

Міністерство освіти і науки України
Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка
Природничо-економічний факультет
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

**Кваліфікаційна робота бакалавра
на тему:
«ВИНОРОБНА ПРОДУКЦІЯ ПОДІЛЬСЬКИХ БРЕНДІВ»**

Виконала:

здобувачка вищої освіти
освітньої програми Готельно-ресторанна справа
спеціальності Готельно-ресторанна справа
денної форми здобуття вищої освіти

Ганна ІВАНЮК

Керівник: **Таїсія Веселовська**, кандидат
технічних наук, доцент, доцент кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи

Рецензент:

м. Кам'янець-Подільський – 2025 рік

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1 ІСТОРИЧНІ ТА ГЕОГРАФІЧНІ ПЕРЕДУМОВИ РОЗВИТКУ ВИНОРОБСТВА НА ПОДІЛЛІ	6
1.1. Історія виноробства в Подільському регіоні	6
1.2. Вплив природно-кліматичних умов Поділля на виробництво вин	16
РОЗДІЛ 2 АНАЛІЗ СУЧАСНИХ ВИНОРОБНИХ БРЕНДІВ ПОДІЛЛЯ.....	22
2.1. Основні виробники виноробної продукції в Подільському регіоні	22
2.2. Асортимент та особливості виноробної продукції подільських брендів ..	28
РОЗДІЛ 3 ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТА ПРОСУВАННЯ ПОДІЛЬСЬКИХ ВИН НА НАЦІОНАЛЬНОМУ ТА МІЖНАРОДНОМУ РИНКАХ	36
3.1. Стратегії просування виноробної продукції Поділля на внутрішньому ринку	36
3.2. Експортний потенціал та вихід подільських брендів на міжнародний ринок	43
ВИСНОВКИ.....	51
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	54

ВСТУП

Виноробство – одна з найдавніших галузей сільського господарства, що має глибоке історичне коріння у багатьох країнах світу, зокрема й в Україні. Завдяки сприятливим природно-кліматичним умовам виноградарство поширилося на території сучасного Подільського регіону ще в давні часи. Унікальні ґрунти, помірний клімат, тепле літо та тривала осінь створюють сприятливе середовище для вирощування винограду та виробництва якісного вина. Водночас історичні процеси, зміни політичного устрою та економічні трансформації значно впливали на розвиток виноробної галузі в регіоні, спричиняючи як періоди розквіту, так і занепаду.

Значущість виноробства для Поділля підтверджується численними історичними документами, які свідчать про культивування винограду ще за часів Київської Русі. Пізніше, в період Речі Посполитої та Російської імперії, виноробство отримало додатковий поштовх для розвитку. У XIX столітті регіон стає важливим центром виноградарства, а місцеві сорти винограду та технології виробництва отримують визнання. Однак у XX столітті галузь зазнала серйозних випробувань: антиалкогольна кампанія, війни та економічні труднощі призвели до значного скорочення площ виноградників і занепаду традиційного виноробства.

Сьогодні виноробство на Поділлі переживає період відродження. Завдяки сучасним технологіям, інвестиціям та ініціативам локальних виробників, у регіоні знову з'являються виноробні господарства, які популяризують традиційні методи виноробства, адаптуючи їх до сучасних реалій. Українські вина, зокрема й подільські, починають конкурувати на міжнародному рівні, що підтверджує актуальність дослідження історії та сучасного стану галузі.

Дослідження історії виноробства на Поділлі дозволяє глибше зрозуміти еволюцію цієї галузі, визначити основні фактори, що впливали на її розвиток, а також оцінити перспективи майбутнього зростання. Вивчення історичних витоків та сучасних тенденцій допоможе не лише зберегти унікальні традиції

виноробства, а й сприятиме подальшому розвитку виноробної культури в регіоні.

Актуальність теми. У сучасних умовах розвитку агропромислового комплексу України виноробство посідає особливе місце як перспективна галузь, що поєднує історичні традиції та економічний потенціал. Зокрема, Поділля, з його сприятливими ґрунтово-кліматичними умовами, дедалі більше привертає увагу як регіон із можливостями для відновлення та активізації виноградарсько-виноробної справи. На фоні загального підвищення інтересу до локальних продуктів і розвитку туризму, дослідження стану та перспектив виноробства на Поділлі є особливо своєчасним. Вивчення цієї теми сприятиме популяризації регіону, створенню нових робочих місць і підвищенню конкурентоспроможності українського вина як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринку.

Мета дослідження. Метою роботи є всебічне дослідження сучасного стану виноробства на Поділлі та визначення перспектив його подальшого розвитку з урахуванням природних, економічних та соціальних чинників.

Завдання дослідження:

- проаналізувати історичні особливості розвитку виноробства в Подільському регіоні;
- охарактеризувати сучасний стан виноробної галузі на Поділлі;
- визначити основні проблеми та виклики, з якими стикаються винороби регіону;
- виявити потенційні напрями підвищення ефективності виробництва;
- надати рекомендації щодо розвитку винного туризму як складової стратегії регіонального зростання.

Об’єкт дослідження. Об’єктом дослідження є виноробна галузь Поділля в її сучасному вигляді.

Предмет дослідження. Предметом дослідження виступають технологічні, економічні та організаційні аспекти розвитку виноробства на території Подільського регіону.

Методи дослідження. У ході роботи застосовувалися такі методи: історичний аналіз для вивчення розвитку галузі, монографічний метод для поглибленого розгляду окремих виноробних підприємств, аналітичний метод для обробки статистичних даних, а також порівняльний і прогнозний методи для визначення перспектив і розробки рекомендацій щодо розвитку енотурів

Апробація результатів дослідження: Результати наукового дослідження апробовано на науковій конференції студентів і магістрантів 9-10 квітня 2025 р. м. Кам'янець-Подільський.

Практичне значення одержаних результатів полягає в можливості використання закладами ресторанної сфери рекомендацій щодо використання виноробної продукції Подільських брендів у закладах ресторанного господарства, організації енотурів, як складової гастрономічного туризму.

Структура та обсяг роботи. Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел. Обсяг основного тексту роботи 56 сторінок., включає 4 таблиці, 1 рисунок, список використаних літературних джерел із 45 найменувань.

РОЗДІЛ 1

ІСТОРИЧНІ ТА ГЕОГРАФІЧНІ ПЕРЕДУМОВИ РОЗВИТКУ ВИНОРОБСТВА НА ПОДІЛЛІ

1.1. Історія виноробства в Подільському регіоні

Виноробство на Поділлі має глибоке історичне коріння, що сягає ще доби раннього землеробства на території сучасної України.

Історія розвитку культури виноробства на теренах України простежується з IV століття до н. е.. На південному березі Криму археологами знайдені амфори та виноробні преси. Греки, які заснували власні колонії у Криму, в регіоні Дону, Дніпра, Бугу, Дністра та Дунаю, завозили сюди свої сорти винограду, вирощували його та розвивали виноробство. Звідси виноградарство розповсюдилося іншими районами України та Молдови, які мають сприятливі умови для культивування винограду.

Знайдені обладнання та вмістища для виноробства, що свідчать про жвавий розвиток цих культур і технологій у Херсонесі, Пантикапеї, Тірітаку, а також в Ольвії, на березі Бузького лиману та в інших містах півдня України.

Історичні відомості підтверджують, що до XI–XII ст. н. е. виноградарство та виноробство розвивалося й на землях північної України, де велика частина виноградників належала монастирям, зокрема Києво-Печерському [1].

Археологічні свідчення Трипільської культури, яка існувала у IV–III тисячоліттях до нашої ери, вказують на наявність примітивних форм культивування лози та можливого виготовлення продуктів бродіння з ягід і фруктів, серед яких міг бути й виноград. Основним заняттям трипільців було хліборобство й асортимент культурних рослин тут дуже багатий. Сіяли ячмінь, жито, пшеницю, просо, горох, бобові та льон, добре знали виноград, аличу й абрикоси. На початковому етапі землю обробляли мотиками з оленячих рогів, каменю, кістки та загострених палиць. На завершальному етапі існування своєї культури, трипільці використовували сівозміни, знали рало і використовували як тяглову силу волів. Урожай жали серпами з мікролітичних лез. Зерно мололи на борошно за допомогою зернотерок та ручних жорен. Невідомо, чи трипільці

виготовляли вино, але смак пива з проса та ячменю вони знали напевне. Також є докази того, що мед отримували не тільки від диких бджіл, а й знали бджільництво. Природні умови Поділля — родючі ґрунти, лагідний клімат і наявність річкових долин — створювали сприятливе середовище для аграрного експерименту, зокрема й у сфері виноградарства [2].

Підсумовуючи, варто зазначити, що в період Київської Русі виноробство набуло сакрального значення, оскільки тісно перепліталось з християнськими традиціями. Після хрещення Русі в 988 році вино стало невід'ємним елементом церковних ритуалів, особливо причастя. У цей час з'являються монастирські виноградники, хоча більшість вина ще імпортували з Візантії. Однак із плином часу почали формуватися місцеві традиції виноробства. Відомо, що монастирі на Поділлі займалися землеробством, зокрема й садівництвом та вирощуванням винограду для потреб церковної служби. Саме монастирські господарства стали першими центрами знань з агрономії, де накопичувався і передавався досвід обробки лози, збору врожаю і виготовлення вина [4].

Із входженням Поділля до складу Великого князівства Литовського, а пізніше Речі Посполитої, виноробство почало поширюватися як частина економіки шляхетських господарств. Багато маєтків розбивали виноградники, а при них будували спеціальні погребі для витримки вина. У XVI–XVII століттях виноробство вважалося ознакою соціального престижу: подільські шляхтичі запрошували європейських майстрів виноробної справи, що дозволяло впроваджувати нові технології й підвищувати якість продукції. У маєтках того періоду почали вирощувати столові й технічні сорти винограду, адаптовані до кліматичних умов регіону [5].

Зі зміною політичних обставин унаслідок поділів Польщі в кінці XVIII століття Поділля опинилося під владою Російської імперії. Це стало важливою віхою в історії місцевого виноробства. У XIX столітті в імперії зростає зацікавленість у розвитку сільського господарства, і Поділля почали розглядати як перспективний виноградарський регіон. Агрокліматичні умови сприяли культивуванню винограду, особливо в долинах Дністра, де формувалися

мікрокліматичні умови, подібні до кримських чи бессарабських теруарів. У Новоушицькому, Балтському, Кам'янецькому й Ямпільському повітах активно закладали нові виноградники. У цих регіонах відзначалося поєднання традиційного селянського досвіду з практиками, запозиченими в іноземних фахівців. Поміщицькі господарства часто мали не лише виноградники, а й переробні цехи, у яких використовували дерев'яні або глиняні ємності для ферментації, що зберігалися в прохолодних погребях [3].

Особливо варто згадати роль наукової спільноти в розвитку виноробства на Поділлі. Так, видатний учений і лікар Микола Пирогов, який оселився у Вінницькому повіті, заклав виноградники в маєтку Вишня і самостійно вивчав методи виноробства. Його експерименти з сортами, технологіями обробки лози й зберігання вина мають значення не лише як аграрні нововведення, а й як прояв поєднання наукового підходу та господарської практики [4].

На зламі століть (XIX–XX ст.) виноробство на Поділлі стало поширеним заняттям для заможних селян та інтелігенції. Деякі господарі, особливо на теренах Західного Поділля, почали продавати надлишок вина на ярмарках, а також організовувати невеликі локальні виробництва. Це стало можливо завдяки поширенню сільськогосподарської освіти, зокрема через діяльність агрономічних товариств. Наприклад, у Буцацькому повіті існувала школа виноградарства, де викладали основи агротехніки, підживлення ґрунтів, захисту від шкідників, а також ази переробки врожаю у вино.

Період між Першою та Другою світовими війнами став для Поділля часом економічних протиріч, але й технологічного прогресу. Територія була розділена між Польщею та СРСР, і хоча радянська влада спочатку не приділяла великої уваги виноробству, на польському боці — зокрема в Заліщиках і Борщеві — галузь розвивалася активно. Тут з 1931 року діяла Спілка садівників Теплого Поділля, яка об'єднувала сотні виноградарів. Вони не лише вирощували класичні європейські сорти — такі як Трамінер, Піно, Каберне — але й займалися гібридизацією та випробуванням морозостійких сортів, адаптованих до подільських зим.

Особливе місце в історії виноробства цього періоду посідає діяльність Григорія Заругевича — видатного практичного агронома, викладача та популяризатора винної культури. Його виноградник у Борщеві став моделлю ефективного, науково обґрунтованого господарства, а лекції й навчальні курси при Заліщицькій школі мали великий вплив на покоління місцевих фермерів. Він упровадив систему щорічної оцінки врожайності та дегустаційних властивостей різних сортів, що стало підґрунтям для перших серйозних аналітичних підходів до виноробства на Поділлі.

Проте галузь зазнала значного удару після появи філоксери — небезпечного шкідника виноградної лози, що масово знищував виноградники в 1910–1911 роках. Більшість господарств не мали засобів боротьби з цією епідемією, що призвело до масштабних втрат. Проблеми ускладнилися Першою світовою війною, а згодом і політичною нестабільністю. Багато господарств були знищені, вино реквізувалося армією або псувалося через відсутність умов зберігання. Водночас залишилися осередки, які змогли пережити катаклізми — такі як виноробня Турнау в Добрівлянах, що до 1930-х років зберігала виноробні традиції в регіоні.

У 1935 році в Заліщиках відбулося перше свято збору винограду, що стало подією загальнодержавного масштабу. На святі були присутні польські урядовці, агрономи, винороби й журналісти. Його метою було популяризувати не лише продукцію, а й винну культуру — як частину європейської традиції, до якої прагнули приєднати українські землі. Це сприяло формуванню культурного іміджу Поділля як виноробного регіону, і заклало основу для появи регіонального бренду, який почав асоціюватися з якістю, традицією та локальним колоритом [3].

Розвиток виноградарства на Західному Поділлі стримувала податкова політика, яка з часів імперії створювала чимало перешкод. Влада Австро-Угорщини визнавала вином лише напої, отримані саме з цього винограду. У 1925 році Польща прийняла правила, подібні до московських: виробляти вино можна і зі слив, аби сплачувати відповідні податки. Та найбільший виклик

ховався в деталях оподаткування: за літр справжнього вина встановлювали податок у розмірі 1 злота (включно з місцевими зборами – 1,40 злотих), тоді як літр фруктового коштував усього 20 грошів. Через таке співвідношення навіть популярне токайське обходилося дешевше за місцеві десертні сорти, а за одну подільську пляшку можна було придбати три-чотири румунські. Економічна криза 1931 року дала виноградарству шанс на виживання. Польща змушена була скоротити імпорт алкоголю й знизити податки для місцевих виробників. Зростання безробіття змусило молодь шукати роботу на виноградниках. Однак уже 31 липня 1936 року польський уряд ухвалює постанову, яка обмежує виробництво вина для особистого використання до 100 літрів на рік, включно із запасами попередніх років. Таким чином намагалися боротися з пияцтвом, змушуючи виноробів переходити до промислового виробництва. Але виконання всіх бюрократичних вимог ставило серйозні труднощі. Наприклад, регламент передбачав мінімум три вбиральні на виробництві, обов'язкове встановлення пристроїв для пломбування пляшок і заборону на давлення вина та розлив його в бочки без присутності податкового інспектора. Незважаючи на всі труднощі, вже у 1937 році, за даними міністерства сільського господарства Польщі, на Поділлі виробили 14 тис. літрів виноградного вина. Цьому сприяв суспільний акцент на створенні робочих місць і розвитку місцевого виробництва, щоб зменшити залежність від імпорту. Як зазначала графиня Зофія Лось у своїй статті для збірки «Річник східних земель і календар на рік 1937», розвиток польського виноробства став стратегічним завданням. Ці роки стали часом популяризації слогану: "Добре, бо польське, вино подольське!", який активно публікували в газетах і журналах. І ця кампанія принесла успіх! Подільське вино зацікавило всю Польщу. Так, ще 27 червня 1931 року газета «Голос робітника» з Торуня писала про перспективи виноробства у Заліщицькому повіті: кількість саджанців лози зросла з 48 тисяч до майже 99 тисяч лише за рік. Виноградники охопили 17 сіл по всьому повіту. Цей рух мав значно ширший вплив, ніж просто заміщення імпорту. Подільське вино виготовляли з різновидів бургундського винограду й великою часткою

ентузіазму та патріотизму. Місцеві терруари приваблювали туристів, ставши справжньою атракцією тих часів [6].

Після 1945 року, коли весь регіон опинився у складі УРСР, виноробство зазнало чергової трансформації. Радянська влада розглядала виноробство переважно як засіб масового виробництва, і тому більшість нових виноградників закладалися під технічні сорти для конвеєрної переробки. У південній частині Вінниччини, Хмельниччини та частково Тернопільщини створювали винсадгоспи, які мали централізовану систему збирання й переробки врожаю. Проте централізація позбавила галузь гнучкості, індивідуальності та креативності, які були притаманні приватному виноробству. До того ж у 1980-х роках, у зв'язку з антиалкогольною кампанією, значна частина виноградників була вирубана, а виноробні закриті.

За площами виноградників 400.000 гектарів (найбільші площі виноградників були у 60-х роках минулого століття), Україна посідала у СРСР перше місце, й друге — за виробництвом вина. Споживання вина виноградного на душу населення в Україні на рік, становило 1980 року — 16,9 л/люд., у 1997 р. — 1 л/люд. Проте станом на літо 2021 року, площа виноградників скоротилася майже в 5 разів і продовжує скорочуватись., випуск виноградного вина — у 5,6 рази, споживання вина на душу населення — у 16 разів. Доволі великі площі виноградних насаджень УРСР приходилися на 1971-й рік (188 тис. гектарів). За цим показником Україна посідала четверте місце серед колишніх радянських республік. Площі виноградників з 1971 року скоротилися на 50 %. Умовно цей період можна розділити на три етапи:

- переведення виноградників на щеплену культуру (1971 — 1984)
- період антиалкогольної кампанії (1985 — 1988)
- часи перебудови (1988 — 1991).

До початку 1990-х виноробство України було одним із значних джерел поповнення бюджету держави. На різноманітних міжнародних конкурсах вин, «коньяків» та «шампанського», марочна продукція УРСР незмінно завойовувала кубки Гран-прі, золоті та срібні медалі [7].

Нове відродження виноробства на Поділлі відбулося вже в незалежній Україні, коли після 2000-х років почали з'являтися невеликі приватні господарства, орієнтовані не лише на комерцію, а й на створення унікального, локального продукту. Поступово відроджувалася культура поваги до теруару, експериментування зі сортами, застосування органічних підходів до обробки лози та виробництва вина. Прикладом цього є «Винний дім Гігінеішвілі», що поєднує грузинські традиції з подільським кліматом. Його засновники не лише відродили виноградарство в регіоні, а й зробили ставку на якість, експериментуючи з квеври, автохтонними дріжджами й витримкою [8].

У XXI столітті Поділля повертає собі статус виноробного регіону. Еногастрономічні фестивалі, тури винними маршрутами, поява винних шкіл та гурманських клубів — усе це свідчить про те, що культура вина на Поділлі не лише збереглася, а й трансформується відповідно до нових суспільних трендів. Вино тут — це не просто напій, це символ регіональної гордості, спадщина, яку повертають із забуття й осмислюють заново.

Ну і окремо варто розглянути розвиток виноробства на кам'яниччині. Стаття Ірини Пустинникової розкриває основну суть: «І колись тут простягалися виноградники. На схилах каньйону, де нині розташовані завод «Пакт» і міст «Стрімка лань», за лозами доглядав прадідусь авторки цього тексту — Георгій Іванович Бржосневський. Він працював із 1920-х років на сільськогосподарському факультеті місцевого університету. Виноградники на південних околицях міста зберігалися до 1950-х років. Георгій Іванович разом зі своєю дружиною Надією Дмитрівною тривалий час займався виноградарством на схилах річки Смотрич. Ці захопливі спогади збереглися у сімейному архіві. Окрім того, значущим внеском в історію виноробства регіону є традиції єврейської громади Кам'яниччини, яка виробляла власний напій — «родзинкове вино». У 1894 році вони отримали дозвіл від царської влади на його виготовлення, аргументуючи це необхідністю для релігійних обрядів. Внаслідок цього акцизні служби губернії не мали змоги контролювати процес виробництва. Напій виготовляли у таких кількостях, що його можна було

скуштувати у будь-якому кутку, а не лише в межах синагог. Сировину, сушені родзинки, тоді купували за доволі низькою ціною — 80 копійок за пуд. Напій був дуже солодким і містив 7-8% алкоголю; відро такого вина коштувало від 80 копійок до 2 рублів. Дешевизна «родзинкового вина» спричиняла помітне зниження попиту на більш вишукані вина. Однак виноградарство Поділля завжди перебувало у конкуренції із садівництвом. Великі площі земель віддавали під вишневі, яблуневі та черешневі сади, а на тернопільському березі Збруча навіть були плантації кавунів та динь, вирощуваних за угорськими методами. Місцева преса називала фрукти «подільською нафтою». Традиція фруктових вин зберігалася надовго: у 1938 році в Кам'янці було засновано фенхельний завод, а після визволення краю у 1944 році підприємство спеціалізувалося на виробництві «спиртових соків». У 1976 році завод відкрив цех із розливу плодово-ягідних вин потужністю 1 млн декалітрів на рік. Такі вина через їхню доступну ціну в народі охрестили «плодово-вигідними». Більше десяти найменувань цих напоїв міський завод випускав аж до початку XXI століття. Зараз клімат стає дедалі суворішим і спекотнішим, що змушує кам'янчан замислюватися про повернення до виноградарства. Хто знає, можливо, майбутнє кам'янецького вина ще приховує великі зміни та успіх.» [9].

Доцільно підвести підсумки можна у вигляді таблиці:

Таблиця 1.1

Історія виноробства в Подільському регіоні

Період	Характеристика розвитку виноробства на Поділлі
Доба Трипілля (IV–III тис. до н.е.)	Перші свідчення культивування лози; можливе виготовлення ферментованих напоїв з винограду та інших фруктів. Сприятливі природні умови — родючі ґрунти, лагідний клімат, річкові долини.
Київська Русь (X–XIII ст.)	Вино набуває сакрального значення після хрещення Русі (988 р.). Монастирі закладають виноградники для потреб церкви, стають центрами накопичення знань із виноградарства та виноробства.
Велике князівство Литовське, Річ Посполита (XVI–XVII)	Виноробство стає частиною економіки шляхти. Закладають виноградники при маєтках, будують погребі для витримки вина. Запрошують європейських майстрів, впроваджують нові

ст.)	технології. Вирощують столові та технічні сорти винограду.
------	--

Продовження табл. 1.1

Російська імперія (кінець XVIII – XIX ст.)	Поділля розвивається як виноградарський регіон. Активно закладають виноградники в долинах Дністра (Новоушицький, Балтський, Кам'янецький, Ямпільський повіти). Поміщицькі господарства мають виноградники та переробні цехи. Вчений Микола Пирогов закладає виноградники у Вишні, проводить аграрні експерименти.
Кінець XIX – початок XX ст.	Виноробство поширюється серед заможних селян та інтелігенції. Створюють локальні виробництва, продають вино на ярмарках. Відкривають школи виноградарства (наприклад, у Бучацькому повіті). Поширюється сільськогосподарська освіта.
Період до Першої світової війни	Галузь зростає, але страждає через філоксеру (1910–1911 рр.), яка масово знищує виноградники. Війни та нестабільність призводять до втрат господарств. Деякі осередки виживають, зокрема виноробня Турнау в Добровлянах.
Міжвоєнний період (1918–1939 рр.)	На польському боці Поділля (Заліщики, Борщів) виноробство розвивається активно. Створюють Спілку садівників Теплого Поділля (1931 р.), вирощують європейські сорти та морозостійкі гібриди. Григорій Заругевич впроваджує наукові методи оцінки врожайності та якості вина, організовує навчальні курси. У 1935 р. проводять перше свято збору винограду в Заліщиках, популяризують винну культуру.
СРСР (після 1945 р.)	Виноробство централізують: створюють винсадгоспи на півдні Вінниччини, Хмельниччини, Тернопільщини. Орієнтація на масове виробництво технічних сортів. Кампанія 1980-х проти алкоголю призводить до знищення виноградників і закриття виноробень.
Незалежна Україна (після 2000-х рр.)	Відродження виноробства: з'являються приватні господарства, орієнтовані на локальний продукт і якість. Відроджується культура теруарного підходу, експерименти з сортами, органічне виноробство. «Винний дім Гігієнішвілі» — приклад сучасного подільського виноробства з елементами грузинських традицій (квеврі, автохтонні дріжджі).
XXI століття	Поділля знову позиціонується як виноробний регіон. Розвиваються гастрономічні фестивалі, винні тури, школи, гурманські клуби. Вино стає символом регіональної гордості та відродженої спадщини.

1.2. Вплив природно-кліматичних умов Поділля на виробництво вин

Клімат є одним з основних факторів, що визначають можливість культури винограду і впливає на його ріст, розвиток і плодоношення.

Для винограду мало придатні суворий клімат північних районів, а також тропічний клімат. Найбільш сприятливий для винограду помірний, теплий і субтропічний клімат, який властивий районам поширення винограду в дикому вигляді.

Головними елементами клімату є світло, температура, вологість.

Світло має величезне значення в житті рослини (фотосинтез, транспірація, геліотропізм). Сонячне світло включає теплові, світлові та хімічні промені. У винограду на гектар насаджень припадає приблизно 2-5 га листової поверхні. Поглинання фізіологічної радіації виноградниками становить менше 50%, тому що значна частина сонячних променів падає в міжряддях на землю. Дослідження Іванова та інших фізіологів показали, що світла навіть на далекій півночі (Шпіцберген) цілком достатньо для отримання рослинами на гектарі 5 000 кг органічної речовини. Отже, світлові умови в районах культури винограду, в тому числі і в північній зоні, сприятливі. Треба тільки вміло ними користуватися.

Температура повітря найбільш сильно впливає на виноградну лозу. Вимоги виноградної лози, як щодо напруги температури, так і кількості тепла різні в різні періоди вегетації. Вегетація починається в залежності від виду і сорту винограду, при середньодобовій температурі 6-12 ° тепла. Швидке зростання, формування квіток і закладка плодкових бруньок відбуваються при температурі 25-30 °. Напруга температур в період дозрівання визначає якість винограду. При температурі 28-32 ° процес дозрівання йде швидко, накопичується багато цукру і значно знижується кислотність. При "нижчих температурах (нижче 16-14 °) ягоди досягають дуже повільно. Пояснюється це тим, що інтенсивність асиміляції і дихання залежить, за інших необхідних умов, від температури. Тому в південних районах виноградний сік виходить

більш солодким і менш кислим. Навпаки, в північних районах, при більш низьких температурах сік виходить менш солодким і більш кислим.

Для характеристики теплових умов того чи іншого періоду року і району зазвичай користуються середньомісячними температурами, виведеними з середньодобових температур. Для більш повної картини, поряд з середньодобовою температурою, слід вказувати максимальну і мінімальну температуру вдень і вночі. Крім того, окремі періоди характеризують за сумою середньодобових температур. Цей метод, незважаючи на його недоліки, отримав у виноградарстві широке застосування і служить для порівняльної характеристики окремих районів виноградарства. Зазвичай підраховують суми активних температур (по Селянинова). Активними називаються температури вище біологічного нуля. У сортів винограду (В. вініфера) біологічний нуль встановлений в 10°C (початок розпускання бруньок). Все середньодобові температури, рівні 10°C і вище, складають за період з весни до осені і отримують суму температур за вегетаційний період для даного місця і року.

Вологість. З факторів середовища, крім світла і тепла, величезне значення має вологість. Вода - складова частина рослини; вона служить для переміщення в ньому різних речовин. Без води неможливе засвоєння рослиною з ґрунту поживних речовин.

Для характеристики року щодо вологості найбільш правильно опади висловлювати по фазах вегетації і окремо за період спокою восени, взимку і навесні. Сира погода і затяжні дощі, що випали в період цвітіння винограду, перешкоджають нормальному заплідненню, викликають велике осипання зав'язей і погане зав'язування ягід. Крім того, вони негативно позначаються на закладенні плодкових бруньок, накопиченні цукру в період дозрівання ягід і визрівання пагонів. Дощі в період дозрівання сприяють також розтріскуванню й гниття ягід. Всі ці умови в районах, де культура ведеться без зрошення, погіршують якість винограду і тим самим знижують якість вина. Це також спостерігається при надмірному поливі виноградників перед збором винограду. Цікаво, що в тих випадках, коли ґрунтові води знаходяться на глибині 1-1,5 м

від поверхні ґрунту, шкідливий вплив надлишку вологи не позначається на рослинах.

Поділля як історико-географічний регіон України завжди виділялось своїми унікальними природно-кліматичними умовами, котрі формують особливий характер місцевих сільськогосподарських продуктів, зокрема винограду. Виноробство на Поділлі має давні традиції, однак саме завдяки поєднанню географії, клімату і ґрунтового розмаїття ця галузь дістає зараз новий поштовх до розвитку. Розуміння впливу природних чинників на виноробство допомагає не тільки оцінити потенціал регіону, а й пояснити характер і якість вин, котрі тут виготовляють [10].

Клімат Поділля відзначається помірно континентальним характером, що передбачає тепле літо та помірно м'яку зиму. Середньорічна температура коливається в межах +7 до +9°C, що сприятливо впливає на вегетаційний період виноградної лози. Найтепліші місяці — липень і серпень — дарують винограду сонце і тепло, необхідні для активного накопичення цукрів у ягодах, а прохолодні ночі допомагають зберегти кислотність, важливу для балансу вина. Сума активних температур у регіоні досягає 2800–3000°C за сезон, що дозволяє вирощувати як автохтонні сорти, так і класичні європейські, зокрема Шардоне, Совіньйон Блан, Піно Нуар та Каберне Совіньйон [11]. Не менш важливим є рівень опадів — на Поділлі він складає 500–600 мм на рік. Це дозволяє виноградникам зберігати помірну вологість ґрунту без потреби в інтенсивному зрошенні, що, своєю чергою, позитивно впливає на якість ягід.

Географічне розташування регіону також істотно впливає на виноградарство. Річки Дністер та Південний Буг створюють у долинах особливі мікрокліматичні зони, де температура на кілька градусів вища, ніж на навколишніх височинах. Це подовжує вегетаційний період винограду, дозволяючи ягодам набирати більше аромату та цукру. Захищеність долин від холодних північних вітрів також сприяє вирощуванню навіть теплолюбних сортів винограду, котрі в інших частинах України потребують особливого догляду. Височини та пагорби Поділля утворюють своєрідні амфітеатри, котрі

максимально ефективно акумулюють тепло сонця, підвищуючи шанси на отримання врожаю навіть у менш сприятливі роки [12].

Окремої уваги заслуговують ґрунти Поділля. Основу складають чорноземи — одні з найродючіших у світі. Вони забезпечують рослини всіма необхідними поживними речовинами. Однак для винограду надлишок родючості не завжди є позитивним фактором, оскільки це може стимулювати ріст зеленої маси на шкоду якості ягід. Саме тому найбільш цінними для виноробства виявилися ділянки з вапняковими та суглинковими ґрунтами. Вапняк, присутній у ґрунтах Поділля, підсилює мінеральні ноти у винах, роблячи їх більш структурованими та елегантними. Крім того, ці ґрунти добре утримують вологу в посушливі періоди і водночас легко віддають надлишок вологи під час дощів, що стабілізує умови для розвитку кореневої системи лоз [13].

Продовжуючи вищеописане, можна розглянути точні розрахунки доцільності продовження виноробства на Поділлі, спираючись на різні чинники:

Таблиця 1.2

Чинники сприятливості розвитку

Регіон	Сума активних температур (2019-2029), °C	Середня температура найтеплішого місяця, °C	Кількість опадів на рік, мм	Тип ґрунту
Одеська обл.	3300-3700	22-24	330-450	каштанові, чорноземи південні
Херсонська обл.	3300-3500	22-23	300-420	чорноземи південні, каштанові
Закарпатська обл.	2100-3300	15-25	180-320	дерново-буроземні, глинисті, суглинкові
Поділля (розрахунок)	2900-3200	20-22	450-600	чорноземи опідзолені, темно-сірі

2014-2024)				опідзолені, лучно- чорноземні
------------	--	--	--	-------------------------------------

За результатами досліджень ампелоекологічне районування України дозволяє врахувати геоморфологію, ґрунти, запаси гумусу, карбонати та показники теплозабезпечення, що є критично важливими для розміщення виноградників.

Як свідчать останні дослідження за 2014-2024 рр., Поділля демонструє стабільно сприятливі умови для розвитку виноградарства. Зокрема, через поступове підвищення температур (глобальні кліматичні зміни), регіон наближається до меж оптимальних показників для вирощування технічних сортів винограду.

У таблиці було подано розраховані показники для Поділля (Вінницька, Хмельницька, Тернопільська області) у порівнянні з іншими традиційними виноробними регіонами на період 2014-2024 рр.

Сума активних температур (понад $+10^{\circ}\text{C}$) за останнє десятиліття зросла в середньому до $3000-3200^{\circ}\text{C}$, тоді як у 1980-90-х рр. ці показники склали $2700-2900^{\circ}\text{C}$. Згідно з кліматичними прогнозами, до 2029 року сума активних температур на Поділлі може досягати 3200°C , що наближає регіон до південних виноградарських зон. Середня температура самого теплого місяця (липень) стабільно знаходиться на рівні $20-22^{\circ}\text{C}$, що є прийнятним для столових і деяких технічних сортів винограду. Кількість опадів — у межах 450-600 мм на рік. Це більше, ніж в Одеській і Херсонській областях, що потребує особливої агротехніки для запобігання грибковим хворобам, але є позитивним фактором у контексті зрошення [14].

Згідно з прогнозами на наступні роки Поділля наближається до нижньої межі оптимальної зони для вирощування червоних столових сухих вин (сума активних температур $3100-3600^{\circ}\text{C}$). Це відкриває перспективи розвитку теруарного виноробства, особливо для сортів, адаптованих до умов помірно теплого клімату з помірними опадами. Таким чином, сучасні винороби Поділля

вже сьогодні можуть розглядати розширення площ під виноградниками, орієнтуючись на створення конкурентоспроможних вин локального походження. Цей регіон має потенціал стати новою "північної зіркою" українського виноробства до кінця 2030-х років [15].

В цілому, значну роль у становленні сучасного виноробства на Поділлі відіграють саме природно-кліматичні умови. Вони дозволяють виробляти вина зі збереженням яскравої ароматики та свіжої кислотності, що відповідає сучасним трендам світового виноробства. В умовах глобального потепління Поділля вигідно вирізняється помірною тепловою амплітудою та стабільними кліматичними показниками, що робить регіон привабливим для інвесторів та винних туроператорів [11]. Вже сьогодні подільські вина успішно конкурують на всеукраїнських дегустаційних конкурсах і навіть завойовують призові місця на міжнародних форумах.

Наявність природних ресурсів, помірного клімату, розмаїття ґрунтів і багатой історичної спадщини формує платформу для подальшого розвитку винного туризму на Поділлі [12]. Сільський туризм у поєднанні з дегустаційними турами до локальних виноробень сприяє не лише популяризації регіону, а й стимулює економічне зростання сільських громад. Зростаючий попит на натуральні та локальні продукти у світі відкриває нові можливості для подільських виноробів [16].

Отже, природно-кліматичні умови Поділля не тільки створюють оптимальне середовище для вирощування винограду, а й формують унікальний теруар, який знаходить відображення у смакових характеристиках місцевих вин. Відродження виноробства в регіоні є яскравим прикладом того, як спадщина та природа можуть стати драйвером сучасного розвитку. Продовження цього руху та інвестування у виноградники і виноробні Поділля здатні вивести регіон на новий рівень і закріпити за ним репутацію винного серця Центральної України. [17]

РОЗДІЛ 2

АНАЛІЗ СУЧАСНИХ ВИНОРОБНИХ БРЕНДІВ ПОДІЛЛЯ

2.1. Основні виробники виноробної продукції в Подільському регіоні

Подільський регіон, розташований на південному заході України, охоплює частини сучасних Вінницької, Хмельницької та Тернопільської областей. Цей край із давніх-давен славився сприятливими умовами для вирощування сільськогосподарських культур, зокрема винограду. Завдяки помірному клімату, м'яким зимам, достатній кількості сонячних днів і родючим ґрунтам, територія Поділля є надзвичайно перспективною для розвитку виноградарства й виноробства. Ці кліматичні переваги поєднуються з історично сформованими традиціями обробітку землі, що дає змогу говорити про глибоко вкорінену аграрну культуру регіону. І хоча впродовж XX століття виноробні традиції в цьому регіоні були частково втрачені через радянську індустріалізацію та колективізацію, вже в XXI столітті спостерігається їхнє активне відродження, що супроводжується підвищенням інтересу до локального виробництва, натуральних продуктів та сталого розвитку аграрної сфери.

Через кліматичні зміни, які спостерігаються на території України протягом останніх років регіони, які раніше не були придатними для виноробства, зараз потенційно можуть бути новим осередком. Тому варто проаналізувати Львівську, Тернопільську, Хмельницьку, Київську та Вінницьку області. Тут все ще присутній прохолодний клімат, що дає можливість виробляти якісні білі вина з підвищеною кислотністю. Також ці регіони дозволяють виробляти рожеві та бурштинові вина, що вважаються доволі таки експериментальними для цих регіонів. Наразі в цих регіонах не представлено багато виноробень, які працюють повністю офіційно, маючи ліцензію на виробництво.

В регіон Поділля входять Тернопільська, Хмельницька та Вінницька області, де головною річкою є Дністер. На його схилах або на берегах сусідніх річок, що впадають у Дністер, є мікрозони з теплим кліматом, які люблять виноград [18].

А поєднуючи це з відмінними природними характеристиками та історичною забудовою в регіоні, Поділля може стати одним з центрів винного туризму в Україні. До найвідоміших виноробень, які там є належать ТМ "Калюс Вайнері" (Kalyus Winery), ФГ "РВ Зелениці" (Родинна виноробня Зелениці), Винарня Богдана Павлія (Bohdan's Winery), ФГ "Татове вино ВБ" (Father's Wine), ПП "Винний дім Гігінеішвілі" (Винний дім Гігінеішвілі).[19]

Відродження виноробства на Поділлі пов'язане насамперед з діяльністю низки ентузіастів, які поставили собі за мету створити якісний локальний продукт, що базується на поєднанні традицій та сучасних технологій. Одним із найяскравіших прикладів такого підходу є "Винний дім Гігінеішвілі", заснований у селі Корделівка Калинівського району Вінницької області. Ця виноробня була створена Володимиром Гігінеішвілі, вихідцем із Грузії, який поєднав традиції грузинського виноробства з українськими особливостями теруару. Основу виробництва складають такі сорти винограду, як Ркацителі, Цитронний Магарача, Каберне Совіньйон, Одеський чорний, Сапераві, а також Мерло. Частина винограду вирощується на власних плантаціях у Могилів-Подільському районі, інша частина закуповується в Одеській області, де теж існують потужні виноградарські традиції. Обсяг виробництва сягає 30 тисяч літрів на рік, що є доволі вагомим показником для родинного бізнесу в умовах регіонального ринку. Виноробня також активно розвиває етногастрономічний туризм, пропонуючи дегустації та екскурсії для відвідувачів, що сприяє не лише просуванню бренду, а й популяризації культури споживання вина в регіоні. Туристичні потоки, що збільшуються, дозволяють залучати додаткові інвестиції, стимулювати розвиток суміжних галузей та сприяти збереженню сільської інфраструктури [20].

Іншим помітним гравцем на виноробній мапі Поділля є "Kalyus Winery" — виноробня, яка розташована в урочищі Калюс на мальовничому березі Дністра. Її засновник, Юрій Данилюк, розпочав виноробну справу у 2017 році, надихнувшись красою місцевої природи та бажанням створювати щось унікальне, автентичне й водночас високоякісне. Унікальний мікроклімат цієї

місцевості, завдяки сусідству з річкою, наявності природних схилів і особливостей ландшафту, створює ідеальні умови для вирощування ароматних білих сортів винограду. Обсяги виробництва складають близько 750 л/рік. Основними сортами, які виробляються є — білі: Совіньйон Блан, Трамінер та Рислінг, Рислінг, Мускат, Шардоне, Сухолиманський., а щодо червоних: Сапераві, Каберне Кортис, Каберне. Основні виноградники розміщені в урочищі Калюс, також виноград закупається в інших областях. Ці сорти добре себе зарекомендували у Подільському теруарі, формуючи складний букет і витончену структуру вина. "Kalyus Winery" є яскравим прикладом поєднання традиційних та інноваційних технологій: виноробня обладнана сучасними системами охолодження, резервуарами з нержавіючої сталі, а також дубовими бариками для витримки вина. Данилюк також активно працює над розробкою стилю власних вин, що відображають характер місцевого теруару, і прагне досягти визнання не лише на локальному, а й на європейському ринку. Підприємство бере участь у вітчизняних та міжнародних конкурсах і фестивалях, отримуючи схвальні відгуки фахівців та поціновувачів, що є важливим кроком до створення позитивного іміджу регіону [21].

Значний внесок у розвиток виноробства на Поділлі також робить Родинна виноробня Зелениці (м. Кам'янець-Подільський, Хмельницька обл.) створена Володимиром та Анатолієм Зеленицями. Виноробня розташована в самому серці Подільських токтр — геологічної пам'ятки природи, яка формує унікальні умови для вирощування винограду. Площа виноградників становить 1,5 га, на яких вирощуються технічні сорти, обсяги виробництва складають близько 16500 л/рік. Основними сортами є — білі: Рислінг, Мускат білий, Йоханнітер, Ритон, Монарх, Йоханнітер, Цитронний Магарача та Мускат Дублянський, а серед червоних: Мерло, Юпітер, Каберне, Мускат Блау, Одеський Чорний, Свенсон Ред, Піно Нуар, Піно Грі. Виноградники розташовані в селі Боришківці поблизу Кам'янця-Подільського. Суглинкові та вапнякові ґрунти, властиві цій місцевості, позитивно впливають на мінеральний склад винограду та, відповідно, на органолептичні характеристики вина. "Родинна виноробня

Зелениці" використовує у виробництві сучасне обладнання, включаючи резервуари з нержавіючої сталі та дубові барики для витримки, що дозволяє досягти високої якості кінцевого продукту. Виноробня активно розвиває напрямок енотуризму, пропонуючи гостям можливість не лише дегустувати вина, але й ознайомитися з процесом їхнього виготовлення, а також проживати в міні-готелі при виноробні, що створює нові робочі місця та сприяє економічному зростанню регіону [22].

"Bohdan's Winery" — ще одна амбітна виноробня, яка стрімко набирає популярності серед шанувальників локальних вин. Її заснував Богдан Павлій у 2012 році на схилах Бакоти — місцевості, яка славиться не лише мальовничими краєвидами, а й давніми традиціями виноградарства. Обсяги виробництва складають близько 1875 л/рік. Основними сортами є білі — Шардоне, Совіньйон, Аліготе, Рислінг, Сільванер, Шенен Блан, Трамінер, Йоханітер, Соляріс, Барон, Мускаріс та червоні Поділлі Дунай, Цвайгельт, Небіоло, Санжовезе, Євмолпія, Піно Нуар, Піно Грі, Сіра, Каберне-Фран. Виноградники в основному ростуть в урочищі Бакота та схилах Подільських Товтр.

Father's Wine (м. Гусятин, Тернопільська обл.), обсяги виробництва складають близько 26250 л/рік. Основні сорти, що вирощуються — білі сорти винограду — Йоханітер, Соляріс, Мускаріс, Геліос і Дублянський. До червоних сортів винограду відносяться — Каберне Кортіс, Регент, Піно Тін, Леон-Мійо, Чорна Перлина, Красень та Юпітер. Павлій вирішив зосередитися на класичних європейських сортах винограду і дотриманні традиційної технології виробництва вина з мінімальним втручанням у природні процеси. Його підхід базується на філософії теруарності — переконанні, що вино повинно максимально відображати особливості місця, де воно створене. Асортимент виноробні охоплює шість білих, два рожеві та два червоні вина, зокрема унікальний Ркацителі рожевий, що вирізняється своєю багатошаровістю та витонченим ароматом. Потужності виробництва дозволяють переробляти до 40 тонн винограду на рік, що забезпечує стабільну якість і доступність продукції. Павлій активно працює над формуванням культури споживання вина серед

місцевого населення, організовує освітні події, майстер-класи та дегустаційні вечори, спрямовані на підвищення обізнаності про вина високої якості [23].

Особливу увагу заслуговує також діяльність Георгія Самсонюка, який у 2013 році започаткував власну виноробню у Вінницькій області. Його виноградники займають площу 30 соток поблизу батьківської хати в Калинівському районі. Самсонюк вирощує понад 30 технічних та понад 100 столових сортів винограду, що дозволяє йому проводити широкомасштабні експерименти з новими сортами та створювати оригінальні купажі. Його виноробня спеціалізується на дрібносерійних винах, які відзначаються своєю індивідуальністю та експериментальним характером. Щороку виробляється близько 2 тисяч літрів вина, і хоча масштаби виробництва невеликі, проте якість продукції неодноразово відзначалася на тематичних виставках та конкурсах. Георгій Самсонюк також планує створити простір для енотуризму, включаючи дегустаційний зал та сироварню, що дозволить розширити спектр пропозицій для туристів і зміцнити зв'язок між сільськими громадами та споживачами [24].

Крім згаданих виноробів, у Вінницькій області функціонує 10 фізичних осіб-підприємців і 46 юридичних осіб, які займаються виноградарством. Виробництвом виноградних вин займаються 3 фізичні особи-підприємці та 12 юридичних осіб. Така структура виробників свідчить про різноманітність підходів до ведення виноробного бізнесу — від невеликих родинних виноробень до підприємств із серйозними інвестиціями. Додаткову роль відіграє державна підтримка, зокрема програми розвитку сільських територій, що дозволяють малим підприємцям отримувати гранти на розвиток матеріально-технічної бази [25]. Сприятливі зміни клімату, близькість до виноробних регіонів Причорномор'я та Молдови, а також активність підприємців-ентузіастів створюють усі передумови для динамічного розвитку галузі, роблячи Поділля одним із центрів нового українського виноробства [26].

Таким чином, ті винороби, які мають ліцензії на вирощування винограду і виробництво вина, розміщені в південній частині Поділля, в основному на

берегах річки Дністер чи її притоках в тих місцях, де гирло річки є доволі широким, тим самим, створюючи відповідні умови для вирощування винограду. Проте наявність великої водойми не є достатньою умовою для вирощування якісного винограду. Однією із важливих умов також є сума активних температур (САТ). САТ — це показник активних температур, який характеризує кількість тепла, що отримує рослина за весь період вегетації [27].

Згідно з картою "Сума активної температури повітря", розміщеної в Національному атласі України, ці місцевості переважно мають показник в межах 2600—2800 і 2800—3000 градусів за Цельсієм. Тільки виноробня Father's Wine перебуває в межах 2400—2600 градусів за Цельсієм. Згідно з цими даними, переважно для всіх виноробень цієї місцевості, сортами для вирощування за даних умов мають бути переважно дуже ранні, ранні, середньоранні та середні сорти, тобто загалом ті, які якраз і є перерахованими вище. Також ті виноробні, які розміщені в температурних межах 2800—3000, можуть ще вирощувати сорти середньопізнього і пізнього дозрівання, відповідно збільшується кількість можливих червоних сортів винограду.

І останньою важливою умовою є ґрунти. Усталеним правилом для виноробства є те, що зазвичай ґрунти повинні бути бідними, проте в нашому випадку вони дещо відрізняються від даного правила. Згідно з картою ґрунтів України в розрізі областей, можемо побачити, що в основному — це дернові карбонатні ґрунти, переважно на елювії щільних карбонатних порід, сірі опідзолені ґрунти, темно-сірі опідзолені ґрунти, чорноземи опідзолені, чорноземи глибокі малогумусні та чорноземи реградовані [28].

Ці породи за рівнем родючості є добре та середньо родючими [29].

Тож, зважаючи на це, виноградарям потрібно часто здійснювати "зелені операції", тобто обрізати верхівки зелених пагонів, зайве листя у період уповільнення їх зростання, щоб вся енергія йшла в лозу, в ягоду, а не в зелену масу. Крім того, цікавим також є те, що в переважній більшості згаданих ґрунтів на глибині є наявність сланцю, карбонатних порід, таких як вапняк, мергель, крейда, що надає великий потенціал вирощування винограду для

створення білих та ігристих вин. Особливо на схилах Подільських Товтр розташовані в основному багато вапняків, які вважаються найкращими для виробництва білого вина. Тобто це є ще одним поясненням, чому даний вид вин є найпопулярнішим тут. Проте це є доволі хорошою перспективою для виноробів регіону, адже білий виноград набирає менше цукру, відповідно вино є менш міцним, а згідно з сучасними підходами до споживання алкоголю, є популярнішим і більше цінується.

Отже, Подільський регіон є безперечно перспективним виноробним регіоном. Найкращі умови мають території, які розташовуються вздовж річки Дністер та її приток, адже завдяки всім характеристикам, які є в даному мікрорегіоні (температурі, клімату, ґрунтам, історичній складовій), він є придатним до виробництва високоякісних білих, бурштинових, ігристих та рожевих вин. У випадку зростання зацікавленості місцевих фермерів у виноградарстві, цей регіон може мати багато перспектив і бути одним з центрів винного туризму в Україні. Загалом, сучасне виноробство Поділля демонструє поступальний розвиток, заснований на поєднанні багатовікових традицій, теруарних особливостей регіону та інноваційних технологій. Подільські винороби дедалі більше орієнтуються на створення автентичного продукту, який може гідно конкурувати не лише на національному, а й на міжнародному ринку. Активне впровадження елементів етнотуризму, участь у винних фестивалях, створення кооперативів та навчальних центрів, розвиток систем контролю якості продукції, а також формування регіонального бренду подільського вина є тими чинниками, які сприятимуть зростанню популярності регіону серед споживачів, інвесторів та туристів [31].

2.2. Асортимент та особливості виноробної продукції подільських брендів

Виноградні вина представляють собою алкогольні напої, які отримують шляхом повного або часткового бродіння виноградного соку з мезгою або без неї. Їх вміст спирту зазвичай коливається від 8 до 20%.

На відміну від міцних алкогольних напоїв, виноградні вина практично зберігають всі поживні речовини, властиві винограду. Найважливішими з них є глюкоза та фруктоза, органічні кислоти (винна, яблучна, молочна, лимонна, бурштинова тощо), а також мінеральні, дубильні, пектинові та барвні речовини. У невеликих кількостях у винах присутні вітаміни групи В (В₁, В₂, В₃, В₁₂), РР, β-каротин, ферменти й антибіотичні сполуки. Особливу цінність надають дубильні й барвні речовини, які проявляють Р-вітамінну активність. Вітамін С у виноградних винах майже відсутній через його руйнування під час виробництва. У складі ароматичного букета вина можна знайти приємно пахучі компоненти: ефірні олії, складні ефіри, альдегіди та ацеталі.

Сировиною для цих напоїв є спеціальні винні сорти винограду та частково столові. Виноград винних сортів характеризується необхідними властивостями — цукристістю, ароматом та іншими якостями, що забезпечують вину високий стандарт. Технологія виробництва вин різних категорій має особливості, однак існує кілька загальних етапів: подрібнення винограду для отримання суслу; бродіння суслу за участю культурних рас дріжджів при температурі 18–20°C протягом 8–10 днів; зливання з осаду; подальша обробка молодого вина і його витримка.

Витримка вина проходить три основні стадії: дозрівання, старіння та відмирання (деградація). Букетом називають смакові та ароматичні характеристики вина, що формуються на етапі дозрівання. У процесі старіння на стінках пляшок або на їх дні може утворитися щільний осад (сорочка), який не впливає на якість вина, але свідчить про його тривалу витримку. Період після завершення покращення якості, коли вино починає втрачати свої властивості, називають стадією відмирання. Тривалість витримки може становити від кількох місяців до десятків років. У деяких господарствах зберігаються колекційні вина віком понад 50 років.

Виноградні вина класифікують за кількома ознаками. За технологією виробництва вони поділяються на столові, кріплені, ароматизовані, ігристі та шипучі — кожна з цих груп включає свої типи й види. Залежно від сорту

винограду розрізняють сортові (виготовлені з одного сорту) та купажні (з декількох сортів) вина. За кольором вони бувають білими, рожевими та червоними. За вмістом вуглекислоти виділяють тихі та ігристі вина.

Столові вина отримують шляхом повного або неповного бродіння виноградного соку без додавання спирту; вміст спирту в них становить 9–14%. Залежно від вмісту цукру ці вина поділяються на: сухі (до 0,3 г на 100 мл), напівсухі (0,5–2,5 г) і напівсолодкі (3–8 г). Вони класифікуються за кольором на білі, рожеві й червоні.

Столові вина вирізняються тонким смаком і ароматом, оскільки низький вміст цукру та спирту не затіняє багатство їх відтінків. Однак через цей сам низький вміст спирту столові вина, особливо напівсолодкі, менш стійкі до зберігання. Тому їх виготовлення, розлив та зберігання потребують спеціальних умов, таких як понижені температури й використання консервантів.

Кріплені вина виготовляються з винограду, що відзначається високим вмістом цукру (24-40%). Якщо природний рівень цукристості винограду недостатній, у сушло дозволено додавати концентрований виноградний сік, але не цукор. Головна особливість виробництва цих вин полягає у припиненні бродіння шляхом додавання ректифікованого спирту, коли залишається потрібна кількість цукру.

За вмістом спирту кріплені вина поділяють на міцні (17-20%) і десертні (14-17%). У міцних винах рівень цукру може варіювати від 3 до 14 г/100 мл залежно від типу. До цієї категорії належать портвейн, херес, мадера, марсала, а також міцні червоні, рожеві й білі вина. Портвейн може бути білим, рожевим чи червоним, тоді як марсала, херес і мадера варіюються за кольором від золотистого до янтарного.

Ароматизовані вина створюються шляхом поєднання сухих столових вин або вин типу портвейн із додаванням спирту, сиропу та настоїв ванілі, кориці, кардамону, мускатного горіха, полину та інших рослинних інгредієнтів. Полин— основний компонент у цих настоях, що і дало назву вермутам (з німецького "полин"). Завдяки численним ароматичним речовинам такі вина

значно стимулюють нюх і смакові рецептори, а також сприяють виділенню травних соків. Їх рекомендують подавати охолодженими у поєднанні з газованою водою перед їжею для посилення апетиту.

Ароматизовані вина класифікуються наступним чином: міцні (18% спирту, 6-10 г/100 мл цукру), десертні (16% спирту, 16 г/100 мл цукру) та сухі (4 г/100 мл цукру).

Ігристі вина отримали свою назву через вміст зв'язаної вуглекислоти, яка утворюється під час повторного бродіння виноматеріалів. При наливанні ігристого вина в келих бульбашки діоксиду вуглецю повільно виходять із рідини, створюючи так звану "гру". Різновидом ігристих вин є шампанське. Воно бере назву від провінції Шампань у Франції, де почало виготовлятися ще в середині XVII століття. Сьогодні якість вітчизняного шампанського не поступається французькому.

До виноградних вин висуваються чіткі вимоги щодо якості. Основними органолептичними характеристиками є прозорість, колір, смак і ароматний букет. Фізико-хімічні показники включають вміст спирту, цукру й титровану кислотність.

Вина повинні бути прозорими; допускається легка мутність у колекційних екземплярах через осад барвників чи винного каменю. Колір має відповідати типу вина: для червоних він не повинен бути ні надто блідним, ні надто темним. За тривалішого витримування червоні вина можуть набувати червонувато-цегляного забарвлення, а білі стають жовтими.

Смак виноградних вин залежить від їх типу та виду і може бути гармонійним, слабко гармонійним, негармонійним, терпким або приємно терпким. Особливість ігристих вин полягає у тривалому виділенні бульбашок вуглекислого газу.

1. Аромат вина, також відомий як букет, може бути тонким, гармонійним, трохи грубим або різким, гострим, пряним, а іноді навіть із плодовими, ягідними або медовими відтінками.

2. Згідно з прийнятою 10-бальною шкалою оцінювання, максимальні бали розподіляються так: прозорість – 0,5 бала; колір – 0,5 бала; смак – 5 балів; букет – 3 бали; типовість – 1 бал.

3. До реалізації допускаються вина, які набрали щонайменше 7 балів, шипучі – не менше 7,5 балів, а марочні вина – від 8 балів.

4. Параметри вмісту спирту, цукру, титрованої кислотності та летких речовин мають відповідати встановленим нормам для конкретного типу й виду вина.

Плодово-ягідні вина є алкогольними напоями, що виготовляються шляхом бродіння свіжих плодів і ягід (сік або мезга) та містять 10-18% спирту. У порівнянні з виноградними соками, плодово-ягідні характеризуються нижчим вмістом цукру та вищою кислотністю. Щоб знизити кислотність соку для виноробства, додають воду, а цукор вводять для підвищення його солодкості. Після завершення процесу бродіння до деяких видів цих вин додають спирт і цукор. Загалом технологія виготовлення плодово-ягідних вин великою мірою схожа на виробництво виноградних.

За складом сировини плодово-ягідні вина поділяють на сортові та купажні. Сортіві вина виготовляються лише з одного помологічного сорту плодів або ягід, допускаючи домішку соків інших видів у кількості не більше 20% загального об'єму.

Купажні вина виробляються із суміші соків різних видів плодів і ягід. Відповідно до технології виробництва плодово-ягідні вина класифікують на тихі вина (без надлишку вуглекислого газу) та вина з вуглекислим насиченням. Обидва ці типи додатково діляться на певні групи.

Столові вина поділяються на три типи: сухі (зі залишковим цукром до 1%), напівсолодкі та із залишковим вмістом цукру. Їх міцність варіюється від 10 до 13% [31].

Виноробство на Поділлі сьогодні розвивається не лише завдяки природним умовам, а й завдяки увазі до культури виноробства, виноробних традицій і сучасним підходам до технології виробництва. У цьому регіоні створюються не

лише традиційні вина, а й абсолютно нові за стилем та асортиментом, які поєднують старовинні методи з інноваціями. Продукція подільських брендів має особливості, які зумовлені мікрокліматом, типами ґрунтів, а також досвідом виноробів у поєднанні з пристосуванням до змінюваних умов клімату.

Одним із провідних виноробів Поділля є «Винний дім Гігінеішвілі», розташований у Калинівській громаді Вінницької області. Ця виноробня була заснована Володимиром Гігінеішвілі, грузинським виноробом, який вирішив поєднати досвід традиційного грузинського виноробства з особливостями подільського регіону. Виноробня пропонує широкий асортимент продукції, включаючи як моносортові вина, так і купажі, що вирізняються насиченістю аромату та глибоким смаком, що робить їх ідеальними для подачі з традиційними стравами місцевої кухні. Вина «Винного дому Гігінеішвілі» мають особливу витримку та гнучкість у поєднанні з різними стравами, що підтверджується відгуками на міжнародних дегустаціях. Це є важливим фактором для розвитку виноробства на Поділлі, яке все більше займає свою нішу на українському та міжнародному ринках [32].

Ще одним значним виробником виноробної продукції є «Родинна виноробня Зелениці», що розташована в селі Боришківці Кам'янець-Подільського району Хмельницької області. Власники цієї виноробні, Володимир та Анатолій Зелениці, разом із командою ентузіастів виноробства, вже більше десяти років успішно розвивають виробництво на основі натуральних технологій та традицій виноробства. Продукція «Родинної виноробні» має органічну основу, що робить її особливо привабливою для споживачів, які шукають чистоту та натуральність продукту. Вина відрізняються свіжим, фруктовим профілем, насиченими ароматами та унікальним смаковим досвідом. Вина Зелениць також активно експортуються до інших країн, що свідчить про їх високу якість на міжнародному ринку. Виноробня активно розвиває енотуризм, пропонуючи відвідувачам можливість насолодитися дегустаціями вин та знайомством з процесом виробництва. Цей напрямок стає все більш популярним і в Україні, і за її межами [33].

Важливою ланкою в асортименті виноробної продукції є «Винний дім Дерев'янка», розташований на території Вінницької області. Ця виноробня, що була заснована в середині 2000-х років, спеціалізується на виробництві висококласних вин, які здобули популярність серед місцевих споживачів та за межами України. Вина Дерев'янка відрізняються високою кислотністю та мінімальним рівнем додаткових домішок, що дозволяє зберегти чистоту природного смаку. Особливістю цієї виноробні є використання на своїх виноградниках таких сортів, як Каберне Совіньйон, Мерло, Шардоне, а також рідкісних для України сортів винограду, що дають дуже цікаві результати при ферментації. Вина цієї виноробні відомі своїм вишуканим смаком і багатим ароматом, що добре поєднується з вишуканими стравами, такими як сири, м'ясо та риба. Виноробня активно підтримує агротуризм і проводить численні освітні заходи, спрямовані на популяризацію винної культури серед молоді та іноземних туристів [34].

Не менш важливим є вплив розвитку нових брендів на подільське виноробство. Одним з таких брендів є «Вино Вінниччини», що спеціалізується на виробництві органічних вин. Виноробня активно працює над створенням нових сортів винограду, що дають високоякісні вина, здатні витримати тривалу ферментацію в дубових бочках. Завдяки інноваціям у виробництві та акценту на натуральність, вина бренду здобули популярність не тільки серед українських споживачів, але й на міжнародних дегустаційних конкурсах. Виноробня також активно працює в напрямку еко-виноробства, застосовуючи лише органічні методи обробки виноградників. Технології без хімічних добавок дають змогу виробляти вино високої якості, яке зберігає всі особливості сорту винограду та місцевих теруарних умов. Продукція цієї виноробні також має широку палітру смаків, що дозволяє задовольнити різноманітні смаки споживачів [35].

На додачу до основних виробників, варто згадати про місцеві невеликі виноробні та фермерські господарства, які також активно розвиваються в Подільському регіоні. Серед них можна назвати «Трембіту», «Таврійське»,

«Козлівка», «Остромадське», які спеціалізуються на малих партіях вин, виготовлених за традиційними технологіями. Вина цих брендів часто виробляються з локальних сортів винограду та мають індивідуальний стиль, що робить їх привабливими для любителів унікальних і рідкісних смаків.

Загалом, асортимент виноробної продукції подільських брендів варіюється від традиційних білих і червоних вин до більш інноваційних стилів, таких як оранжеві вина, що виготовляються з білих сортів винограду шляхом тривалої мацерації. Окрім того, багато виноробних підприємств подільського регіону займаються створенням купажних вин, які дозволяють підкреслити найкращі характеристики кількох сортів одночасно.

РОЗДІЛ 3

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТА ПРОСУВАННЯ ПОДІЛЬСЬКИХ ВИН НА НАЦІОНАЛЬНОМУ ТА МІЖНАРОДНОМУ РИНКАХ

3.1. Стратегії просування виноробної продукції Поділля на внутрішньому ринку

Виноробна галузь України перебуває на етапі активного розвитку. Через це процеси, що відбуваються на ринку, характеризуються швидкими змінами та потребують ретельного аналізу перед прийняттям рішень щодо виходу на нього компаній. Глибоке дослідження ринку дозволяє ефективно спланувати стратегії просування продукції, мінімізувати ризики фінансових втрат і налагодити партнерські відносини з іншими учасниками галузі.

Аналіз ринку вина дає змогу визначити основні канали дистрибуції та вивчити конкурентне середовище. Структурована інформація, отримана на основі статистичних досліджень, експертних оцінок і вторинних маркетингових даних, допомагає оцінити поточну ситуацію в сегменті. Загальний стан виноробної промисловості ілюструється ширшою картиною алкогольного ринку України, де вино становить лише близько 10% від загального споживання алкоголю. Для порівняння, у країнах Європи цей показник варіюється від 70 до 80% [36]. У структурі реалізації алкоголю за перерахунком на абсолютний алкогольна продукція виноробства займає близько чверті.

Виявлено, що ринок вино - продукції України залишається незбалансованим за усіма її видами, і ця диспропорція має тенденцію до зростання. Так, у 2021 році порівняно з 2016 роком обсяги надвиробництва вина зросли на 65%, коньяку – на 177%, а шампанського – на 59%. Подібна проблема характерна й для світового ринку вин. Із 1200 видів тихих вин світового виробництва Україна виготовляє 419 найменувань, а також близько 100 видів ігристих вин, які різняться технологією виробництва, складом, смаковими та ароматичними характеристиками. Варто зазначити, що з десяти пляшок вина, придбаних у країні, вісім вироблені локально. Традиційно

сегмент тихих вин перевершує за обсягом ринки вермутів та ігристого вин підсумований.

Протягом останніх років така динаміка лишалася відносно стабільною. Сегментація ринку тихих вин в Україні поступово змінюється: споживачі все більше орієнтуються на європейські стандарти. Зокрема, сухі вина, раніше мало популярні, нині здобувають ширше визнання. Наприклад, у 2008 році питома вага сухих вин у виробництві тихих вин зросла вдвічі – до 10%.

Виноробна сфера демонструє стале зростання більше за інші сегменти алкогольного ринку. Ринок вина є більш стабільним завдяки слабкій схильності споживачів до переходу на інші категорії напоїв. Сама ж популярність вина серед споживачів продовжує зростати, включаючи український сегмент. Це пов'язано з тим, що при помірному споживанні вино є менш шкідливим для здоров'я порівняно з іншими алкогольними напоями. Ба більше, у невеликих дозах воно може навіть приносити користь.

Станом на сьогодні можна виділити низку проблем у виноробній галузі: по-перше, недостатнє фінансування виноградо-виноробного підкомплексу, що спричинило зменшення обсягу посадки виноградників у порівнянні з їх викорчовуванням; по-друге, зниження врожайності та недостатній догляд за насадженнями; по-третє, високі ціни на матеріально-технічні ресурси і надмірне прорідження насаджень. Усе це разом призводить до скорочення обсягів виробництва та продажу української виноробної продукції, а також зниження її експорту.

Через скорочення площ виноградників та відсутність державної програми для їхнього відновлення, українська виноробна промисловість не може працювати на повну потужність і змушена закуповувати сировину за кордоном. Проте така сировина не завжди відповідає високим стандартам якості, оскільки світові площі якісних ґрунтів, придатних для виноградарства, обмежені. Ці чинники суттєво впливають на якість кінцевого продукту. Значна частина винопродукції на українському ринку демонструє далеко не найкращі

показники. Більше половини десертних і напівсолодких вин в Україні виготовляються із додаванням спирту-ректифікату [37].

Однією з ключових особливостей сучасного українського ринку вин є велика роздрібненість товарних груп і відсутність єдиних державних стандартів якості та класифікації. У той час інші країни-виробники користуються загальноприйнятою системою класифікації, заснованою на французькому стандарті, яка слугує основою для визначення якості продукції. Для України надзвичайно важливо запровадити подібну класифікацію, яка забезпечить прозорість ринку, спростить споживачам вибір вина і сприятиме чесній ціновій та маркетинговій політиці серед виробників і імпортерів.

Складна ситуація на ринку змушує експертів із великою обережністю робити прогнози щодо його розвитку. З одного боку, за підсумками дев'яти місяців 2023 року спостерігається помітне зростання виробництва тихих вин, що дає підстави для певного оптимізму. Однак експерти зауважують, що попит на вино залишається нееластичним: навіть незначне збільшення роздрібних цін (наприклад, на 5%) може суттєво скоротити обсяги реалізації.

На думку аналітиків, поступово зростатиме попит у сегменті недорогих вин. Водночас уподобання українських споживачів щодо сортів змінюватимуться незначно. Популярність сухих вин зростатиме повільно через їх приналежність до дорожчого сегмента. Поточні умови змушують вітчизняних виробників прискорити процеси інтеграції та купівлі дрібніших компаній. У цьому контексті перевагу матимуть іноземні виноробні підприємства, які проявляють значний інтерес до українського ринку [38].

За статистикою, на ринку вина в Україні, попри наявність значного імпортного продукту, спостерігається підвищений попит на українське вино. Важливою проблемою є те, що виробництво вина в Україні досі не досягло рівня, на якому може задовольняти всю потребу внутрішнього ринку, а також забезпечувати належний рівень експорту. За даними Міністерства аграрної політики України, лише близько 20% від загального обсягу продажів складають українські вина. Це зумовлено кількома факторами, зокрема відсутністю

ефективних маркетингових стратегій у виноробних компаній та невеликою представленістю українських вин у великих торгових мережах.

Загалом ринок вина в Україні характеризується високою конкурентоспроможністю, оскільки на ньому домінують імпортовані продукти, які часто мають кращу цінову політику і високу якість. Водночас, в Україні спостерігається тенденція до відродження традиційних виноробних господарств, де виробляються екологічно чисті та органічні вина, що стають все популярнішими серед споживачів.

Для просування виноробної продукції Поділля важливо ретельно аналізувати стан ринку, вивчати поведінку споживачів, їхні переваги та звички, а також визначити напрямки, в яких можна підвищити конкурентоспроможність місцевих вин. Для цього додатково можна провести SWOT аналіз.

Таблиця 3.1

SWOT-аналіз вин Поділля

Сильні сторони (Strengths)	Слабкі сторони (Weaknesses)
1	2
Екологічно чистий регіон із малозабрудненими ґрунтами.	Низька впізнаваність вин Поділля серед споживачів.
Нові посадки сучасних європейських сортів винограду.	Відсутність сформованого бренду на загальноукраїнському рівні.
Потенціал для виробництва теруарних сухих вин.	Недостатньо розвинена інфраструктура винного туризму.
Зростання зацікавленості споживачів у локальних винах.	Мала кількість сертифікованих географічних зазначень (GI/PGI).
Можливість виробництва органічних і натуральних вин.	Нестача досвіду в агресивному просуванні на ринку.
Сильні сторони (Strengths)	Слабкі сторони (Weaknesses)
Екологічно чистий регіон із малозабрудненими ґрунтами.	Низька впізнаваність вин Поділля серед споживачів.
Нові посадки сучасних європейських сортів	Відсутність сформованого бренду на

винограду.	загальноукраїнському рівні.
1	2
Потенціал для виробництва теруарних сухих вин.	Недостатньо розвинена інфраструктура винного туризму.
Зростання зацікавленості споживачів у локальних винах.	Мала кількість сертифікованих географічних зазначень (GI/PGI).

Підсумовуючи проведений SWOT-аналіз, можна зробити висновок, що виноробна продукція Поділля має значний потенціал для розвитку на внутрішньому ринку України. Сильні сторони регіону — це екологічно чисті умови, сучасні виноградники та зростаючий інтерес споживачів до локальних вин. Однак слабкі сторони, як-от низька впізнаваність бренду та недосконала інфраструктура винного туризму, потребують цілеспрямованих заходів щодо покращення маркетингу та позиціонування продукції.

Сприятливими можливостями для Поділля є тренд на підтримку українських виробників, розвиток еногастрономічного туризму, використання онлайн-каналів продажів та створення бренду з географічним зазначенням. Водночас загрози у вигляді сильної конкуренції, зростання імпорту дешевих вин та економічної нестабільності вимагають від виробників гнучких стратегій просування та підвищення якості продукції.

Таким чином, стратегія просування вин Поділля має ґрунтуватися на акценті на унікальності регіону, розвитку локального бренду, розширенні каналів збуту і використанні сучасних маркетингових інструментів для завоювання довіри українських споживачів.

Маркетинг виноробної продукції на внутрішньому ринку України потребує глибокої і всебічної стратегії. Існують різні підходи до маркетингових стратегій, які зможуть привернути увагу до виноробних підприємств Поділля, підвищити продажі та сприяти довгостроковому розвитку ринку.

Одним з основних елементів, що визначає успіх на ринку виноробної продукції, є створення **унікального бренду**. Бренд має стати основним інструментом, який буде пов'язаний із якістю, традиціями та регіональними

особливостями виноробства Поділля. Важливим є врахування автентичності продукції та її зв'язку з історією і культурою регіону. Наприклад, використання старовинних методів виробництва вина або унікальних сортів винограду може стати основою для створення сильного бренду.

Додатково до цього, **корпоративна ідентичність** включає в себе логотип, упаковку, рекламні матеріали, а також стратегії комунікації з клієнтами. Правильний дизайн етикеток, стиль упаковки та навіть вибір кольорів на упаковці мають важливе значення, адже вони повинні відображати місцеві традиції і підкреслювати унікальність продукту.

В умовах швидкого розвитку інтернет-технологій, важливу роль у просуванні продукції відіграють **онлайн-стратегії**. Створення **вебсайту** виноробного підприємства, де можна не лише продавати продукцію, але й розповідати історії бренду, процесі виробництва та надавати інформацію про дегустаційні тури, допоможе зацікавити споживачів.

Особливу увагу слід приділити **соціальним мережам**. Виступаючи платформою для залучення нових клієнтів, соцмережі можуть стати ефективним інструментом для просування бренду виноробів. Окрім цього, рекламні кампанії через соціальні мережі дозволяють точно орієнтуватися на цільову аудиторію та створювати спільноти лояльних споживачів.

Для виноробних підприємств Поділля важливою складовою є **участь у спеціалізованих виставках та винних фестивалях**. Це дозволяє не лише знайти нових партнерів, але й презентувати свою продукцію широкому колу споживачів. Організація дегустацій на таких заходах, презентація нових сортів вина, а також спілкування з іншими виробниками дозволяє отримати цінний досвід і знайти можливості для співпраці.

Застосування **контент-маркетингу** може стати важливою складовою стратегії просування виноробної продукції. Виробники можуть створювати корисний контент, що розповідає про історію виноробства на Поділлі, особливості технології виробництва вина, пари вина та страви, тощо. Це не

тільки приверне увагу до бренду, але й сприятиме формуванню іміджу компанії як експерта в галузі.

Важливим етапом просування є правильне **позиціонування виноробної продукції**. Сьогодні український споживач має широкий вибір імпортних і місцевих вин. Тому для успіху на ринку необхідно чітко визначити, які саме переваги має продукція Поділля і чому споживачі повинні обирати саме її.

Позиціонування полягає у створенні образу виноробної продукції як **престижної, екологічно чистої і місцевої**. Споживачі, які вибирають вино, часто звертають увагу на етикетку, а також на історію, що стоїть за кожною пляшкою. Тому важливо акцентувати увагу на локальних особливостях і традиціях виноробства.

Цільова аудиторія для виноробної продукції може включати різні категорії споживачів, зокрема:

- **молоді люди (25-40 років)**, які шукають нові смакові враження і часто обирають вина для споживання в компанії друзів чи на урочистих заходах.
- **споживачі середнього віку та старші люди**, які обирають вино для свят, урочистих подій та вечірок.
- **ресторани та готелі**, для яких важливий асортимент та якість вина. Вони можуть закуповувати продукцію в оптових кількостях для забезпечення своїх потреб.

Одним із важливих етапів є **створення ефективної системи збуту**. Для цього важливо використовувати різні канали розповсюдження продукції:

- **торгові мережі**. Важливим є укладення договорів із великими супермаркетами для забезпечення ширшого доступу до кінцевого споживача.
- **спеціалізовані магазини та еко-магазини**, які орієнтовані на споживачів, що шукають органічні та еко-продукти.

Також важливо врахувати розвиток **енотуризму** як одного з каналів просування продукції. Організація турів по виноробних господарствах, дегустаційних заходів та участь у винних фестивалях дає можливість не лише збільшити продажі, а й зміцнити лояльність клієнтів.

Сучасні технології можуть значно полегшити процес просування та продажу виноробної продукції. Зокрема, застосування *інтернет-магазинів* для продажу вина, а також *аналітики* для моніторингу попиту та поведінки споживачів дозволяють зробити продажі більш ефективними.

Застосування *цифрових технологій* в маркетингу дає можливість активніше комунікувати зі споживачами, налаштовувати персоналізовану рекламу, працювати з базами даних клієнтів.

Аналіз ринку вина в Україні дозволив наочно продемонструвати, що виноградно-виноробний підкомплекс - перспективна складова аграрного сектора України. Але, як показало дослідження, для успішного розвитку галузі необхідне:

- залучення крупних інвестицій у галузь;
- здійснення підтримки виноробними компаніям з боку держави;
- розробка спеціальних державних програм по збереженню винограду.

В цілому, успіх стратегії просування виноробної продукції на внутрішньому ринку Поділля залежить від комплексного підходу, який включає брендинг, маркетинг, інновації в продажах та використання новітніх технологій. Важливо створити цілісну стратегію, яка дозволить підвищити конкурентоспроможність українських вин і збільшити їх популярність серед споживачів [39].

3.2. Експортний потенціал та вихід подільських брендів на міжнародний ринок

Галузь виноробства є однією із провідних складових агропродовольчої галузі в світі та джерелом доходів для багатьох країн в різних географічних сегментах. Вино є не лише товаром, а й важливим елементом експорту, невід'ємним компонентом культурної спадщини багатьох країн, символом регіональних традицій і гастрономічної ідентичності. Завдяки своєму культурному значенню і глобальному поширенню, виноробство впливає на

розвиток туризму, мистецтва, а також є частиною здорового способу життя у багатьох культурах світу

За даними OIV (Міжнародної організації виноградарства і виноробства), обсяги виробництва вина у світі, починаючи від початку пандемії COVID-19, поступово знижувалися, досягнувши рівня 237,3 млн дал у 2023 р., що на 9,5% нижче рівня попереднього року (рис. 1).

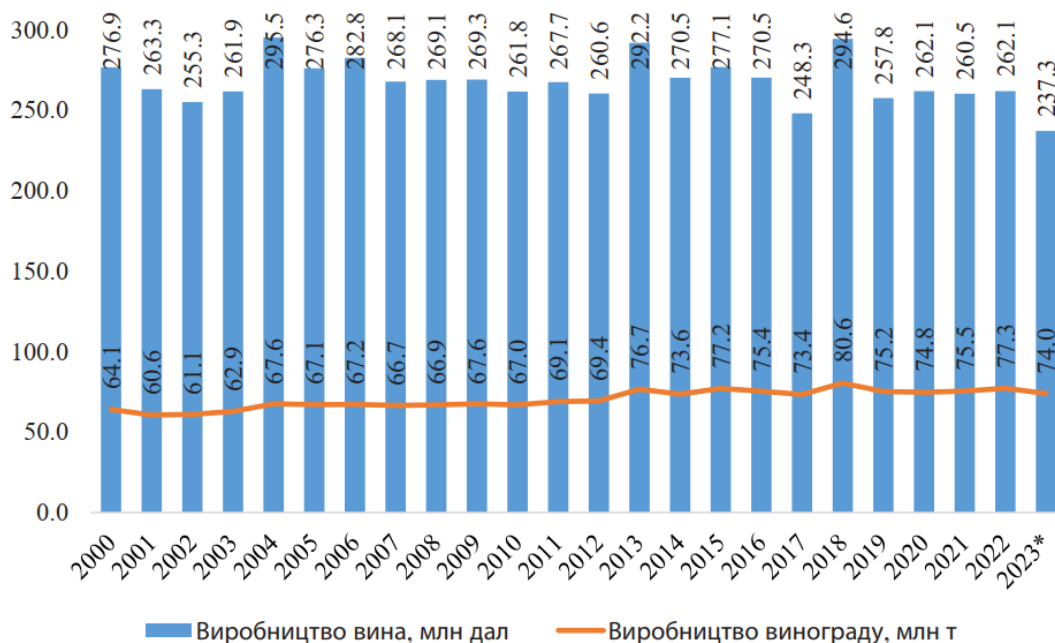


Рис. 3.1. Динаміка обсягів виробництва винограду (свіжого) та вина у світі у 2000–2023 рр.

Світовий обсяг експортованого вина у 2023 р. скоротився порівняно із попереднім р. на 6,3% до 99,3 млн дал, що є найнижчим показником з 2010 р. Незважаючи на це зниження, вартість світового експорту вина у 2023 році сягнула 36,0 млрд євро, що є другим найвищим показником за всю історію. Така стійкість пояснюється значною середньою експортною ціною 3,62 євро/л, що означає зростання на 2% порівняно з 2022 р. При цьому, 53% обсягу світової торгівлі припадало на бутильоване вино об'ємом до 2 л із середньою експортною ціною 4,7 євро/л, що на 3% вище рівня 2022 р. [41].

Традиційними лідерами у 2023 р. залишалися Франція, Італія та Іспанія, на частку яких припадало 56% світового експорту вина за обсягами. Разом

Франція, Італія, Іспанія, Чилі та Австралія у 2023 р. експортували вина на понад 25,2 млрд євро, що становить 70,0% світового обсягу.

Найбільш ємними ринками для імпорту вина у 2023 р. залишалися США, Великобританія та Німеччина внаслідок високого попиту на вино та традиційно зростаючу культуру споживання тихих вин в цих регіонах. Разом ці країни становлять майже 40% загального світового обсягу імпортованого вина та 37% обсягу імпорту у вартісному вираженні.

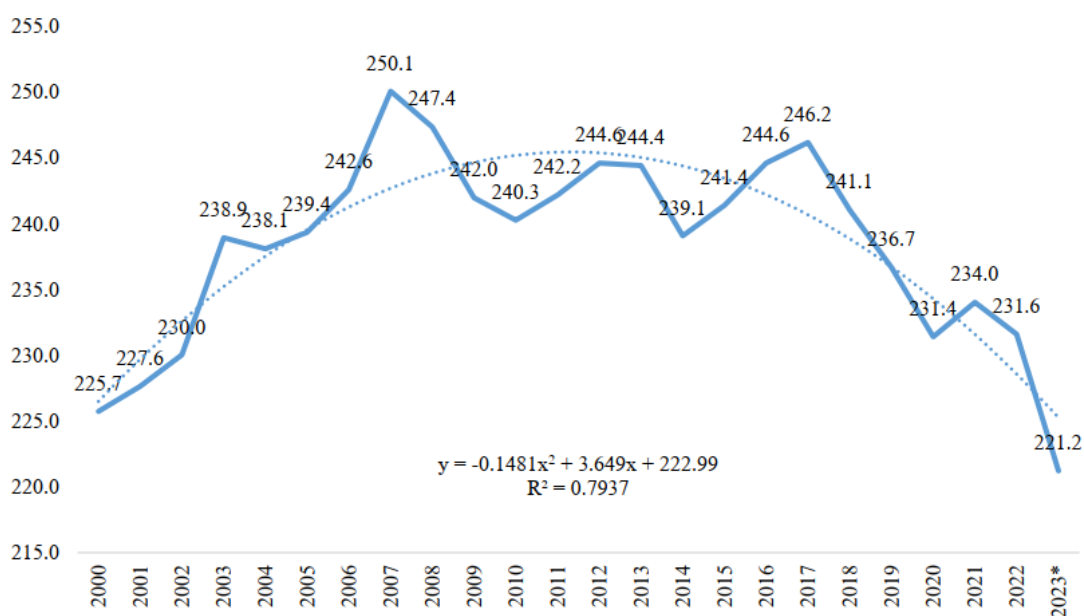


Рис. 3.2. Світове споживання вина у 2000–2023 р., млн дал.

При цьому, серед категорій імпортованої продукції у 2023 р. порівняно із 2022 р. спостерігається скорочення частки імпорту бутильованого вина об'ємом до 2 л (на 7% у Німеччині, 4% у Великобританії та 11% у США) з одночасним зростанням частки імпорту розливного вина об'ємом понад 10 л (на 5% у Німеччині) та ВіВ (вина в паках) на 3% у Великобританії.

Глобалізація сприяє розширенню світового ринку вина, роблячи вина з різних країн доступними для споживачів у всьому світі. Відкриті ринки та зниження торговельних бар'єрів дозволяють виноробам експортувати продукцію до нових регіонів, що підвищує конкуренцію на міжнародному рівні. Це дає можливість новим виноробним країнам, таким як Чилі, Аргентина, Південна Африка та Австралія, активно розвивати власні бренди і боротися за частку ринку поряд із традиційними лідерами, такими як Франція, Італія та

Іспанія. В результаті, споживачі отримують ширший вибір вин різних стилів і цінових категорій, що стимулює розвиток ринку і сприяє підвищенню загальної якості продукції. Окрім економічного впливу, глобалізація сприяє поширенню інновацій у виноробстві. Винороби з різних країн активно обмінюються досвідом, технологіями та новими методами виробництва, що призводить до впровадження сучасних практик і підвищення ефективності. Це включає використання нових технологій для покращення якості вина, адаптацію до кліматичних змін та підвищення стійкості виробництва. Глобалізація також стимулює появу нових трендів, таких як органічне виноробство, біодинамічні методи виробництва та вина з низьким вмістом алкоголю, що відповідають запитам сучасних споживачів.

Проаналізовані дані свідчать про загальну тенденцію до скорочення обсягів виробництва та споживання вина, що обумовлене як кліматичними умовами, так і «відлунням» пандемії COVID-19, глобальними змінами попиту на продовольство та зниженням рівня купівельної спроможності населення в більшості регіонів. Проте, не зважаючи на це, попит на вино, ймовірно, продовжить зростати, але цей ріст буде нерівномірним залежно від регіону та типу вина. Разом із тим сучасні тенденції розвитку виноробства на світовому ринку відображають значні зміни в структурі виробництва та споживання.

У розвинутих країнах Європи попит стабілізується або навіть знижується через зміну споживчих звичок і старіння населення. Водночас в таких країнах як Китай, Індія та Бразилія, попит на вино зростає завдяки зростанню середнього класу, урбанізації та інтересу до західних культурних звичок. Також зростатиме популярність органічних та екологічних вин, оскільки споживачі дедалі більше звертають увагу на сталість і якість продукції. Перспективами подальших досліджень є аналіз місця України у глобальному ринку продукції виноробства.

За останні кілька років експорт виноробної продукції з України почав зростати, і одним із найбільш перспективних напрямків є саме експорт вин з Поділля. Виноробні підприємства регіону мають унікальні сорти винограду,

високоякісні технології виробництва, а також значний потенціал для вирощування органічного винограду, що є важливим фактором на міжнародних ринках. Зростаючий інтерес до українських вин серед міжнародних споживачів сприяє розширенню можливостей для експорту, і виноробство Поділля має всі шанси стати важливим гравцем на світовій арені. Основними ринками для експорту українських вин є країни Європейського Союзу, Східної Європи, а також країни, що зацікавлені в органічній продукції, такі як Китай та Японія [41].

Важливим кроком для розвитку експорту виноробної продукції є створення унікальних брендів, які відображають традиції виноробства Поділля. Розробка бренду повинна бути спрямована на те, щоб підкреслити автентичність виноробства регіону, його багатотисячлітні традиції та унікальні природні умови для виробництва високоякісного вина. Важливо, щоб бренди вин Поділля використовували свою історію та спадщину як основні конкурентні переваги, що дозволить створити впізнаваний і довірений образ на міжнародному ринку. Для цього виноробам слід приділяти увагу не лише якості вина, але й розробці унікального дизайну упаковки, етикеток, а також історії бренду. Створення сильного бренду дозволяє не тільки залучати споживачів, але й закріпити позиції на ринку. Дизайн упаковки та етикетки має відображати високу якість продукції та відповідати вимогам міжнародних стандартів. Успішний бренд також дозволяє вирізнятися серед конкурентів і створювати лояльність серед споживачів на зовнішніх ринках [42].

Якість продукції є основним фактором, що впливає на конкурентоспроможність виноробної продукції на міжнародних ринках. Подільські винороби мають значний потенціал для виробництва високоякісного вина, однак багатьом підприємствам ще необхідно пройти сертифікацію за міжнародними стандартами якості, такими як ISO, та інші сертифікації, що стосуються органічного виробництва. Збільшення попиту на органічні продукти на світовому ринку є однією з основних тенденцій, що відкриває нові можливості для виноробів Поділля. Сертифікація продукції як органічної та

забезпечення високої якості — це ключові аспекти, які допоможуть виноробним господарствам регіону успішно конкурувати на світових ринках. Покращення технологій виробництва та використання екологічних практик також є важливими для забезпечення стабільності та якості виноробної продукції, що буде мати попит на міжнародному ринку. Тому інвестиції в модернізацію виробництва та сертифікацію органічної продукції є необхідними для досягнення успіху на зовнішніх ринках [43].

Окрім якості продукції, важливою стратегією для виходу на міжнародний ринок є розвиток нових каналів збуту. Це може включати як традиційні канали через імпортерів і дистриб'юторів, так і новітні методи, такі як онлайн-торгівля. Використання електронної комерції (e-commerce) для продажу вин — це сучасний і ефективний шлях для популяризації продукції в умовах глобалізації і зростання онлайн-торгівлі. Онлайн-платформи дозволяють не тільки представити виноробну продукцію на світовому ринку, а й створити прямі канали зв'язку з кінцевими споживачами, забезпечуючи зручність покупок і швидкість доставки. Це дає можливість виробникам із Поділля знизити витрати на дистрибуцію і збільшити обсяги продажів. Пошук нових каналів збуту та розвиток сучасних методів продажу дозволить досягти більш широкої аудиторії та забезпечити стійкий попит на продукцію за кордоном. Крім того, важливо звертати увагу на партнерські програми з великими торговими мережами, що дозволить підвищити обсяги продажу на міжнародних ринках.

Залучення до участі у міжнародних виставках, фестивалях та дегустаціях є важливим кроком у процесі просування подільських вин на світовому ринку. Виставки та фестивалі вина в таких країнах, як Франція, Італія, Німеччина та Великобританія, є важливими платформами для демонстрації якості та унікальності продукції. Участь у таких заходах дозволяє виноробам Поділля не тільки презентувати свою продукцію, а й знаходити нових партнерів, вивчати попит на різних ринках, а також здійснювати прямі переговори з імпортерами. Крім того, участь у міжнародних виставках є ефективним інструментом для підвищення впізнаваності брендів і залучення уваги до виноробства Поділля на

світовій арені. Презентація вина на великих міжнародних заходах дозволяє виноробам здобути визнання серед професіоналів та споживачів, а також підвищити імідж українських вин у світі [44].

Не менш важливим аспектом є стратегія вибору цільових ринків для експорту. Для того щоб ефективно виходити на міжнародні ринки, важливо аналізувати специфіку кожного з них, визначати попит на певні типи вин та враховувати економічний рівень, культури споживання вина та інші фактори. Важливими ринками для експорту вина є країни Європейського Союзу, де є стабільний попит на високоякісні та органічні продукти, а також країни Східної Європи, зокрема Польща, Румунія, Болгарія, де спостерігається зростання попиту на вина з нових регіонів. Окрім того, ринки Азії, зокрема Китай та Японія, також можуть стати важливими для експорту українських вин, оскільки у цих країнах спостерігається стабільний інтерес до нових продуктів. Вибір правильних ринків дозволить зменшити ризики та досягти більш високих результатів у процесі виходу на міжнародний ринок [45].

Подільський регіон має значний потенціал для розвитку виноробства та виходу на міжнародні ринки. Зокрема, мікроклімат долини Дністра створює сприятливі умови для вирощування винограду, що дозволяє виробляти вина високої якості. Сімейні виноробні, такі як Kalyus Winery та «Родинна виноробня Зелениці», вже демонструють успішні приклади виробництва та популяризації подільських вин.

Одним із ключових факторів, що сприяє виходу українських вин на міжнародний ринок, є об'єднання виробників під спільним брендом «Wines of Ukraine». Цей бренд був представлений на міжнародному рівні, зокрема на виставках ProWein та London Wine Fair, що дозволило українським виноробам заявити про себе на світовій арені. Завдяки таким ініціативам, українські вина вже експортуються до понад 40 країн світу, включаючи США, Великобританію, Швецію, Фінляндію та країни Балтії.

Важливим аспектом успішного виходу на міжнародний ринок є якість продукції. Українські винороби активно працюють над підвищенням якості

своїх вин, впроваджуючи сучасні технології та дотримуючись міжнародних стандартів. Наприклад, виноробня «Бейкуш» отримала високі оцінки на міжнародних конкурсах, що свідчить про конкурентоспроможність українських вин.

Однак, для подальшого розвитку експорту подільських вин необхідно вирішити низку проблем. Серед них – недостатня інфраструктура, обмежений доступ до фінансування та відсутність системної державної підтримки. Також важливою є потреба в просуванні подільських вин на міжнародному рівні через участь у виставках, дегустаціях та інших маркетингових заходах.

З метою підвищення експортного потенціалу подільських виноробів, доцільно розробити комплексну стратегію, яка включатиме:

— Підвищення якості продукції через впровадження сучасних технологій та дотримання міжнародних стандартів.

— Розвиток бренду «Подільське вино» та його просування на міжнародному рівні.

— Участь у міжнародних виставках та конкурсах для підвищення впізнаваності продукції.

— Залучення інвестицій для розвитку інфраструктури та розширення виробництва.

— Співпраця з державними та міжнародними організаціями для отримання підтримки та консультацій.

Таким чином, подільські винороби мають всі передумови для успішного виходу на міжнародний ринок. Завдяки унікальному теруару, високій якості продукції та активній участі в міжнародних ініціативах, подільські вина можуть стати гідними представниками України на світовій виноробній арені.

ВИСНОВКИ

У процесі написання бакалаврської роботи було здійснено комплексне дослідження виноробної галузі Подільського регіону. Виконання поставлених завдань дозволило глибше зрозуміти не лише історичну динаміку розвитку виноробства, а й окреслити сучасні тенденції, проблеми, потенціал та перспективи подальшого зростання цієї сфери у контексті регіонального розвитку.

По-перше, аналіз історичних особливостей виноробства на Поділлі засвідчив, що регіон має глибоке виноробне коріння. Виноградарство тут розвивалося ще з часів Київської Русі та активно поширювалося у період Речі Посполитої, а згодом – у Російській імперії. Природно-кліматичні умови, зокрема помірно континентальний клімат, наявність пагористого рельєфу, родючих ґрунтів та достатньої кількості сонячних днів, сприяли вирощуванню винограду. У XIX – на початку XX століття виноробство на Поділлі мало вагоме господарське значення, однак у радянський період, зокрема внаслідок антиалкогольної кампанії 1980-х років, виноградники були знищені, а виробництво вина суттєво скорочене.

По-друге, характеристика сучасного стану галузі показала, що виноробство на Поділлі переживає етап відновлення. Після тривалого занепаду спостерігається поступове зростання інтересу до виноградарства з боку малих і середніх виробників. У Вінницькій, Хмельницькій, частково Тернопільській областях з'являються нові виноробні господарства, що акцентують на якості, локальних сортах винограду та екологічному підході. Зростає кількість мікровиноробень, що спеціалізуються на авторському вині. Разом з цим, споживчий попит на якісну місцеву продукцію стимулює розвиток галузі та створення регіонального бренду.

Однак, як було з'ясовано в межах третього завдання, галузь стикається з низкою серйозних проблем. Серед головних викликів – нестача інвестицій, застаріла технічна база, обмежений доступ до сучасних технологій

вирощування та переробки винограду, а також брак кваліфікованих кадрів. Крім того, законодавче регулювання та система ліцензування створюють перепони для малого виноробного бізнесу. Низький рівень популяризації місцевих вин у внутрішньому та зовнішньому ринках також уповільнює розвиток галузі.

З огляду на це, четверте завдання полягало у виявленні потенційних напрямів підвищення ефективності виробництва. Аналіз показав, що важливими кроками можуть стати: модернізація технологічного обладнання, впровадження інновацій (зокрема точного землеробства, автоматизації процесів), диверсифікація сортів винограду та підвищення культури виноробства. Значний потенціал полягає у співпраці виноробів між собою, створенні кластерів, а також у формуванні навчально-освітніх програм із підготовки фахівців. Крім того, запровадження системи географічних зазначень допоможе посилити довіру споживача до локального продукту та забезпечити його конкурентоспроможність.

Нарешті, п'яте завдання було присвячене рекомендаціям щодо розвитку винного туризму як складової стратегії регіонального зростання. Проведене дослідження виявило, що винний туризм може стати потужним інструментом просування бренду Поділля як унікального виноробного регіону. Розвиток туристичних маршрутів, що поєднують дегустації, екскурсії виноградниками, культурні події та гастрономічні тури, сприятиме залученню туристів, збільшенню доходів місцевих громад та формуванню позитивного іміджу регіону. Для реалізації цього потенціалу необхідно налагодити співпрацю між органами місцевого самоврядування, бізнесом та туристичними агентствами, забезпечити інфраструктурну підтримку, створити онлайн-платформи для промоції винних маршрутів, а також проводити фестивалі, конкурси та інші заходи, що популяризують місцеве виноробство.

Отже, проведене дослідження засвідчило, що виноробство на Поділлі має глибоке історичне коріння та перспективи розвитку, незважаючи на низку наявних викликів. Важливо, щоб подальший розвиток галузі базувався на

комплексному підході: поєднанні інновацій, підтримки малого підприємництва, популяризації продукції та активному залученні туристичної складової. Такий підхід дозволить не лише підвищити ефективність виноробної галузі, а й сприятиме соціально-економічному зростанню Подільського регіону загалом.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Виноробство в Україні. Вікіпедія : вільна енциклопедія. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Виноробство_в_Україні (дата звернення: 26.05.2025).
2. Про Україну: Культура. URL: https://protoukraine.com/vs/culture/?id_culture=16 (дата звернення: 26.05.2025).
3. Історія етнічних досліджень в Україні. URL: <http://ethnic.history.univ.kiev.ua/data/2018/55/articles/26.pdf> (дата звернення: 26.05.2025).
4. З історії виноробства на Поділлі. Напої. Технології та Інновації. URL: <https://techdrinks.info/z-istoriyi-vynorobstva-na-podilli/> (дата звернення: 26.05.2025).
5. Головка О. Виноробство на подільському побережжі Дністра: регіональні особливості та бессарабський вплив. URL: <https://www.academia.edu/33248917/> (дата звернення: 26.05.2025).
6. Подолянин: Суспільство. URL: <https://podolyanin.com.ua/suspilstvo/39708/> (дата звернення: 26.05.2025).
7. Винна географія: вина Поділля, про які варто знати // UWines. URL: <https://uwines.ua> (дата звернення: 26.05.2025).
8. Алкоголь на Поділлі. Подолянин. URL: <https://podolyanin.com.ua/history/7983/> (дата звернення: 26.05.2025).
9. Виноробство в Україні. Вікіпедія : вільна енциклопедія. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/> (дата звернення: 26.05.2025).
10. Вітвіцький В. П. (ред.). Виноградарство : підручник. Київ : Вища освіта, 2011. 584 с.
11. Голубєв Г. М. (ред.). Клімат і агрокліматичні ресурси України. Київ : Вид-во НАН України, 2010. 456 с.
12. Атаманчук Г. Г. Географія Поділля: природа і ресурси. Кам'янець-Подільський : Аксіома, 2019. 328 с.

13. Андрусишин Б. П. Грунти України: властивості та використання. Київ : Урожай, 2020. 312 с.
14. Атаманчук Г. Г. Географія Поділля: природа і ресурси. Кам'янець-Подільський : Аксіома, 2019. 328 с.
15. Наукові дослідження НУХТ. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/13ceef1c-89b5-431f-8c1d-9890e228671c/content> (дата звернення: 26.05.2025).
16. Винний гід України. URL: <https://winetour.com.ua> (дата звернення: 26.05.2025).
17. Ковальчук І. М. Історія виноробства України. Одеса : Астропринт, 2007. 224 с.
18. Вина України. Поділля: Kalyus Winery, «Родинна виноробня Зелениці», Bohdan's Winery. URL: <https://www.ukrainer.net/vynopodillia/> (дата звернення: 26.05.2025).
19. Винний гід України. URL: <https://wineguide.com.ua> (дата звернення: 26.05.2025).
20. Мельник О. В. Основи виноробства. Львів : Видавництво Львівської політехніки, 2018. 312 с.
21. Офіційний сайт Kalyus Winery. URL: <https://kalyuswinery.com> (дата звернення: 26.05.2025).
22. Вінницька Асоціація Виноградарів та Виноробів. URL: <https://vinvyno.vn.ua> (дата звернення: 26.05.2025).
23. Виноробство на Поділлі: міф чи реальність? Ukraïner (YouTube). URL: <https://youtube.com> (дата звернення: 26.05.2025).
24. Український винний путівник. IAK Agrar Consulting GmbH. URL: <https://iak-agrar.de> (дата звернення: 26.05.2025).
25. Українські винні історії. Spotify. URL: <https://spotify.com> (дата звернення: 26.05.2025).
26. Енотуризм: розповідаємо про чотири виноробні Поділля .20 хвилин. URL: <https://20minut.ua> (дата звернення: 26.05.2025).

27. Сума активних температур (CAT). URL: <https://deep634.wixsite.com/vinograd/summa-aktivnyh-temperatur-sat?lang=uk> (дата звернення: 26.05.2025).
28. Ґрунти України в розрізі областей. URL: <https://геомап.land.kiev.ua/obl-0.html> (дата звернення: 26.05.2025).
29. Родючість ґрунтів України. URL: <https://геомап.land.kiev.ua/fruitfulness.html> (дата звернення: 26.05.2025).
30. З історії виноробства на Поділлі. Напої. Технології та Інновації. URL: <https://techdrinks.info> (дата звернення: 26.05.2025).
31. Навчальні матеріали з виноградарства. URL: <https://studfile.net/preview/5193694/page:23/> (дата звернення: 26.05.2025).
32. Клімов С. Нерозказана історія українського виноробства. Українер. 2023. URL: <https://ukrainer.net> (дата звернення: 26.05.2025).
33. Родинна виноробня Зелениці — Винний Гід України. URL: <https://www.uabestwine.com/rodynna-vynorobnia-zelenytsi> (дата звернення: 26.05.2025).
34. Вино Вінниччини — Офіційний сайт виноробні. URL: <https://winowinny.com/> (дата звернення: 26.05.2025).
35. Винна географія: вина Поділля, про які варто знати. UWines. URL: <https://uwines.com.ua/pogladi/vinna-geoqrafiya-ukrainьskі-vina-pro-я/> (дата звернення: 26.05.2025).
36. Перший Національний Виноробний Холдинг. URL: <http://wineholding.com.ua> (дата звернення: 26.05.2025).
37. Гаркуша О. М. Проблеми розвитку виноградарсько-виноробного комплексу України. Економіка АПК. 2008. № 11. С. 3–5.
38. Інформаційно-аналітичні журнали «FOOD UA. Продукти України» та «FOOD Technologies & Equipment». URL: http://www.food.com.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=1951:2010-11-08-12-05-37&catid=33:1&Itemid=114 (дата звернення: 26.05.2025).

39. Економічний простір України. URL: <http://www.economy.nauka.com.ua/index.php?op=1&z=3128> (дата звернення: 26.05.2025)
40. International Organisation of Vine and Wine. URL: <https://www.oiv.int> (дата звернення: 26.05.2025).
41. Вина України. Поділля: Kalyus Winery, «Родинна виноробня Зелениці». Ukraïner. URL: <https://www.ukraïner.net/vyno-podillia/> (дата звернення: 26.05.2025).
42. TechDrinks. Володимир Печко: «Українське виноградарство та виноробство без сумніву буде розвиватися». Напої. Технології та Інновації. URL: <https://techdrinks.info/volodymyr-pechko-ukrayinske-vynogradarstvo-ta-vynorobstvo-bez-sumnivu-bude-rozvyvatysya/> (дата звернення: 26.05.2025).
43. Українське вино отримує світові відзнаки: як працюють локальні виноробні. Hmarochos. URL: <https://hmarochos.kiev.ua/2024/04/08/ukrayinske-vyno-otrymuje-krashhi-svitovi-vidznaky-i-prodayetsya-na-eksport-yak>
44. 15 виноробень, які закохують в українське вино. NV. URL: <https://nv.ua/ukr/food/drink/vina-ukrajini-naykrashchi-vinorobni-2024-shcho-viroblyayut-yakisne-vino-50445490.html>
45. Чумак В. Вина з Поділля підкорюють Європу. День. 2023. № 15. С. 6.