



## Підтримка розвитку системи географічних зазначень в Україні.



Запрошуємо 31 жовтня 2019 року

*Смакуй Україну!*

**ЗІРКОВІ ЗУСТРІЧІ:** авторські майстер-класи від Вікторії Пархоменко та Алли Плачкової – ено-гастрономічне поєднання локальних продуктів та вин.

**Місце та час проведення:** Львівський палац мистецтв, вул.Коперника, 17, конференц зал №1 з 11.00.

**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.

**Запрошуються:** представники туристичного бізнесу (туроператори та турагенти) та ресторатори за попередньою реєстрацією <https://forms.gle/nZVzgeDMeYbyb1m86>

*Вікторія Пархоменко – гастро-експерт, ресторатор (Klukva & Brukva - перший в Україні локавортський ресторан), автор ресторанных концепцій, бренд шеф 30-ти ресторанів. Власник проекту GastroSreda - гастрономічний клуб для лідерів думок. Лідер громадського руху «Slow Food Kyiv».*

*Алла Плачкова - Національний експерт проекту Європейського Союзу «Підтримка системи розвитку географічних зазначень в Україні» з питань розвитку сільських територій, співвласниця сімейної виноробні «Колоніст», винний експерт WEST Level 3 Award (Лондон).*

### **Програма заходів**

11.00 – 12.30

**Майстер-клас 1:** - БРИНЗА + ВИНО ЧИЗАЙ

Салат з печеного буряка з горіховим крамблом та Гуцульською овечою бриндзою. Салат заправляється виноградною олією сімейної виноробні “Колоніст”

Зелений салат із шпинатом, карамелізованою грушею, закарпатською бринзою та волоським горіхом. Салат заправляється бальзамічним оцтом “Бессарабіко” сімейної виноробні “Колоніст”.

Дегустація з винами Шато Чизай

### **Вино сухе біле ЧЕРСЕГІ, врожай 2018 року.**

Вино створене з винограду сорту черсегі фюсереш, що перекладається з угорської мови, як черсегі пряний. Походження слова Черсегі – від села Черсег в Угорщині, де працював селекціонер Кароль Баконі, який вивів даний сорт. Черсегі фюсереш вирощується в Україні тільки на виноградниках Шато Чизай. Його насичений букет сповнений ароматами квітів та літніх фруктів. Смак вина яскравий, фруктовий-пряний, з витонченою гірчинкою, тонами абрикосу та освіжаючою кислотністю.

### **Вино сухе рожеве Піно Нуар, врожай 2018 року.**

Вино створене з винограду сорту **піно нуар** у тісній співпраці із відомим музикантом Олегом Скрипкою. Олег особисто відібрав ділянки винограду, особисто приймав участь у зборі винограду і сортуванні найкращих грон, консультувався зі своїм другом П'єром Рішаром, який має власне шато у Франції, щодо ЧКД для даного вина, був присутній на основних технологічних операціях під час виробництва вина. Колір вина делікатний, ніжно-рожевий. Аромат з нотами стиглої полуниці, малини, вишні та відтінками цитрусових. Легке та гармонійне вино, з приємною освіжаючою кислотністю і тонами червоних ягід у смаку.

13.30- 15.30

**Майстер-клас 2: Канапки з кавармою з Бессарабської Баранини Долини Фрумушика від Фрумушика Нова + вино з Одеського регіону**

**Вино сімейної виноробні “Колоніст” – Одеське чорне**, червоне, сухе, потенційно буде мати PDO (Protected designation of origin), Виготовлено з винограду українського сорту – Одеський чорний. Це абсолютно локальний бренд вина, що розкриває український характер. Цей сорт винограду був виведений у 2-ій половині ХХ століття в Україні. Український прапор на лицьовій етикетці символізує, що вино виготовлено з винограду українського сорту. Аромат та смак - Розвинуті, з тонами шовковиці, чорносливу та димними нотами.

**Баранина Долини Фрумушика** - наступний претендент на отримання статусу продукції з географічним зазначенням. Унікальні харчові властивості, вільний випас.

### **Рибний паштет на брускетах (судак або дикий карп з Вилкове)**

#### **«Винний Дім Shabo» представляє вино Тельті-Курук Grande Reserve Shabo**

Вино «контрольованого найменування за походженням», витримане сухе біле, з власного винограду терруару Шабо, автохтонний сорт винограду Тельті Курук, лозам 41 рік, міні-ділянки 3,1 га та 1,5 га, тип ґрунтів - піщані з глинистим підґрунтям; 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 3 000 пляшок за сезон; потенційний продукт на отримання статусу PDO – protected designation of origin;

Вино має яскравий солом'яний колір, основний аромат – тонкий квітковий, вторинні аромати – вершковий, мінеральний, тропічних фруктів; домінуючі ноти в ароматі – фейхоа, квіти акації, персик; смак та післясмак - освіжаючий, легкий мінеральний, з витонченими тонами південноафриканського фрукта фейхоа.

## 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 підтримує 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 дестинацій. 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 питань еногастрономічного туризму, кандидат географічних наук, доцент Київського національного університету імені Тараса Шевченка*  
[olena.motuzenko@gmail.com](mailto:olena.motuzenko@gmail.com);

Алла Плачкова, *Національний експерт з питань розвитку сільських територій, співвласниця сімейної виноробні «Колоніст»*  
[plachkovaan@gmail.com](mailto:plachkovaan@gmail.com) ;

Валерія Бондаренко *Національний експерт з питань створення Доріг вина та смаку, директор ТО «Славута»*  
[valeribond07@gmail.com](mailto:valeribond07@gmail.com)

Ганна Антонюк. *Національний експерт з питань географічних зазначень продуктів харчування на заході України;*  
[hanna.antonyuk@gmail.com](mailto:hanna.antonyuk@gmail.com)

Тарас Антонюк, *Національний експерт з питань розвитку сільських територій у Карпатському регіоні*  
[taras.antonyuk@gmail.com](mailto:taras.antonyuk@gmail.com)

Світлана Злобіна *Національний експерт з продуктів харчування та гарантованих традиційних особливостей*  
[sazlobina@gmail.com](mailto:sazlobina@gmail.com)