



Підтримка розвитку системи географічних зазначень в Україні.



**Презентація–дегустація
нового туристичного продукту Одеської області -
«Дороги вина та смаку Української Бессарабії»**

Організатори заходу: Проект ЄС «Підтримка системи розвитку географічних зазначень в Україні», у партнерстві з Шеф Альянс Слоу Фуд Україна, НТОУ. Інформаційний інтернет-партнер Zruchno.Travel.

Мета: Презентація винно-гастрономічного маршруту «Дорога вина та смаку Української Бессарабії», створеного за підтримки Проекту ЄС «Підтримка системи розвитку географічних зазначень в Україні» за європейськими вимогами до якості послуг та безпеки гастрономічних туристів.

Обговорення потенціалу еногастрономічних турів для національного туризму.

Формат «B2B»: презентація еногастрономічних туристичних пропозицій учасників Дороги вина та смаку Української Бессарабії для представників туристичного бізнесу від виробників унікальних українських продуктів та вин.

Майстер-клас з дегустації вин від Сімейної виноробні «Колоніст», «Винного Дому Shabo», м'ясних делікатесів «Балканські Ястія» та сирів «Щедра Околиця», еногастрономічних «кошиків» від агроекологорекреаційного кластеру «Фрумушика-Нова», кластеру «Причорномор'я», контактної козиної ферми «Бринзарня», винного льоху «Вінарія», виробництва органічних вин V.PETROV, виноробні «Вінхол Оксамитне».

Місце та час проведення: Львівський палац мистецтв вул.Коперніка, 17,

конференц зал №1, 30 жовтня 2019 р. з 15.00 до 18.00

Запрошуються: **представники туристичного бізнесу (туроператори та турагенти) та ресторатори за попередньою реєстрацією** <https://forms.gle/G1xKLBPrANQidvJy5>

Модератор: Олена Мотузенко, *Національний експерт Проекту ЄС «Підтримка системи розвитку географічних зазначень в Україні» з географічних зазначень та гарантованих традиційних особливостей продуктів харчування, з питань еногастрономічного туризму*

Співмодератори: Валерія Бондаренко, Алла Плачкова - *Національні експерти Проекту ЄС «Підтримка системи розвитку географічних зазначень в Україні»*

Чому варто відвідати цей воркшоп?

1. **Залучитися** до трендових тенденцій на ринку туристичних послуг: *за даними ЮНВТО сектор еногастрономічного туризму розвивається найбільш динамічно, а щорічні прибутки сягають понад 150 млрд. доларів США.*
2. **Розширити** портфель пропозицій по національному ринку: *структура туристичного продукту дозволяє пропонувати «Дороги вина та смаку Української Бессарабії» як цілісний туристичний*

продукт, так і його окремі складові – такі унікальні еногастрономічні дестинації, як Одеса-Шабо-Білгород-Дністровський, Одеса-Фрумушика-Лісне; Ізмаїл-Болград-Криничне; Вілкове -Приморське. Щорічно ці дестинації вже приймають понад 70 тис. еногастрономічних туристів.

3. **Отримати** платоспроможного туриста: *середній денний чек еногастрономічного туриста в 5 разів перевищує чек учасника культурно-пізнавального туру.*
4. **Знизити** вплив сезонності на реалізацію туристичного продукту: *світовий досвід свідчить, що попит на еногастрономічні тури є сталим протягом всього року, особливо в ніші корпоративного туризму.*
5. **Встановити** прями контакти для розробки власних унікальних еногастрономічних турів у співпраці з європейськими експертами.

Головний принцип *«Дороги вина та смаку Української Бессарабії – гастрономічна подорож має бути безпечною, комфортною, смачною та змістовною!»*

Програма воркшопу
«Презентація – дегустація нового туристичного продукту Одеської області -
«Дороги вина та смаку Української Бессарабії»»

Модератор: Олена Мотузенко - *Національний експерт Проекту ГЗ з географічних зазначень та гарантованих традиційних особливостей продуктів харчування, з питань еногастрономічного туризму*

Співмодератори: Валерія Бондаренко, Алла Плачкова - *Національні експерти Проекту ЄС «Підтримка системи розвитку географічних зазначень в Україні»*

14.45 -15.00 – реєстрація учасників заходу

15.00 -15.10 - Вітальний виступ доктора Саверіо Савіо, *Керівника Проекту Європейського Союзу «Підтримка розвитку системи географічних зазначень в Україні»*. Презентація Дороги вина та смаку Української Бессарабії

Сет 1.

15.10 – 15.20 Алла Плачкова, *співвласниця Сімейної виноробні «Колоніст»*. Презентація еногастрономічної туристичної пропозиції Сімейної виноробні «Колоніст».

15.20-15.30. Сергій та Наталя Русеви - *засновники сімейного виробництва м'ясних делікатесів «Балканські Ястія»*. Виробництво «Балканські Ястія» як унікальна еногастрономічна дестинація.

5 хв. Обговорення. Дегустація. Склад сету:

Виноробня “Колоніст”: вино “Одеське чорне”, сухе, червоне, витримане у французькому дубі: український сорт винограду, потенційний продукт на отримання PDO (Protected designation of origin). Вино “Шардоне”, сухе, біле, витримане у французькому дубі - потенційний продукт на отримання PGI (Protected geographical indication).

Виноградна олія “Колоніст” та перший в Україні бальзамічний оцет “Бессарабіко” з хлібом.

«Балканські Ястія»: карнак - ковбаса сиров'ялена вищого сорту; винні палички - ковбаса сиров'ялена вищого сорту; суджук - з яловичини та баранини - ковбаса сиров'ялена вищого сорту; суджук з яловичини та свинини - ковбаса сиров'ялена вищого сорту. Виготовлено за стародавніми балканськими рецептами з використанням локалізованої сировини місцевих порід тварин та спецій власного виробництва .

Сет 2.

15.35-15.45 Роксолана Желіховська – представник «Винного Дому Shabo», тема: «Центр культури вина Шабо» - унікальний об'єкт винного туризму України

15.45-15.55 – Павло Тулба - голова правління СОК "Горіх Причорномор'я" с. Троїцке, тема: Туристична пропозиція кластеру «Причорномор'я»

5 хв. Обговорення. Дегустація.

Склад сету: «Горіх Причорномор'я»: горіх грецький, очищений від шкірки, класичний Преміум; горіх грецький, очищений від шкірки, з фруктозою; горіх грецький, очищений від шкірки, солений з паприкою.

«Винний Дім Shabo»:

1). **Шардоне Grande Reserve Shabo** - вино «контрольованого найменування за походженням», витримане сухе біле, з власного винограду терруару Шабо, сорт Шардоне, міні-ділянки 8,0 га та 2,8 га, тип ґрунтів - легкосуглинисті, вапняк; рік врожаю 2015, подвійне сортування винограду в відділенні мікровиноробства, процес бродіння відбувався в дубових барріках з контролем температури, витримка в дубових барріках – не менше як 9 місяців, додаткова пляшкова витримка; лімітована колекція – до 6 000 пляшок за сезон; потенційний продукт на отримання статусу PDO – protected designation of origin;

Вино має приємний середньо-солом'яний колір з золотистими відтінками. У потужному складному букеті присутні аромати персика, цитрусових, меду, обліпихи, айви, які прекрасно збалансовані з елегантними дубовими нотами. Щільна мінеральна кислотність добре збалансована з м'якістю. Довгий післясмак і відмінна стійкість. Вино має потенціал довгої пляшкової витримки.

2). **Каберне Reserve Shabo** - вино витримане сухе червоне, з власного винограду терруару Шабо, сорт Каберне Совіньйон, міні-ділянки 7,0 га та 11,0 га, тип ґрунтів - середньосуглинисті, глинисті, вапняк, рік врожаю 2017, витримка в дубових барріках – не менше як 6 місяців, додаткова пляшкова витримка; потенційний продукт на отримання статусу PGI – protected geographical indication.

Колір – червоний, насичений. Основний аромат - чорна смородина, вишня, шоколад, чорнослив, кава. Вторинний аромат - чорний перець, ваніль, тютюнові ноти, чорний чай. Домінуючі ноти - чорна смородина, шоколад, підкопчена вишня. Смак, післясмак - свіжий, довгий, круглий, повний, з делікатними танінами і кислотністю.

Сет 3.

16.00 - 16.10

Лариса Титикало – власниця контактної козиної ферми «Бринзарня» та гостьового дому «Куба-далеко», смт. Приморське. «Відпочинок на морі у поєднанні з сільським зеленим туризмом».

16.10 – 16.20

Ірина Польшакова - співвласниця винного льоху «Вінарія», м. Ізмаїл. Презентація еногастрономічних послуг.

5 хв. Обговорення. Дегустація.

Склад сету: страви від «Бринзарні»: брускети з печеним перцем та бринзою; габрі (гарбуз, бринза, паста), бессарабське карпаччо (помідори з бринзою у віні).

Вина від «Вінарії»: Юпітер (рожеве молоде); Мерло (червоне 2016 року витримане у дубі 8 місяців); «Полиневе» біле сухе, настояне на полині зі спеціями)

Сет 4.

16.25 -16.35 *Олександр Паларієв - керівник агроєкологорекреаційного кластеру «Фрумушика – Нова». Формування ено-гастрономічного маршруту «Одеса - Фрумушика –Лісне» та комплексної еногастрономічної пропозиції .*

16.35 – 16.45 *Валерій Тінтулов, власник ТОВ ВінХол “Оksamитне” ТМ “ВіллаТінта”- . Виноробня «Вінхол Оксамитне», як туристична локація .*

5 хв. Обговорення. Дегустація.

Склад сету: Фрумушика-Нова: махан - сиров'ялена ковбаса(100% цільнорублена баранина, вищого сорту); суджук-ковбаса (100% баранина, приготована в натуральному череві); грандфіле (цільнорублена баранина вищого сорту); кавурма (баранина у власному соку з паприкою); овеча бринза; варення із зелених помідорів; варення із гіркового перцю; плацинда з овечою бринзою. Вино: Цитронний Магарача; Каберне Совіньон.

ТМ “ВіллаТінта”: Сухолиманське, брют «Тінтарелла», Одеське Чорне.

Сет 5.

16.50 – 17.00 *Валерій Петров - власник виноробні органічних вин V.PETROV. Органічне вино, як об'єкт туристичного тяжіння. с Струмук.*

17.00-17.10 *Галина Курдова – співвласниця сімейної сироварні «Щедра околиця». Презентація еногастрономічних послуг від «Щедрої Околиці» с. Табакі.*

Обговорення. Дегустація.

Склад сету: сири від «Щедра околиця»: чорна принцеса (коровій сир); буджак (овечий сир); вертеп(козячий сир).

Виноробня В.Петрова: вино “Діана” (біле напівсухе), “Перлина” (біле, сухе), Мерло (червоне, сухе).

17.00. Закриття семінару.

Інформаційна довідка про роботу Проекту Європейського Союзу «Підтримка розвитку системи географічних зазначень в Україні»



Одним із завданням Проекту ЄС є впровадження географічних зазначень у сегменті виноробства та виробництва локальних продуктів на всій території України, а кінцевою метою - сприяння розвитку сільських територій в Україні, завдяки підвищенню конкурентоспроможності місцевих виробників, диверсифікації виробництва та розвитку туризму на сільських територіях. Проект ЄС підтримав і розвиток гастрономічного туризму, який є потужним світовим трендом (у світі щорічні надходження від гастрономічного туризму сягають 150 млрд. дол. США).

«Гастрономічні маршрути» - інноваційний для України туристичний продукт, з високим потенціалом сприяння розвитку сільських територій: через підтримку виробників традиційних продуктів, збереження, зміцнення біорозмаїття та культурної спадщини місцевих спільнот, шляхом інтегрованого розвитку агровиробництва та туризму, що забезпечує диверсифікацію виробничої діяльності в сільській місцевості та залучення додаткових фінансових надходжень від туристів та інвесторів.

Ґрунтуючись на міжнародному досвіді, організовані гастрономічні маршрути поділяються на декілька типів: «Дороги Вина», «Дороги Смаку», «Дороги Вина та Смаку». Вони виступають інструментами для створення та комерціалізації еногастрономічних маршрутів в якості туристичної пропозиції десцінацій. Саме такий досвід розбудови еногастрономічного туризму експертна група проекту втілює в Україні. Одним з пілотних регіонів впровадження «Доріг вина та смаку» обрано Одеську область.

У межах пілотного проекту «Дороги вина та смаку Української Бессарабії» відбувається створення окремих локацій та конкретних гастрономічних маршрутів; їх стандартизація та просування як еногастрономічних дестинацій; відпрацювання ефективного механізму взаємодії громадськості, бізнесу та влади задля їх збалансованого розвитку. Європейськими та національними експертами надається допомога місцевим виробникам, виноградарям та виноробам, закладам харчування з просування локальної кухні, об'єктам розміщення та іншим потенційним учасникам гастрономічного маршруту в створенні якісної еногастрономічної туристичної пропозиції та її маркетинговому позиціонуванні.

Також, триває робота над створенням єдиного всеукраїнського інтернет-порталу «Дороги вина та смаку України», який міститиме інформацію щодо створених за європейськими стандартами еногастрономічних маршрутів та їх учасників – виробників локальної традиційної продукції, які готові відкрити свої підприємства для відвідування туристами та надавати якісні туристичні еногастрономічні послуги. Отже, кожен потенційний турист зможе вибрати собі напрямок подорожі та скласти до неї винно-гастрономічну чи суто

гастрономічну, карту відповідно до смаку, а також, отримати гарантію харчової безпеки на маршруті. Популяризація гастрономічного туризму сприятиме збільшенню туристичних потоків на сільські території, підвищенню попиту на місцеву продукцію та збереженню Гастрономічної Спадщини України.

Експертна група Проекту запрошує до співпраці представників туристичного бізнесу для подальшого розвитку та просування автентичного українського еногастрономічного туристичного продукту.

Олена Мотузенко, Національний експерт з географічних зазначень та гарантованих традиційних особливостей, продуктів харчування, еногастрономічного туризму, кандидат географічних наук, доцент Київського національного університету імені Тараса Шевченка olena.motuzenko@gmail.com;

Алла Плачкова, Національний експерт з питань розвитку сільських територій, співвласниця сімейної виноробні «Колоніст» plachkovaan@gmail.com ;

Валерія Бондаренко Національний експерт з питань створення Доріг вина та смаку, директор ТО «Славута» valeribond07@gmail.com