ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

(СПбГУ)

Институт Наук о Земле

Кафедра страноведения и международного туризма

**Федосеева Александра Сергеевна**

**Развитие энотуризма в Грузии**

Выпускная квалификационная работа
по направлению 100400 «Туризм»

«К ЗАЩИТЕ»

Научный руководитель:

к.г.н., ст. преп. В. Н. Каледин

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017

Заведующий кафедрой:

д.г.н., проф. Д. В. Севастьянов

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017

Санкт-Петербург

2017

**Аннотация.** В данной работе рассматривается понятие энотуризма, предпосылки его появления и становления, его особенности и перспективы. Особое внимание уделяется развитию этого направления в Грузии: раскрывается потенциал региона, показывается уникальность местного виноградарства и винодельческих технологий, дается краткий экскурс в историю вина и энотуризма, описывается современное состояние и государственное регулирование отрасли в стране. В заключении на основании изученного материала автором предлагается программа винного тура по нескольким регионам Грузии, дается его экономическое обоснование, также автором предложены некоторые рекомендации по повышению уровня качества энотуристского направления Грузии.

**Ключевые слова:** энотуризм, винный туризм, виноделие, энотуристский маршрут, Грузия

**Annotation.** In this paper the concept of enotourism, the prerequisites for its appearance and formation, its features and prospects are considered. Particular attention is paid to the development of this area in Georgia: the potential of the region is revealed, the uniqueness of local viticulture and winemaking technologies is shown, a short excursion into the history of wine and enotourism is given, the current state and state regulation of the industry in the country are described. In conclusion in virtue of studied material the author proposes a wine tour program for several regions of Georgia, gives its economic substantiation, besides the author offers some recommendations for improving the quality of the enotourist direction in Georgia.

**Key words:** enotourism, wine tourism, viticulture, wine route, Georgia

ОГЛАВЛЕНИЕ

[Введение 3](#_Toc481689482)

[ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ЭНОТУРИЗМА 5](#_Toc481689483)

[1.1 Понятие энотуризма и его основные характеристики 5](#_Toc481689484)

[1.2 Предпосылки появления энотуризма в Европе 6](#_Toc481689485)

[1.3 Становление энотуризма в странах Старого и Нового Света 7](#_Toc481689486)

[1.4 Мировой рынок виноградарства и виноделия 9](#_Toc481689487)

[1.5 Декларация винного туризма 11](#_Toc481689488)

[1.6 Базовые понятия энотуризма 12](#_Toc481689489)

[ГЛАВА 2. ЭНОТУРИЗМ В ГРУЗИИ 15](#_Toc481689490)

[2.1 История виноделия и виноградарства в Грузии 15](#_Toc481689491)

[2.2 Предпосылки энотуризма и его развитие 17](#_Toc481689492)

[2.3 Энотуризм в Грузии: проблемы, перспективы, особенности 19](#_Toc481689493)

[2.4 Государственное регулирование виноделия и энотуризма 20](#_Toc481689494)

[2.5 Сорта винограда, произрастающие в Грузии 22](#_Toc481689495)

[2.6 Почвенно-климатические условия 25](#_Toc481689496)

[2.7 Винные регионы Грузии 26](#_Toc481689497)

[2.8 Винные технологии Грузии 29](#_Toc481689498)

[ГЛАВА 3. РАЗРАБОТКА ТУРИСТСКОГО ПРОДУКТА «ВИННЫЙ ПУТЬ ГРУЗИИ» 33](#_Toc481689499)

[3.1 Анализ предложений на рынке грузинского энотуризма 33](#_Toc481689500)

[3.2 Программа энотура «Винный путь Грузии» 35](#_Toc481689501)

[3.3. Экономическое обоснование туристского продукта «Винный путь Грузии» 37](#_Toc481689502)

[3.4 Маркетинговая стратегия продвижения 42](#_Toc481689503)

[Заключение 44](#_Toc481689504)

[Список источников и литературы 45](#_Toc481689505)

[Приложение 48](#_Toc481700168)

**Введение**

Энотуризм – относительно новое направление, целью которого является знакомство со страной (регионом) посредством дегустации вина в месте его производства, а также изучение винодельческих традиций и технологий, посещение винных заводов, виноградников, различных фестивалей вина и т.д.

В настоящее время многие туристские рынки стремятся разрабатывать новые туристские направления, осваивать новые туристские маршруты с привлечением неиспользованных ресурсов. Одним из таких направлений и является энотуризм.

Среди многих направлений туризма в Грузии он становится особенно популярным. Вино является неотъемлемой частью грузинской культуры и выгодной статьей импорта. Страна обладает значительными ресурсами в данной сфере: более 500 автохтонных сортов винограда, уникальные технологии изготовления вина, древняя история виноделия, насчитывающая около 8 тысяч лет, множества культурно-исторических достопримечательностей и памятников, компактное размещение дестинаций, государственная поддержка отрасли и т.д.

**Актуальность**. Заинтересованность иностранцев грузинским виноделием и винным производством растёт с каждым годом. В связи с этим растёт и популярность энотуризма и количество желающих познакомиться с винной культурой. Грузия является одной из перспективных дестинаций в данной области, так как в распоряжении её виноделов богатый опыт поколений. Уникальное географическое положение Грузии и местные сорта винограда являются весьма благоприятными факторами для развития энотуризма, и хотя виноделие связано с большими расходами, у Грузии есть большой потенциал развития энотуристского направления.

**Объектом** исследования в данной работе является энотуризм.

В качестве **предмета** исследования выступает развитие энотуризма в Грузии.

**Цель исследования** – выявление специфики и потенциала развития энотуризма в данном регионе.

Цель исследования предполагает решение следующих конкретных **задач:**

1. Изучить предпосылки и историю развития энотуризма в мире;
2. Определить уникальность и описать специфику винодельческой и энотуристской отраслей Грузии;
3. Провести анализ сырьевой базы на предмет диверсификации;
4. Провести анализ предложения на грузинском рынке энотуризма;
5. Разработать проект энотуристского маршрута по Грузии.

**Теоретической основой** исследования послужили работы отечественных и иностранных специалистов, таких как: Мехузла Н.А., Беридзе Г.И., Зубиташвили Т., Мзареула Л., Скардана В., Джонсон Хью, Робинсон Дженсис, Щербакова С.А., Кауфман Н.А., Маслов Е.С. и др.

**Основу информационной базы** работы составили материалы Всемирной туристкой организации, Национальной туристской администрации Грузии, Национального агентства вина, Кахетинской гильдии виноделов, Всемирного банка и др. Так же широко использована информация ресурсов Интернет: материалы интернет журнала «Simple Wine News», «European Scientific Journal», «The Wall Street Journal» сайт туристического агентства «Viva Georgia» и проч.

Для решения поставленных задач использовались следующие **методы исследования**: теоретический анализ литературных источников, сравнение, описательный метод, хронологический метод.

Структура выпускной квалификационной работы обусловлена поставленными целями и задачами и представлена введением, тремя главами, заключением, списком литературы.

В первой главе рассматриваются теоретические основы энотуризма, его основные характеристики и понятия, история развития данного направления в странах Старого и Нового Света, а также история развития виноградарства и виноделия в мире, мировой рынок вина и его государственное регулирование.

Во второй главе проводится анализ развития энотуризма в Грузии и предпосылки его появления в стране. Дается характеристика основных районов и центров энотуризма, его место в государственной политике, рассматриваются проблемы, перспективы и особенности данной сферы. Описывается история виноделия и виноградарства страны, почвенно-климатические условия, сорта винограда, основные винные регионы и технологии.

В третьей главе анализируется рынок предложений энотуризма Грузии, разрабатывается энотуристский маршрут по нескольким регионам страны, проводятся его калькуляция, экономическое обоснование и маркетинговая стратегия.

В заключении подводятся итоги проделанной работы, формулируются выводы, основанные на изученном материале, описываются преимущества созданного туристского продукта.

**ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ЭНОТУРИЗМА**

* 1. **Понятие энотуризма и его основные характеристики**

Девяностые годы стали свидетелями всплеска интереса к вину по всему земному шару. В наше время, виноделие является одной из экономических составляющих, тех стран, которые его производят и продают по миру. Другой составляющей является винный туризм, который набирает особую популярность в последние годы. [12, с. 82]

Слово «энотуризм» происходит от древнегреческого «οἶνος» или латинского «œno», что значит вино. Энотуризм сформировался на границе традиционной винной культуры и туристской индустрии, как популярная форма рекреации и особый вид путешествия, который становится одним из наиболее обещающих направлений в развитии мирового туристского рынка, так как в последние десятилетия значимость вина, как части культуры, сильно возросла. [16, с. 78]

*Энотуризм* – это специальный вид туризма, подразумевающий посещение винодельческих хозяйств, виноградников, проведение дегустаций, ознакомление с историей вина конкретной страны, региона, с местной кулинарией, традициями и культурными особенностями (в привязке к винной тематике), а также включающий в себя некий процесс лечения вином. [2, с. 73]

 Винные туры относятся к специальным видам туризма, так как они обладают следующими признаками: не массовые, достаточно редкие; трудоемкие при создании конечного турпродукта; капиталоемкие; могут сочетать несколько видов туризма и др.

Побуждения для поездки в винный тур бывают различные, обусловленные многими факторами: финансовыми возможностями, социальным положением, вероисповеданием, возрастом, национальными предпочтениями, а так же модой на знакомства с винной культурой, виноделием.

Винные туры делятся на три группы:

*1 группа* – экскурсионно-познавательные поездки, в ходе которых происходит ознакомление со всеми этапами виноделия, производства и хранения вин, непременно включающие дегустацию производимой продукции;

*2 группа* – туры для профессиональной аудитории: бармены, сомелье. В ходе этих поездок происходит непосредственное знакомство с технологическими особенностями производства различных сортов вин, их дегустация, а так же демонстрация винной карты данного региона;

*3 группа* – туры, предлагающие участие в различных специализированных мероприятиях. [15, с. 238]

Винный туризм при должном использовании может вызвать дополнительный интерес к уже существующему туристскому региону и по-другому открыть туристский регион для потенциальных туристов. Вино, как и остальные отличительные черты и компоненты туристского рынка региона могут играть решающую роль в выборе места для проведения отдыха. Винный туризм – это такой вид туризма, где отличительная черта представлена винодельческими хозяйствами, со своей историей и производимыми винами. С точки зрения туриста, то или иное винодельческое хозяйство и винодельческий регион могут привлекать его вместе с другим набором предоставляемых услуг, а также предпочтение посетить определенную местность, может исходить из наличия характерных особенностей выбранного региона.

Для успешного развития винного туризма в винодельческом регионе необходимо наличие туристской инфраструктуры, с одной стороны, а также наличие винных хозяйств, заинтересованных в раскрытии своего потенциала в данной сфере. [2]

**1.2 Предпосылки появления энотуризма в Европе**

Основой винного тура являются винодельческие хозяйства, которые впервые появились в Европе много веков назад во времена Древней Греции и затем Римской империи. Именно в этих государствах, по мнению некоторых исследователей, существовали прообразы современных винных маршрутов. Однако сама культура вина пришла с Востока, о чем свидетельствуют таблички, папирусы и свитки, найденные в египетских гробницах. Древний Египет считается первым средиземноморским государством, начавшим выращивать культурные сорта винограда. Но вино в этот период использовалось исключительно в культовых и обрядовых целях. [6, 24]

Греки занимались промышленным выращиванием винограда в южной Италии, этруски – в Тоскане и севернее нее. Пришедшие после них римляне занимались виноделием в крупных масштабах: оно распространилось по всей империи. В этот период появляются виноградники на территориях современных Германии и Великобритании, а Италия, Франция, Испания постепенно становятся подлинной родиной виноделия и виноградарства. Нельзя считать торговлю и военные кампании прообразами винных маршрутов, но именно торговые пути и римские дороги, созданные для быстрого передвижения войск, были ведущими направлениями, по которым распространялась культура вина. Благодаря этому были заложены основы почти всех наиболее известных сейчас виноградников современной Европы, на основе которых уже в XX веке появились современные «винные дороги» (см. пункт 1.3). [4, 24]

В середине V века, в связи с нашествием варваров, были истреблены фактически все виноградники, но благодаря монахам средневековья виноделие возродилось вновь. В раннем Средневековье хранительницей навыков и ремесел цивилизации была Церковь. Возникавшие повсюду монастыри расчищали склоны холмов и обносили стенами поля с виноградными лозами. Кафедральные соборы, обычные храмы и, прежде всего, монастыри стали владельцами либо создателями большинства величайших виноградников Европы. Технология, терминология, стили вина и даже некоторые сорта винограда зарождались именно в устойчивых рамках Церкви.

Вплоть до начала XVII в. вино занимало уникальное положение, оставаясь единственным среди напитков предметом оптовой торговли, поддающимся – до известной степени – хранению. Соперников оно не имело, так как вода была небезопасной для питья, эль быстро портился, не было ни крепких напитков, ни тех, что содержат кофеин.

Ситуация изменилась в XVII в.: сначала из Центральной Америки завезли шоколад, затем из Аравии – кофе, и из Китая – чай. Голландцы освоили процесс перегонки, эль благодаря хмелю превратился в пиво, более терпимое к хранению. Производство вина оказалось на грани катастрофы, спасти его могли только новые идеи.

Именно тогда появились стеклянные винные бутылки и осознание того, что закупоренное в них оно хранится дольше, чем в бочке. Примерно тогда же были изобретены пробка и штопор, и вино обрело тот вид, к которому мы привыкли.

На территорию Нового Света виноделие было завезено испанскими миссионерами во время великих географических открытий. В середине XIX – начале XX вв. британские и голландские поселенцы высаживают виноград в Австралии, Новой Зеландии и Южной Африке. [6]

Современный мир вина берет свое начало в 1960-х, когда в Калифорнии и Австралии появились новые винодельни. Выдающееся открытие того времени состояло в том, что французские дубовые бочки оказались способны придавать винам самых разных терруаров[[1]](#footnote-1) отнюдь не мимолетное сходство с «классическими» винами Франции.

Начало XXI в. знаменуется таким предложением хороших вин, какого мир прежде не знал. В конце XX в. огромный скачок совершили средства связи, а следовательно, и конкуренция, достигшая глобальных масштабов.

**1.3 Становление энотуризма в странах Старого и Нового Света**

Основными регионами виноградарства и виноделия *Старого Света* являются Франция, Италия, Испания, Португалия, Венгрия и Грузия. Первые две страны – лидеры по производству высококачественных вин. Виноделие и связанный с ним винный туризм особенно развиты в таких странах Старого Света как Франция, Италия, Испания и Португалия. [8]

В винодельческих регионах ряда европейских стран винный туризм рассматривается как своего рода «ресурс», характеризующий привлекательность региона и спрос на винодельческие туры. Посещение винодельческого хозяйства, может быть связано со знакомством с местной кухней и посещением фестиваля или праздника приуроченного, например, к празднику молодого вина как во Франции Божоле нуво.

Организационная формула винного туризма состоит в разработанных маршрутах по винодельческому региону и соответственно по винодельческим хозяйствам, где туристам представляют различные хозяйства, производящие вино с возможностью посетить различные регионы и познакомиться непосредственно с производством вина, а также с историей винодельческих хозяйств. Винная продукция этих хозяйств является своего рода специфической визитной карточкой региона, а в отдельных случаях культурным наследием, как, например, в Грузии. [2]

Энотуризм Старого Света зародился во Франции, в частности, потому, что многие виноградники в этой стране ассоциировались с районами, где производят высококачественное вино. Однако Франция проявила интерес к этому виду туризма только с наступлением кризиса виноградарства. В целом, в Европе возросший интерес к энотуризму среди производителей связан именно с кризисом отрасли. [32]

Первым упоминанием о существующих винодельческих хозяйствах, винодельческих регионах и ассортиментом производимого вина считается публикация в 1885 году «Классификации вин Жиронды» для винодельческого региона Бордо. Это классификация не только укрепила качество и региональные характеристики вин Бордо, но также была маркетинговым инструментом региона. Развитие винного туризма Франции было связано с достаточно серьезной конкуренцией среди винодельческих хозяйств. В данном контексте винный туризм был связан там с тем, что винодельческие предприятия различных винодельческих регионов старались при помощи винного туризма повысить уровень продаж своей продукции в первую очередь, а во-вторых, извлечь пользу из посещения своего хозяйства туристами. В дальнейшем в различных регионах начали складываться так называемые винные маршруты или еще одно их специфическое название «винные дороги», которыми в энотуризме обозначают маршруты с посещением винодельческих хозяйств в отдельно взятом регионе. Первая такая «дорога» появилась в Эльзасе в 1953 году и существует до сих пор. В скором времени в Бордо, в Долине Луары, Долине Роны и Бургундии появляются дюжины подобных маршрутов.

К процессу создания «винных дорог» чуть позже подключаются Германия, Италия и Испания, так появляются маршруты в Долине Рейна, Тоскане и Кастилии. Постепенно винный туризм в европейских винодельческих странах нашел свое дальнейшее развитие в винодельческих турах при помощи «винных дорог» в виде образовании винных кластеров. [16, 26]

Согласно Колину Майклу Холлу, профессору маркетинга университета Кентербери, винные маршруты были частью туристской индустрии Германии еще в 1920-х, также в Европе существует ассоциация винных маршрутов, которая контролирует деятельность стран-членов. Страны Восточной Европы, такие как Венгрия, стали учреждать подобные маршруты в попытке привлечь туристов из Западной Европы. Например, первая «винная дорога» Венгрии (Villány-Siklós Wine Road) была создана в 1995 году в медье (графство, область) Баранья. [33]

Эта концепция разрабатывалась не только в Европе, но и странах *Нового Света* (США, Чили, Австралии и др.). Винный туризм появился в Калифорнии (США) в 1970-1980 годах, позже – в Австралии, а затем начал развиваться во всех винодельческих регионах мира. Наибольшей популярностью среди туристов пользуется Долина Напа в Калифорнии, а также виноградники штата Нью-Йорк и Онтарио в Канаде. В Австралии несколько штатов развивают энотуристские стратегии для того, чтобы привлечь иностранных туристов.

Сегодня любители вина и эксперты с помощью туристических агентств могут выбрать те страны и регионы, в которых качество вина оценено по достоинству. Обыкновенный винный тур занимает около недели и помимо посещения виноделен, включает в себя посещение местных туристических объектов. Туристов привлекает не только очень разнообразная красота ландшафтов местных виноградников, но и отличное соотношение цены и качества услуг и продуктов. Винный туризм стимулирует интерес к менее известным туристскими дестинациям. [16]

**1.4 Мировой рынок виноградарства и виноделия**

Мировой рынок виноградных вин и виноматериалов является одним из наиболее быстро развивающихся рынков в сфере продовольствия. Благодаря этому энотуризм имеет большие перспективы, являясь выгодной нишей в отрасли. Недавно рынок виноградарства и виноделия воспринимался как часть общего рынка всех алкогольных напитков, а международная торговля вином была функцией лишь некоторых крупных стран-экспортеров. Положение стало меняться с середины 90-х годов XX века, когда в мире было признано наличие относительно самостоятельного рынка виноградных вин. Его созданию и развитию способствовали многие факторы информационная революция, объединившая многие страны мира; интенсификация посадок виноградников на юге Франции, во многих штатах США, в Австралии, Аргентине, Чили, ЮАР; проведение международных выставок, аукционов, презентаций и дегустаций вин; увеличение доходов граждан, позволяющее им тратить больше средств на высококачественные продукты питания, включая вина; повышение качества и увеличение выпуска вин высшего класса; доказательство положительного влияния умеренного потребления вин на здоровье людей и предотвращение многих заболеваний и др. [9, с. 47]

Мировой рынок вина развивается под действием не только конкуренции. На его состояние определенное влияние оказывает деятельность международных сообществ. Наиболее крупной международной организацией в области виноградарства и виноделия является Международная (государственная) организация виноградарства и виноделия (МОВВ или OIV). Она создана в 1924 году. В её структуру входят три комиссии: «Виноградарство», «Виноделие» и «Экономика».

Рынок вина в мире достаточно жестко регулируется. Основным институтом, определяющим правила регулирования является государство. Поэтому регулирование рынков подразумевает в первую очередь государственное регулирование.

Основные причины госрегулирования и поддержки агропродовольственных рынков состоят в необходимости защиты национальной экономики, обеспечения равновесия на рынках и др.

Одним из важных инструментов регулирования рынка вина в мире является введение классификации вин контролируемых наименований по происхождению. Наиболее отработанная общенациональная классификация виноградных вин во Франции.

Европейское и французское законодательство в части идентификации качественных продуктов в сельском хозяйстве ориентируется на понятие *наименования по происхождению*, предложенное Всемирной торговой организацией (Соглашение TRIPS). По этому определению под наименованием продукта по происхождению подразумевают названия, служащие для его идентификации как продукта, произведенного на конкретной территории, в стране, районе или местности, если качество, репутация или другое свойство продукта могут определяться его географическим происхождением (природными условиями и/или человеческим фактором). Наименование по происхождению относится к праву интеллектуальной собственности и подлежит охране. [9, с. 67-71]

**1.5 Декларация винного туризма**

Развитие мирового рынка виноградарства и виноделия способствует обеспечению энотуризма качественным материалом в виде вина, апелласьонов[[2]](#footnote-2)\*, крупных винзаводов и небольших хозяйств, производящих авторскую продукцию.

Большое внимание к гастрономическому туризму и в частности энотуризму уделяет Всемирная туристская организация. В 2015 году для стимулирования этого сегмента ЮНВТО развернула деятельность Гастрономической сети, которая преследует своей целью распространение информации и знаний в целях дальнейшего развития гастрономического туризма. [37]

Одним из планов действий этой сети явилось проведение первой Всемирной конференции по винному туризму в сентябре 2016 года в Грузии. (см. пункт 2.2) На этой конференции была представлена Декларация о винном туризме и были приняты следующие соглашения:

* Винный туризм является существенной частью гастрономического туризма;
* Винный туризм может способствовать устойчивому развитию туризма путем продвижения как материального, так и нематериального наследия дестинации;
* Винный туризм способен приносить существенные экономические и социальные выгоды для ключевых участников каждой дестинации, а также играть важную роль в сохранении культурных и природных ресурсов;
* Винный туризм содействует установлению связи между дестинациями, объединения их вокруг главной цели – предоставлению уникальных и инновационных туристских продуктов, посредством чего максимизирует совместную деятельность в развитии туризма, превосходя традиционные подсектора отрасли;
* Винный туризм предоставляет благоприятную возможность для слаборазвитых туристских дестинаций – которые в большинстве случаев являются сельской местностью – развиваться и совершенствоваться наравне со сложившимися туристскими регионами и увеличивать экономическое и социальное воздействие туризма на местное сообщество;
* Винный туризм позволяет познакомиться с культурой и укладом жизни дестинации инновационным путем, соответствуя потребностям и ожиданиям потребителя;
* Потенциал винного туризма может быть увеличен, если будет реализован надлежащим образом в рамках стратегии сотрудничества государственного и частного секторов, чему поспособствовало бы эффективное взаимодействие между различными секторами и привлечение местного сообщества.

Учитывая вышеизложенное, ЮНВТО призывает:

* К признанию важности винного туризма как неотъемлемой части культурного туризма, а также к обеспечению возможности для его устойчивого развития во многих дестинациях;
* К разработке политических мер, способствующих продвижению и сохранению энотуристских дестинаций, а также уважающих социальные и культурные ценности местного сообщества;
* К содействию развития сотрудничества между государственным и частным секторами, уделяя особое внимание местному предпринимательству и учитывая при этом аутентичность дестинации;
* К участию в соответствующих субнациональных, национальных, региональных, международных и многосторонних диалогах в целях содействия достижению вышеупомянутых целей;
* К продвижению достижений в области винного туризма для повышения конкурентоспособности дестинаций посредством развития инновационных продуктов (товаров-новинок) в рамках деятельности винного туризма и за его пределами.

Винный туризм, как важнейший компонент гастрономического туризма, превратился в ключевой элемент как для зарождающихся, так и для сложившихся туристских направлений. Туристы могут прочувствовать культуру и стиль жизни дестинаций, одновременно способствуя устойчивому развитию туризма. Содействие устойчивому развитию путем использования нематериального культурного наследия и стало одной из главных целей проведения конференции. [28]

**1.6 Базовые понятия энотуризма**

Базис энотура – это вино, чьи вкусовые качества являются одним из мотивов путешествия. Однако важнее то, как и где оно производится, а также возможность участия в процессе создания этого напитка. Но прежде чем строить маршрут и планировать поездку, необходимо иметь определенные набор знаний, которые помогут ориентироваться в мире вина и при дегустации напитка.

Вино – это алкогольный напиток, получаемый путем брожения винограда. Вино можно сделать из любого фрукта, однако в основном его производят из технических (винных) сортов винограда. Такой виноград отличается от столового тем, что он мельче и обычно слаще, в нем всегда есть косточки. Виноградная гроздь формируется и созревает в течение года. Урожай в Северном полушарии собирают с августа по октябрь (ноябрь), в Южном – с февраля по апрель. Урожай или *винтаж* соответствует году сбора винограда. *Невинтажные вина* – смесь нескольких урожаев. *Сортовое вино* изготавливается из одного сорта винограда (например, Pinot Noir), а *купажное вино* получают путем смешивания нескольких сортовых вин (например, Bordeaux).

Лучше всего виноград растет в условиях умеренного климата. Классические регионы для выращивания винограда – Центральная и Южная Европа. В Северной Америке виноградная лоза распространена от севера Мексики до юга Канады. Вина из прохладных регионов отличаются более кислым вкусом, а из теплых – имеют более спокойный вкус.

Чаще всего вино маркируется по трем критериям:

* *По сорту винограда* (каждой страной определено необходимое минимальное процентное содержание сорта винограда в вине для указания на этикетке);
* *По региону* (такая маркировка характерна для Франции, Италии, Испании, Португалии);
* *По названию* (чаще всего именное вино – это уникальное купажное вино от определенного производителя, иногда именными могут быть и сортовые вина).

Существуют 5 признаков, которые помогают определить вкусовые особенности вина: сладость, кислотность, содержание танинов, крепость и тельность.

*Сладость* вина зависит от остаточного сахара (RS). Это сахара, не преобразовавшиеся в спирт в ходе ферментации. При одинаковом уровне сладости вино с более низкой кислотностью может казаться слаще вина с более высокой кислотностью.

*Кислоты* являются ключевым элементом, влияющим на степень резкости и кислотности вкуса вина. Как и у многих фруктов, кислотность вина определяется по шкале pH приблизительно от 2,5 до 4,5 pH. Чем спелее виноград, тем ниже кислотность. Таким образом, вино, произведенное в более холодном климате, где виноградная лоза созревает хуже, содержит больше кислот.

Танины представляют собой натуральны полифенол, имеющийся в растениях. Танины содержатся в кожице ягод и косточках, а также деревянных бочках. Концентрация танинов в красной вине больше, поскольку при производстве белых вин кожицу, как правило, удаляют. В большей степени танины влияют на терпкость вина.

*Спирт* в вине появляется благодаря дрожжам, превращающим сахар, содержащийся в виноградном сусле, в этанол. Иногда спирт добавляют в вино, чтобы прервать процесс брожения. Это называется *креплением*. Спирт играет важную роль в аромате вина.

Термин *«тельность»*, не имея отношения к естественным характеристикам вина, помогает классифицировать его вкус – от самого легкого до самого насыщенного. Уровни сладости, кислотности, содержания танинов и крепость влияют на то, насколько легким или насыщенным будет ощущаться вкус.

**Выводы к первой главе**

* Не смотря на то, что виноградарство и виноделие развивалось в течение многих веков, энотуризм является достаточно новым направлением в сфере туризма.
* Понятие «энотуризм» зародилось во Франции, в середине прошлого века и было связано с кризисом винодельческой отрасли.
* Европейским достижением в сфере энотуризма стали «винные дороги», охватывающие определенный винный регион и проложенные через большую часть расположенных в нем винодельческих хозяйств.
* Энотуризм является специальным видом туризма, иногда его выделяют как составную часть гастрономического туризма, однако единого мнения на этот счет не существует. Можно лишь сказать, что гастрономический и энотуризм взаимосвязанные понятия и зачастую дополняют друг друга.
* Энотуризм может развиваться как уже в сложившихся дестинациях, так и в только зарождающихся. Основными критериями его становления в регионах являются: наличие винодельческих хозяйств, мест для проведения дегустаций и туристской инфраструктуры.
* Энотуризм может стать толчком к развитию сельской местности, привлечь внимание к ранее неизвестным или непопулярным дестинациям, а также поспособствовать сохранению нематериального наследия регоиона.

**ГЛАВА 2. ЭНОТУРИЗМ В ГРУЗИИ**

**2.1 История виноделия и виноградарства в Грузии**

История грузинского виноделия и виноградарства началась сотни лет назад. По археологическим, геопалеонтологическим и этнографическим данным развитие культуры винограда относится к эпохе энеолита (конец IV начало III тысячелетия до н.э.). Об этом свидетельствуют многочисленные письменные источники, памятники материальной культуры, такие как марани (погреба), квеври (кувшины), посуда, украшенная сценами пиршества, давильни и т.д. Виноградные семена, обнаруженные на территории Южной Грузии и в древних захоронениях (Мцхета, Триалети, Алазанская долина, Пицунда), подтверждают, что здесь в раннем энеолите произрастали примитивные формы культурного винограда. [11,16]

Об исключительно высоком развитии виноградарства в древней Грузии также говорит подробная детализация названий частей винограда, стадий его роста и созревания, способов возделывания и ухода за ним. В работе Лили Асатиани «Лексика виноградарства в грузинском языке» (Институт языкознания АН Грузии) приведено более 1200 терминов, пришедших из древнегрузинского и диалектов современного грузинского языка. [11]

В XI-X вв. до н.э. виноградарство и виноделие Грузии поднялись на более высокую ступень развития: стали осваиваться новые зоны распространения виноградарства, развивалась агротехника, отбирались лучшие местные сорта винограда. Именно тогда стали вырабатываться приемы получения вин в зависимости от специфических почвенно-климатических условий зон и регионов (кахетинская, имеретинская и другие технологии и типы вин). Появились деревянные и каменные виноградодавильни, двустенные глиняные сосуды для выделки и хранения вин (квеври). Появляются также сосуды для транспортировки вин, предназначенные для продажи в другие государства. [11]

Принятие в 337 году христианства в качестве государственной религии стало мощным импульсом для развития виноградарства и виноделия, так как теперь вино приобрело характер культового, ритуального напитка. В винодельнях и винохранилищах (марани) для него выделяли специальные освященные места, лучшие квеври; самые высококачественные вина предназначались для богослужения. [11]

Согласно преданию Святая Нино, просветительница Грузии, вместе с христианской верой даровала грузинскому народу крест из виноградной лозы, перевязанный её волосами, как символ единения веры народа с его национальным богатством. [11, 26]

Христианство было книжной религией. Благодаря этому стала активно развиваться грузинская литература, широко использовалась грузинская письменность. Священнослужители были наиболее образованным слоем населения. Они способствовали развитию и совершенствованию виноградарства и виноделия. Уже в те времена стали появляться труды о виноградолечении, лечении вином желудка и других органов пищеварения, ослабленных после болезней, ранений и др. [11, 17]

Период наивысшего расцвета культуры, экономики, ремесел и, конечно, виноградарства или «золотой век» Грузии пришелся на XI-XII века. Но затем наступает длительный период упадка, связанный с многочисленными войнами, который длился почти шесть веков с перерывами. Тогда было уничтожено большое количество виноградников и садов, из-за чего их площадь резко сократилась, однако упадок одной из важнейших отраслей сельского хозяйства не привел к её исчезновению.

С XV по XVII век Грузия была раздроблена и являлась ареной борьбы между мусульманскими Турцией и Ираном. В 1801 году она вошла в состав Российской империи, став одной из ее губерний. Это положило начало мирной жизни и защитило Грузию от внешней угрозы. Стало возрождаться сельское хозяйство, в первую очередь виноградарство. Немаловажную роль в этом сыграло хозяйство Удельного ведомства, образованное во второй половине XIX века и принадлежавшее русскому царю. В него входили виноградники и предприятия в Цинандали, Напареули, Мукузани, Тбилиси. На эти предприятия привлекали ведущих русских и французских виноделов, специалистов из других винодельческих стран, привносивших новые идеи и оказывавших воздействие на общий уровень этой отрасли.

До второй половины XIX в. не предпринималось каких-либо серьезных попыток к изменению традиционных местных способов приготовления вина, несмотря на то, что послед присоединения Грузии к России открылся довольно широкий рынок сбыта высококачественной продукции. [3]

В целом, XIX век считается одним из важнейших периодов в истории грузинского вина. До этого времени оно изготавливалось крестьянами, теперь местная аристократия, интересовавшаяся европейской культурой, включилась в этот процесс. Так появились «Цинандали», «Мукузани», «Гурджаани» и «Напареули». В частности благодаря деятельности Александра Чавчавадзе грузинское вино приблизилось к европейскому. Однако в дореволюционное время виноградарству в Грузии не уделялось особого внимания. Эта отрасль хозяйства развивалась стихийно, без учета интересов виноделия.

Наибольшего расцвета виноградарство и виноделие Грузии достигло в советское время. В это время винодельческая продукция республики получила наибольшее признание за рубежом и была удостоена многих высоких наград.

В начале 2000-х годов в виноделие стали приходить люди из самых разных профессий – художники, архитекторы, врачи и др. Появились небольшие частные хозяйства, которые стали производить ограниченные тиражи вин, экспериментируя с технологиями. Так возникли интересные авторские вина.

Нулевой отметкой новейшей истории грузинского виноделия можно считать 2002 – 2003 года. За последующее десятилетие вино прошло здесь полную реабилитацию после антиалкогольных кампаний Горбачева в 1985-1990 гг. и постсоветских кустарных напитков очень низкого качества.

На сегодняшний день грузинские вина переживают свой Ренессанс. Они завоевали европейский рынок, доказав, что являются уникальными винами антропологически другой расы, ничем не уступающими таким странам как Италия и Франция. [25]

**2.2 Предпосылки энотуризма и его развитие**

Из вышесказанного можно сделать вывод о том, что Грузия – традиционно винодельческая страна. Однако данный факт не способствовал развитию энотуризма на ее территории в течение длительного периода.

Если принять за точку отсчета современного энотуризма «винные дороги», появившиеся в Европе, в частности во Франции и Германии, в первой половине XX века (см. пункт 1.2), то можно предположить, что винный туризм появился в Грузии лишь в XXI веке. До этого времени развивалось и трансформировалось лишь само виноградарство и виноделие.

Уже в древности грузинский народ отлично знал и ценил питательные и вкусовые свойства вина; кроме того, вино употребляли как лечебное средство. Вином лечили желудочные заболевания, ревматизм, малярию, слабосилие. Тогда же появляются первые труды по винолечению (энотерапии). [5]

В XIX веке, когда Грузия вошла в состав Российской империи, начали создаваться грузинские курорты (Боржоми, Цхалтубо, Саирме и др.), однако про энотерапию известно немного. О вине того времени писали Пушкин в «Путешествии в Арзрум», Грибоедов в своем проекте, представленном Паскевичу, французский географ и историк Э. Реклю отмечал, что «кахетинское вино можно сравнить с винами Запада» и др., но эти данные не являются исчерпывающими. Также можно сделать предположение о том, что со строительством Кавказской железнодорожной магистрали, доступность грузинских курортов возросла, а грузинские вина получили широкое распространение на территории Российской империи. [3]

Советский период был отмечен планомерным возрождением и дальнейшим всесторонним развитием виноградарства и виноделия. Энотуризма как такового в этот период не существовало. Большой урон виноградникам был нанесен во времена антиалкогольных кампаний. В постсоветский период, до начала 2000-х туристская отрасль в целом находилась в упадке, в частности из-за влияния абхазской и гражданской войн.

В 2006 году Роспотребнадзор РФ ввел эмбарго на ввоз грузинских вин из-за их несоответствия нормам санитарной безопасности. Нужно отметить, что экспорт вин в РФ был важным источником доходов Грузии. Виноделы претерпели большие убытки. В связи с этим необходимо было расширить рынок сбыта, в частности в Евросоюзе. Одним из решений этой проблемы было развитие энотуризма для привлечения потенциальных потребителей. В данном контексте Грузию можно сравнить с Францией, чья политика в период кризиса виноделия была направлена на создание и продвижение винных маршрутов (см. пункт 1.3). Из-за обострения российско-грузинских отношений и вооруженного конфликта в Южной Осетии в 2008 году туризм страны также сильно пострадал. Однако в последующие годы страна начала активно создавать положительный туристский имидж, для чего потребовалось выйти на качественно новый уровень. В этот процесс были вовлечены разные регионы (Аджария, Кахетия, Сванетия и др.). В 2010 году была разработана стратегия регионального развития Грузии до 2017 г., предусматривающая среди приоритетов развитие туризма и защиту окружающей среды. Эта государственная стратегия постепенно сделала отрасль основой экономического развития Грузии. [27]

В 2013 году грузинскому традиционному методу настаивания вина в квеври (см. пункт 2.6) ЮНЕСКО присвоило статус памятника нематериального культурного наследия, что указывает на уникальность данного метода. Признание данного факта весьма важно для повышения известности и признания грузинского вина. Особое значение присваивается развитию винного туризма как одного из видов лечебно-оздоровительного туризма. Это станет благоприятным фактором для популяризации грузинского вина. Энотерапия – лечение вином широко используется в разных странах современного мира для превенции сердечных заболеваний, а также в СПА-терапии в виде ванн. Иностранные эксперты считают, что в Грузии имеются все условия для развития и слияния винного туризма и энотерапии. [34]

В сентябре 2016 года именно в Грузии (в Кахетии) проходила Первая Всемирная конференция винного туризма, оказавшая значительное влияние на развитие туризма в данном регионе. В частности, генеральный секретарь ЮНВТО Талеб Рафаи заявил, что «винный туризм представляет собой растущий сегмент с огромными возможностями для диверсификации спроса. В случае с Грузией, этот потенциал хорошо известен, и мы очень рады возможности проведения Первой Всемирной конференции винного туризма в этой стране». Так, обеспечение правильного развития туристской сферы становится перспективным направлением экономики, а сама Грузия, принимает функции форпоста мирового виноделия. [37]

Винный туризм в Грузии сегодня находится на стадии становления и развития: улучшается качество обслуживания, расширяются возможности предприятий. Основная масса энотуров подразумевает путешествие по сельской местности с её прекрасными пейзажами, посещение виноградников, знакомство с виноделами и их трудом, посещение марани (винных погребов) и дегустации. [15]

**2.3 Энотуризм в Грузии: проблемы, перспективы, особенности**

Энотуризм – достаточно новое направление в сфере туризма, которое, благодаря моде на овладение основ винной культуры, становится всё более популярным. Для российского рынка Грузия является малоизученным, но перспективным направлением в связи с географическим положением, а также длительным периодом совместной истории, который поспособствовал распространению русского языка на её территории. Этот факт особенно важен, так как снимает языковой барьер.

Но еще недавно винный туризм Грузии был довольно непривлекательным. Ассортимент зачастую ограничивался 2-3 самыми распространенными сортами, например, Саперави и Ркацители. Теперь ситуация кардинально изменилась. Число мест, где проводят дегустацию на профессиональном уровне, которая сопровождается интересным рассказом, возросло. Данный факт особенно заметен на крупных винзаводах. Например, винный завод «Корпорация Киндзмараули» разместил на своей территории два дегустационных зала, рядом с обычным рестораном.

Энотуризм – это не только употребление вина, но и культурно-познавательная деятельность, поэтому в программу тура часто включаются различные экскурсии. Такие мероприятия позволяют не только познакомиться с местной культурой, но и дают время выветриться алкоголю перед дальнейшей дегустацией. В Грузии, изобилующей многочисленными историческими и культурными памятниками, всё это легко совмещается.

Дегустация считается неотъемлемым атрибутом любого винного тура. Туристам, начинающим ознакомление с винной культурой, предпочтительнее употреблять что-то простое, позволяющее определиться в системе вин: Саперави, Ркацители, Киндзмараули. Выбирая недорогие дегустации, можно встретить низкокачественный продукт, это не страшно, для качественного сравнения вкуса таковые тоже нужно знать. Эти целям полностью соответствует винный завод в Цинандали, расположенный на территории дома-музея Чавчавадзе. Тем, кто имеет определенное представление о качестве вина и виноделия подойдут своеобразные сорта: Чхавери, Хванчкара, Пиросмани, Твиши, Оджалеши. Они выгодно отличаются от вин домашней выработки многими параметрами: глубиной очистки, насыщенностью цвета и т.д. Истинных знатоков вина ждут дегустации в туннелях «Хареба» и усадьбе «Шато-Мухрани», винзавод Вакуреши или «Шато-Зегаани». [15]

Особую ценность винные туры приобретают в пору сбора винограда во время старинного праздника сбора урожая, Ртвели, давая туристам возможность принять участие в процессе виноделия. Стоит отметить, что энотур во время празднования Ртвели занимает гораздо больше времени, это пик туристского сезона. Созревание винограда в разных регионах Грузии проходит в разное время, поэтому желающие могут поучаствовать в этом значимом мероприятии неоднократно. [15]

Раз в году для туристов и владельцев иностранных ресторанов проводится фестиваль вина. Туристы больше интереса проявляют к вину из квеври, нежели к заводскому. Общие цели сотрудничества Ассоциации винного туризма и TNT предусматривают популяризацию грузинского вина и помощь малому и среднему бизнесу и в Грузии, и за её пределами. CNN опубликовала перечень основных туристских мест с растущим потенциалом, среди них находится и Грузия. Винный туризм является растущим сегментом с неограниченными возможностями диверсификации. [34]

**2.4 Государственное регулирование виноделия и энотуризма**

В Грузии вопросы, связанные с регламентацией контроля за качеством и наименованием вин по происхождению, определяются законом республики «О лозе и вине». Он упорядочивает систему агротехнических приемов по выращиванию винограда и технологии производства вина. Однако до 2003 года в республике не был закреплен законом и не контролировался должным образом принцип зональности производства. Кроме того, к основному закону не были разработаны подзаконные акты, описывающие конкретные требования к производству вин контролируемых наименований по происхождению. В 2002 году в закон были внесены поправки (вступившие в силу с 1 января 2003), которые предписывают производство марочных грузинских вин только в местности, соответствующей названию вин. Например, «Хванчкарой» будет иметь право называться только вино, изготовленное в пределах зоны Рача-Лечхуми (микрозона Хванчкара) и из сортов винограда Александроули и Муджуретули. Вино «Киндзмараули» будет изготавливаться только в местности Киндзмараули в Кахетии.

Грузия относится к зоне качественного и высококачественного виноградарства и виноделия. Задача Закона Грузии «о виноградной лозе и вине» – оказывать всестороннее содействие развитию виноградарства и виноделия, как приоритетной области экономики страны, производству и реализации конкурентоспособного виноградного вина и других алкогольных напитков виноградного происхождения, защите потребительского рынка от фальсифицированной и некачественной продукции. [23]

Данный закон был принят 12 июня 1998 год и состоит из 13 глав. В нем дана официальная классификация винодельческий районов Грузии, установлены общие требования к производству качественных вин. Согласно этому закону деятельность в отрасли виноградарства и виноделия регулирует юридическое лицо публичного права Департамент лозы и вина – Самтрести. Государственный контроль за деятельностью «Самтрести» осуществляет Министерство сельского хозяйства и продовольствия Грузии. Структура, функции и полномочия «Самтрести» определяются положением о нем, которое утверждает Министерство сельского хозяйства и продовольствия Грузии.

На базе закона «О виноградной лозе и вине» было основано Национальное агентство вина, которое выходит в сферу управления Министерства сельского хозяйства Грузии. Одним из основных направлений деятельности агентства является «способствование развитию винного туризма в Грузии». [22]

Туризм находится в ведомстве Национальной администрации туризма (НАТ) Грузии, которая является частью системы Министерства экономики и устойчивого развития, самостоятельно осуществляющего деятельность по государственному контролю.

Целями и задачами Национальной администрации туризма являются:

* Формирование и реализация государственной политики развития туризма в Грузии;
* Содействие устойчивому развитию туризма;
* Содействие высокому росту доходов от экспорта и созданию рабочих мест в стране на основе развития туризма;
* Привлечение иностранных туристов в Грузию и развитие внутреннего туризма;
* Содействие развитию человеческих ресурсов в области туристских дестинаций, туризма и инфраструктуры.

*Миссией* НАТ является обеспечение устойчивого развития туризма и повышение осведомленности о Грузии, как об уникальном туристском направлении на международном рынке. А также продолжение увеличения количества туристов, непосредственно влияющих на развитие экономики страны. [29]

Усилия НАТ сосредоточены на развитии различных видов туризма, в частности винного. В 2015 году правительством Грузии при поддержке со стороны Всемирного банка была разработана Национальная стратегия развития туризма на 2015-2025 гг. Она представляет собой изложение видения развития отрасли на предстоящие десять лет вместе со стратегическим планом мер по повышению ценности и значимости туризма в интересах экономики страны и – в конечном итоге – на благо ее граждан. [31, 19]

В целом, гастрономический туризм в Грузии обладает огромным потенциалом для содействия развитию новых качественных туристских продуктов и опыта. Национальная администрация туризма делает все возможное для его развития как на национальном, так и на международном уровне. Рекламная и маркетинговая деятельность включает в себя: продовольственные выставки и мероприятия, кулинарные воркшопы, винную дегустацию, создание брошюр и т.п. Кулинарный и винный сектор Грузии играет важную социально-экономическую роль. Одной из важнейших задач НАТ является создание сильного образа для грузинской гастрономии и максимального использования кулинарного/винного наследия страны. [36]

**2.5 Сорта винограда, произрастающие в Грузии**

Грузинские сорта винограда признаны одним из первых очагов происхождения культурных форм винограда Грузии. Здесь, в результате «народной селекции» выделено, одомашнено и распространено более 500 аборигенных сортов. Здесь же зафиксированы переходящие формы, что говорит о процессе окультуривания дикого винограда на этой территории. [13, с. 13]

В Грузии выделено два очага происхождения культурных форм винограда:

1. *Колхетский* (колхидский) или западно-грузинский, охватывающий территорию Западной Грузии с прибрежной полосой Черного моря;
2. *Алазанский* или восточно-грузинский, включающий Восточную Грузию и прилегающие к ней территории других закавказских республик.

Грузинские сорта винограда эндемичны и расположены в основных этническо-географических местах-центрах: Картли, Имеретии, Рачии, Лечхуми, Аджарии, Гурии, Менгрелии, Абхазии и др. [13, с. 13-14]

В коллекции Грузии насчитывается 525 сортов-автохтонов (80 из них – кахетинские), однако для промышленных посадок используется только 27. Некоторые из них определяют лицо винодельческой отрасли Грузии. [11, 18]

Табл. 1 [11]

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Сорт винограда** | **Типы вин** | **Описание** | **Характеристики** |
| 1. *Саперави* – высококачественный грузинский сорт
 | Столовые (сухие и полусладкие) и десертные вина | Интенсивная темно-гранатовая окраска, умеренная спиртуозность, полнота и свежесть, ценный сортовой аромат и сильный букет при выдержке | Среднепозднего срока созревания. Полная зрелость наступает в сентябре – первой половине октября. Хорошая плодоносность побегов. Довольно высокая урожайность |
| 1. *Александроули* – местный грузинский типично винный сорт
 | Высококачественные полусладкие вина,природно-сладкое вино «Хванчкара» | Сильный аромат, характерные тона вишневого вкуса, вкус гармоничный, мягкий | Среднепозднего срока созревания. Невысокая урожайность. Дает хорошие шампанские виноматериалы. |
| 1. *Каберне Совиньон* – старый, широко распространенный во многих странах французский сорт
 | Исключительно для виноделия и изготовления соков | Молодые вина имеют ясно выраженные пасленовые тона и характеризуются грубость, которая при выдержке исчезает. Вина обладают стойкой и интенсивной окраской. | Среднепозднего периода созревания. Полная зрелость наступает в середине августа – второй половине сентября. Урожайность средняя. |
| 1. *Оджалеши*– древний винный сорт
 | Сухие и природно-полусладкие красные вина | Высококачественные столовые красные вина, интенсивно окрашенные, экстрактивные, гармоничные, свежие, с хорошо выраженным сортовым ароматом. | Период созревания – поздний. Урожай собирают при сахаристости 17-24%. |
| 1. *Дзвелшави обчури* – один из древнейших грузинских сортов
 | Столовые вина светло-красной окраски, красные природно-полусладкие сухие вина | Вина свежие по вкусу, но малоэкстрактивные. | Позднего срока созревания. Представляет интерес для купажа при производстве шампанских виноматериалов. |
| 1. *Аладастури* – грузинский сорт из группы сортов бассейна Черного моря
 | Столовые вина, природные розовые полусладкие вина | Столовое вино легкое, гармоничное, крепостью около 10%.  | Позднего срока созревания. Высокая урожайность. Иногда купажируют с сортом Изабелла. Используют также в свежем виде и для хранения. |
| 1. *Усахелоури* – местный грузинский сорт их села Усахело
 | Красные столовые и полусладкие вина | Темно-гранатовая окраска, приятная свежесть и гармоничность сочетаемости составных частей. | Среднего периода созревания, урожайность средняя. |
| 1. *Ркацители* – грузинский сорт
 | Сухие, природно-полусладкие и крепленые вина, коньячные и шампанские виноматериалы, сок | Тонкая золотистая окраска виноматериала, своеобразные сортовой букет, свежесть, полнота, мягкость и гармоничность вкуса. | Среднепозднего срока созревания. Полная зрелость – вторая половина сентября. Дает хорошие урожаи в условиях теплого, достаточно влажного климата. |
| 1. *Цоликоури* – грузинский сорт, широко распространенный в районах Имерети, Мингрелии, Абхазии, Гурии и Рача-Лечхуми
 | Высококачественные белые столовые вина, шампанские виноматериалы | Достаточная экстрактивность, приятная свежесть, хороший букет. | Позднего периода созревания. Полная зрелость – начало октября. |
| 1. *Мцване* – высококачественный грузинский сорт; родина – Кахетия
 | Природно-полусладкое вино «Ахмета», облагораживание марочных вин европейского типа | Сильный и приятный сортовой аромат | Позднего срока созревания. Полная зрелость – вторая половина сентября. Средняя урожайность. |
| 1. *Цицка* – основной промышленный сорт верхней и центральной Имерети (название – по месту происхождения)
 | Шампанские виноматериалы и белые столовые вина | При бутылочной выдержке развивается тонкий приятный букет и улучшаются вкусовые свойства | Позднего периода созревания. Урожайность зависит от районов выращивания, почв. |
| 1. *Алиготе* – французский сорт, в Грузии также известен как *Мухранули*
 | Белые столовые высококачественные вина, марочные вина европейского типа | Старые вина развивают ценный тонкий букет старого белого вина | Раннесредний срок созревания. Урожайность высокая. |
| 1. *Горули мцване* – древний грузинский сорт, распространен в Картли, Имерети
 | Шампанские виноматериалы и столовые вина | Столовые вина светло-золотистой окраски, с хорошо выраженным сортовым ароматом и приятной свежестью, полные и гармоничные. | Позднего периода созревания. Сбор урожая – октябрь.  |
| 1. *Чинури* – грузинский сорт, синонимы *Каспури*, *Каспури тетри*
 | Шампанские виноматериалы, столовые вина и природно-игристое вино «Атенури» | Зеленовато-соломенный цвет, содержательный вкус, легкое и гармоничное тело | Среднепозднего срока созревания. Сбор урожая – с середины октября до начала ноября. Способен накапливать большое количество сахара при высокой кислотности. |
| 1. *Авасирхва* – качественный сорт для белых столовых вин Абхазии
 | Столовые вина европейского типа, природно-полусладкое вино местного колхидского типа | Приятный вкус, со слабовыраженным сортовым ароматом | Урожайность выше среднего. Природная особенность – склонность к быстрому старению при выдержке. |
| 1. *Чхавери* – высококачественный грузинский сорт
 | Столовые и шампанские вина Грузии, природно-полусладкое розовое вино с одноименным названием | Бледно-розовый цвет, свежий вкус с гармоничной кислотностью | Довольно высокая урожайность. При наиболее позднем сборе характеризуется высокой кислотностью. |
| 1. *Качичи* – местный грузинский сорт
 | Качественные красные столовые вина | Интенсивно гранатовая окраска, умеренная спиртуозность, достаточная экстрактивность, специфический сортовой аромат и вкус | Позднего периода созревания. Распространен в районах Абхазии и на Черноморском побережье Грузии. |
| 1. *Оцханури сапере* – местный грузинский сорт
 | Красные столовые вина высокого качества | Густая темно-гранатовая окраска, приятный сортовой аромат, свежесть и нежный гармоничный вкус. | Позднего периода созревания. Распространен в основном в районах Имерети. Происходит из колхидского очага формообразования культурный сортов. |
| 1. *Хихви* – кахетинский белый сорт
 | Одноименное десертное вино высокого качества, вина типа портвейн и токайского | Мягкий, маслянистый, гармоничный вкус | Позднего срока созревания, высокосахаристый сорт |

«Каждый сорт винограда – это исторический памятник». Генофонд грузинского винограда защищает Закон Грузии «О лозе и вине» (1998).

**2.6 Почвенно-климатические условия**

Природные условия Грузии весьма благоприятствуют культивированию виноградной лозы, а также отличаются чрезвычайным разнообразием. Здесь представлены почти все типы климатов от влажного субтропического Черноморского побережья и степного континентального низменной части Грузии до холодного климата зоны вечных снегов. Рельеф края отличается сочетанием высокогорных районов с низменными. В Грузии климатические колебания в основном даны по вертикальной зональности, экологические условия в зависимости от высоты над уровнем моря вертикально характерно меняются.

Почвы в Грузии как в западной, так и в восточной её части отличаются большой пестротой. В основных виноградно-винодельческих районах преобладают вполне пригодные для культуры виноградной лозы перегнойно-карбонатные, коричневые лесные, аллювиально-карбонатные, черноземовидные и галечные почвы. На этих почвах хорошо произрастает виноград, идущий на выработку высококачественных вин.

Почвенно-климатические условия Грузии в значительной степени обусловлены рельефом местности, отличающимся необычайным многообразием форм. Этим объясняется обилие агроклиматических микрорайонов страны. [3, с. 36-41]

Многообразие природных условий виноградно-винодельческих микрорайонов Грузии, богатый ассортимент винограда дают большие возможности выявления и создания местных оригинальных столовых, игристых и сладко-крепких вин.

Такое разнообразие типов вин на маленькой географическом пространстве говорит о том, что Грузия является очагом выработки ряда типов вин, которые сложились в результате многовекового опыта, а затем были усовершенствованы благодаря новым технологическим приемам. [3, с. 74]

**2.7 Винные регионы Грузии**

Винодельческая продукция Грузии характеризуется большим разнообразием, обладая в каждом микрорайоне своими специфическими свойствами. Тем не менее, по общему характеру виноделия Грузию можно разделить на восточную и западную. К первой зоне принадлежат Кахети и Картли (включая Месхети и Юго-Осетию), а ко второй Имерети, Мингрелия, Гурия, Рача-Лечхуми, Абхазия и Аджария.

Восточно-грузинский вина отличаются, как правило, экстрактивностью, густой окраской, обусловленными высоким содержанием в них дубильных и красящих веществ, за исключением основных винодельческих районов Картли. Славу Восточной Грузии создают в основном качественные столовые вина в местной оправе, а также десертные вина и коньяк.

Вина западных областей отличаются, большей частью, легкостью, тонкостью, свежестью, гармоничным сочетанием нежности и живости. Самой ценной продукцией этой части страны следует считать оригинальные природно-полусладкие виноматериалы. [3, с. 84-85]

В 1998 году, когда был принят закон «О лозе и вине», в Грузии было выделено 14 зон-апелласьонов – Appellation of Origin. На сегодняшний день их 18:

Табл. 2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Винный регион** | **Количество микрозон** | **Названия микрозон** |
| Кахети | 14 | Ахашени, Вазисубани, Гурджаани, Карденахи, Кахети, Кварели, Киндзмараули, Котехи, Манави, Мукузани, Напареули, Телиани, Тибаани, Цинандали |
| Картли | 1 | Атени |
| Имерети | 1 | Свири |
| Рача-Лечхуми | 2 | Твиши, Хванчкара |

Виноградарский пояс Грузии делится на 5 зон: Восточная Грузия – это Кахетия (больше всего виноградников, использование неклассических методов виноделия) и Картли (крупнейший по площади регион, где находит Тбилиси). Западная Грузия – это Имеретия (прогрессирующая зона со своими интересными сортами), Рача-Лечхуми и субтропическая зона, в которую входят Мегрелия, Абхазия, Аджария и Гурия. [18]

**Кахетия.** Данный регион расположен в юго-восточной части Грузии, в бассейнах рек Иори и Алазани, в восточных предгорьях Кавказа. Здесь находится знаменитая Алазанская долина, протянувшаяся на 160 км в длину и на 5-40 км в ширину, где на высоте 200-800 м над уровнем моря раскинулись виноградники, с севера и севера-востока защищенные Кавказским хребтом. Кахетия по праву считается жемчужиной классического виноградарства и виноделия Грузии. Здесь производят столовые вина европейского типа, а также оригинальные местные столовые вина.

Умеренный климат данного региона создает исключительно благоприятные условия для высококачественных белых и особенно красных вин. В Кахетии можно выделить 3 различных по климатическим условиям зоны: субтропическая, теплая и умеренно теплая. Также здесь выделено 25 микрорайонов, где сосредоточено около половины всей площади виноградников страны. Особое место среди них занимают Цинандальский, Кварельско-Киндзмараульский, Гурджаанский, Сигнахский, Ахметский и Манавский микрорайоны. [11, с. 62-63]

Как и Бордо, Кахетия делится на два берега, левый и правый берега реки Алазани: они разные по климату, терруару и экспозиции. Правый берег – Цинандали, Мукузани и Ахашени. Левый берег – Киндзмараули, Кварели.

В Кахетии очень важна высота. Виноградники до 200 м над уровнем моря – это в основном ординарные вина. До 450 м уже встречаются аппелласьоны. Но большинство из них, а также лучших микрозон находятся на высотах от 450 до 800 м. [18]

Здесь выращивают более 2/3 всего грузинского винограда. Регион интересен тем, что здесь по-прежнему используют неклассические методы виноделия, а именно *квеври* (см. пункт 2.6), в результате чего рождаются ароматные, удивительно разнообразные, хотя и довольно простые вина. Вина кахетинского типа отличаются высокой экстрактивностью, оригинальным букетом и вкусом. Основные высококачественные вина Кахетии производятся на предприятиях, имеющих более чем вековую историю, поэтому они могут быть отнесены к категории вин, чьи названия контролируются по происхождению. [15, с. 239]

**Картли.** Этот регион расположен в Центральной части Грузии. По агроклиматическим показателям делится на три подзоны: Нижняя Картли, Средняя Картли с Юго-Осетией и Верхняя Картли, или Месхетия. Эти зоны значительно отличаются друг от друга из-за различий в сумме активных температур (показатель необходимой теплообеспеченности сорта винограда), которая постепенно уменьшается по направлению к Верхней Картли и соразмерно этому увеличивается континентальность климата. [11, с. 65-66]

В этом регионе производят классические столовые вина европейского типа и виноматериалы для игристых вин, а также шампанского. Картли больше других регионов ассоциируется именно с игристыми винами, там даже есть игристый аппелласьон Атенури. Из сортов чинури и горули мцване здесь в Атенском ущелье с древнейших времен производят белое игристое полусладкое вино с одноименным названием. [15, 18]

**Имерети.** Регион находится в восточной части Западной Грузии, в среднем течении реки Риони и её притоков. Эта область является одним из основных районов виноградарства и качественного виноделия, отличается многообразием сырьевых ресурсов.

Для Имерети характерно воздействие высокого гидротермического режима Черного моря. По агроклиматическим показателям регион также делится на три зоны: Нижнюю, Среднюю и Верхнюю Имеретию. На основе многовековых традиций, с учетом особенностей местных сортов создана оригинальная имеретинская технология приготовления столовых вин (см. пункт 2.6) Средняя часть области – один из лучших микрорайонов Грузии для производства белых столовых вин. Особенностью технологии изготовления красных имеретинских вин является продолжительное настаивание их на выжимках. [11, 15]

**Рача-Лечхуми.** Район занимает горную часть Грузии в бассейнах рек Риони, Цхенисцкали и их притоков. Территория представляет собой котловину, со всех сторону окруженную горными хребтами. Виноградники здесь расположены на высоте 600-800 метров над уровнем моря. Эта зона резко отличается от всех виноградарских зон Грузии. [11]

Район имеет давние традиции виноделия, на что указывают местные сорта вина и разнообразные способы их производства. Вина Рача-Лечхуми относятся к наиболее качественным винам западного региона Грузии. Это высококачественные полусладкие вина, сухие столовые и игристые по своей природе вина. В этой области расположен небольшой район Хванчкара, где производят знаменитое полусладкое вино с одноименным названием. [15, с. 240]

**Районы влажной субтропической зоны.** Сюда входят Аджария, Гурия, Мингрелия и Абхазия. Эти районы имеют весьма благоприятные условия для культивирования и выращивания винограда. Однако химический состав виноградной ягоды здесь отличается некоторой водянистостью и малым содержание сахара, что ограничивает возможности для получения высококачественных вин. Это особенно характерно для низменной прибрежной полосы, и объясняется обилием атмосферных осадков и сравнительно высоким гидротермическим коэффициентом.

Из прибрежных зон Западной Грузии можно выделить Абхазию, где в нагорной полосе агроклиматические условия позволяют получать качественные вина. [11, с. 73]

Табл. 3 [3, 18]

|  |  |
| --- | --- |
| **Винный регион** | **Сорта винограда** |
| Кахетия | Ркацители, саперави, мцване, киси, хихви, каберне |
| Картли | Ркацители, чинури, горули-мцване, алиготе, саперави, пино |
| Имерети | Цицка, цоликоури, крахуна, чинури, горули-мцване, пино, дзвелшави |
| Рача-Лечхуми | Александроули, цоликоури,цулукидзис, тетра, дзвелшави, усахелоури, оджалеши, саперави |
| Гурия, Аджария, Абхазия | Чхавери, цоликоури |

**2.8 Винные технологии Грузии**

Грузинские технологии изготовления вина древние и уникальные, нигде больше не встречающиеся. Не смотря на то, что европейская традиция выдержки вина в бочках, а также современные технология повлияли на грузинские вина, метод ферментации вина в квеври не утратил своей значимости и ценности.

Два главных критерия отличия вина грузинского от вина европейского:

1. *ЧТО* участвует в процессе брожения;
2. *ГДЕ* происходит сам процесс.

Что касается первого критерия, то здесь важным является тот факт, что в Грузии в процессе ферментации помимо виноградного сока участвуют черенки (гребни), косточки и кожица – мезга, которую здесь также называют чачей. В европейской традиции она почти полностью исключена из процесса, только у красных вин кроме сока присутствует кожица. Далее всё зависит от сроков пребывания в емкости, наличия гребней и температуры брожения, которая в свою очередь зависит от объема квеври и методики винодела. Все эти параметры варьируются от региона к региону.

Если говорить о втором критерии, то процесс ферментации в Грузии традиционно происходит в специальном глиняном каплеобразном сосуде – *квеври*. Так его именуют в Картли и Кахети, в Западной Грузии – *чури*, а в Мегрелии – *лагвинари*. Данный сосуд по горлышко зарывается в землю и герметично закрывается каменной или деревянной крышкой, затем смазывается по периметру глиной. Данной технологии уже 8 тысяч лет, она является уникальным памятником нематериального культурного наследия Грузии, включенным в список ЮНЕСКО. Форма сосуда идеальная для брожения, а глина, из которой он изготавливается, не пропускает вредные вещества.

Процесс изготовления квеври трудоемкий и кропотливый, возможен только в теплое время года. Объем изделий колеблется от 50 до 5 000 литров. Глина накладывается слоями раз в 2-3 дня для того, чтобы предыдущий слой успел высохнуть. Для больших квеври нужно около 18 слоев (каждый чуть больше 10 см), а срок изготовления составляет примерно 3 месяца.

Многие специфические качества местных вин связаны именно с этой технологией. Она имеет примерно 2 основные модификации: кахетинскую (восточную) и имеретинскую (западную), которые могут варьироваться. Так имеретинская технология, перенесенная в более холодные условия, дает ещё одну версию – рачинскую.

**Кахетинская технология**. По-кахетински в процессе брожения участвует всё количество чачи и виноградный сок. Длится этот процесс от 10 дней до 3 недель, в зависимости от температуры. Брожение начинается при 14-15 градусах – это температура земли, куда закапывается квеври. Мезгу следует перемешивать, чтобы не погибли дрожжи.

**Имеретинская технология**. Согласно этой технологии гребни следует изымать, но оставлять кожуру и косточки. Некоторые виноделы добавляют в сок только часть чачи (10-20%). Все сроки в данной версии сокращаются в два раза. В результате получаются менее танинные вина, нежели в Кахетии.

**Рачинская технология.** Данная технология – это та же имеретинская, но перемещенная в горы. Урожай здесь собирается поздно, почти перед заморозками, когда виноград достигает наибольшей сахаристости. Так как виноград на Западе Грузии созревает позднее, то и процесс ферментации проходит уже глубокой осенью. Поэтому с приходом холодов процесс брожения естественным образом прекращается. Скорость процессов также снижается, дрожжи не успевают превратить весь сахар в спирт. Так получается природное полусладкое вино. Помимо этого медленная ферментация способствует насыщению вина углекислым газом, что делает вина «неспокойными».

Во всех случаях перечисленное дает повышенную танинность, высокое содержание полифенолов. Неповторимый охристо-рыжий цвет грузинских белых из квеври, тона каштанового меда, айвы и сухофруктов в послевкусии — именно результат мацерации мезги. [22, 25]

Еще одной небольшой категорией вин является та, что создана по гибридной технологии во времена, когда местная аристократия увлекалась европейской культурой. Эта технология подразумевает последующую фильтрацию (традиционные грузинские вина – нефильтрованные) и выдержку в дубовых бочках. Так появились такие вина, как Цинандали (1877), Манави и Гурджаани (1877), Мукузани (1888) и красные Напареули (1890). Советская политика, упрощавшая весь процесс, часто изымала квеври из производства. Таким образом эти вина превратились практически в чисто европейские.

Следует отметить, что виноделие в Грузии не канонично, это творческий процесс, где имеют место различные эксперименты, особенно это интересно наблюдать на примере небольших хозяйств, выпускающих ограниченные тиражи вин. [25]

**Выводы ко второй главе**

* Грузия – древняя винодельческая страна, по богатству нематериального наследия и разнообразию технологий и винных регионов не уступающая Франции.
* Технологии производства вина в Грузии являются уникальными, отличными от европейских, что может способствовать продвижению бренда страны.
* Энотуризм в стране только зарождается, основным энотуристским регионом является Кахетия, в меньшей степени представлены Картли, Имерети и Рача-Лечхуми.
* Для выведения сферы энотуризма на качественно новый уровень Грузии необходимо разработать программу долгосрочного развития.

Также автором предложены некоторые рекомендации, которые могут поспособствовать совершенствованию слабых сторон грузинского энотуризма:

1. Необходимо учитывать европейский опыт, в частности такой страны, как Франция, а именно создать в Грузии первую официальную «винную дорогу», которая бы включала все основные винодельни региона. В Грузии таким регионом может стать Кахетия;
2. Подготовить профессиональные кадры – гидов, знающих не только историю страны, но и разбирающихся в винной культуре и дегустациях;
3. Создать больше площадок для дегустаций в районах, как на винзаводах, так и в частных хозяйствах.
4. Разработать винные маршруты, которые бы охватывали несколько регионов, для туристов, которые хотят познакомиться не только с особенностями, но и с разнообразием винной культуры Грузии;
5. Создать карту, на которой были бы выделены винодельческие районы и основные места производства и дегустации, а также была представлена туристская инфраструктура и главные достопримечательности. Такую карту рекомендуется выдавать туристам в аэропортах, морских вокзалах, туристско-информационных центрах и проч.
6. Создать винный путеводитель для непрофессиональной аудитории, с помощь которого туристы могли бы ориентироваться в мире грузинского вина и выбирать маршруты, соответствующие их вкусам и предпочтениям.

**ГЛАВА 3. РАЗРАБОТКА ТУРИСТСКОГО ПРОДУКТА «ВИННЫЙ ПУТЬ ГРУЗИИ»**

**3.1 Анализ предложений на рынке грузинского энотуризма**

Единого реестра туроператоров в Грузии нет, но существует Грузинская Туристская Ассоциация (GTA). Среди ее членов, были выбраны туристические фирмы, занимающиеся приемом иностранных граждан, а также имеющие туры энотуристического направления с продолжительностью более 1 дня, так как данная работа направлена на создание многодневного маршрута. [30]

Табл. №4

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Турфирма** | **Название туров** | **Продолжительность** | **Период** | **Маршрут** | **Цена[[3]](#footnote-3)\*** |
| 1. Georgian Holidays | 5 day wine & brandy tour | 5 дней/4 ночи | Круглый год | Тбилиси, Сигнахи, Велисцихе, Кварели, Телави, Цинандали,Напареули | От 29 700₽ |
| 2. GeordiCaTravel | Wine Tour in Georgia | 8 дней/7 ночей | Круглый год | Тбилиси,регион Кахетия,Мцхета | Рассчитывается индивидуально |
| 3. Georgian Travel | Kakheti Wine Tour | 3 дня/ 2 ночи | – | Тбилиси, Телави, Цинандали | – |
| 4. Georgian Tour | Georgian Wine Tour | 6 дней/5 ночей | – | Тбилиси,Мцхета, Сигнахи,Цинандали | От 26 550₽  |
| 5. GRTravel | Винный тур в Кахети | 2 дня/1 ночь | Сезонный тур | Тбилиси,Сигнахи,Цинандали | – |
| 6. Kaukasus-Reisen | Винный тур в Грузию | 8 дней/ 7 ночей | Сезонный тур | Тбилиси, Сигнахи, Велисцихе,Кисисхеви,Цинандали,Телави,Степанцминда,Мцхета | 91 760₽ |
| 7. Profkurort  | Винная дорога | 5 дней/ 4 ночи | – | Тбилиси,Мцхета,Сигнахи,Велисцихе,Цинандали,Телави, | – |
| 8. Exotour | Kakheti wine trail | 3 дня/ 2 ночи | – | Тбилиси, Сигнахи, Цинандали, Телави | – |
| Food and wine odyssey | 9 дней/ 8 ночей | – | Тбилиси,Сигнахи, Телави, Цинандали,Кутаиси,Хванчкара,Батуми | – |
| 9. Sky travel | To Georgia for wine | 5 дней/ 4 ночи | – | Тбилиси, Мцхета, Телави | – |
| 10. Promethea Voyages | Wine road of Georgia | 8 дней/7 ночей | – | Тбилиси,Мцхета, Кутаиси, Хванчкара, Уплисцихе, Сигнахи, Цинандали, Телави, Напареули | 35 000 |

Из данных таблицы и информации с сайтов приведенных турфмирм можно сделать следующие выводы:

* Основная часть маршрутов проходит по Кахетии (Цинандали, Сигнахи, Телави, Напареули и т.п.) + город Мцехта;
* Все туры начинаются и заканчиваются в Тбилиси;
* Цена тура зависит от количества посещаемых объектов, количества человек, продолжительности маршрута и часто рассчитывается индивидуально;
* Большинство предложений ограничивается одним туром, реже двумя;
* Только у двух туристических фирм маршрут не ограничивается только Кахетией – включаются и другие регионы Грузии: Имерети (Кутаиси), Рача-Лечхуми (Хванчкара), Аджария (Батуми).
* Максимальная продолжительность винных туров – 8-9 дней;
* У многих турфирм есть однодневные туры в Кахетию.

Следует также отметить, что Кахетия среди других регионов представлена лучше всего. Во-первых, потому что этот регион находится в близости от Тбилиси. Во-вторых, здесь находится около 60% всех виноградников Грузии, основная часть которых компактно расположена в пределах Алазанской долины. В-третьих, здесь находится множество винзаводов и небольших хозяйств, где возможна дегустация; а также различные культурно-исторические объекты, которые можно посетить по пути.

Однако вышеизложенное не умаляет значения других винных регионов Грузии. Помимо этого для того, чтобы действительно понять специфику грузинских вин, необходимо посетить, как минимум два региона, желательно один восточный, а другой западный, так вина в них значительно отличаются друг от друга по вкусу.

**3.2 Программа энотура «Винный путь Грузии»**

**1 ДЕНЬ**

**12:00** – Прибытие в Тбилиси

**12:00-13:00** – Трансфер в отель «Marionn»

**13:00-13:30** – Размещение в отеле

**13:30-14:00** – Встреча с гидом и трансфер в ресторан

**14:00-15:00** – Обед в ресторане «Barbarestan»: традиционная грузинская кухня, винный погреб 19 века.

**15:00-16:30** – Обзорная экскурсия по городу на автобусе (площадь Свободы, проспект Руставели, Воронцовский дворец, улица Бараташвили, театр Резо Габриадзе, церковь Анчисхати, собор Сиони, Серные бани, пешеходная улица Шардени) 70-80$

**16:30-18:00** – Свободное время (можно подняться на фуникулере в крепость Нарикала или погулять по пешеходной улице Шардени)

**18:00-18:30** – Трансфер в винный бар

**18:30-20:30** – Дегустация в винном баре «8000 Vintages»

**20:30-21:00** – Трансфер в отель

**2 ДЕНЬ**

**8:00-10:00 –** Завтрак в отеле

**10:00-11:00** – Освобождение номеров

**11:00-11:30** – Встреча с гидом в холле отеля

**11:30-12:10** – Прибытие в монастырь Джвари (слияние Арагви и Куры), памятник ЮНЕСКО

**12:10-12:40** – Осмотр окрестностей

**12:40-14:00** – Прибытие в Мцехту, обед в ресторане «Салобие»

**14:00-16:30** – Прибытие в Напареули, заселение в отель «Twins Old Cellar»: отель в Алазанской долине, с видом на Кавказские горы, имеет собственные виноградники и сад

**16:30-17:00** – Заселение в отель

**17:00-19:00** – Свободное время

**19:00-20:00** – Ужин в отеле

**3 ДЕНЬ**

**9:00-11:00** – Завтрак в отеле

**11:30-13:00** – Посещение музея квеври, осмотр старого и нового производства

**13:00-14:30** – Участие в сборе винограда (во время Ртвели) или мастер-класс по выпечке хлеба / приготовлению чурчхелы / хинкали / хачапури[[4]](#footnote-4)\*

**14:30-16:00** – Обед в ресторане отеля и дегустация вин, созданных по европейской и кахетинской технологиям

**16:30-17:00** – Трансфер в Цинандали

**17:00-19:00** – Посещение усадьбы Чавчавадзе, прогулка по парку и экскурсия в музей

**19:30-20:00** – Трансфер в Напареули

**20:00-21:00** – Ужин в ресторане отеля

**4 ДЕНЬ**

**9:00-11:00** – Завтрак в отеле и освобождение номеров

**11:00-11:30** – Встреча с гидом

**11:30-14:30** – Трансфер в Хидистави (винное хозяйство Гоги Двалишвили): частное винное хозяйство в Картли (вина Атенури квеврис, Атенури, Хидистаури, Тавквери квеврис, Тавквери), с собственной пасекой (возможна дегустация меда)

**14:30-16:30** – Обед, дегустация вин, посещение пасеки (20-30 лари за обед, дегустация 10 лари)

**16:30-19:30** – Трансфер в Цхалтубо

**19:30-20:00** – Размещение в отеле «Hotel Prometheus Gate»: есть сад, терраса, барбекю и сауна

**20:00-21:00** – Поздний ужин в отеле

**5 ДЕНЬ**

**10:00-11:00** – Завтрак в отеле (231 р)

**11:30-12:00 –**  Пешая прогулка до пещеры Прометея: карстовая пещера, памятник природы

**12:00-13:30** – Экскурсия по пещере: есть возможность прокатиться на лодке по подземной реке

**13:30-14:00** – Трансфер в Кутаиси

**14:00-15:00** – Обед в кафе «White Stones»

**15:00-16:30** – Обзорная экскурсия по Кутаиси (Белый мост, Собор Баграта, Колхидский фонтан) + посещение монастыря Моцамета и Гелатского монастыря

**16:30-17:00** – Возращение в Цхалтубо

**С 17:00** – Свободное время

**6 ДЕНЬ**

**10:00-11:00** – Завтрак в отеле (231 р)

**11:00-13:00** – Трансфер в село Бугеули (винзавод «Бугеули»)

**13:00-15:30** – Экскурсия на винзавод с дегустацией рачинских вин (Хванчкара, Твиши, Тетра, Александроули) и обед

**15:30-17:30** – Трансфер в Цхалтубо (по дороге Шаорское и Ткибульское вдхрн)

**17:30-19:00** – Свободное время

**19:00-21:00** – Прощальный ужин, барбекю

**7 ДЕНЬ**

**10:00-11:00** – Завтрак в отеле (231 р)

**11:00-12:00** – Освобождение номеров

**12:00-12:30** – Трансфер в аэропорт Кутаиси

**15:00** – Рейс в Москву

Данная программа предполагает знакомство туристов с тремя абсолютно разными винными регионами Грузии (Кахетией, Картли и Рача-Лечхуми), а также с различными технологиями. Туристы посетят как современное производство, так и познакомятся с уникальным методом изготовления вина в квеври. По желанию, можно поучаствовать в сборе винограда или в кулинарных мастер-классах. Тур рассчитан на непрофессиональную аудиторию, содержит культурно-познавательную программу. Турист научиться отличать кахетинскую технологию от европейской, грамотно дегустировать вина и ориентироваться в мире грузинского виноделия.

**3.3. Экономическое обоснование туристского продукта «Винный путь Грузии»**

*В стоимость энотура «Винный путь Грузии» входит*:

* Транспортное обслуживание на протяжении всего маршрута
* Проживание в отелях
* Питание согласно программе тура[[5]](#footnote-5)\*
* Экскурсионное обслуживание и услуги гида
* Дегустации

*В стоимость энотура «Винный путь Грузии» НЕ входит*:

* Авиаперелеты
* Страховой полис
* Мастер-классы и сбор винограда (только во время Ртвели)

**График заездов**

График заездов для данного турпродукта будет зависеть от потребительского спроса. Тур возможно реализовывать круглогодично, однако в связи с тем, что он имеет энотуристскую направленность имеет смысл ограничить его временные рамки летне-осенним периодом (с начала мая по начало ноября). Однако если туристы буду проявлять интерес к туру, возможно проводить по 1 заезду в месяц в не сезон. Предполагается, что частота заездов увеличится во время Ртвели, однако праздник не привязан к каким-либо датам и зависит от времени сбора урожая в конкретном районе Грузии (обычно в конце сентября в восточной части и в середине октября – в западной). В сезон рассчитывается делать по 2-3 заезда в месяц, при высоком спросе – до 4-х, т.е. каждую неделю.

Данная программа рассчитана на группу из 10 человек. Возраст 18+

РАЗМЕЩЕНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Отель** | **Продолжительность проживания** | **Стоимость** |
| **Twin**  | **Single**  |
| Marionn Hotel (Тбилиси) | 1 ночь | 5 365 ₽ (4) | 6 298₽ (2) |
| Twins Old Cellar (Напареули) | 2 ночи | 6 060 ₽ (4) | 7 460₽ (3) |
| Hotel Prometheus Gate (Цхалтубо) | 3 ночи | 4896 (6) ₽ | –  |
| **ИТОГО** | (5 365\*4+6298\*2) + (6 060 \*4+7 460\*3) + (4896\*6) = **109 890₽** *(11 чел./6 ночей)* |

Расчет на 11 человек (группа 10 человек + гид/5 ночей).

ПИТАНИЕ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **День тура** | **Завтрак** | **Обед** | **Ужин** |
| 1 |  | Ресторан «Barbestan» (Тбилиси) – *12000₽/10 чел.* | Не включен |
| 2 | В отеле (включен) | Ресторан «Салобие» (Мцхета) – *4400₽/11чел.* | В отеле (Напареули) – *8 250₽/11 чел.*  |
| 3 | В отеле (включен) | В отеле (Напареули) – *6 600₽/11 чел.* | В отеле (Напареули) – *8 250₽/11 чел.*  |
| 4 | В отеле (включен) | Винное хозяйство Гоги Двалишвили (Хидистави) – *5500₽/11 чел*. | В отеле (Цхалтубо) – *6 600₽/11 чел.*  |
| 5 | В отеле (Цхалтубо) – *2 541₽/11 чел.* | Кафе «White Stones» (Кутаиси) – *4 400₽/11 чел.* | Не включен |
| 6 | В отеле (Цхалтубо) – *2 541₽/11 чел.* | Винзавод «Бугеули» (Бугеули) – *5500₽/11 чел.* | В отеле (Цхалтубо) – *6 600₽/11 чел.*  |
| 7 | В отеле (Цхалтубо) – *2 541₽/11 чел*. | – | – |
| **ИТОГО** | 12000+4400+8250+6600+8250+5500+6600+2541\*3+4400+5500+6600 = **75 723₽** |

Стоимость питания рассчитывается на 11 человек (группа 35 чел. + гид)[[6]](#footnote-6)\*

ДЕГУСТАЦИИ

|  |  |
| --- | --- |
| **Место проведения** | **Дегустация/стоимость** |
| Винный бар «8000 Vintages», Тбилиси | 6000₽/10 чел. (+закуски) |
| Отель «Twins Old Cellar» (Напареули)  | Входит в стоимость проживания (бутылка вина в подарок)Дегустация вина из квеври – 5 000₽/10 чел. |
| Винное хозяйство Гоги Двалишвили, Хидистави | 2 500₽/10 чел |
| Винзавод «Бугеули» | 4 000₽/10 чел. |
| **ИТОГО** | 6000+5000+2500+4000 = **17 500₽** |

ГИД И ЭКСКУРСИОННОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

|  |
| --- |
| **Услуги гида:** 2 500₽/день\*6+1250 (за 7 день) = **16 250₽** |
| **Экскурсии и входная плата** | **Стоимость** |
| Музей квеври в Напареули  | Входит в стоимость проживания |
| Усадьба «Цинандали» (экскурсия + вход в парк) | 1 500₽/ 10 чел. + 50₽ (вход в парк для гида) |
| Пещера Прометея(экскурсия + прогулка на лодке по подземной реке)[[7]](#footnote-7)\* | 1 650₽/ 10 чел. + 1 650₽/ 10 чел. |
| **ИТОГО** | 1550+3300+ 16250 = **21 100₽** |

ТРАНСПОРТНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Транспорт** | **Условия** | **Стоимость** |
| Автобус Temsa Prestij на 27 посадочных мест (аренда в Тбилиси) | * 700₽/час
* При выезде за город (> 50 км) за 1 км /25₽ в обе стороны
 | * 7,5 ч\*700 = *5 250₽* (по Тбилиси)
* 174км\*2\*25 = *8 700₽* (Тбилиси – монастырь Джвари – Мцхета – Напареули)
* 371км\*2\*25 = *18 550₽*

(Напареули – Хидистави – Цхалтубо) |
| Аренда микроавтобуса в Напареули | * Оплата: 1км/21₽
 | * 56км \*21 = *1180₽*

(Напареули – Цинандали - Напареули) |
| Автобус Temsa Prestij на 27 посадочных мест (аренда в Кутаиси) | * 700₽/час
* При выезде за город до 50 км в одну сторону оплачивается дополнительный 1 час работы
* При выезде за город (> 50 км) за 1 км /25₽ в обе стороны
 | * 700\*(2,5+1 час) = *2 450₽* (Цхалтубо – Кутаиси – Цхалтубо)
* 269км\*25 = *6 725₽*  (Цхалтубо – Бугеули – Шаорское и Ткибульское водохранилища – Цхалтубо)
 |
| Трансфер в аэропорт  |  | *1200₽* |
| **ИТОГО** | 5250+8700+18550+1180+2450+6725+1200 = **44 055₽** |

ПОСТОЯННЫЕ И ПЕРЕМЕННЫЕ ЗАТРАТЫ

|  |  |
| --- | --- |
| **Постоянные затраты** | **Переменные затраты** |
| Транспорт (аренда автобуса с водителем) – 44 055₽ | Питание – 75 723₽ |
| Размещение (Напареули, Цхалтубо) – 75 834₽ | Размещение (Тбилиси) – 34 056₽ |
| Гид (сопровождающий группы) – 16 250₽ | Дегустации – 17 500₽ |
|  | Входные билеты на объекты показа – 4 850₽ |
| **136 139₽** | **132 129₽** |

Переменные затраты – это те затраты, которые изменяются прямо пропорционально изменению объема турпродаж.

Постоянные затраты не зависят и не изменяются при увеличении или сокращении объема турпродаж.

Расчет себестоимости

S = Pразмещение + Pпитание + Pтранспорт + Pдегустации + Pгид + Pэскурс. (1)

где P – цена

S – себестоимость

109 890₽ + 75 723₽ + 44 055₽ + 17 500₽ + 21 100₽ = **268 268₽**

Далее рассчитываем **себестоимость на 1 туриста**:

Sтур.=$\frac{S}{Nтур}$ (2)

где Sтур – себестоимость на 1 туриста

Nтур. – количество туристов

Sтур=$ \frac{268 268}{10}$ = 26 868,8 ≈ **26 867₽** (себестоимость тура на 1 человека)

Расчет продажной стоимости

Sпродаж. = S + 20% (3)

Sпродаж. = 268 268 × 0,2 = 268 268 + 53 654 = **321 922₽**

Sпродаж. тур.=$ \frac{Sпродаж.}{Nтур}$ (4)

где Sпродаж.тур – продажная себестоимость тура 1 человека

Sпродаж. тур.=$ \frac{321 922}{10} $= 32 192,2 ≈ **32 193₽**

Расчет прибыли

Прибыль от продажи каждого тура рассчитывается по формуле:

Pr = Sпродаж.тур. – Sтур. (5)

где Pr – прибыль

Pr = 32 193 – 26 867 = **5 326₽**

Расчет маржинальной прибыли

Маржинальная прибыль – это разность выручки от реализации и переменных издержек производства.

Формула расчет маржинальной прибыли:

ВМ = В – ПЗ (6)

где ВМ – валовая маржа

В – выручка от реализации

ПЗ – переменные затраты

ВМ = 321 922 **–** 132 129 = **189 793₽**

Расчет порога рентабельности

Для того чтобы рассчитать порог рентабельности в денежном эквиваленте, необходимо знать удельный вес валовой маржи. Удельный вес ВМ – это отношение валовой маржи к выручке от реализации:

Уд.Весвм = $\frac{ВМ}{В}$ (7)

где ВМ – валовая маржа

В – выручка

Уд.Весвм = $\frac{189 793}{321 922}$ ≈ **0,6**

ПР$=$\frac{ПЗ}{Уд.ВесВМ}$ (8)

где ПР$ – порог рентабельности в денежном эквиваленте

ПЗ – постоянные затраты

ПР$=$\frac{136 139}{0,6}$ = **226 898₽**

Для того чтобы узнать какое минимальное количество туров нужно реализовать, чтобы не потерпеть убытки, необходимо рассчитать порог рентабельности в единицах турпродукции по следующей формуле:

ПРV=$\frac{ПР\$}{Средняя P}$ (9)

где P – цена

ПРV=$\frac{226 898}{32 193}$ = 7 шт.

**3.4 Маркетинговая стратегия продвижения**

Согласно проведенным расчетам продажная стоимость турпродукта равна 32 193₽. Порог рентабельности достаточно низкий – 7/10. В связи с этим необходимо разработать качественную маркетинговую стратегию продвижения турпродукта. Главная особенность продвижения энотура обуславливается тем, что данное предложение напрямую связано с употреблением алкогольной продукции, а также жестким возрастным ограничением клиентского сегмента (строго 18+), поэтому необходимо изучить Федеральный закон «О рекламе» №38-ФЗ ст. 21 «Реклама алкогольной продукции».

Одним из эффективных способов продвижения может стать кросс-маркетинг: информация о турпродукте будет распространяться в ресторанах грузинской кухни, в винотеках и алкогольных магазинах. Еще одним каналом продвижения могут стать международные выставки вина, а также дегустации. Помимо этого возможно рекламировать энотур в школах для начинающих сомелье.

**Выводы к третьей главе**

* Представленность энотуров на грузинском рынке достаточно высокая, однако программа однообразна, маршруты охватывают одни и те же объекты.
* Энотуризм в Грузии имеет сезонную направленность, пик заездов приходится на сентябрь-октябрь, когда собирается урожай и есть возможность поучаствовать в этом процессе.
* При создании туристского продукта «Винный путь Грузии» учитывалось разнообразие грузинского виноделия в разных регионах. Маршрут охватывает три района, дает возможность увидеть как старинную технологию производства вина в квеври, так и современное производство на винзаводе и понять отличие кахетинской технологии от рачинской, вин Западной Грузии от вин Восточной.

**Заключение**

Энотуризм сегодня – это развивающаяся сфера туризма, представляющая интерес для различных дестинаций, сообществ и других участников. Как уже было отмечено выше, энотуризм и виноделие неразрывно связаны между собой. Винный туризм является важной составляющей деятельности частных виноделен, туристских предприятий и дестинаций. Сегодня благодаря возросшему интересу к винной культуре, этот вид туризма становится все более популярным.

Анализ изученной литературы показал, что тема энотуризма освещена недостаточно, основную информацию о нем можно найти только в иностранных источниках. Исходя из этого, автором был сделан вывод о том, что винный туризм – новшество для российского и грузинского рынка, он слабо изучен и почти не представлен в литературе и электронных ресурсах. Серьезные исследования в этой области были сделаны зарубежными авторами.

Грузия является одной из наиболее перспективных туристских дестинаций в сфере энотуризма. Это страна с древнейшей культурой виноградной лозы, с большим количеством исторических, культурных и природных памятников, а также объектов нематериального наследия. Компактное расположение основных дестинаций, отсутствие языкового барьера, достаточно развитая транспортно-логистическая система, а также приемлемые цены являются весомыми преимуществами для российского туриста в выборе этого направления.

Энотуризм в Грузии только начинает свой путь. Несмотря на то, что большое количество туркомпаний предлагает винные туры, они не отличаются разнообразием программы и зачастую дают возможность познакомиться только с винами одного региона или же одной технологией. В целях решения этой проблемы был разработан и экономически обоснован туристский продукт «Винный путь Грузии». Его основным преимуществом является именно разнообразие, а также возможность круглогодичного осуществления. Тур включает в себя не только дегустации, но и изучение технологий, благодаря которым вино и приобретает свои вкусовые качества, турист может поучаствовать в процессе производства. Так как вино в Грузии – часть застольной культуры, а энотуризм – часть гастрономического туризма, то туристы познакомятся и с грузинской кухней. Основная идея тура – знакомство с культурой страны через ее вина и гастрономию.

Проведенный в работе анализ сырьевой базы показывает, что в Грузии есть возможности для развития энотуризма, который в свою очередь является фактором развития сельской местности, может приносить существенные выгоды для дестинаций и способствовать сохранению нематериальной культуры нации.

**Список источников и литературы**

**Литература:**

1. *Александрова, А. Ю.* Международный туризм / А. Ю. Александрова. — Москва : Аспект Плюс, 2001. — 464 с.
2. *Бабкин, А. В.* Специальные виды туризма / А. В. Бабкин. – Ростов н/Д : Феникс, 2008. – 256 с.
3. *Беридзе, Г. И.* Вина и коньяки Грузии / Г. И. Беридзе. – Тбилиси: изд. «Сабчота Сакартвело», 1965. – 360 с.
4. *Джонсон Х.* Вино. Атлас мира / Хью Джонсон; пер. с англ. – Москва : изд. Жигульского, 2013. – 400 с.
5. *Джонсон, Х.* Вино: атлас мира / Хью Джонсон, Дженсис Робинсон; пер. с англ. – Москва : издательство Жигульского, 2003. – 352 с.
6. *Джонсон Х.* История вина / Хью Джонсон; пер. с англ. – Москва : изд. Жигульского, 2004. – 480 с.
7. *Ердавлетов, С. Р.* Энотуризм как фактор регионального и локального развития. / С. Р. Ердавлетов, А. М. Артемьев, У.Т. Кошкимбаева // Географический вестник. – 2011. – № 4. – С. 77-81.
8. *Калинкина, С.А.* Развитие винного туризма и виноделия в мире: история и современное состояние / С. А. Калинкина, В. А. Мельникова // Современные научные исследования и инновации. – 2016. – №1 (57). – С. 503-507.
9. *Кауфман, М. А.* Российское виноградарство и виноделие: пути развития и интеграции в мировой рынок / М. А. Кауфман. – М.: изд. МСХА, 2003. – 122 с.
10. *Маслов, Е. С.* Теоретические аспекты винного туризма / Е. С. Маслов // Устойчивое развитие социально-экономической системы Российской Федерации: материалы ХVII науч.-практ. конф., Гурзуф, Ялта, (4 дек. 2015 г.). – Симферополь : ИТ «АРИАЛ», 2016. – С. 58-61.
11. *Мехузла, Н. А.* Вина Грузии / Н. А. Мехузла. – Москва : изд. Жигульского, 2003. – 296 с.
12. *Попов, А. А.* Секреты сомелье / А. А. Попов. – Москва : Феникс, 2009. – 352 с.
13. *Чхартишвили, Н. С.* Генетические ресурсы винограда в Грузии / Н. С. Чхартишвили // Агробиоразнообразие Грузии. – Тбилиси : изд. Академия сельскохозяйственных наук Грузии, 2015. – 262 с.
14. *Шарабидзе, Н. Р.* Туризм – важное направление развития экономики Грузии/ Н. Р. Шарабидзе // Вопросы экономики и управления. – 2016. – №5. – С. 88-93.
15. *Щербакова, С. А.* Современное состояние и особенности развития энотуризма в Грузии / С. А. Щербакова // Общество. Экономика. Культура: актуальные проблемы, практика решения: сб. науч. ст. VI междунар. науч.-практ. конф., Барнаул (28 марта 2016 г.).– Барнаул : Концепт, 2016. – Ч. 1. – С. 237-241.
16. *Colesnicova, T.* The analysis of wine tourism development in the world / T. Colesnicova, T. Iatisin // Economie si Sociologie: Revista Teoretico-Stiintifica. – 2014. – № 2. – P. 78-84.

**Электронные ресурсы:**

1. *Бахтадзе, М. А.* История Грузии с древнейших времен до наших дней [Электронный ресурс] / М. А. Бахтадзе, М. Вачнадзе, В. Гурули. – Режим доступа: http://lib.rus.ec/b/74098/read (дата обращения: 28.02.17)
2. *Винная дорога Грузии* [Электронный ресурс] // Simple Wine News [ненумерованный выпуск журнала, состоящий из отдельных статей, материалов и иллюстраций]. - Москва: СИМПЛ, 2015. - 144 с. – Режим доступа: http://www.simplewinenews.ru/vinnaya\_doroga/ (дата обращения 25.04.2017)
3. *Всемирный банк* [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.vsemirnyjbank.org/ (дата обращения: 17.04.17)
4. *Журнал «Simple Wine News»* [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.swn.ru/ (дата обращения: 10.03.17).
5. *Кахетинская гильдия виноделов* [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://kwg.ge/ru/home (дата обращения: 28.03.17)
6. *Национальное агентство вина* [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://georgianwine.gov.ge/rus/ (дата обращения: 20.03.17)
7. *О лозе и вине* [Электронный ресурс]: закон Грузии от 12 июня 1998 г. // Парламентские ведомости. – 1998. – № док. 1438. – Режим доступа: https://matsne.gov.ge/ru/document/view/28102 (дата обращения 14.04.17)
8. *О туризме и курортах* [Электронный ресурс]: закон Грузии от 6 марта 1998 г. № 599-IIс с изменениями и дополнениями от 20 марта 1998 г. № 1294-IIс; 28 мая 1999 г. №2031-IIс.– Режим доступа: http://www.unesco.org/culture/natlaws/media/pdf/georgia/ge\_tourismandresorts1997\_rusorof.pdf (дата обращения: 21.04.17)
9. *Скардана , В.* Грузинское вино: Ренессанс. [Электронный ресурс] / В. Скардана, Н. Сорокина. – Б.м.: Издательские решения, 2016. – 150 с. – Режим доступа: https://ridero.ru/books/gruzinskoe\_vino\_renessans/read/#textpreview (дата обращения: 13.03.17)
10. *Солнце, Горы, Виноград* [Электронный ресурс] // SovietWine.com. – Режим доступа: http://www.sovietwine.com/winery/gruziya.html (дата обращения: 05.03.2017)
11. *Ринкиашвили, Н.* Проблемы и перспективы развития туризма в Грузии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://ysu.am/files/11N\_Rinkiashvili.pdf (дата обращения: 20.04.17)
12. *Georgia declaration on wine tourism* [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/georgia\_declaration.pdf (дата обращения: 27.04.17)
13. *Georgian national tourism administration* [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://gnta.ge/ (дата обращения: 05.04.17)
14. *Georgian Tourism Association* [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.tourism-association.ge/index.php (дата обращения: 15.04.17)
15. *Georgian tourism in figures: structure and industry data* [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://gnta.ge/wp-content/uploads/2014/08/ENG-new.pdf (дата обращения: 07.04.17)
16. *Menival, D.* Wine tourism: futures sales and cultural context of consumption [Электронный ресурс] / David Menival; Reims Management School and the Reims Research Centre for Wine-Place-Value, France. – Режим доступа: http://academyofwinebusiness.com/wp-content/uploads/2013/04/Menival-Han.pdf (дата обращения: 21.04.17)
17. *Michael Hall, C.* Wine tourism around the world: development, management and markets [Электронный ресурс] / C. Michael Hall, Liz Sharples, Brock Cambourne, Niki Macionis. – Oxford, UK: Elsevier Butterworth-Heinemann, 2002. – 366 pages. – Режим доступа: https://ru.scribd.com/doc/95458011/Wine-Tourism-Around-the-World-Development-Management-and-Markests (дата обращения: 25.04.17)
18. *Mzarelua, L.* Wine Tourism in Georgia, as the Oldest Cultural Item [Электронный ресурс] / Lana Mzarelua // Winemaking: Theory and Practice. – 2016. – Vol. 1. Is. (2). – С. 44-48. – Режим доступа: http://ejournal42.com/journals\_n/1482934346.pdf (дата обращения: 30.03.17)
19. *Tourist guide and agency «Viva Georgia*» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://v-georgia.com/ (дата обращения: 15.03.17).
20. *UNWTO: Global report on Food Tourism* [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://static.hosteltur.com/web/uploads/2012/12/Food\_tourism.pdf (дата обращения: 23.04.1)
21. *World Tourism Organization UNWTO* [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www2.unwto.org/en (дата обращения: 02.04.17)

**Приложение**

**Карта-схема маршрута «Винный путь Грузии»**

****

1. Терруар (от фр. terroir – территория, местность) – среда произрастания, совокупность факторов, влияющих на вкус вина (климат, почва, рельеф и др.) [↑](#footnote-ref-1)
2. \* Апелласьон (от фр. appellation - наименование) – четко очерченная территория, внутри которой сложилась уникальная экосистема и культивируются определенные сорта винограда. Составная часть понятия контроля подлинности по происхождению (AOC - appellation d'origine contrôlée). [↑](#footnote-ref-2)
3. \* Приведенные цены актуальны на май 2017 года. [↑](#footnote-ref-3)
4. \* Оплачивается отдельно (сбор винограда во время Ртвели - 470₽, мастер-классы - 1650₽) [↑](#footnote-ref-4)
5. \* Согласно программе в 1 и 5 день ужины не включены в стоимость. [↑](#footnote-ref-5)
6. \* Кроме первого дня в Тбилиси [↑](#footnote-ref-6)
7. \* Зависит от уровня подземных вод [↑](#footnote-ref-7)