

ГЕОГРАФИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ СПЕЦИАЛЬНО-ТЕМАТИЧЕСКОГО (ДЕГУСТАЦИОННОГО) ВИННОГО ТУРИЗМА

К нематериальному культурному наследию относят знания, умения, навыки, устные формы их выражения, язык, исполнительские искусства и т.д. Неотъемлемым элементом нематериального культурного наследия являются традиции. Это нормы поведения, алгоритмы отношений между людьми, система ценностных ориентаций, сам жизненный опыт, хозяйственный уклад. Все это реализуется в групповом поведении и передается из поколения в поколение. Благодаря существованию, сохранению, передаче и укреплению традиций существует этническая группа, а также ее самобытность. Сама традиция не однородна и состоит из более мелких элементов (форм). Для туризма, несомненно, особый интерес представляют гастрономические традиции. Они являются основой для организации гастрономического туризма.

Энологический (винный) туризм представляет собой подвид гастрономического туризма. Основной целью винного туризма является посещение предприятия виноградарско-винодельческой промышленности: виноградника, отдельной винодельни или винного хозяйства с различными целями.

В статье кратко описываются модели мирового винного туризма в зависимости от целей, с которыми турист посещает винные дестинации. Особый акцент делается на географические аспекты экскурсионного специально-тематического (дегустационного) винного туризма, основой для которого служат отличия в технологии производства различных видов вин. Автором статьи перечислены основные виды тихих, игристых и специальных вин, кратко описана технология их производства, а также указаны страны и винодельческие регионы, в которых винные туристы могут познакомиться с данными винами.

аппелласьон, гастрономический туризм, география, модель туризма, терруар, туристский бизнес.

Туристский бизнес претерпевает сегодня серьезные структурные изменения. Направления и виды туризма развиваются, возникают новые, ранее не существовавшие. Бизнес-процессы, происходящие в туризме, подвержены интеграции и кооперированию. Ведение предпринимательской деятельности фирмами, не имеющими производственных и функциональных связей, а также связанное с этой деятельностью расширение ассортимента предоставляемых услуг – тенденция, полностью соответствующая требованиям рынка. Из всех существующих направлений туризма наиболее подверженным постоянным изменениям является, безусловно, экскурсионно-познавательный туризм. В структуре познавательного туризма в начале XXI века обозначились четкие тенденции по расширению его видового состава. Образовались такие виды экскурсионно-познавательного туризма, как военно-патриотический, историко-археологический, наблюдательный и т.д.

Одним из самых интересных и популярных видов экскурсионно-познавательного туризма стал гастрономический. Теоретики и практики туризма (Ю.М. Лагусев, Е.Д. Буценко, Р.А. Адамова, Н.Е. Нехаева, Ю.С. Терехова, Л.В. Хорева, Ю.Г. Трабская и др.) полагают, что смысловая основа гастрономического туризма – в продуктовых и гастрономических брендах, с которыми во время тура знакомится турист. Данные бренды представлены собственно пищевым продуктом, блюдом или напитком.

Гастрономические туры, знакомящие путешественников с продуктами или блюдами, довольно широко представлены на рынке. Напитки – это крупнейшая группа гастрономических объектов, которая в данный момент не очень активно используется в туризме.

Классификация напитков достаточно сложна. Проще всего делить напитки на безалкогольные и алкогольные. Наиболее интересной для туризма категорией напитков является алкоголь, так как многие алкогольные напитки имеют строгую производственную территориальную привязку и являются, по сути, уникальными аутентичными продуктами. Каждый алкогольный напиток имеет особенности производства, хранения, потребления, свою историю, современные тенденции развития. Следовательно, географические особенности производства алкогольных напитков могут стать основой для разработки туров.

В научной литературе практически не освещаются вопросы региональных традиций производства и потребления алкогольной продукции. Вино – самый известный алкогольный напиток, входящий, согласно технологической документации РФ, в группу так называемых пищевкусковых товаров. Вино получают с помощью полного или частичного сбраживания виноградного сока¹.

Винный туризм на сегодняшний день является самым интересным и перспективным подвидом гастрономического туризма. Географические особенности винных туристских поездок подробно не изучены.

Основной целью данной статьи является анализ географических особенностей экскурсионного специально-тематического (дегустационного) винного туризма, основой для которого служат отличия в технологии производства различных видов вин. Выполнение поставленной цели, по мнению автора статьи, невозможно без решения следующих задач:

- изучение алкоголя как пищевкускового товара, его классификации, основных методов производства;

- исследование региональных традиций производства алкогольной продукции, а также их отличий «от места к месту»;

- анализ технологических особенностей и географии производства отдельных видов вин.

Главными мировыми регионами виноградарства и, следовательно, виноделия являются территории, расположенные, соответственно между 30 и 50° северной и южной широты². Винодельческие страны северного пояса расположены в северном полушарии, южного – соответственно в южном. Самыми крупными производителями вин северного пояса являются Франция, Португалия, Испания, Италия, Германия, Россия, Грузия. В южном поясе выделяются Аргентина, Чили, ЮАР, Австралия и Новая Зеландия. Для производства белых, красных и розовых вин используют белые и красные технические сорта культурного винограда (*Vitis vinifera*).

Все вышеперечисленные страны на сегодняшний день являются одновременно и ведущими центрами мирового винного туризма. В них развиваются разнообразные направления последнего в зависимости от целей, с которыми турист приезжает в конкретную страну³ (рис. 1).

¹ Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. 5-е изд. Ростов н/Д: Феникс, 2005. С. 68.

² Попов А.А. Секреты сомелье. Ростов н/Д: Феникс, 2009. С. 8–9.

³ Бальнин К.А. Философия терруара: модели международного винного туризма // Туризм и рекреация: фундаментальные и прикладные исследования : тр. XII Междунар. науч.-практ. конф. МГУ имени М.В. Ломоносова, геогр. фак., Москва, 25–26 апреля 2017. М. : Диалог культур, 2017. С. 162–172.

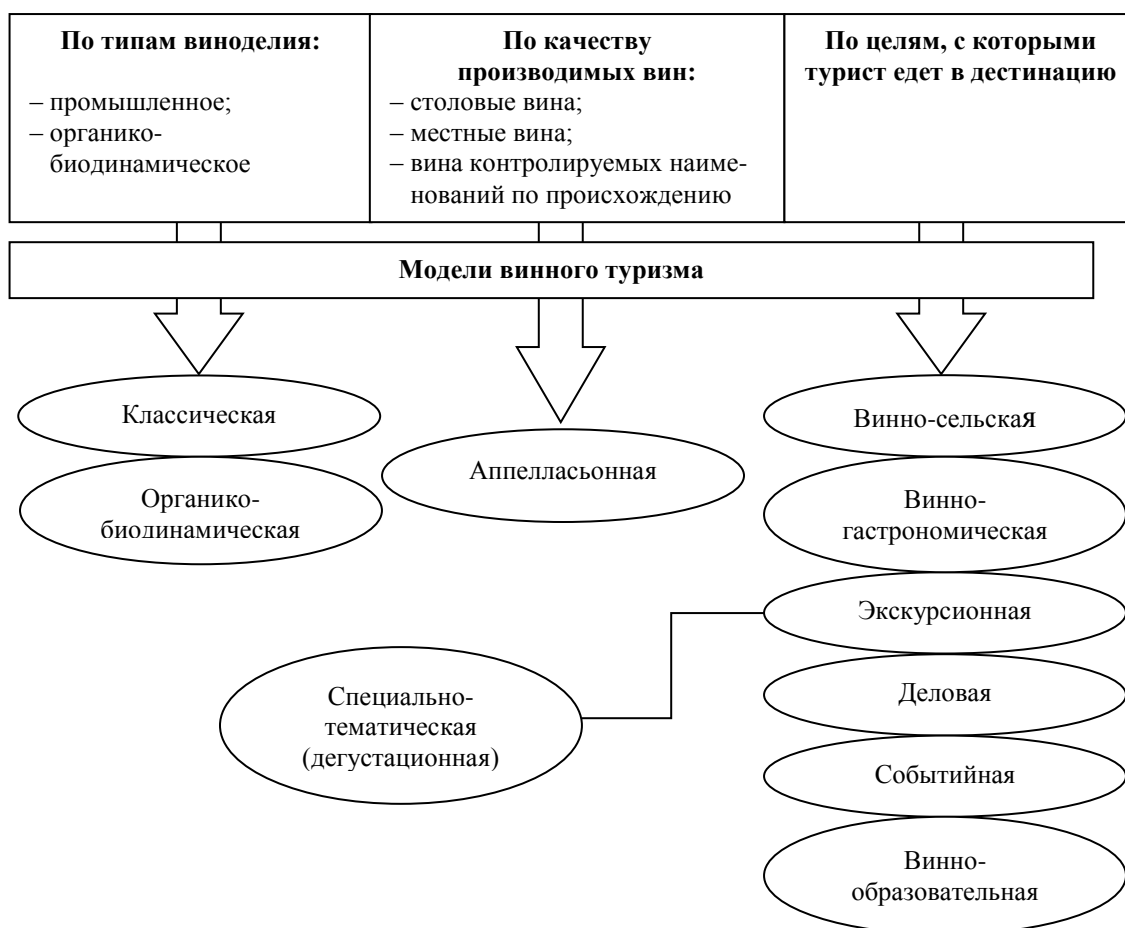


Рис. 1. Модели мирового винного туризма (составлено автором)

Модель экскурсионного винного туризма выделяется среди прочих моделей, так как является универсальной. Она включает в себя и посещение винодельческих предприятий, и знакомство с природой, историческим и художественным наследием, и даже активный отдых. Такая модель распространена во всех странах мира, где развито виноделие.

Частным случаем экскурсионной модели винного туризма является специально-тематическая (дегустационная), которая подразумевает знакомство винных туристов с конкретными видами, стилями, образцами вин. Организация специально-тематического винного туризма достаточно сложна из-за многообразия видов вин, часто она требует соучастия специалиста со специальным образованием.

Все вина имеют разнообразные технологии производства и подразделяются на тихие натуральные, тихие специальные, тихие ароматизированные и насыщенные углекислым газом ⁴ (табл. 1). В основе данной классификации лежат два фундаментальных показателя: количество сахара и этилового спирта.

⁴ Иванов Ю.Г. Мир вина. 2-е изд. Смоленск : Русич, 2001. С. 9–10.

Виды виноградных вин

Группа вин	Типы вин	
Тихие натуральные	Сухие, полусухие, полусладкие, сладкие	
Тихие специальные	Крепленые	
	Сладкие	
	Полудесертные	
	Десертные	Полусладкие
		Сладкие
	Ликерные	
Сухие		
Тихие ароматизированные	Сухие	
	Десертные	
Насыщенные углекислым газом	Игристые	
	Шипучие (газированные)	

Тихие вина давно перестали быть просто переброженным виноградным соком. Наиболее часто встречаются модификации технологических процессов при производстве красных и белых вин⁵ (табл. 2).

Таблица 2

Разновидности тихих вин и география их производства

Название вина	Особенности технологии	Страна/ регион
Амароне	Сухое вино, производимое из сортов винограда Корвина, Молиара и Рондинелла по методу пассито. Пассито – технологический процесс намеренного высушивания ягод винограда с целью потери первоначального веса и значительного увеличения содержания сахара, а также ароматических веществ. Далее высушенный виноград прессуется, затем запускается процесс ферментации (брожения).	Италия, Венето
Вандаж Тардив / Шпетлезе	Вино (чаще всего сладкое), производимое из винограда позднего сбора. В таком винограде накапливается большее количество ароматических веществ и сахара.	Франция, Эльзас/ Австрия, Германия
Вареное вино	Старинная технология производства вина из сорта винограда Мальбек в апелласьоне АОР Cahors. Виноградное сусло (частично сброженный виноградный сок) нагревают в специальных емкостях для того, чтобы красящие и ароматические вещества быстрее перешли в вино.	Франция, юго-запад
Желтое вино	Вино, производимое из сорта винограда Саваньян. Вино созревает в маленьких бочках под дрожжевой пленкой.	Франция, Жюра
Речото	Сладкое вино, произведенное из сортов винограда Корвина, Молиара и Рондинелла по методу пассито. Ферментация останавливается понижением температуры в стальной емкости.	Италия, Венето
Селексьон де Грен Нобль/Сотерн/Барсак/ Трокенбереенауслезе/ Токай	Вино, произведенное из ягод, пораженных благородной плесенью <i>Botrytis cinerea</i> или другими грибами из рода <i>Botrytis</i> . Виноград заражается плесенью специально, для значительного увеличения содержания сахара в ягодах	Франция, Эльзас, Бордо/ Австрия,

⁵ Виноградные вина // Winestyle. URL : <http://winestyle.ru> (дата обращения: 28.12.2017).

	и ароматических веществ, а также уменьшения количества кислот.	Германия/ Венгрия
Сюр ли / Собре лиас	Метод производства вина, заключающийся в выдержке его на осадке (остатки ягод и остатки отмерших дрожжей). Это делается для приобретения вином более сложных ароматов.	Франция, Испания
Айсвайн	Сладкое вино, производимое из ягод, замерзших на лозе естественным образом. Ягоды собираются и отжимаются в замороженном состоянии.	Австрия, Германия, Франция
Зеленое вино	Вино, производимое из высококислотных сортов винограда. Его отличительная черта – легкая газация. Это результат неоконченной и продолжающейся в бутылке ферментации.	Португалия, Минью

Часто специальная технология имеет строгую привязку к определенной стране или региону либо даже апелласьону. Однако мировая торговля способствовала тому, что технологии заимствовались, и теперь энотуристы могут познакомиться с похожими технологиями и винами вне их исторических зон производства.

Технология производства специальных виноградных вин отличается от технологии производства тихих вин. Специальные вина получают неполным сбраживанием виноградного суслу с последующим добавлением этилового спирта – mutage (табл. 3). Раннее спиртование приостанавливает процесс брожения и сохраняет в напитке сахар, позднее – повышает крепость сухого суслу, в котором практически не осталось сахара ⁶.

Таблица 3

Разновидности специальных вин и география их производства

Название вина	Особенности технологии	Страна/регион
Вермут	Крепленое ароматизированное вино, производимое путем настаивания ароматического растительного сырья (альпийская полынь, тысячелистник, мята, мускатный орех) на водно-спиртовом растворе. Затем настойка повторно фильтруется, далее к ней добавляются сахар и спирт.	Италия, Франция, Германия и др.
Марсала	Крепленое вино, производимое в провинции Трапани, Сицилия, из сортов белого (Грилло, Катаррато, Мисолия, Дамаскино) и красного (Пиньятелло, Неро д'Авола, Нерелло маскалезе) винограда путем добавления в суслу выдержанного виноградного спирта.	Италия, Сицилия
Мадера	Сухое/десертное вино, производимое из сортов винограда Мальвазия, Боал, Вердельо, Серсиаль, Танта негра и Тинта негра моле. Обычное тихое вино из вышеуказанных сортов винограда крепится виноградным спиртом, затем помещается в бочки и выдерживается на площадках верхних этажей, нагреваемых солнцем. Также вино может помещаться в специальные емкости, снабженные стеклянными трубками, по которым циркулирует горячая вода. Это необходимо для его циклического нагрева-охлаждения.	Португалия, Мадейра
Портвейн	Сладкое крепленое вино, производимое в Португалии, в долине реки Дору из сортов винограда Турига насьональ, Турига франка, Тинта барокка, Тинта рориш, Тинта као, Мальвазия фина, Виозинью и Рабигато. Спиртование происходит в начале ферментации для того, чтобы в вине сохранился остаточный сахар.	Португалия, Долина Дору
Херес	Крепленое вино, производимое в Испании, в Андалусии, из сортов винограда Паломино фино, Педро хименес и Москатель.	Испания, Андалусия

⁶ Виноградные вина.

	Спиртование происходит в конце ферментации для того, чтобы в вине отсутствовал остаточный сахар. Затем вино выдерживается в системе бочек, называемой солера-криадера под слоем дрожжевой пленки специальных хересных дрожжей.	
Малага	Десертное вино, производимое из сортов винограда Педро хименес, Мальвазия и Москатель. Виноград, используемый для производства напитка, либо передерживается на лозе чуть дольше обычного, либо подвяливается. Вино получается в результате смешения трех видов сула: крепленого, полученного из подвяленного винограда и уваренного на открытом огне. Малага обязательно выдерживается в системе бочек солера-криадера.	Испания, Андалусия
Монтилья-Морилес	Десертное вино, производимое в Испании, в Андалусии, из сорта винограда Педро хименес без спиртования. Повышенное содержание алкоголя достигается из-за повышенной сахаристости винограда сорта Педро хименес. Вино выдерживается в системе бочек солера-криадера под слоем дрожжевой пленки.	Испания, Андалусия

Вина, содержащие углекислый газ, подразделяются на два типа: игристые и газированные (шипучие) ⁷. Углекислота образуется в игристом вине естественным образом, в процессе брожения. Газированные (шипучие) вина насыщаются углекислотой искусственно. Однако и в технологии производства игристых вин есть некоторые особенности (табл. 4).

Таблица 4

Разновидности игристых вин и география их производства

Название вина	Особенности технологии	Страна/регион
Асти	Сладкое игристое вино из сорта винограда Мускат белый (Москато бьянко). Производится методом Шарма-Мартинотти. Вторичное брожение вина и насыщение его углекислым газом происходит не в бутылках, а в герметичных стальных цистернах.	Италия, Пьемонт
Москато д'Асти	Сладкое шипучее вино из сорта винограда Мускат. Производится модифицированным методом Шарма-Мартинотти в результате одного брожения вина и насыщения его углекислым газом в стальных цистернах.	Италия, Пьемонт
Франчакорта	Игристое вино, производимое по классической технологии (вторичная ферментация и насыщение вина углекислотой происходит в бутылке, происходит выдержка на осадке) из сортов винограда Пино nero, Пино бьянко и Шардонне.	Италия, Ломбардия
Метод ансестраль/рураль	Способ производства игристых вин, заключающийся в отсутствии повторного брожения тихого вина. Вино разливают по бутылкам во время первого брожения. Остатки сахара и дрожжей в бутылке способствуют продолжению ферментации и насыщению вина углекислым газом.	Франция, Лангедок-Руссийон
Шампань	Игристое вино, произведенное из сортов винограда Шардонне, Пино-нуар, Арбан, Пино меньше, Пти мелье, Пино блан и Пино гри по классической технологии. Классическая технология подразумевает повторное брожение тихого вина в бутылке и выдержку на осадке. Осадок представляет собой остатки дрожжей и сахара.	Франция, Шампань
Креман	Игристое вино, произведенное по классической технологии вне границ Шампани. Классическая технология подразумевает повторное брожение тихого вина в бутылке и выдержку на осадке. Осадок представляет собой остатки дрожжей и сахара.	Франция

⁷ Попов А.А. Секреты сомелье. С. 155–156.

Кава	Игристое вино, произведенное из сортов винограда Шардонне, Макабео, Шарейо, Парельяда, Мальвазия, Гарнача, Монастрель, Пино-нуар и Трепат по классической технологии. Классическая технология подразумевает повторное брожение тихого вина в бутылке и выдержку на осадке. Осадок представляет собой остатки дрожжей и сахара.	Испания, Каталония
Кап классик	Игристое вино, произведенное по классической технологии из сортов винограда Совиньон блан, Шенен блан, Пино-нуар, Шардонне и Пино менье. Классическая технология подразумевает повторное брожение тихого вина в бутылке и выдержку на осадке. Осадок представляет собой остатки дрожжей и сахара.	ЮАР
Зект	Игристое вино, произведенное по классической технологии. Классическая технология подразумевает повторное брожение тихого вина в бутылке и выдержку на осадке. Осадок представляет собой остатки дрожжей и сахара.	Австрия/ Германия

Шампань – единственный винный регион Франции, определенный для выращивания сортов винограда, пригодных для производства вина Champagne. Данная территория находится на северо-востоке Франции, это самая северная зона произрастания винограда в северном полушарии⁸.

Сегодня регион пользуется чрезвычайной популярностью у винных туристов. Погреба Шампани, представляющие собой сеть галерей, тянущихся на 200–250 км, открыты для посещения. Туристам показывают специальные приспособления для производства шампанского – пюпитры, ремюажные контейнеры, жиропалеты, дегоржажные установки. Чрезвычайный интерес для туристов-гурманов представляют винтажные (милезимные) шампанские вина. В отличие от купажированных (смешанных) вин, милезимные вина производятся из винограда, собранного в одном и том же году⁹.

Винный (энологический) туризм – довольно интересный, популярный и перспективный вид гастрономического туризма. Представление о классификации и моделях винного туризма может помочь организаторам путешествий профессионально составить необходимую технологическую документацию, а также удовлетворить потребности и предпочтения всех категорий туристов.

Традиционные особенности производства вин – неотъемлемая часть гастрономической культуры территории¹⁰. Непосредственно для практики туристского бизнеса данные особенности могут выступать довольно эффективным инструментом маркетинговых коммуникаций. Винодельческие хозяйства, производящие вина необычными способами, – это довольно весомые центры развития дегустационного винного туризма.

В мире существует достаточно большое количество регионов, которые являются уникальными и порой единственными центрами производства уникальных видов вин. Однако эти районы не используются в практическом туроперейтинге. Возрастанию их популярности в мире может способствовать создание и распространение уникальных путеводителей, справочников, картосхем, брендбуков и т.д. Возможно, именно специально-тематический (дегустационный) винный туризм поспособствует развитию дестинаций, не задействованных в турбизнесе, но обладающих большим потенциалом.

⁸ Просто о лучших винах. Новая энциклопедия / Б. Атанасов, В. Расков, А. Прохорова [и др.]. М. : Эксмо, 2014. 234 с.

⁹ Балынин К.А. Региональные традиции производства и потребления алкогольной продукции: вовлеченность в туризм // Современные проблемы сервиса и туризма. 2017. Т. 11, № 1. С. 55.

¹⁰ Сильчева Л.В., Балынин К.А. Гастрономическая идентичность региона. Сущность и практическое значение // Материалы XXXII Междунар. науч.-практ. конф. «Естественные и математические науки в современном мире» : электр. сб. ст. Новосибирск : СибАК, 2015. С. 86–93.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Балынин, К.А. Региональные традиции производства и потребления алкогольной продукции: вовлеченность в туризм [Текст] // Современные проблемы сервиса и туризма. – 2017. – Т. 11, № 1. – С. 50–61.
2. Балынин, К.А. Философия терруара: модели международного винного туризма [Текст] // Туризм и рекреация: фундаментальные и прикладные исследования : тр. XII Междунар. науч.-практ. конф. МГУ имени М.В. Ломоносова, геогр. фак., Москва, 25–26 апреля 2017 г. – М. : Диалог культур, 2017. – С. 162–172.
3. Виноградные вина [Электронный ресурс] // Winestyle. – Режим доступа : <http://winestyle.ru> (дата обращения: 28.12.2017).
4. Гелибтерман, Л. Винная азбука [Текст]. – М. : Изд-во Жигульского, 2002. – 304 с.
5. Иванов, Ю.Г. Мир вина [Текст]. – 2-е изд. – Смоленск : Русич, 2001.
6. Лагусев, Ю.М. Гастрономические бренды как средства продвижения дестинаций [Текст] / Ю.М. Лагусев, К.А. Балынин // Сервис Plus. – 2016. – № 2. – С. 9–16.
7. Попов, А.А. Секреты сомелье [Текст]. – Ростов н/Д : Феникс, 2009.
8. Просто о лучших винах. Новая энциклопедия [Текст] / Б. Атанасов, В. Расков, А. Прохорова [и др.]. – М. : Эксмо, 2014. – 234 с.
9. Сильчева, Л.В. Гастрономическая идентичность региона. Сущность и практическое значение [Текст] / Л.В. Сильчева, К.А. Балынин // Материалы XXXII Междунар. науч.-практ. конф. «Естественные и математические науки в современном мире» : электр. сб. ст. – Новосибирск : СибАК, 2015. – С. 86–93.
10. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров [Текст]. – 5-е изд. – Ростов н/Д : Феникс, 2005.

REFERENCES

1. Balynin, K.A. Regional'nye tradicii proizvodstva i potrebleniya alkohol'noj produkcii: вовлеченность в туризм [Text] // Sovremennye problemy servisa i turizma. – 2017. – Т. 11, N 1. – S. 50–61.
2. Balynin, K.A. Filosofiya terruara: modeli mezhdunarodnogo vinnogo turizma [Text] // Turizm i rekreaciya: fundamental'nye i prikladnye issledovaniya : tr. XII Mezhdunar. nauch.-prakt. konf. MGU imeni M.V. Lomonosova, geogr. fak., Moskva, 25–26 aprelya 2017 g. – M. : Dialog kul'tur, 2017. – S. 162–172.
3. Vinogradnye vina [Electronic resource] // Winestyle. – Mode of access : <http://winestyle.ru> (date of access: 28.12.2017).
4. Gelibterman, L. Vinnaya azbuka [Text]. – M. : Izd-vo Zhigul'skogo, 2002. – 304 s.
5. Ivanov, Yu.G. Mir vina [Text]. – 2-e izd. – Smolensk : Rusich, 2001.
6. Lagusev, Yu.M. Gastronomicheskie brendy kak sredstva prodvizheniya destinacij [Text] / Yu.M. Lagusev, K.A. Balynin // Servis Plus. – 2016. – N 2.
7. Popov, A.A. Sekrety somel'e [Text]. – Rostov n/D : Feniks, 2009.
8. Prosto o luchshih vinah. Novaya ehnciklopediya [Text] / B. Atanasov, V. Raskov, A. Prohorova [i dr.]. – M. : Ehksmo, 2014. – 234 s.
9. Sil'cheva, L.V. Gastronomicheskaya identichnost' regiona. Sushchnost' i prakticheskoe znachenie [Text] / L.V. Sil'cheva, K.A. Balynin // Materialy XXXII Mezhdunar. nauch.-prakt. konf. "Estestvennye i matematicheskie nauki v sovremennom mire" : ehlekt. sb. st. – Novosibirsk : SibAK, 2015. – S. 86–93.
10. Timofeeva, V.A. Tovarovedenie prodovol'stvennyh tovarov [Text]. – 5-e izd. – Rostov n/D : Feniks, 2005.

К.А. Балынин

GEOGRAPHICAL PECULIARITIES OF WINE TOURISM

An intangible cultural heritage includes knowledge, skills, verbal expressions, language, performing arts, etc. An unattainable element of an intangible cultural heritage is tradition, which includes norms of behavior, communication algorithms, value systems and life experience, which are passed on from generation to generation. The preservation, transmission and consolidation of traditions form an ethnic group and ensure its identity. Traditions are heterogeneous. Gastronomic traditions, which are especially important for tourism, form a basis of gastronomic tourism.

Enological (wine) tourism is a subtype of gastronomic tourism. The main goal of winery visit is winery attendance, tourists attend wine festivals organized by wine industries for different purposes.

The paper describes various models of wine tourism, specifying different purposes of winery attendance. The article focuses on geographical aspects of wine tourism, with a special emphasis on differences in wine making technology. The author enumerates the main types of quiet wine, sparkling wine, and special wine, characterizes the technology of wine making, enumerates wine making countries open to wine tourism.

Appellation, gastronomic tourism, geography, tourism model, terroir, travel industry.