що тогочасна аристократія споживала винні трунки.



6 Виноградник «Венґжин» в м. Прухник закладений у 2002 році трьома друзями: Збігневом Збирадовським, Малґожатою Герман-Мрук і Кшиштофом Мруком, які роблять ставку на вино, екологічність регіону та працю відповідно до природних циклів. «Венґжин» — це історична назва найдорожчого угорського вина, діжка якого у XVI–XVIII століттях могла коштувати до 100 польських злотих. Площа винограднику становить 96 арів, на яких вирощуються такі сорти, як «Ютшенка», «Геридан» тощо.

7 Національний музей Перемишльської землі в м. Перемишль був створений у 1909 році (з 2008 року він знаходиться у новому будинку, спорудженому на місці кам'яниць, зруйнованих під час II світової війни) і може похвалитися найбільшою колекцією у Підкарпатському воєводстві, яка налічує понад 200 тисяч експонатів.

8 Ренесансний Замок Казимира в м. Перемишль розташований на Замковому пагорбі (270 м над рівнем моря) у Перемишлі і був побудований після 1340 року. Наприкінці XX ст. тут було знайдено залишки романської ротонди і замку, зведеного у часи панування короля Болеслава Хороброго. Місто Перемишль було найважливішим і очевидно найстаршим осередком виноробства у Підкарпатському регіоні.

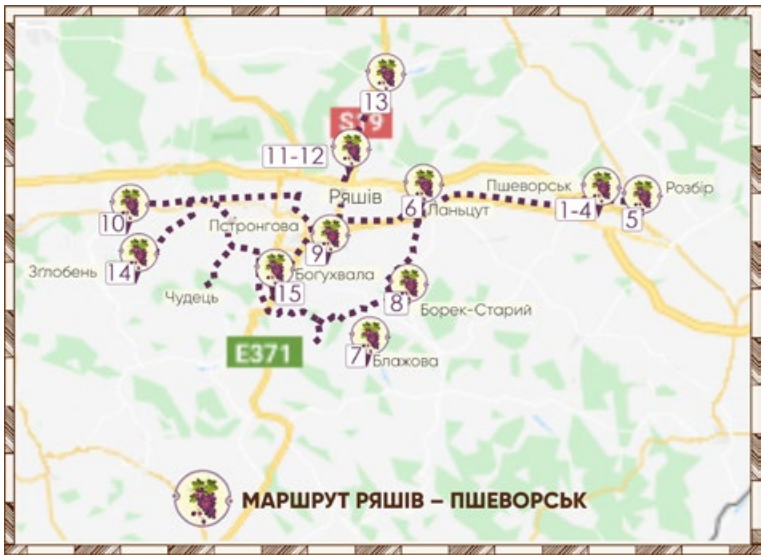
9 Архікафедральна базиліка Іоанна Хрестителя та Успіння Пресвятої Діви Марії в м. Перемишль — головний собор Перемишльської архідієцезії розташований на Кафедральній площі. Санктуарій Матері Божої Яцкової, св. Юзефа Себастьяна Пельчара і бл. Яна Балицького. Цікаво, що у XIII столітті власниками виноградників у Перемишлі були єпископи грецького обряду та католицькі монастирі францисканців і домініканців.

10 Замок Красицьких в с. Красичин у стилі ренесансу і маньєризму був споруджений на межі XVI і XVII століть. Будівництво розпочав Станіслав, а закінчив Марцин Красицький. Характерний елемент замку — чотири кутові вежі: Папська, Королівська, Шляхетська і Божа. В останній з них, оздобленій куполом, розташована каплиця Успіння Пресвятої Діви Марії, в якій вже декілька років тривають реставраційні роботи з метою відновлення оздоблення, знищеного росіянами у 1939 році. Прикрасою замку є парк площею 14,5 га.

Маршрут Ряшів–Пшеворськ

1 Пшеворський виноградник в м. Пшеворськ, закладений у 2010 році, розташований на південно-західному схилі берегів невеликої, але норовливої ріки Млечки, на околицях Пшеворська. Тут вирощують виноград різних сортів, зокрема імовірно найбільше у Підкарпатському воєводстві сорту «Піно-нуар».

2 Пшеворський музей. Палацово-парковий ансамбль в м. Пшеворськ — найвідоміша пам'ятка Пшеворська. Комплекс будівель, який складається з палацу, оранжереї та інших будинків, розташований на території парку в англійському стилі. Палац внесений у «Краєзнавчий канон Польщі» — список найцікавіших краєзнавчих об'єктів країни.



3 Скансен «Пастевник» (музей народної архітектури і побуту) в м. Пшеворськ — це єдиний у Польщі «живий» музей народної архітектури і побуту, в якому зібрані пам'ятки дерев'яної архітектури Пшеворського регіону. У музеї відтворено галицьке містечко з площею Ринок посередині та традиційне галицьке село.

4 Пшеворська залізниця «Поґужанин» — залізнична гілка, збудована у 1900–1904 років, сполучає Пшеворськ, Каньчугу, Яворник-Польський, Бахуж і Динів. За селом Шкляри потяги проходять крізь єдиний у Польщі тунель із вузькою колією довжиною 602 м, який є єдиним тунелем такого типу в Європі.

5 Виноградники «Алебастр» в с. Розбір розташовані у межах Динівського передгір'я і складаються з двох ділянок насаджень різних сортів винограду загальною площею 1 га на сонячних південних схилах. Ділянки сполучає вузькоколійна залізниця «Поґужанин». Один виноградник знаходиться у Пшеворську, а другий — у селі Лопушка Велика, відомому найбільшими в Європі покладами алебастру. Вина, які виготовляють Зузанна і Войцех Юркевичі, відзначені нагородами польських і міжнародних конкурсів. В якості сировини використовується виноград сортів «Каберне Дорса», «Піно-нуар», «Цвайгельт», «Каберне Кортис», «Регент», «Леон Мійо», «Ґевюрцтрамінер», «Йоганнітер», «Гібернал», «Солярис», «Біанка». Вино витримується у французьких та угорських діжках, які додають в його аромат ванільні і дубові ноти.

6 Замок Любомирських і Потоцьких в м. Паньцут — це старий дворянський маєток 1629–1642 р.р. У другій половині XVIII ст. тогочасна власниця Паньцута Ізабелла Лю-

бомирська, у дівоцтві Чарторийська, перетворила фортецю на палацово-парковий ансамбль. Замок оточує пейзажний парк англійського типу. 1 вересня 2005 року палац і парк у Ланьцуті були внесені у реєстр історичних пам'яток.

7 Влітку **виноградник «Мазурак»** в м. Блажова пахне лавандою, адже власники, Дорота и Кшиштоф Мазураки, вирощують і її. Виноградник на південному схилі околиць Блажови був закладений у 2008 році. Звідси відкривається чудовий вид на Динівське передгір'я, старий Угорський тракт і Блажову. Дегустації відбуваються на відкритому повітрі, на оглядовому майданчику, а окрім вина можна також скуштувати сир, копченості і хліб. Недалеко від винограднику проходить велосипедний маршрут «ҐрінВело». Господарство «Мазурак» є одним з пунктів цього маршруту і отримало статус «місця, приязного велосипедистам».

8 Виноградник «Старе седлисько» в с. Борек-Старий насправді дуже сучасний. Це винне виробництво з рестораном на 60 осіб. У меню ресторану багато страв регіональної кухні,. Працює готель на 10 місць і будується «Дім винороба», в якому вже невдовзі гості зможуть побачити, як виглядає процес виготовлення вина.

9 Виноградник «Лани» в м. Ряшів. З будинку, який розташований на околиці Ряшева, але збудований в італійському стилі, відкривається гарний вид на долину ріки Віслок. З місцевого винограду Богдан Касперек виготовляє сортові вина, переважно білі, які вирізняються живим, інтенсивним ароматом.

10 Виноградник «Прадолини» в м. Ряшів був заснований у 2014 році. Його власник, Матеуш Радек, отримав енлогічну освіту. Насадження займають 3,3 га і складаються переважно з німецьких та австрійських сортів: «Солярис», «Регент», «Рислінг», «Цвайгельт», «Йоганнітер», «Сейваль Блан», «Шардоне», «Каберне Кортис». Це перший у Підкарпатському воєводстві екологічний виноградник та одне з перших польських господарств з «зеленим листиком», в якому не використовуються гербіциди, пестициди, засоби захисту рослин та інші токсичні субстанції.

11 Туристичні підземелля м. Ряшів знаходяться на глибині 10 м під землею і простягаються на 360 м. Вони об'єднують 34 підвали XV–XX ст., розташовані на різних рівнях. Вхід у підземелля знаходиться біля Ратуші, а вихід — біля будинку № 12 на площі Ринок, звідки відкривається панорама середньовічної міської забудови з центральною площею трапецієподібної форми і кам'яницями XVII–XIX століть.

12 Костел Святого Хреста і колишній монастир піарів в м. Ряшів — це ансамбль будівель вздовж вулиці 3 Травня у Ряшеві. Сьогодні свою первісну функцію виконує лише костел, натомість приміщення монастиря використовуються різними установами. Склепіння нави і пресбітерію багато прикрашені ліпниною стукко, виконаною імовірно у 1656–1657 роках італійським архітектором Джованні Батістою Фальконе. Пізньобароковий фасад споруджений у 1705–1707 роках за проєктом Тильмана Ґамерського.

13 Гуртовий магазин «Підкарпатські смаки» в м. Ряшів розташований у корпусі № 2 на території підприємства «АГРОГУРТ». Тут можна придбати харчові продукти і косметичні засоби, виготовлені у Підкарпатському воєводстві, а також традиційній, регіональні і екологічні товари місцевих виробників. Єдиний магазин у воєводстві, який пропонує настільки багатий асортимент вин підкарпатських виноробів.

14 Виноградник «Границі» в с. Зґлобень. Мацей Совінський заклав невеликий виноградник на межі сіл Зґлобень і Нехобж у 2015 році, а у 2017 виготовив перше вино. Понад 20% усіх насаджень займає сорт «Гібернал». Господар пропонує як купажні, так і сортові вина.

15 Палацово-парковий ансамбль родини Любомирських в м. Богухвала складається з палацу, оточеного з двох сторін парком, та костелу. Князь Теодор Костянтин Любомирський побудував палац у 1728 р. на залишках старої оборонної фортеці. Колись це була багата барокова резиденція, натомість до сьогодні зберігся двоповерховий павільйон з одноповерховою прибудовою. Колишній парафіяльний костел св. Станіслава єпископа будувався як замкова каплиця у стилі пізнього бароко з ініціативи князя Любомирського у 1729 р. Над входом у храм зображена Шренява — родовий герб Любомирських.

Закарпатське вино: історія

Відомий факт, що батьківщиною культурного винограду вважаються південні країни Закавказзя та Середньої Азії, Іран, Афганістан, Північний Китай, Мала Азія

Близько трьох тисяч років тому виноград вирощували в Греції, ще давніше — в Сирії, Месопотамії, Єгипті. Приблизно тоді ж, як виноград почали культивувати в Греції, виноградарство поширюється в Італії та Франції. У XV–XVI століттях виноград обробляють вже у Південній Африці, Австралії, Новій Зеландії, Японії, Америці.

Знайдені берегівські літописи дозволяють нам відкрити інформацію про те, що Закарпаття вважають традиційним для виноградарства регіоном серед тих регіонів, які народжувались 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 Пробста, 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.

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 (у період турецького протекторату майже всі південні схили вулканічних горбів від Токаю (через Ужгород, Середнє, Мукачево, Берегове, Виноградове) і далі до Хуста були освоєні під виноградники. У цей час побудовано, скоріше за все, перші винні підвали в Мужієві та Середньому, а також тераси на Чорній горі); 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. Вже у 1897 році вдалося відновити закарпатські виноградники. Господарська Спілка Угорщини у 1898 році у програму ознайомчої екскурсії включає відвідування території Закарпаття. Є історичні дані про те, що у вересні екскурсанти прибули в Берегово. Вони отримали змогу оглянути плантації графа.

На базі латифундії Шенборн-Бухгейма створюють громадський підвал. у 1906 році тут будують надбудову з вежею. Так була створена Берегівська державна

дослідна станція із виноробства. Її фахівці опиралися на великий досвід, що накопичувався століттями й передавався з покоління в покоління.

У цей самий час, коли закарпатські вина поширювалися в світі, як токайські, до Берегова у 1910 році приїжджає Бейла Мошанський, випускник будапештського сільськогосподарського інституту. З його ім'ям наприкінці 30-их років двадцятого століття пов'язують розвиток виноградарства та виноробства у регіоні. До певної міри в нагоді йому став великий досвід, здобутий у Берегові під керівництвом вченого-виноградаря Нандора Цейнера. Останнього знаємо, як винахідника зеленого щеплення від виноградної хвороби філоксери.

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, а на період возз'єднання Закарпаття з Україною — 3,5 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 складали 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 вони були приватною власністю. Однак. вже невдовзі виявилося, 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.

Масові посадки виноградників почалися після колективізації. Було створено спеціальний винтрест, розсадницьку базу. У 1953 році площі виноградників збільшилися до 5400 га, а в 1960 році виноградники без врахування індивідуального сектора займають площу 14,5 тис. га.

Надалі проводиться в основному реконструкція старих насаджень. Із 1965 року площі виноградників скорочуються, однією з причин чого стають низькі заготівельні ціни на виноград та низька оплата праці виноградарів. Це призводить до відтоку працівників.

Для боротьби із бурянами на виноградниках почали застосовувати хімічні засоби боротьби (гербіциди), а це в свою чергу негативно вплинуло на стан насаджень. На схилах почалась ерозія ґрунтів. Через брак досконалої техніки та нестачу працівників виноградники заросли чагарниками, їх урожайність різко впала.

Негативно вплинула на розвиток виноградарства і 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 виноробів, 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.

В Україні існує Виноградний кадастр України — інформаційна база про господарську організацію виноградарства, стан виноградних насаджень, сортовий склад, ґрунтово-кліматичні умови вирощування та розсадницька база виноградарства. Для формування цієї бази у шести областях України, серед яких і Закарпатська, проведена інвентаризація виноградних насаджень, за результатами якої зібрана інформація про розташування виноградників та їх площу, урожайність, валовий збір винограду, площі виноградників за зонами теплозабезпеченості, за типами ґрунтів, про вік виноградних насаджень, схеми садіння, типи формування кущів, зрідженість, стан та сортовий склад виноградних насаджень.

Історичні факти про становлення виноградарства і виноробства, як складову економіки регіону українських Карпат, досить широкі. Їх розуміння дозволяє подивитися на важливість виробництва вина для розвитку і збереження місцевої культури і традицій.

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.

Винні традиції та кухня

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

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.

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.

Найбільш відомі страви кухні Закарпаття на території Виноградівського, Берегівського, Мукачівського чи Ужгородського району є перш за все страви угорської кухні, такі як, боґрач 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, солили. Особлива роль у кухні регіону відведена м'ясним виробам, а особливо у приготуванні гарячих страв з свинини, телятини, птиці, риби.

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'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.
- на обід, їли боґрач — гуляш, кашу з пшона, яку готували на вулиці, їли домашній хліб, голубці з сметаною чи без, які готували вдома та брали з собою, папрікаш, 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 боґрач 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.

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.

Якщо розглядати популярні назви страв кухні Закарпаття, які знають туристи, то тут звичайно лідером є бограч-гуляш.

БАЗОВІ ПРИНЦИПИ ПОЄДНАННЯ ВИНА ТА ЇЖІ

Принцип 1. Вино — це частина їжі. Здається, що це очевидно, але в реальності цього принципу рідко дотримуються. Суть в тому, щоб відноситися до вина (і до будь-якого іншого напою, який подається за столом) так само, як до продуктів, що входять до складу страв.

Принцип 2. Основні смаки. Людський язик здатний розпізнавати всього п'ять смаків: солодкий, солоний, кислий, гіркий і умами (п'ятий смак, який найпростіше розпізнати в соєвому соусі або пармезані). У вині зазвичай зустрічаються солодкий, гіркий і кислий, дуже рідко — солоний, і майже ніколи — умами. Очевидно, що десерт і солодке вино так чи інакше поєднуватимуться, але все-таки при зіставленні схожих смаків необхідно враховувати їх силу: шоколадний торт з могутнім смаком перетворить витончене Піно Грі пізнього збору в «воду», убивши всі його ніжні аромати. А ось з портвейном вони цілком зрівнюються по силі, і пара буде набагато гармонійніша. З кислими смаками треба бути ще обережніше — лимонна заправка в салат і сухий рислінг з власною кислотністю зведуть вам скули.

Принцип 3. Три кита вина. У смаку вина в основному виділяють три компоненти: кислотність, вміст цукру і таніни (останні — для червоних). При поєднанні з їжею слід враховувати: кислотність — допомагає справлятись з стравами де багато жиру чи насичених соусів, цукор — «заокруглює» смак, а таніни — ідеальний для їжі, з високим вмістом білків. Звідси правило про «червоне — до м'яса, саме через це — червоне гармонує з бобовим і грибами.

Крім того, слід мати на увазі, що гіркі смаки в їжі підсилюють гіркі смаки в вині, що зазвичай не дуже добре. А ось кислі і солоні смаки в їжі гіркуватість у винах пригнічують. З іншого боку кислотність вина зменшує відчуття солоного смаку в їжі, тому білі з хорошою кислотністю подають до морепродуктів, які солоні від природи.

Принцип 4. Зіставлення і контраст. Вино до їжі можна підбирати або схоже, або — контрастне. Схожі смаки — це той самий шоколадний торт з портвейном. А контраст — це, наприклад, гострі тайські страви з солодкими німецькими або ельзаськими винами. Цукор, що міститься в вині, «приглушає» гостроту їжі, але при цьому не зменшує багатство смаків.

Принцип 5. Послідовність. Якщо за обідом або вечерею подається більше аніж одне вино, подавати їх треба «по наростаючій», від більш легких до міцніших. Спочатку подають білі, потім рожеві, потім червоні, потім солодкі і міцні, потім міцний алкоголь. Якщо вина одного кольору, то правило зберігається: спочатку божоле, потім кьянти, потім червоне бордо. Правило також діє і щодо рівня алкоголю: спочатку менш міцні вина, потім більш.

Культура вживання вина

Вино слід пити в невеликих кількостях, але хорошої якості, в потрібний час і в правильній послідовності.

ПОСУД ДЛЯ ВИНА

Традиційно вино розливають у бокали. Майже для кожного виду вина існує свій бокал, який відрізняється розміром, формою. Єдине, що їх об'єднує, це злегка звужений, як у тюльпана, верх. Він стримує запахи, що розкриваються, не дозволяючи їм випаруватись завчасно.

За правилами винного етикету бокал слід заповнювати не менш ніж на одну третю і не більш ніж на половину. Вільне місце в посудині потрібне для розкриття шлейфу аромату. До того ж такий бокал зручніше тримати в руках і обертати для більш повного відчуття аромату. Повністю заповнений бокал не дає змоги отримати істинну насолоду, адже в ньому букет не концентрується, а одразу ж зникає. Ніжка, за яку тримають бокал з вином, унеможливлює перегрівання напою внаслідок контакту з руками.

КОЛИ І ЯКЕ ВИНО ПИТИ

Вина, котрі збуджують апетит, або, як їх ще називають, аперитиви слід вживати перед їдою. Мова йде про мадеру, херес, вермут та ін. Столові вина п'ють під час трапези. Десертні вина, як можна зрозуміти з їх назви, вживають після обіду в поєднанні з солодкими стравами, десертами. Важливу роль відіграє і послідовність подачі вин, особливо коли їх вибір достатньо широкий. Легкі столові вина вживають перед більш міцними напоями, ординарні вина — перед марочними, білі — перед червоними.

ПРАВИЛА ПОВОДЖЕННЯ З ВИНОМ ЗА СТОЛОМ

Бокал з напоєм потрібно тримати за ніжку ближче до її основи кінчиками трьох, чотирьох, а при необхідності й всіх п'яти пальців (якщо бокал об'ємний і важкий). При цьому не слід відкопилювати мізинець, як при чаюванні. Не доторкайтесь до самої чаші, відбитки на склі виглядають не надто привабливо, а долоні нагрівають вино.

Пийте не поспішаючи, ні в якому випадку не залпом і не до дна. Не намагайтесь одразу ж осушити бокал. Перед тим, як зробити ковток, за правилами доброго тону, рекомендується промокнути губи серветкою, аби крихти не прилипли до скла.

Справжні цінителі напою і знавці винного етикету продовжують розмову тільки тоді, коли бокал з вином ставиться на стіл. А істинні гурмани стверджують, що весь букет розкішних винних композицій розкривається в повній мірі лише в тиші. Зберігання мовчання під час вживання вина — це не просто вимога етикету, але в першу чергу данина найдавнішим традиціям виноробства.

СКІЛЬКИ ВИНА МОЖНА ПИТИ

Що значить пити в міру? Це означає випити рівно стільки, щоб відчути приплив сил, заряд енергії, гостроту та тонкість сприйняття оточуючого. Чи є якась науково обґрунтована міра вживання вина? Вказати цю міру в якості єдиного критерію неможливо. Вона залежить від індивідуальних особливостей організму, від віку, статі та багатьох інших факторів.

На думку дослідників, середня доза вживання вина для дорослої людини на добу — 1 кубічний сантиметр безводного спирту на 1 кг маси її тіла. Отже, при масі тіла в 50 кг кожного дня можна випивати 0,5 л легкого столового вина міцністю 10 градусів, не менш ніж в три заходи. Доза міцних напоїв має бути вдвічі меншою.

Культура вживання вина розвиває смак і підвищує рівень знань про ці вишукані напої. А це в свою чергу дозволяє отримати ще більше насолоди і користі від їх споживання.

Переписи

БОГРАЧ-ГУЛЯШ

Продукти (на 6–8 порцій):

- 150 грам копченого свинячого сала, порізати невеликими кубиками
- 100 грам сирого свинячого сала, крупно порізати
- 500 грам яловичини, пашнини, ребер або грудинки, порізати крупними кубиками
- 500 грам телятини, пашнини, ребер або грудинки, порізати крупними кубиками
- 1 кг свинини, ребер або грудинки, порізати крупними кубиками
- 300 грам цибулі, порізати кубиками
- 2 ст. л. солодкої меленої паприки
- 1 ст. л. червоного гострого меленого перцю чилі
- 10 грам тмину
- 1,5 л води чи бульйону (курячого чи яловичого)
- 200 грам моркви, почистити, порізати кільцями
- 3 солодких перці, порізати півкільцями
- 1 кг картоплі, почистити, порізати кубиками
- 200 грам помідорів, крупно порізати, попередньо знявши шкірку
- 150 мл червоного сухого вина
- 1 голівка часнику, почистити, дрібно порізати

Технологія приготування:

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, долити воду або бульйон і продовжити процес приготування — тушкування під кришкою близького години.

Додати моркву і солодкий перець. Знову накрити кришкою і варити ще приблизно 20 хвилин, до м'якості моркви. Додати картоплю, накрити кришкою і готувати гуляш до м'якості картоплі. Коли картопля буде м'якою, додати помідори і вино. Накрити кришкою, томити ще 20 хвилин, поки помідори злегка не розваряться. Додати порізаний часник. Перемішати і не накриваючи кришкою варити ще 5 хвилин.

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 ковбаса — 300 гр,
- лавровий лист 2 шт.,
- сіль та перець.

Технологія приготування:

Промити квасолю та залишити в воді на всю ніч. У холодну воду поставити варити кістку на невеликому вогні. 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).Окремо змішуємо сметану, молоко та муку. Заправляємо суп сметанною заправкою. Солимо та перчимо. Доводимо до кипіння і вимикаємо вогонь.

ЧІРКЕ ПАПРИКАШ

Продукти:

- м'ясо молодої птиці — 1 кг,
- сало копчене — 150 г,
- паприка — 15 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.

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:

Овочі ретельно миємо та чистимо. Помідори подрібнюємо. Рекомендується помідори очистити від шкірки. Для цього потримайте їх в окропі 3–4 хвилини, це полегшить процес.

Ріжемо цибулю півкільцями, а перець ріжемо — соломкою. Нарізати перці потрібно вздовж великими смужками. Один перець можна розділити на 4–6 частин. До овочів додаємо сіль, цукор, масло, перець чорний і запашний, лавровий лист.

Варимо овочеву суміш на маленькому вогні орієнтовно одну 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.

Готове лечо розлити 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.

АСОЦІАЦІЯ ОРГАНІВ МІСЦЕВОГО САМОВРЯДУВАННЯ

«ЄВРОРЕГІОН КАРПАТИ — УКРАЇНА» — ТВІЙ НАДІЙНИЙ ПАРТНЕР У КАРПАТАХ

Асоціація «Єврорегіон Карпати — Україна» вже упродовж 10 років працює для формування та реалізації політики розвитку Карпат на підставі мережевої співпраці організацій публічного, приватного та неурядового секторів.
Завдяки заангажованості наших членських самоврядних органів та партнерів координуємо систему співпраці, що базується на професійній організаційній структурі та процедурах

ПІДТРИМУЄМО ТРАНСКОРДОННУ ТА МІЖРЕГІОНАЛЬНУ СПІВПРАЦЮ

СТВОРЮЄМО ПЛАТФОРМИ СПІВПРАЦІ

ЗДІЙСНЮЄМО ПРОМОЦІЮ КАРПАТСЬКОГО РЕГІОНУ

ІНФОРМУЄМО ТА КОНСУЛЬТУЄМО

ЗАПРОШУЄМО ДО СПІВПРАЦІ В КАРПАТАХ!

#СПІЛЬНО_ДЛЯ_РОЗВИТКУ_КАРПАТ

Асоціація «Єврорегіон Карпати – Україна»
вул. Винниченка, 12, м. Львів, 79008
тел.: (38 032) 235–72–76,
e-mail: eku@ukr.net
www.ekarpaty.com

Представництво у Закарпатській області:
пл. Народна, 4, к. 518, м. Ужгород, 88008
тел. (38098) 942-86-10

PL-BY-UA 2014-2020