

3. Pera, R. Empowering the new traveller: storytelling as a co-creative behaviour in tourism / R. Pera, 2017. — 331-338 p.

4. UNWTO: GASTRONOMY AND WINE TOURISM [Електронний ресурс] .- <https://www.unwto.org/gastronomy-wine-tourism>.

5. Woldarsky, V. Development of a best practice manual in wine tourism in Portugal / V. Woldarsky, L. Geny-Denis; In BIO Web of Conferences., 2019. — 12 p.

Гресків О.

магістрантка II курсу

спеціальності 242 Туризм

Науковий керівник – доц. Царик П.Л.

РОЗВИТОК ЕНОГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ЛОМБАРДІЇ ЯК СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО ВИДУ ТУРИСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Ломбардія розташована на півночі Італії, уздовж головного маршруту, що пов'язує Східну та Західну Європу (рис.1.). Це третій найбільш населений регіон Європи після Іль-де-Франс і Баден-Вюртемберг [5]. Ломбардія – індустріальний локомотив Італії, а столиця регіону Мілан – друге за розмірами місто в країні. І незважаючи на це, тут зберігаються величезні площі незайманої території, що дає можливість розвитку численним дрібним виноробням які вносять вагомий вклад у річний регіональний випуск вина, що становить півтора мільйона гектолітрів.



Рис.1. Картосхема Ломбардії

Лише частина сільськогосподарських угідь Ломбардії мають хороші ґрунтово-кліматичні умови придатні для вирощування винограду. 30 000 га виноградників розкидані на понад 24000 квадратних кілометрів поверхні регіону, приблизно половина з яких на рівнинах, 40% - в гірській частині. Трохи більше 10% площ є горбогірними, і тому придатними для якісного виноробства. Різні райони виноробства відносно віддалені один від одного і мають різні характеристики, як з педокліматичної, так і з ампелографічної точки зору. В деяких з цих виробничих районів, таких як *Oltrepò Pavese*, *Franciacorta* та *Valtellina*, стандарти якості вищі, і, завдяки сучасним технологіям виноробства отримуються вина вищої якості, які є одними з найкращих у світі [6].

У Ломбардії найбільший розвиток виноробства мають такі райони: Франчакорта, і Вальтелліна.

Франчакорта – невелика територія в Ломбардії, відома своїми однойменними високоякісними іґристими винами. Виноробня *Quadra Franciacorta*, заснована місцевим підприємцем Уґо Гецці (*Ugo Ghezzi*) (рис. 2.) у 2003, ось уже сімнадцять років виробляє вино найвищого за італійськими мірками якості. Історія виноробні бере початок з 1990-х років, коли в своєму рідному місті Уґо Гецці вперше почав висаджувати сорти винограду Шардоне і Піно Нуар в якості хобі, яке пізніше переросло у власне виробництво на виноградниках площею 17 гектарів [2]. Виноград тут відбирається вручну, а вино виготовлене в *Quadra Franciacorta*, відомо не тільки в Італії, але і у всьому світі.

Ca'Del Bosco – одне великих італійських виноробних господарств. Воно розташовується в місті Ербуско, в самому серці Франчакорти – батьківщини чудових іґристих вин. Сьогодні регіон Франчакорта у всьому світі є синонімом аромату і смаку елітних вин і викликає найкращі емоції! Компанія *Ca'del Bosco* була заснована в 1968 році, господарству належить 230 акрів виноградників, засаджених Шардоне, Піно Бланко і Піно Неро — традиційними сортами регіону Франчакорта. Після довгих і наполегливих вкладень, технологічних поліпшень і набутого досвіду компанія *Ca'del Bosco* завоювала репутацію одного з найяскравіших виробників не тільки іґристих, але і тихих вин [3].

Вальтелліна (*Valtellina*) – це велика, дуже красива долина, яку перетинає річка Адда (*Adda*), оточена Альпами (*Alpi*). Пейзажі Вальтелліно кожен пору року змінюються і набувають дивовижних фарб, які надають цій долині казковий вигляд (рис. 2.).

Вальтелліна не схожа ні на один інший винний регіон Італії. Щоб пристосувати круті гірські схили до культивування виноградників, люди століттями будували тераси і зміцнювали їх стінами сухої кладки.

Якщо скласти довжину всіх стін, то вона складе 2,5 тисячі кілометрів! Вальтелліна з її унікальними терасами — кандидат в список спадщини ЮНЕСКО [1].



Рис. 2. Вальтелліна (Valtellina)

Майже всі схили, де ростуть виноградники, мають ідеальну південну експозицію, але виноградарство залишається трудомістким, усі роботи доводиться виконувати вручну. В таких складних умовах найкраще прижився червоний сорт Неббіоло, відомий як Кьявеннаска. Не виключено, що Неббіоло народився саме в Вальтелліно, а не в П'ємонті, з яким сорт зараз асоціюється найбільше.

Valtellina Superiore існує з 1998 року, але їй передує виноробна історія тривалістю більше двох тисяч років. Тераси на гірських схилах для обробітку виноградників першими будували стародавні римляни, а культура виноробства в Вальтелліно, ймовірно, існувала ще раніше. Виноградники вважалися найціннішим і статусним володінням. Леонардо да Вінчі писав, що Вальтелліна, «оточена високими і грізними горами, дає вина потужні і у великій кількості».

У 1968 році Вальтелліна отримала статус DOC (другий щабель якості вина) однією з перших в Ломбардії і Італії. Тридцять років пізніше в рамках Вальтелліно були виділені дві зони Вальтелліна не схожа ні на один інший винний регіон Італії. Щоб пристосувати круті гірські схили до культивування виноградників, люди століттями будували тераси і зміцнювали їх стінами сухої кладки. Якщо скласти довжину всіх стін, то вона складе 2,5 тисячі кілометрів! Вальтелліна з її унікальними терасами – кандидат в список спадщини ЮНЕСКО [1].

DOCG (найвища якість вина) Valtellina Superiore і DOC Valtellina Rosso. У 2003 році було окремо виділено виробництво вин з

підв'яленого винограду DOCG Sforzato di Valtellina. DOCG Valtellina Superiore займає тільки кращі райони, пов'язані з історичним виноробством Вальтелліно. Серед них виділяють п'ять субзон – Мароджіа, Сасселло, Грумелло, Інферно, Вальджелла. Якщо вино виробляється з якоїсь однієї субзони, то це можна вказувати на етикетці. За правилами вина повинні мати мінімум 90% сорту Неббіоло і витримуватися два роки [1].

Винний туризм дуже важливий вид діяльності для всього регіону, який може похвалитися чудовою якістю продукції. Від сектору який регламентує туризм в регіоні була висунута пропозиція експериментальних та туристичних маршрутів для дегустації та продажу вина, яка інтегруватиме гостинні заходи багатьох фермерських господарств, адже винний туризм має винятковий вплив на територію. Відсутність певної регламентації уповільнювала розвиток еногастрономічного туризму. Проте окрім даної пропозиції 4 листопада 2019 року запроваджена схема SCIA (сертифікований звіт про початок діяльності) для здійснення діяльності з винного туризму. Цим указом виноробні будуть регламентувати діяльність з прийому, розповсюдження та дегустації, пропонуючи конкретні туристичні маршрути, стимулюючи подорожі, відпочинок та ринок туризму [4]. Для всіх господарств, які хочуть активувати маршрути винного туризму все, що потрібно зробити, – це заповнити спрощений «Сертифікований звіт про початок роботи».

Отже, винний туризм Ломбардії це ще один шлях розвитку туристичної галузі в регіоні. Важливим у розвитку винного туризму є те, що і великі, і малі виноробні підприємства можуть ефективно використовувати винні тури для просування продукції власного виробництва на вітчизняному та міжнародному ринках, збільшення обсягів реалізації вина.

Список використаних джерел

1. Вина Ломбардії: Valtellina Superiore DOCG [Електронний ресурс].- <https://latuaitalia.ru/food-n-wine/vina-lombardii-valtellina-superiore-docg/>
2. Винний туризм [Електронний ресурс].- <http://www.t24.com.ua>
3. Agricoltori italiani [Електронний ресурс].- <https://www.cialombardia.it/via-libera-allenoturismo-in-lombardia-regione-approva-scia-semplificata/>
4. Confagricoltura-Brescia [Електронний ресурс].- <https://brescia.confagricoltura.it/ita/notizie/comunicati-stampa/1/enoturismo-arriva-in-lombardia-la-regolamentazione-ancora-piu-forte-il-legame-tra-vino-e-territorio>
5. In Lombardia: giornale. - Milano: Blucon-Pescara, 2016. - 63.
6. Regione Lombardia/Agricoltura [Електронний ресурс].- <http://www.en.regione.lombardia.it/wps/portal/site/en-regione-lombardia/business/agriculture>