

Міністерство освіти і науки України
Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
Географічний факультет
Кафедра географії та менеджменту туризму

**«РОЗРОБКА АЛКОТУРУ ЄВРОПОЮ ІЗ ВРАХУВАННЯМ
СВІТОВОГО ДОСВІДУ»**

Кваліфікаційна робота

Рівень вищої освіти – другий (магістерський)

Виконав:

студент VI курсу 619 групи
спеціальності 242 «Туризм»
Штундак Владислав Олександрович

Керівник:

кандидат географічних наук,
доцент

Круль Галина Ярославівна

До захисту допущено:

Протокол засідання кафедри №_____

від «___» _____ 2023 р.

Зав. кафедри _____ д. геогр. н., доцент Король О. Д.

м. Чернівці-2023

Анотація

Здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня 2-го курсу Штундак В.О. «Розробка алкотуру Європою з урахуванням світового досвіду». 242 «Туризм», Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, Чернівці, 2023.

У роботі розглянуто сутність алкотуризму, проаналізовано головні методи туристичних досліджень (традиційні та сучасні) та теоретичні аспекти розробки алкотуру.

Було досліджено географію різних видів алкотуризму а також виокремлено найпопулярніші регіони розвитку алкотуризму в світі, акцентуючи увагу на винному та пивному туризмі як на найпопулярніших напрямках алкотуризму.

Також у роботі детально розглянуті ключові аспекти алкотуризму, зосереджуючись на розробці програми та плануванні винних турів у Франції. Досліджено сутність алкотуру, вивчено світовий досвід у цьому напрямку, а також розроблено конкретний тур, що охоплює такі регіони, як Париж, Шампань, Долина Луари, Медок і Бордо.

Ключові слова: алкотур, винний тур, розвиток туризму, гастрономія, винні регіони, ресторани, дегустація, культурна спадщина.

Abstract

2nd year graduate of the second (master's) level Shtundak V.O. "Development of alcoholic drinks by Europe taking into account world experience." 242 "Tourism", Chernivtsi National University named after Yuri Fedkovich, Chernivtsi, 2023.

The work explains the essence of alcohol tourism, analyzes the main methods of tourism research (traditional and modern) and theoretical aspects of the development of alcohol tourism.

The geography of various types of alcohol tourism was studied and the most popular regions of alcohol tourism development in the world were identified, focusing on wine and beer tourism as the most popular areas of alcohol tourism.

The paper examines in detail the key aspects of alcohol tourism, focusing on program development and planning of wine tours in France. The essence of alcotour was studied, the world experience in this direction was studied, and a specific tour covering such regions as Paris, Champagne, Loire Valley, Medoc and Bordeaux was developed.

Keywords: alcohol tour, wine tour, tourism development, gastronomy, wine regions, restaurants, tasting, cultural heritage.

Кваліфікаційна робота містить результати власних досліджень. Використання ідей, результатів і текстів наукових досліджень інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

_____ В.О.Штундак

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
Розділ I СУТНІСТЬ ТА ОСОБЛИВОСТІ АЛКОТУРИЗМУ	6
1.1 Визначення і сутність алкотуризму	6
1.2 Методи дослідження туризму.....	7
1.3 Види алкотуризму та їх особливості	10
ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ I.....	15
Розділ II ГЕОГРАФІЯ РІЗНИХ ВИДІВ АЛКОТУРИЗМУ	16
2.1 Найпопулярніші регіони розвитку алкотуризму у світі	16
2.2 Характеристика найпопулярніших видів алкотуризму	24
2.2.1 Пивний туризм	24
2.2.2 Винний туризм.....	31
ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ II.....	40
РОЗДІЛ III ОСТОБЕР FEST – ФЛАГМАН СВІТОВОГО АЛКОТУРИЗМУ	41
3.1 Історія розвитку пивного фестивалю в Мюнхені.....	41
3.2 Інфраструктура пивного фестивалю	44
3.3 Основні страви і напої на фестивалі	46
3.4 Статистичні дані про Октоберфест	46
3.5 Аналогічні свята в інших регіонах світу	47
ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ III.....	50
РОЗДІЛ IV ВИННИЙ ТУР ПО ФАНЦІЇ "СМАК ГІДНОСТІ: ЕЛІТНИЙ ТУР ВИНОРОБНИХ ШЕДЕВРІВ ФРАНЦІЇ"	51
4.1 Технологічна карта.....	51
4.2 Картосхема маршруту	52
4.3 Програма туру	53
4.4 Інформаційний листок.....	56
4.5 Калькуляція вартості туру.....	63
ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ IV.....	65
ВИСНОВКИ.....	66
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	68

ВСТУП

Актуальність теми дослідження. Актуальність обраної теми дослідження полягає в наростаючому інтересі до гастрономічного туризму та зокрема алкотуризму в Європі. Зростання популярності відвідування виноробних регіонів свідчить про зміну підходу туристів до подорожей, де експерименти з кулінарними традиціями та дегустація місцевих напоїв стають важливою складовою подорожей.

Розробка алкотуру з врахуванням світового досвіду може визначити нові стандарти у галузі туризму, пропонуючи унікальні маршрути, які поєднують в собі не лише дегустацію алкоголю, але і вивчення культурних та історичних аспектів різних регіонів. Тенденції в споживанні вина та інших алкогольних напоїв визначають нові вимоги до туристичних програм, що надає вагомість обраному напрямку дослідження.

Врахування світового досвіду у розробці алкотуру стає ключовим елементом успішного підходу, оскільки це дозволяє використовувати передові практики та інноваційні ідеї для створення унікальних та привабливих маршрутів. Окрім того, алкотуризм може сприяти економічному розвитку регіонів, які славляться своїми виноробними традиціями, створюючи нові можливості для розширення туристичної інфраструктури та розвитку місцевого бізнесу.

Отже, обрана тема видається важливою в контексті сучасних тенденцій туризму та споживання алкогольних напоїв, а розглядання світового досвіду може сприяти формуванню інноваційних та конкурентоспроможних алкотурів в Європі.

Мета дослідження – дослідити явище алкотуризму, розібрати його специфіку та види, виявити регіони, в яких даний вид туризму розвивається і популяризується.

Основними завданнями кваліфікаційної роботи, що виходять з поставленої мети є наступні:

- здійснити огляд літературних джерел та інтернет-ресурсів відповідно до тематики курсової роботи;

- дослідити специфіку алкотуризму;
- розібрати види алкотуризму і їх особливості;
- дослідити явище алкотуризму на прикладі окремо взятих країн;
- розробити цікавий алкотур.

Об'єкт дослідження. Алкотуризм як вид гастрономічного туризму.

Предмет дослідження. Сутність та географічне поширення алкотуризму.

Методи дослідження. Було використано метод аналізу літературних та Internet-джерел, періодичних видань, довідників стосовно сутності алкотуризму, впливу алкоголю на організм, видів алкотуризму та його географічного поширення.

Отже, алкотуризм це дуже цікаве і масштабне явище, яке вартує уваги не менш, ніж інші різновиди туризму.

РОЗДІЛ І

СУТНІСТЬ ТА ОСОБЛИВОСТІ АЛКОТУРИЗМУ

1.1 Визначення і сутність алкотуризму

Алкотуризм, також відомий як алкогольний туризм або п'яний туризм, представляє собою форму подорожі, в якій головною метою є випити традиційні алкогольні напої у конкретній географічній місцевості. Під час дослідження нових країн, мандрівники не тільки вивчають історію та архітектуру, але й звертають увагу на релігійні обряди, а також виділяють значний час на випробування національної кухні та знайомство з місцевими алкогольними традиціями.

Кожен національний напій несе в собі багато історії та культурних традицій, і відвідування країни стає чудовою можливістю детальніше ознайомитися із його унікальною історією та процесом виробництва. Такі місця, як штат Халіско в Мексиці з його текілою, штат Кентуккі в США з бурбоном, Порто в Португалії з портвейном, Кобе в Японії з sake та Херес-де-ла-Фронтера в Іспанії з хересом, належать до найбільш популярних зон алкотуризму.

Зацікавлені туристи також виявляють інтерес до екзотичних алкогольних напоїв, таких як вино зі змії у В'єтнамі (Snake Bile Wine), вино з ящірок у Китаї, кінар (Cinar) в Італії, кавове пиво на Гаваях, газована горілка (02 Sparkling Vodka) у Великобританії, чіча (Chicha) в Перу та мескаль (Mezcal) в Мексиці. Ці унікальні напої стають не лише предметом випробування, але й шляхом поглиблення розуміння місцевої культури та традицій. [32]

Взагалі треба розуміти, що алкогольний напій як такий не є власне ціллю алкотуризму. Його метою, в першу чергу, є спілкування з людьми та нові знайомства. Сам процес споживання алкоголю не принесе жодного задоволення, якщо це не супроводжується приємною розмовою з людьми. Цим він і відрізняється від інших видів туризму.

Алкоголь в цьому процесі потрібен для зняття бар'єрів між людьми, або для того, щоб «розв'язати язик». Залежно від мети мандрівки треба підбирати вид алкоголю, адже кожен вид напою діє по-різному.

1.2 Методи дослідження туризму

Традиційні методи

Всі методи туристично-краєзнавчого дослідження можна розділити на традиційні і сучасні. Найчастіше використовуються загальногеографічні методи при вивченні як всієї країни, так і окремих територій меншого рівня. Однак туристично-рекреаційна діяльність має свої власні методи дослідження. [20]

На всіх етапах туристично-рекреаційної діяльності використовуються різноманітні методи, такі як:

- Літературний;
- Статистичний;
- Візуальний (спостереження);
- Картографічний;
- Анкетний;
- Польові дослідження;
- Описовий.

Літературний метод передбачає аналіз літературних джерел, які стосуються об'єкта, що досліджується. Серед таких джерел – архівні матеріали, книги, статті з періодичної преси та праці наукових конференцій. [20]

Статистичний метод включає вивчення кількісних показників краєзнавчих об'єктів та явищ за допомогою різних статистичних методів, таких як метод статистичної оцінки, перевірки гіпотез чи метод Монте-Карло. [20]

Картографічний метод є одним із найбільш поширених у рекреаційних дослідженнях. Карти виступають як результат наявних знань про територію і інструмент для досягнення більш високого рівня розуміння, включаючи читання та створення карт для рекреаційної географії. [20]

Візуальний метод у туристично-краєзнавчих дослідженнях охоплює узагальнення власних спостережень, здійснених під час вивчення будь-якого об'єкта туристичного і рекреаційного інтересу. Під час роботи проводяться бесіди з місцевими мешканцями, представниками влади, фахівцями у галузі господарства, культури, освіти, а також іншими учасниками. Доцільно фіксувати всі цікаві та пам'ятні моменти за допомогою фотографій або відеозйомки. [20]

Анкетний метод включає письмове (іноді усне) опитування різних осіб, таких як місцеві краєзнавці, мешканці населених пунктів. Він застосовується для збору об'єктивної інформації за певною анкетною чи за спеціально складеними питаннями для встановлення закономірностей чи явищ. Метод може використовуватися як на місцях, так і в стаціонарних умовах туристично-рекреаційної роботи. [20]

Експедиційний метод є необхідним для активізації туристично-краєзнавчої діяльності. Його суть полягає у постановці перед учнями або студентами різноманітних пізнавальних і практичних завдань, спрямованих на підвищення їх розумової активності і самостійності, таких як організація експедицій чи мандрівок. [20]

Фотографування стало неодмінною частиною будь-якої подорожі, екскурсії чи експедиції. Фотознімки дозволяють зафіксувати найцікавіші моменти з життя туристів і є важливим документом проведеної роботи. Останнім часом широко використовується відеозйомка. [20]

Описовий метод, один з найдавніших, застосовується для вивчення розміщення видів економічної діяльності та розселення. Сучасна описова

статистика включає набори числових даних, які характеризують різноманітні ситуації. [20]

Сучасні методи

Серед нових (сучасних) підходів до туристично-рекреаційного дослідження особливу увагу заслуговують такі:

Географічний метод, що є базовим для краєзнавства, застосовується у практично усіх регіональних дослідженнях. Визначаючи територіальні, комплексні та конкретні аспекти, він вимагає одночасного використання картографічного методу як особливої форми ідеально-просторового моделювання. [20]

Моделювання, як загальнонауковий метод, використовується в рекреаційних дослідженнях для вивчення об'єкта через ідеальну (уявну) чи матеріальну модель. Цей підхід дозволяє встановлювати перспективність рекреаційних об'єктів, їх потужність та об'єм рекреантів, що може бути прийнято без шкоди для навколишнього середовища, наприклад, за допомогою карт та картосхем. [20]

Математичні методи, як група наукових засобів, використовують математичний апарат для вивчення об'єкта. Серед поширених в краєзнавчих студіях математичних методів можна відзначити статистичний аналіз, факторний аналіз, кластерний аналіз, регресійний аналіз та інші. Ці методи дозволяють математично формалізувати закономірності розвитку явищ на обраній території в просторово-часових координатах та стискати інформацію про характеристики території чи виводити закономірності перебігу різних процесів. [20]

Економічний метод охоплює комплексне вивчення економічних явищ і процесів в межах вибраної території, спрямоване на виявлення взаємозв'язків і взаємозалежностей економічних показників, які характеризують розвиток туристичної галузі в краї. Цей метод також

включає в себе вивчення господарських явищ і процесів у динаміці та інші аспекти. [20]

Соціологічний метод охоплює комплексне вивчення суспільних явищ і процесів в межах вибраної території, включаючи споживчо-туристичні уподобання і рекреаційні потреби населення, його вікову і соціальну структуру та інші аспекти. [20]

У національних краєзнавчих дослідженнях з кінця ХХ століття зросла роль комп'ютерних технологій, які грають важливу роль у вивченні сучасної територіальної організації продуктивних сил краю. Вони дозволяють створювати, підтримувати та збагачувати бази даних, необхідні для аналізу окремих компонентів рекреаційно-туристичного потенціалу території.

Комп'ютерні технології дозволяють ефективно обробляти великі обсяги даних за короткий час і з невеликими витратами. З їхньою допомогою можна широко застосовувати такі методи, як моделювання, математичний та картографічний аналіз тощо, що відкриває нові можливості у сучасних дослідженнях.

Важливим аспектом туристично-рекреаційних досліджень є творчий підхід до відбору інформації, використання різноманітних методів та їх свідоме застосування, враховуючи вимоги часу та поставлені цілі і завдання. Завданням будь-якого туриста-дослідника є навчитися ефективно використовувати різноманітні методи дослідження для створення цілісного "туристичного образу" рідного краю.

1.3 Види алкотуризму та їх особливості

Алкотуризм, або алкогольний туризм, включає в себе подорожі та відпочинок, пов'язані зі споживанням алкоголю. Існують різні форми алкотуризму, кожна з яких спрямована на задоволення конкретних аспектів алкогольного досвіду. Основні види алкотуризму включають:

Винний туризм (Wine Tourism): Включає в себе відвідування виноробень, винних турів та ресторанів, спеціалізованих на вині. Туристи отримують можливість дегустувати та вивчати різні сорти вин, оглядати виноградники та знайомитися з виноробською традицією регіону.

Пивний туризм (Beer Tourism): Фокусується на вивченні та смакуванні різних сортів пива. Туристи відвідують пивоварні, пивні фестивалі та паби, щоб отримати унікальний досвід пивоваріння та спробувати місцеві сорти.

Алкогільні екскурсії (Alcohol Tours): Це може включати в себе відвідування різних алкогільних підприємств, таких як дистильерії чи виноробні, для вивчення процесу виробництва та дегустації продукції.

Коктейльні тури (Cocktail Tours): Туристи вивчають мистецтво створення коктейлів, відвідують бари та лаунжі, де можуть насолоджуватися різноманітністю коктейльних напоїв.

Фестивалі та події (Alcohol Festivals and Events): Участь у різних алкогільних фестивалях та заходах, де туристи можуть смакувати нові напої, дізнатися про їхню історію та традиції.

Гастрономічні тури (Gastronomic Tours): Цей вид туризму об'єднує кулінарні враження зі смаком місцевих алкогільних напоїв. Туристи відвідують ресторани, де можуть насолоджуватися смачною їжею та відповідними напоями. [32]

Незалежно від виду алкотуризму, важливо враховувати відповідальне вживання алкоголю та дотримання правил безпеки під час подорожей.

Алкогільний туризм, відомий також як алкотур або алкотуризм, визначається як форма подорожі, що має за мету насолоду або придбання алкогільних напоїв. Такі мандрівки зазвичай відбуваються з країн, де вживання алкоголю обмежене економічними чинниками, соціокультурними стандартами чи обмеженнями згідно з релігійними нормами. Наприклад, поїздки на вихідний з Фінляндії до Естонії, з Польщі до України, або з Ірану до Туреччини й Азербайджану з метою придбання та/або безтурботного розпивання алкогільних напоїв є типовими прикладами алкогільного

туризму. Ця форма туризму визначається споживанням алкоголю та взаємодією із соціокультурними аспектами та нормами різних регіонів. [31]

Поза прагненням відвідати країну для здобуття більш доступного або необмеженого алкоголю, алкотуризм представляє собою форму незалежних подорожей в конкретну географічну область з метою спілкування та насолодження традиційними алкогольними напоями. Часто це поєднується з елементами спортивного та туристичного характеру, змаганнями та іншими заходами. Різновиди алкотуризму включають горілчаний, винний, коньячний, пивний туризм, а також участь у тематичних фестивалях. Алкотуризм дозволяє не лише насолоджуватися алкогольними традиціями, а й вивчати культурні та спортивні аспекти різних регіонів. [22]

Типово, національний напій тісно пов'язаний із історією країни та є представником її культурної спадщини. Вивчення унікальної історії виробництва та споживання такого напою, а також заглиблення у культурні особливості його вживання вартє зусиль для туристів. Найбільші потоки алкотуристів збираються в країнах, де існують обмеження на вживання алкоголю, включаючи такі регіони, як Фінляндія, Іран та країни Перської затоки. Серед найпопулярніших напрямків алкотуризму можна виділити Штат Халіско в Мексиці для текіли, штат Кентуккі в США для бурбону, місто Порту в Португалії для портвейну, місто Кобе в Японії для sake та місто Херес-де-ла-Фронтера в Іспанії для хересу. Туристи також насолоджуються експлорацією нестандартних алкогольних напоїв, таких як вино зі змії у В'єтнамі, вино з ящірок у Китаї, чиньяр в Італії, кавове пиво на Гаваях, газована горілка в Великобританії, чіча в Перу, та мескаль і текіла в Мексиці, які базуються на агаві. Не останнє місце у виборі туристів також займають незвичайні алкогольні напої в Німеччині та Чехії, такі як пиво. [22]

Такі алкогольні подорожі не обмежуються лише споживанням напоїв; вони часто включають інтенсивне вивчення культурних традицій, історії та унікальних процесів виробництва кожного напою. Наприклад, у Штаті Халіско в Мексиці туристи можуть долучитися до екскурсій на текільні

заводи, де вони дізнаються про традиційні методи виробництва та важливість агави в процесі. Також, у місті Кобе в Японії, любителі саке можуть відвідати різні саке-пивоварні, в яких детально розповідають про вибір сировини та традиційні методи виробництва. Подібні екскурсії стають можливістю не лише насолодитися смаком напою, а й зануритися у глибину його історії. Крім того, алкотуризм може включати участь у тематичних фестивалях та подіях, де туристи можуть взяти участь у дегустаціях, конкурсах та інших заходах, пов'язаних із святкуванням традиційного вживання алкогольних напоїв. Такий підхід робить алкотуризм цікавим та різноманітним видом туризму, який не лише задовольняє смакові вподобання, а й сприяє глибшому розумінню культурної спадщини країни.

Під терміном "**винний туризм**" розуміється спеціальний вид туризму, спрямований на вивчення, дегустацію, а також придбання вин в безпосередній близькості до їхнього виробництва. Цей вид туризму також включає відвідування винних підприємств, винних підвалів, виноградних лоз чи ресторанів, що пропонують унікальні вина, винні екскурсії та подорожі на виноробні майданчики. Винний туризм надає можливість туристам поглиблено ознайомитися із всім процесом виробництва вина, від виноградника до келиха, а також насолодитися аутентичними смаками місцевих вин. Основний акцент робиться на індивідуальних та групових екскурсіях, де експерти виноробства чи сомельє діляться своїми знаннями та враженнями. Крім цього, винний туризм охоплює відвідування винних фестивалів та інших подій, пов'язаних із святкуванням виноробної культури. Такі події створюють неповторну атмосферу, де туристи можуть насолоджуватися різноманітністю смаків та вражень, які пропонує винний світ. [30]

Згідно з проведеними дослідженнями, серед окремих привабливостей, які стимулюють туристів до винного туризму виділяють:

- місцева кухня – 28%;
- дегустації місцевих вин – 27%;

- професійні дегустації місцевих вин, можливість співвідношення їх якості та технології виробництва – 23%;
- вікенд з якісним вином та кулінарними шедеврами – 22%.

Виокремимо *характерні риси винного туризму*:

- Подорож та тимчасове перебування поза звичайним місцем життя, спрямовані на задоволення потреб, основна специфіка яких полягає в шануванні вина та пов'язаних з ним культурних традицій та звичаїв;
- Використання матеріальних і духовних благ, основний зміст яких пов'язаний із виробництвом винної продукції;
- Група господарських суб'єктів, які впливають на формування та рекламу тематичних туристичних послуг, пов'язаних із винною культурою;
- Специфічний сегмент на ринку туристичних послуг, що включає в себе переважно послуги, товари та продукцію, пов'язані із:
 1. Дегустацією, консумацією та придбанням вин;
 2. Організацією та рекламою винних турів;
 3. Відвідуванням виноградників та винарень для обміну досвідом;
 4. Використанням косметичних продуктів на основі винограду, виноградолікуванням та винотерапією;
 5. Участю у спеціалізованих заходах (святкування, фестивалі та інші події), тематично пов'язаних із виноробством, вином та кулінарними традиціями певних географічних або туристичних місць та регіонів. [24]

Загалом, алкотуризм можна вважати у певному контексті інноваційним явищем, яке отримує визнання на туристичному ринку та оцінюється на рівні задоволення туристів. З іншого боку, його визнання залежить від прийняття спільних рішень керівництвом бізнесу, органами державної влади та громадськими організаціями, які займаються туризмом і гостинністю у регіонах.

ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ I

У розділі, присвяченому сутності та особливостям алкотуризму, здійснено глибокий аналіз феномену алкотуризму в контексті гастрономічного туризму. Визначена сутність алкотуризму як форми подорожі, що спрямована на вивчення та дегустацію алкогольних напоїв та виноробних регіонів, висвітлила його значущість як інструменту для пізнання культурного та історичного контексту виноробства.

Проаналізовані методи дослідження туризму, як традиційні, так і сучасні. Розділ висвітлив принципи розробки та просування алкотурі, підкреслюючи важливість ретельного вивчення місцевих особливостей та створення унікального продукту для визначеної цільової аудиторії.

Отже, зазначений розділ надає комплексне розуміння алкотуризму як явища та визначає ключові аспекти, які мають значення для подальшого розвитку та практичного впровадження в гастрономічному туризмі.

РОЗДІЛ II

ГЕОГРАФІЯ РІЗНИХ ВИДІВ АЛКОТУРИЗМУ

2.1 Найпопулярніші регіони розвитку алкотуризму у світі

Німеччина (Мюнхен). Мюнхен, визнана не лише пивною столицею Баварії, але й усієї Німеччини, гордо підносить свою роль у світовому пивоварінні. Зафіксовано історичною подією 23 квітня 1516 року, Баварський герцог Вільгельм IV затвердив емблематичний "закон про чистоту пива", де визначалося, що пиво повинно містити лише солод, хміль, воду і нічого більше. Цей закон, що відомий як *Reinheitsgebot*, дотримується в Німеччині й донині. Найпопулярніші сорти пива, такі як «Пильзнер» (світле), «альт» (темне) в Дюссельдорфі та «Кельш» в Кельні, викликають зацікавлення пивоварів і шанувальників цього напою. Баварці віддають перевагу сортам, таким як Lager, Hell або Weißbier.

Щодо Мюнхена, пиво тут – не просто напій, але й необхідний інгредієнт для створення різноманітних страв. Справжня гордість міста - пивні фестивалі, з Октоберфест на чолі. Вважається, що саме в Мюнхені розливають найсмачніше пиво в світі, та місто з гідністю несе свою традицію в світовому пивоварінні. [10]

Туреччина, особливо Стамбул, виборює своє місце серед найпривабливіших локацій для тих, хто прагне насолоджуватися алкогольними вечорами. Відзначається не лише доступністю пива за кілька доларів за келих, місто привертає увагу модної молоді, яка віддає перевагу гучним вечіркам у нічних барах та клубах. У Стамбулі можна відзначити, що тут абсолютно не виникає проблем з вибором барів та нічних клубів.

Туреччина вирізняється світськістю та ліберальністю, а відсутність офіційної релігії створює атмосферу, де мусульмани не обов'язково дотримуються усіх релігійних норм. Навіть ті, хто вважають себе мусульманами, часто віддають перевагу пиву, зокрема Efes. Локальні мешканці пояснюють свій вибір тим, що Коран не виключає вживання алкоголю, але скоріше негативно ставиться до стану сп'яніння.

У Туреччині різноманітний вибір алкогольних напоїв, включаючи різні сорти пива, вина, та лікери, призначених для задоволення різних смакових вподобань. Традиційна горілка ракія, виготовлена на основі анісу і відома як "молоко лева", також користується популярністю. Навіть із поступовим зростанням податків на алкоголь, купити його можна легко, і Стамбул відзначається тим, що тут можна насолоджуватися спиртними напоями прямо на вулиці, взявши пляшку у руку. Важливо відзначити, що ціни на алкоголь вкрай високі, і прикладом слугує вартість горілки, яка може становити близько 350 гривень за пляшку. [16]

Мексика (Канкун). У Мексиці можна спробувати всі привілеї нічного життя, проте, основним джерелом задоволення залишається неперевершена текіла, що вже протягом багатьох років залишається неабияким символом країни. І найцікавіше – чарка цього легендарного напою тут часто обходиться не дорожче одного долара, надаючи можливість кожному насолодитися вишуканим смаком за доступною ціною. Проте текіла – це лише один витвір мексиканської алкогольної промисловості, в якому простежується поєднання смаку та традицій. Заснована на блакитній агаві, ця рослина стала основою практично для усього алкоголю в Мексиці. Крім текіли, на її основі виготовляється менш відомий, але так само традиційний мексиканський міцний алкогольний напій – мескаль. Цей напій проходить подвійну перегонку, і його міцність коливається від 40 до 50 градусів. Особливість мескалю надає різноманіття сортів агави, що визначає його унікальний смак та аромат. [34] Мескаль – це, безсумнівно, напій для справжніх поціновувачів, які цінують вишуканість та різноманіття в світі алкогольних витворів.

Чехія (Прага). Чехія, а саме Прага, стоїть серед кількох найпривабливіших європейських міст для проведення алкогольних вечорів, де пляшку пива можна придбати за дуже доступну ціну - всього 10-14 центів. Тут, в столиці Чехії, кількість пабів не обчислюється, а в багатьох з них келих пива можна придбати за лише один долар, надаючи можливість кожному насолодитися атмосферою та смаком пива за помірною вартістю. [1]

Важливо відзначити, що в Празі існує заборона на вживання алкогольних напоїв на вулицях навколо станцій метро, шкіл, дитячих та медичних закладів на відстані до 100 метрів. Це обмеження також поширюється на 383 вулиці Празі. За порушення цього закону передбачено значний штраф, при вирішенні через суд, який може становити близько 1 тисячі євро. Такі суворі правила введені місцевою владою в рамках активної боротьби за репутацію Праги як "столиці алкотуризму". У центрі міста нетверезі іноземні туристи часто перешкоджають громадському порядку, завдяки своїм безтурботним блуканням від одного нічного бару до іншого.

Зокрема, в Празі діють агентства, які пропонують різноманітні розваги, від поїздок на "пивному велосипеді" до відвідування стрип-клубів. Такі відомі "пивні велосипеди" були заборонені восени 2020 р. через їхній вплив на транспортний рух та визнані місцевою владою як "непристойні для столиці" [1].



Рис. 2.1 Пивний велосипед в Празі

Шумні молоді компанії, що приїжджають на парубочі вечірки, можуть витратити до 500 євро за вечір. Це стосується не лише екстремальних розваг, але й вартості великого споживання алкоголю. Однак, не зважаючи на активні заходи влади для покращення репутації міста, як "столиці алкотуризму", важко очікувати, що цей процес буде швидким, оскільки репутація накопичувалася протягом багатьох десятиліть [1].

Рис. 2.2 Алкотуристи біля пам'ятника «Крилатого лева»-пам'ятника чехословацьким пілотам, що воювали з нацистами



Австралія (Сідней, Мельбурн). Ця країна, хоч і знаходиться далеко і не є особливо популярною щодо алкотуризму, може вразити своїми унікальними барами у містах Сідней та Мельбурн. Ці заклади зберегли свій первісний вигляд, який налічує кілька століть, і відвідання їх стане особливим за рахунок антуражу, який переносить в минуле до XIX-XX століття.

Національним австралійським алкогольним напоєм можна вважати темний ром Bundaberg Rum, або просто Bundy. Цей унікальний напій, який рідко можна спробувати за межами Зеленого континенту через вплив карибського рому, завоював собі численних прихильників саме в Австралії. Для шанувальників Bundy навіть відкрили спеціальні магазини сувенірної

продукції, де можна придбати емблематичні товари, такі як футболки чи дошки для серфінгу з символікою Bundaberg Rum. Сідней славиться своїми безліччю старовинних барів, відкритих ще в XIX столітті, де можна спробувати аж 12 різних сортів пива. Місцеві мешканці вражають своїм неймовірним оптимізмом та дружелюбністю до туристів [1].

Проте варто відзначити, що витрати на напої тут можуть бути вражаючими: знайти заклад, де келих пива обійдеться менше ніж у 8 доларів, практично неможливо. Вино середньої якості коштує приблизно 15 доларів за пляшку, а вищого сорту вино може обійтися в 25-40 доларів. 0,75-літрова пляшка шотландського віскі в сіднейських барах оцінюється в 32-35 доларів, створюючи неповторний атмосферний досвід для шанувальників високоякісних напоїв [1].

Нідерланди (Амстердам). Місцеві голландські бари оперативно працюють цілодобово, сім днів на тиждень, надаючи можливість насолоджуватися напоями в будь-який день і о кожній годині.

Вартість пива в цих закладах визначається рівнем закладу і зазвичай коливається в межах від \$3 до \$7 за пінту. Голландці, які відомі своєю кулінарною культурою напоїв, пропонують не лише пиво, але й потужніше алкогольні варіанти [1].

Jenever, голландський джин, виготовлений з ягід ялівцю, відзначається особливим смаком і подається холодним у невеличких стаканчиках, заповнених аж до країв. Більшість надає перевагу jonge (молодий) jenever, який має легкий смак і легко споживається. В той час як oude (старий) jenever має виражений аромат ялівцю і є доволі специфічним напоєм, так би мовити «на любителя».

Місцева версія коктейлю "йорж" відома як kopstoot (удар головою): вона включає в себе чарку jenever, який випивається одразу за ним келихом пива. Туристи повинні бути уважні при споживанні цього напою, оскільки не кожен може витримати більше двох-трьох таких "ударів".

Незліченні лікери, такі як advocaat (вид еггногу) і настояний на травах beerenburg (фризький шнапс), також виробляються в Голландії, розширюючи палітру смакових вражень для любителів аутентичних напоїв [1].

Ірландія (Дублін). Ще однією локацією для алкотуризму слугує Дублін в Ірландії. Тут є змога зануритися в атмосферу веселощів, оскільки місцеві мешканці майже завжди готові до веселощів, а кількість пабів, які розсіпані по місту, вражає своєю розмаїтістю. Багато питних закладів тут відчиняють свої двері о 12:30 і зачиняють їх не раніше 2:30. За пінту пива, в середньому, заплатите від \$5 до \$8 [1].

Ірландці славляться своїм віскі, який, за їхньою думкою, перевершує шотландський. Його якість підтверджується тим, що ірландський віскі подається потрійної перегонки, у порівнянні з подвійною перегонкою шотландського. Також варто відзначити, що при сушінні солоду в Ірландії рідко використовується торф, тому ірландський віскі рідко має присмак диму, який характерний для багатьох шотландських сортів. Крім того, він витримується не менше трьох років у бочках, які раніше містили бурбон або херес. Місцеві ірландці з гордістю називають свій віскі "uisce beatha", що перекладається як "вода життя" [1].

Не можна обійти увагою і всесвітньо відомий ірландський портер - Гіннес. Це темне пиво, також відоме як "ірландський портер" або "чорний ель", здатне вражати присмаком кави. Спробувати цей унікальний напій - справжня насолода, яка заслуговує на увагу будь-якого оцінювача пива.

Франція. Алкотуризм у Франції визначається культурним підходом до вживання алкоголю, а також великим розмаїттям вин та aperitifs. Виноградники, що охоплюють різні регіони Франції, є частиною національної спадщини, і французьке вино відоме своєю вишуканістю та якістю.

Одним із важливих аспектів французького алкотуризму є традиція aperitif, що передує обідом. Це час для суто французького ритуалу, коли друзі та родина збираються разом перед обідом, щоб насолоджуватися аперитивами, такими як вино, лікери чи вермут, а також легкими закусками. Цей процес

покликаний сприяти спільноті та розслабленню, а не найменш важливою частиною його є асортимент вин [1].

У французькому суспільстві споживання алкоголю на вечірках, у ресторанах чи вдома вважається нормою, проте помітно знижується споживання алкоголю в їжі у порівнянні з іншими країнами. Франція славиться вишуканими коктейлями та аперитивами, і національні напої, такі як кальвадос, шампанське та міцний алкоголь, також займають важливе місце в алкотуризмі.

Важливою частиною французького алкотуризму є також розуміння міри в споживанні алкоголю. Французи вважають, що алкоголь повинен насолоджувати, а не викликати нудоту. Урядові кампанії просвітлення спрямовані на виховання відповідального споживання алкоголю та зменшення шкідливих наслідків або залежностей [1].

Загалом, алкотуризм у Франції вплетений у культурні традиції, створюючи сприятливий клімат для насолоди винами та іншими алкогольними напоями у вишуканому оточенні.

США (Нью-Йорк). Алкотуризм у США представляє собою широкий спектр споживання алкоголю, культурних відмінностей та проблем, пов'язаних зі здоров'ям та суспільством. США мають різноманітний алкогольний ландшафт, в якому спостерігається широке розмаїття алкогольних традицій і тенденцій.

Важливо відзначити, що у США визнано, що алкоголь може бути складовою частиною різноманітних суспільних та культурних подій. Наприклад, вечірки, виїзди за місто та святкування подій часто супроводжуються вживанням алкоголю. Культурні фестивалі та події можуть включати в себе дегустації вин, екскурсії на виробництва та інші алкогольні атракції. Але національна проблема алкоголізму і його негативних наслідків для здоров'я залишається актуальною в суспільстві. Програми та ініціативи щодо боротьби з алкогольною залежністю та розповсюдженням шкідливих алкогольних звичок активно розвиваються [1].

США також відзначається різноманіттям алкогольних напоїв, включаючи пиво, вино, коктейлі та кріпкий алкоголь. Країна славиться розвитком місцевих пивоварень, виноробень та крафтових дистилерій, що розширює асортимент доступних алкогольних виробів. Значний акцент у суспільстві робиться на відповідальному споживанні алкоголю та усвідомленні небезпек його зловживання. Здоров'я та безпека споживачів є пріоритетним завданням у питаннях алкотуризму в США [1].

Польща. Алкотуризм в Польщі пропонує туристам унікальний шанс познайомитися із багатонарочною історією та традиціями країни через її алкогольні напої. Польща славиться різноманітністю своїх пивоварень, кожна з яких пропонує унікальні види пива, від традиційних до експериментальних. Відвідання пивоварень стає аутентичним досвідом, де туристи можуть не лише скуштувати відмінні види пива, але й дізнатися про технології його виробництва [1].

Окрім пива, польські національні напої, такі як медовуха та горілка, мають свою власну унікальність та смакові особливості. Горілка, в основному виробляється з житнього або картопляного спирту, та зазвичай п'ється у вигляді "горілки" (горілка) у компанії з закусками [1].

Алкотуризм у Польщі варто розглядати як засіб вивчення місцевої культури через призму смаків та традицій. Відвідування локальних барів та пивоварень не лише розширює знання про алкоголь, але й відкриває можливості спілкування з місцевими жителями та дегустування місцевої кухні.

Поляки - слов'яни, тому не дивно, що національним напоєм тут, як і у нас, є горілка. Її різновидів тут дуже багато, при цьому, більшість з них не такі дорогі, а за смаком не поступаються українським. Одна з них - знаменита «Зубровка», у якої багато шанувальників і в Польщі, і в інших країнах [1].

Досвідчені алкотуристи також рекомендують спробувати «гірку шлункову» - Wódka Żołądkowa Gorzka і продукцію бренду «Крупник».

Любителям фруктових міцних напоїв повинна сподобатися «Газдова сливка», правда, виготовляється вона в Словаччині, а не в Польщі.

2.2 Характеристика найпопулярніших видів алкотуризму

Станом на 2017 рік частку більше 70% по продажам в ЄС займали пиво та вино.

Сукупна вартість продажів пива у Великій Британії, Німеччині, Франції, Іспанії, Італії та Нідерландах становила понад 19,2 млрд євро, що приблизно на 4 млрд євро більше, ніж вина. [17]



Рис. 2.3 Статистика продажів алкогольних напоїв в ЄС 2017р. [18]

Надалі сфокусуємось на двох основних видах алкоголю – пиві та вині.

2.2.1 Пивний туризм

Людство насолоджується пивом уже понад п'ять тисячоліть. «Бурштиновий напій» варили стародавні асирійці, вавилонці, китайці, народи Латинської Америки. Там, де вирощували зерно, неодмінно варили і пиво. В Америці – з кукурудзи, в Китаї – з рису, в Африці – з проса. В Європі – переважно з пшениці, рідше – з ячменю. [19]

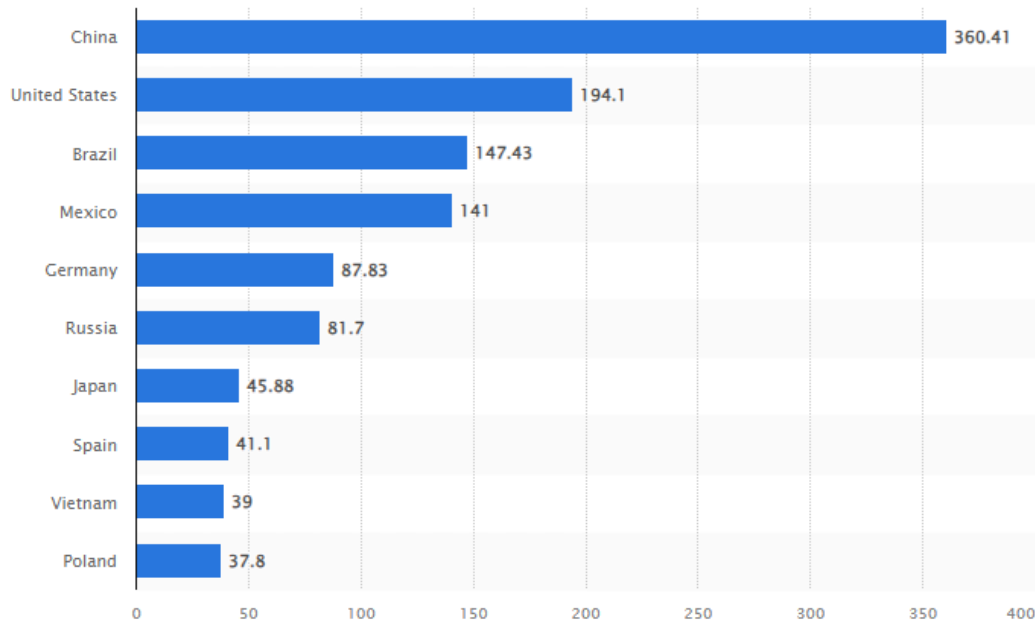


Рис. 2.4 Статистика виробництва пива серед країн світу в гектолітрах за 2022р. [5]

Згідно цієї статистики можна побачити, що хоча такі країни як Чехія, Велика Британія або Ірландія історично повинні би були бути в топі виробників пива, проте в топ-10 країни з більшою кількістю населення і більшими виробничими потужностями. Зв'язано це з тим що для пивоваріння не потрібен якийсь особливий клімат і пиво є масовим продуктом. Яке п'ють люди у всьому світі, незалежно від національності.

2021 Ranking	2020 Ranking	Country	2021			2020	
			Total Consumption (thousand kl)	Global Market Share	Growth Rate 2018-2019	Total Consumption (thousand kl)	Global Market Share
1	1	China	38,093	20.5%	5.6%	36,088	20.2%
2	2	United States of America	24,170	13.0%	1.1%	23,902	13.4%
3	3	Brazil	14,540	7.8%	5.0%	13,847	7.8%
4	4	Russia	8,937	4.8%	3.4%	8,646	4.8%
5	5	Mexico	8,660	4.7%	4.5%	8,287	4.6%
6	6	Germany	7,584	4.1%	-2.1%	7,746	4.3%
7	9	United Kingdom	4,608	2.5%	12.7%	4,088	2.3%
8	7	Japan	4,188	2.3%	-5.2%	4,416	2.5%
9	8	Vietnam	4,159	2.2%	-5.5%	4,400	2.5%
10	10	Spain	4,131	2.2%	9.1%	3,786	2.1%
11	12	South Africa	3,910	2.1%	19.1%	3,284	1.8%
12	11	Poland	3,557	1.9%	-3.4%	3,681	2.1%
13	13	Colombia	2,331	1.3%	3.8%	2,246	1.3%
14	24	India	2,160	1.2%	28.2%	1,686	0.9%
15	14	France	2,061	1.1%	3.0%	2,001	1.1%
16	18	Italy	2,000	1.1%	6.0%	1,886	1.1%
17	19	Ukraine	1,995	1.1%	6.1%	1,881	1.1%
18	23	Argentina	1,976	1.1%	10.0%	1,797	1.0%
19	16	Czech Republic	1,969	1.1%	1.2%	1,946	1.1%
20	15	Canada	1,941	1.0%	-1.9%	1,979	1.1%
21	17	South Korea	1,875	1.0%	-3.2%	1,936	1.1%
22	20	Australia	1,852	1.0%	1.5%	1,825	1.0%
23	21	Romania	1,826	1.0%	0.5%	1,817	1.0%
24	22	Thailand	1,749	0.9%	-3.0%	1,803	1.0%
25	26	Ethiopia	1,527	0.8%	6.9%	1,429	0.8%
		Global Total	185,602	100.0%	4.0%	178,468	100.0%

Рис. 2.5 Статистика споживання пива серед країн світу в гектолітрах за 2020-21рр. [3]

Згідно цієї статистики можна побачити, що показники співвідносні з показниками виробництва, хоча якщо брати статистику на душу населення, то в лідерах будуть якраз такі історичні споживачі пива

Основні аспекти пивного туризму:

- Екскурсії по броварнях: Туристи мають можливість відвідати броварні, оглядати обладнання та дізнаватися про технологію виробництва пива. Екскурсії можуть включати дегустації різних видів пива та спілкування з майстрами-пивоварами.

- Пивні фестивалі: Такі заходи об'єднують пивоварів, експертів та любителів пива для спільного святкування різноманіття смаків та ароматів. Учасники можуть смакувати різні сорти пива та взаємодіяти з представниками пивоварень.

- Гастрономічні враження: Пивний туризм часто включає у себе відвідування пабів та ресторанів, де подаються місцеві закуски, які ідеально поєднуються з пивом. Це створює повноцінний гастрономічний досвід.

- Культурний обмін: Пивний туризм дозволяє туристам поглибити знання про культуру та традиції конкретного регіону через його пивні традиції.

- Підтримка місцевої економіки: Відвідування броварень та споживання місцевого пива сприяє розвитку броварного бізнесу та інших галузей місцевої економіки.

Пивний туризм стає все більш популярним серед тих, хто цінує смак та культурний аспект пива, і він може стати захоплюючим способом дослідження різних регіонів та їхньої спадщини.

Майже в будь-якій європейській країні можна знайти цікаві програми поїздок по пивоварнях. Великий попит на поєднання туризму зі споживанням популярних напоїв призвів до появи компанії, яка орієнтується на любителів

пива і влаштовує для них спеціалізовані пивні тури по самих пивних місцях Європи [30].

Пивний туризм Німеччини

Розпочнемо, звісно, з Німеччини, яка в першу чергу асоціюється з винайденням пива. Хоча рецепт винайдено тисячі років тому, саме в Німеччині його вдосконалили та вивели на новий рівень популярності. Тут придумали як підсилювач аромату напою. На сьогодні, практично в кожному районі міста можна знайти свою броварню-бар, проте однією з найбільш культових і "пивних" є Пренцлауер Берг, що розташований в самому серці східного Берліна. Крім того, Мауерпарк став улюбленим місцем для відпочинку під відкритим небом з пляшкою пива, яку можна придбати просто в одному з безлічі кафе. Не можна не згадати і про Баварію, яка славиться не лише легендарним Октоберфестом, але й є місцем, де розташований справжній "сад хмелю" площею 178 км², в області Халлертау. Цей регіон виробляє більше третини всього світового виробництва хмелю! А в кінці літа, коли завершується сезон збору хмелю, в Баварії проводяться численні свята і фестивалі, присвячені цій важливій сировині.

Erdinger. Всю чарівність пивоваріння можна відчутти, відвідавши пивоварню Erdinger в місті Ердінг. Тривалість екскурсії по броварні складає три години, протягом яких буде можливість скуштувати такий витончений сорт пшеничного пива, як Champ. [21] Після цікавих розповідей про інгредієнти та технологію виробництва пива можна буде насолодитися дегустацією аутентичного німецького пива, а також насиченої закуски.

Monsteiner Bier. Існує чимало інших пивоварень, які так само приваблюють туристів. Однією з таких перлин є Monsteiner Bier - броварня, розташована майже на вершині швейцарських Альп. За весь час існування цього пивного підприємства було визначено до 9 різних способів, якими можна потрапити сюди. [2] Можна скористатися потягом, вирушити пішки або випробувати так звану "скандинавську ходьбу". Після завершення екскурсії

туристи відвідують саму пивоварню, де мають можливість спробувати кращі місцеві сорти пива, насолоджуючись атмосферою цього унікального місця.

Пивний туризм Чехії

Пивний туризм в Чехії є особливим і захоплюючим досвідом для любителів пива. Ця країна славиться своєю довгою традицією виробництва пива та різноманітністю сортів, які тут представлені.

Ось кілька ключових аспектів пивного туризму в Чехії:

– Пивні екскурсії в Чехії існують численні пивоварні, які відкривають свої двері для екскурсій. Туристи можуть дізнатися про традиції чеського пивоваріння, відвідавши різні заводи, такі як Plzeňsky Prazdroj (Pilsner Urquell) в Пльзені, що вважається колискою світового пільзнера.

– Пивні фестивалі. Чехія відома своїми величезними пивними фестивалями, де можна скуштувати різноманіття чеських сортів пива. Найвідоміший і найбільший - "Празький пивоварний фестиваль" (Prague Beer Festival) [30], який проходить щорічно в столиці.

– Пивні кутки та паби в кожному чеському місті можна знайти традиційні пивні кутки, де можна скуштувати автентичне чеське пиво, а також випробувати закуски, які ідеально поєднуються з напоями.

– Пивні музеї. Деякі міста мають пивні музеї, де можна дізнатися більше про історію чеського пивоваріння та його вплив на культуру країни. Традиційні пивні сорти Чехії славиться своїми унікальними сортами пива, такими як Pilsner, Budweiser, а також темні та нефільтровані пива [33]. Кожен регіон має свої улюблені сорти, які можна скуштувати, подорожуючи країною. В деяких місцях Чехії є пивні спа, де туристи можуть не лише насолоджуватися пивом, але й випробувати пивні ванни та процедури для здоров'я та релаксації. Пивний туризм в Чехії - це не тільки смаковий, але й культурний досвід, який дозволяє поглибити знання про історію та традиції цієї країни через її пиво [33].

Пивний туризм у Великобританії

Великобританія, країна, де пиво відіграє таку ж важливу роль в культурі, як чай, представляє справжній рай для шанувальників цього напою. За статистикою, 82% споживаного пива виготовляється в межах кордонів країни. Тут у вас знайдете не лише великі заводи, а й безліч маленьких, але вельми гордих пивоварень з власними барами, де як самі британці, так і гості країни можуть насолоджуватися атмосферою та смаком англійського пива.

Однією з цікавих пивоварень у Великобританії є Wells & Youngs Brewery у місті Бедфорд. За невелику суму відвідувач може поринути в англійські пивні традиції, ознайомившись із виробництвом лагеру і елю. Заснована в 1876 році, ця пивоварня зараз випускає високоякісні напої. Кожному відвідувачеві пропонують три безкоштовні пляшки напоїв, а також смачну закуску [30].

У Ірландії варто відвідати чудову пивоварню Guinness, яка знаходиться в місті Дублін і вважається прабабусею пивних заводів. Хоча сама пивоварня не приймає відвідувачів з 1972 року через проблеми з гігієною та безпекою, але шанувальники пива можуть відвідати Guinness Storehouse. [7] Це сім поверхів, призначених для демонстрації виробництва пива та підприємств. Тут туристи можуть не лише спостерігати за процесом виробництва, але й насолоджуватися дегустацією різних видів пива, які пропонують їхні майстри.

Пивний туризм в Японії

А також варто згадати Японію: всупереч поширеним стереотипам, пива тут споживається і виготовляється набагато більше, ніж sake і вина. І виготовляється воно на основі рису. Район Daikanyama, відомий як токійський Бруклін, поєднує в собі комфорт, розкіш і змушуючи забути шум японської столиці. Саме тут найсмачніше пиво з національним колоритом, високим вмістом солоду з неймовірно тонким балансом між гіркотою і насолодою, як стверджують знавці.

Якщо туристи бажають дізнатися про майстерність японських пивоварів, то кращого місця, ніж Kiuchi не знайти. Навіть якщо вони захочуть познайомитися з майстром, який робить пиво сорту Hitachino Nest Beer, [27]

то вони отримують персональні уроки, і дізнаються, як зробити самому такий чудовий напій. На жаль, остаточний результат туристи побачать тільки через три тижні, але продегустувати такі сорти як White Ale, Red Rice Ale, або Sweet Stout не складе їм праці.

Пивний туризм в Бельгії

Історія пивоваріння в Бельгії складалася так, що слава, яку вони здобули завдяки старовинним технологіям та малим пивоварням, використовується для просування двох великих компаній. Незважаючи на це, вражаючи різноманітність сортів бельгійського пива доступна усім, хто прогулюється вулицями бельгійських міст протягом весни до пізньої осені. Міжнародний суд пива, розташований в Брюсселі, відзначається своєю важливістю у світі пивоваріння. Бельгійці переконують: чим більше сортів пива людина дегустує, тим краще розуміє їхню культуру. Вартість пива, яке подається у ресторанах і в плящі в столиці Бельгії, практично однакова - від 2 до 6 євро за 0,3 літра, залежно від виду. Таверни з різноманітними сортами розташовані на протязі всієї вашої подорожі. Наприклад, поруч з традиційною бельгійською картоплею фрї можна скуштувати келих міцного Grimbergen, спробувати кисло-солодке Lambic або сміливо вибрати незвичайне малинове Mort Subite [30].

Бельгійська Brasserie Caracole із цікавою історією розташована у будинку 18 століття, де відбувається виробництво традиційних сортів бельгійського пива, таких як Caracole, La Troubllette, La Saxo і La Nostradamus. Варто відзначити, що пивоварня також пропонує виготовлення пива на замовлення, яке потім можна представити під індивідуальним лейблом замовника, надаючи можливість насолоджуватися унікальними смаковими відтінками. Завітавши до музею пива, розташованого в старовинному особняку на центральній площі Гранд-Плас, можна поглибити свої знання про бельгійське пивоваріння. Це невелике приміщення зберігає унікальну колекцію старовинних пивоварних інструментів, керамічних кружок, чаш та дерев'яних бочок різної місткості. Особливо цікавий другий поверх, де є змога

познайомитись із справжньою діючою старовинною пивоварнею та смакуватимете вироблене тут пиво, відчуваючи його вишуканість та насичений смак [30].

2.2.2 Винний туризм

Вино – це витончений напій із захоплюючою історією, що налічує тисячоліття. Розглядаючи історичні артефакти та археологічні знахідки, стає очевидним, що виноробство має свої коріння в найдавніших епохах, а виноградна лоза стає однією з найдавніших рослин на планеті. Спочатку вино виникло як результат випадкового заброджування соку дикого винограду в глечик, що вражає історичною простотою та природністю цього напою. Виробництво вина, хоча і мистецтво, але його основна ідея є вражаюче простою. Виноград перетворюється на сік, який потім проймає процес ферментації або, в інших словах, бродіння. Цей ключовий етап має вирішальне значення для вина, впливаючи на його смак, аромат і навіть колір. Щедрість природи, що твориться під час цього процесу, надає вину його унікальності та характеру, роблячи кожную пляшку вино - унікальним витвором виноробського мистецтва [11].

Світове виробництво вина. Навіть при неврожаю в останні роки, що призвів до значного зниження виробництва вина на кілька десятків мільйонів гектолітрів (гл), світова винна індустрія активно прагне відновити своє економічне становище. [26]

За даними Міжнародної організації виноградарства та виноробства (OIV) за 2020 рік, лідерами експорту стали Італія, яка експортувала практично 21 млн гл вина, Іспанія (20,2 млн гл) та Франція з обсягом в 13,6 млн гл. [26]

Серед провідних країн-експортерів італійці також забезпечують практично всі свої власні потреби у вині, розміщуючись на третьому місці у світі за рівнем споживання вина (24,5 млн гл). Їхній рівень споживання був

найвищим, окрім американців, які споживають майже на 10 млн гл більше, та французів - постійних поціновувачів вина (24,7 млн гл). [26]

До п'ятірки провідних світових експортерів також увійшли Чилі (8,5 млн гл) та Австралія (7,5 млн гл). Розміри експорту п'ятірки країн, що включають Аргентину, США, Південну Африку, Німеччину і Португалію, значно скромніші і коливаються в межах 3-4 млн гл. [26]

Україна випустила лише 1,2 гл вина у 2020 році, зазначаючи історичний мінімум виробництва. З іншого боку, відзначився імпорт вина на рекордному рівні, сягаючи \$179,3 млн. Вважається, що на одного українця припадає 2,68 л вина щорічно, і ця цифра поступово зростає. [26]

Світове споживання вина. За даними, опублікованими Міжнародною виноробною організацією OIV, світове споживання вина в 2021 році становить 236 млн гл, що відзначає невелике зростання на 0,7% порівняно з 2020 роком. Це позначається як відхилення від тенденції зменшення, що властива була галузі з 2018 року, хоча обсяги залишаються нижчими, ніж до пандемії 2019 року, коли було зафіксовано 260 млн гл. [28]

За оцінкою OIV, Європейський союз відповідає за 48% світового споживання вина, що становить 114 млн гл. Це підвищення на 3% порівняно з 2020 роком, коли під час пандемії було спожито 110,5 млн гл, що є одним з найнижчих показників в історії спостережень. [28]

Експерти OIV зауважують, що це є результатом поєднання піднесення нових ринків у світі та загального зниження споживання вина в традиційних виноробних країнах ЄС. Останні сьогодні споживають на близько 20 млн гл менше, ніж у 2000 році, що становить -15%. [28]

Франція залишається найбільшим споживачем в ЄС, і її обсяг споживання вина у 2021 році становив 25,2 млн гл. Італія, що є другою за розміром економікою в ЄС і третьою на світовому рівні, зафіксувала рівень споживання вина у 2021 році на рівні 24,2 млн гл, що відповідає показникам

2020 року. Це є найвищим рівнем споживання вина в Італії після глобальної фінансової кризи 2008 року. [28]

Зберігаючи позицію третього за обсягом споживання в ЄС (і четвертого на світовому рівні), Німеччина споживала 19,8 млн гл вина в 2021 році, що на 0,2% менше, ніж у 2020 році. [28]

Іспанія показала зростання обсягу споживання вина у 2021 році, досягнувши 10,5 млн гл (на 9,9% більше, ніж у 2020 році), що відповідає середньому рівню до пандемії. [28]

Інші країни ЄС також відзначилися зростанням обсягів споживання вина у 2021 році. Зокрема, Румунія (4,0 млн гл, +4,6%), Нідерланди (3,8 млн гл, +3,4%), Австрія (2,4 млн гл, +2,3%) і Чехія (2,3 млн гл, +11,9%) продемонстрували позитивні динаміки. Однак в країнах, таких як Португалія (4,6 млн гл, -0,6% в порівнянні з 2020 роком), Бельгія (2,5 млн гл, -4,1%), Греція (2,2 млн гл, -0,4%) та Швеція (2,1 млн гл, -0,3%), спостерігалось зниження порівняно з 2020 роком та п'ятирічним середнім рівнем споживання. [28]

На відміну від інших країн, Велика Британія продемонструвала стабільний ринок вина, і обсяг споживання вина в 2021 році оцінюється в 13,4 млн гл, що на 3,4% більше, ніж середній рівень за останні п'ять років. [32]

Основні аспекти винного туризму:

- Винні екскурсії та дегустації: Туристи відвідують виноробні, де вони мають можливість оглядати виноградники, винниці та підземні пивниці. Дегустації дозволяють їм смакувати різні сорти вин та отримувати враження від унікального смаку кожного вина.

- Гастрономічні події: Винний туризм також включає у себе участь у гастрономічних заходах та фестивалях, де можна не лише скуштувати вина, а й смакувати традиційні страви регіону.

- Культурний обмін: Туристи мають можливість вивчати культуру та історію регіону через його виноробні та страви, взаємодіяти з місцевими виробниками та експертами.

- Підтримка місцевої економіки: Винний туризм сприяє розвитку місцевих виноробів та сільськогосподарських галузей, сприяючи зростанню економіки регіону. [11]

На перший погляд виробництво вина усюди однакове, однак усюди є свої особливості. Справа в тому, що вина, виготовлені в одному регіоні, вражають своєю унікальністю смаку. Наприклад, червоне Бордо, яке виробляється в однойменному регіоні, відзначається різницею навіть між сусідніми виноробнями. Головною причиною цієї різноманітності є великий вплив, який вправно виконує процес ферментації, або бродіння. Кожен сорт винограду має свій унікальний спосіб ферментації, а крім того, на цей процес впливають такі фактори, як температура у виробничому приміщенні, об'єм контейнерів, де відбувається витримка виноматеріалу, і безліч інших деталей. Кожен винороб оберігає свої унікальні таємниці виробництва вина, і саме завдяки цьому вина одного регіону можуть вражати різноманіттям у кольорі, смаку, ароматі та міцності. Відвідуючи різні виноробні, ви дізнаєтеся та відчуєте цю неповторність, яка додає новий рівень задоволення від винних подорожей [12].

Зазвичай програма винного туру включає різноманітні заходи, які можуть бути налаштовані відповідно до тривалості самої подорожі. Це може бути одноденна оглядова екскурсія або багатоденний захід з відвідуванням різних виноробних регіонів. Зокрема, програма винного туру часто включає в себе:

- Навчання техніці дегустації, де учасники можуть отримати інсайти в професійний світ оцінки вин і навчитися розрізняти різні аспекти смаку та аромату.

- Дегустації, під час яких учасники мають можливість скуштувати різні сорти вин, дізнатися їхню історію та особливості виробництва.
- Екскурсії та відвідування історичних центрів, де туристи можуть зануритися в багатий культурний контекст виноробства та дізнатися більше про терруар і традиції місцевого регіону.
- Відвідування виноробних підприємств та винних льохів, де учасники можуть взяти участь у екскурсіях, побачити процес виробництва та поспілкуватися з майстрами вина.
- Невеликі ігри та конкурси, такі як вгадування вина за запахом або інші розваги, які додають елементи розваги та спілкування до програми.
- Участь в одному з процесів приготування вина, що надає можливість учасникам долучитися до творчого процесу створення цього чарівного напою [11].

Такий різноманітний підхід до програм винних турів забезпечує захоплення та задоволення для всіх любителів вина, незалежно від їхнього рівня експертизи та часу, який вони готові віддати для цього заходу.

Винний туризм у Франції

Французькі вина не потребують додаткової реклами, оскільки їхні назви, такі як бургундське шардоне, бордо та божоле, є добре відомими всім. Здавалося б, кращого часу для винного туру по Бургундії, ніж листопад, не існує. Саме в цей період варто вирушати в подорож за винами з сортів винограду, таких як шардоне, аліготе і піно нуар. Крім того, це час, коли святкують молоде вино "Божоле нуво", і його свято відзначається кожен третій четвер листопада. [12]

Однак найбільше славиться виноробний регіон –Бордо, який забезпечує постійний потік вина на полиці магазинів у всьому світі. Цей регіон відзначається парадоксом: до 1970-х років Бордо виробляло на експорт білі вина, тоді як червоні призначалися "для власного вжитку".

Для відвідування численних визначних шато в Бордо рекомендується заздалегідь забронювати тур, оскільки самостійні туристи можуть бути відхилені. Ці тури доступні до кінця жовтня і включають в себе візит в шато, дегустацію вин, обід та трансфер. Місцевий офіс з туризму пропонує 18 різних програм винних турів, що дозволяє обрати оптимальний варіант для кожного смаку. Різноманіття турів відкриває безліч можливостей для винних ентузіастів, завдяки творчому підходу турагентств і гідів [12].

Ті, хто має в своєму туристичному колективі водія або можливість довгих зупинок, можуть взяти машину напрокат і вирушити в подорож по Ельзаській винній дорозі. По ходу маршруту туристи зможуть спілкуватися з безліччю виноробів та відвідати затишні винні льохи. А чарівні села Ельзасу весь жовтень наповнені винними фестивалями, що додасть унікальний колорит подорожі.

Особливих вражень шукачам ідеального шампанського пропонується пройти «шампанський шлях» або відвідати виноробню *Aspasie*, яка має 400-річну історію. Господар виноробні проведе безкоштовну екскурсію по своїх володіннях, де туристи можуть дізнатися більше про виробництво і секрети створення шампанських вин. Однак перед покупкою пляшечки-скарбу, такої як його чудовий *Brut de Fût* або *Brut Cépages d'Antan*, туристам можливо буде важко встояти перед спокусою. [12]

Винний туризм в Італії

Відомі своєю життєлюбністю італійці, звісно ж, не могли втриматися від вирощування виноградної лози на поживних ґрунтах Апеннінського півострова. Виноробство тут виникло приблизно 3500 років тому, і на сьогодні Італія може пишатися тисячею видів виноградних лоз, що процвітають лише на цій землі. Вирощування винограду в Італії розподілене по всій країні, але найбільш відомі виноробні регіони включають Ломбардію, Тренто, Фріулі, П'ємонт і, звісно, Тоскану.

Одне з тосканських господарств, *Frescobaldi*, що належало XIV століттю, постачало свої вина до королівського двору. В нинішніх реаліях не треба бути

представником королівської сім'ї щоб відвідати ці виноробні та скуштувати місцеві каберне-совіньон, мерло, шардоне і граппу - виноградну горілку. [15]

Кілька років тому маєток в Тоскані став власністю Стінга, і тепер цей прекрасний артист випускає органічні вина, що мають поетичні назви, такі як "When We Dance" і "Message In A Bottle". Ці унікальні напої доступні для придбання в магазині, що розташовується на віллі музиканта.

Сицилійські вина, такі як білі Катаратто, Грілло, Карріканте і червоні Нерелло, Фраппато, Перріконе, здобувають популярність у останні роки. Крім того, виноробня сім'ї Florio пропонує справжню якість, особливо при дегустації їх фірмового напою - кріпленого вина Марсала, що визначає витончений смак Сицилії. [15]

Туристам, які потраплять до північної частини Італії, варто відвідати колоритне містечко Мерано. Тут можна насолоджуватися відвідуванням винного будинку Kränzel з його захоплюючим садом-лабіринтом або взяти участь у грандіозному винному фестивалі Мерано, який щорічно проходить у листопаді. Також в Мерано розташований унікальний виноградник-лабіринт від винного будинку Kränzel, який обов'язково варто відвідати для захопливих прогулянок [11].

Винний туризм в Іспанії

Іспанія, країна з багатоманітними та вишуканими особливостями, поруч з усіма своїми капризами, створює вина, які вражають своєю виразністю та несподіваністю, навіть для місцевих жителів.

Подорожуючи винними маршрутами Іспанії, перш за все варто відвідати Ріоху – регіон, що славиться чудовими червоними винами, виробленими тут із кінця XIX століття. У жовтні, в Логроньо, столиці Ріохи, розпочинається фестиваль вина "Сан-Матео", який перетворюється на справжнє свято. Вулицями міста проходять карнавальні процесії, на кожному кроці можна знайти винні фонтани, влаштовуються танці на винних бочках і великі барбекю. Програма фестивалю включає винні фонтани, танці в бочках з виноградом, костюмовані паради, вуличні барбекю та навіть кориду. [15]

На північному заході країни варто відвідати сімейну виноробню Bodegas Vega Sicilia в Вальбуена-де-Дуеро.

Поїздка в Барселону може бути відмінною можливістю поєднати з одноденною екскурсією до винного заводу Pares Balta або виноробні Jean Leon, чиї виноградники колись були засаджені французькою лозою. [12]

Також недалеко від столиці Каталонії, на виноробні Freixenet, можна насолодитися дегустацією ігристого вина "кава" або придбати ексклюзивне вино Clos Erasmus, яке визначається як найбільш унікальне у регіоні.

Винний туризм в Грузії

Старовинні традиції грузинського виноробства та неперевершена гостинність, що втілюють національний характер, роблять Грузію ідеальною країною для винного туризму.

У самому серці грузинського виноробства, в Кахетії, вже встановлені дорожні покажчики з написом "Wine Route". Однак це не заважає подорожнім самостійно створювати свій винний маршрут по Грузії. Цинандалі, Напареулі, Гурджаані, Алаверді, Телаві, Алазанська долина – звичайна карта легко направить любителів вина, куди варто вирушити. [12]

Необхідно відвідати затишне і барвисте містечко Сігнагі, з його мальовничими, майже тосканськими, пейзажами та чудовими видами на Алазанську долину. Це місце так зачарувало американського художника Джона Вурдемана, що він вирішив відкрити свою власну виноробню "Сльози фазана". В її підвалі розташований винний льох, на першому поверсі - дегустаційний ресторан, а на другому - картинна галерея власника.

З вересня по жовтень в Кахетії відбувається свято збору врожаю, Ртвелі. [15] Грузини збираються цілими сім'ями, а відвідувачам видають секатор, величезний кошик і направляють "в поля". Ввечері всі запрошуються на традиційне святкове гуляння з народними піснями, тостами, танцями і чудовою грузинською кухнею. Подорож до Грузії в осінні місяці – це чудова нагода насолодитися свіжими чурчхелі, дивовижними грузинськими солодощами з виноградного соку та горіхів [12].

Винний туризм в Молдові

Молдова виділяється як лідер серед усього пострадянського простору за виробництвом різноманітних та задовільних алкогольних напоїв. На її обмеженій території виготовляються напої різного призначення та кріпкості - від високооцінених "сампань" до столових вин і коньяків, таких як "Дивин", і горілок. Вони нагадують шампанське, але без такого вираженого "газованого" ефекту та мають легкий солодкуватий присмак [11].

У Молдові функціонує понад 140 підприємств, які можна відвідати для гастрономічних пригод алкотуриста. Однак серед них особливо привабливим є комплекс Малі Милешти. [19] Його винні погребі визнані одними з найдовших в Європі, простягаючись на понад 200 кілометрів. Тут зберігається величезна кількість дубових бочок, які вже десятки років витримують вишукані напої. Відвідуючи цей комплекс, можна поглибитись в світ молдавського виноробства та оцінити аутентичні смаки та аромати.

ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ II

Розділ, присвячений географії різних видів алкотуризму, виокремив найпопулярніші регіони, де цей вид туризму має особливий вплив. Аналізуючи пивний і винний туризм, можемо визначити їхню ключову роль у формуванні унікальних та привабливих туристичних маршрутів.

Пивний туризм, зосереджений у Бельгії, Німеччині та Чехії, виокремлюється різноманіттям місцевих пивоварень та унікальністю смакових відтінків. Винний туризм, зокрема в регіонах Франції, Італії та Іспанії, надає можливість туристам відкривати для себе традиції виноробства та насолоджуватися ексклюзивними винами.

Цей розділ також наголошує на важливості географічного контексту для алкотуризму, де культурні, історичні та природні особливості регіону стають не тільки місцем виробництва алкоголю, але й ключовим елементом туристичного приваблення. Виноробні регіони, впевнено конкуруючи за увагу туристів, стають амбасадорами унікальних смакових подорожей.

Загалом, географія алкотуризму виявляється як динамічний та різноманітний ландшафт, де пивний та винний туризм відіграють важливу роль у створенні неповторних туристичних історій.

РОЗДІЛ III

OCTOBER FEST – ФЛАГМАН СВІТОВОГО АЛКОТУРИЗМУ

Октоберфест, також відомий серед мюнхенців як "Wiesn" (з баварського діалекту, що перекладається як "луг") [4], є найбільшим народним гулянням у світі. Кожного року це свято збирає близько 6 мільйонів відвідувачів, які приїжджають до Мюнхена з усіх куточків Баварії, Німеччини та інших країн. Заходження у свято відбувається серед вересня та початку жовтня на лузі Терези (Theresienwiese) в самому серці Мюнхена, неподалік від Головного вокзалу, і триває в середньому 16 днів [4].

Організацію та проведення Октоберфесту здійснює адміністрація Мюнхена. Участь у цьому фестивалі відкрита тільки для мюнхенських пивоварень, які виробляють спеціальне "октоберфестівське" пиво з вмістом алкоголю від 5,8% до 6,3%. Це пиво, що вариться спеціально для свята, відзначається в інший період року як березневе або віденське.

Октоберфест славиться не лише своєю пивною атмосферою, але й великою кількістю пивних наметів і розваг для відвідувачів.

3.1 Історія розвитку пивного фестивалю в Мюнхені

Початок XIX століття. Перший Октоберфест відбувся 12 жовтня 1810 року з нагоди весілля кронпринца Людвіга та принцеси Терези Саксонської, чия ім'ям названа галявина, на якій тепер відбувається це свято. Важко точно визначити дату, оскільки в різних джерелах згадують 12 і 17 жовтня як можливі дати першого Октоберфесту. [4]

Свято не відбулося в 1813 році через участь Баварії в Наполеонівських війнах. У свої початки Октоберфест організовувався приватно, але вже в 1819 році організація та управління перейшли під владу міської ради Мюнхена. На той момент було прийнято рішення проводити Октоберфест щорічно, без винятку, і воно залишається традиційним святом, яке зберегло свою популярність і унікальний характер.

Середина XIX століття. У 1850 році, на галявині Терези, з'явилася вражаюча статуя Баварії, яку втілили в життя скульптор Людвіг Міхаель Шванталер та архітектор Лео фон Кленц. Проте, в історії Октоберфесту були періоди тимчасового припинення через різноманітні обставини. [34]

Епідемія холери призвела до скасування свята в 1854 та 1873 роках. У 1866 році Октоберфест відмінили через Прусько-Австрійську війну, а в 1870 році - через Франко-Пруську війну. У 1872 році було вирішено перенести Октоберфест на кінець вересня - початок жовтня через сприятливіші погодні умови в цей період у Мюнхені.

Згодом, у 1904 році, прийняли остаточне рішення перенести свято на кінець вересня, але з обов'язковою умовою, що остання неділя свята повинна припадати на жовтень. Ця традиція і досі залишається невід'ємною частиною Октоберфесту. [34]

У 1881 році з'явилася перша спеціалізована точка з жареними курочками, а вже у 1892 році пиво вперше почали подавати в традиційних скляних кружках, що стало неодмінною частиною атмосфери Октоберфесту. У цей період також було впроваджено вигляд наметів, в яких продавалося пиво, і які зараз визначають класичний образ фестивалю. Особливості тогочасних наметів включали великі майданчики для танців, кегельбан та різноманітні атракціони, які згодом були переміщені назовні для забезпечення більшого простору для відвідувачів та виступів музикантів. [4]

У 1886 році Октоберфест став першим фестивалем, який отримав електрифікацію. Цей важливий крок вперед здійснила фірма, що належала батькові Альберта Ейнштейна. За свідченнями газети *Abendzeitung*, у самому процесі електрифікації взяв участь навіть Альберт Ейнштейн, який особисто вкручував лампочки в пивній палатці Шоттенхаммера.

Від початку XX століття до Другої світової війни. У 1910 році Октоберфест відзначив своє століття, під час чого було реалізовано вражаючу кількість пива – 1,2 млн літрів. У 1913 році також встановлений рекорд, який

став найбільшим у історії свята: намет на 12 000 місць, що свідчить про постійний ріст і популярність Октоберфесту.

Проте, з 1914 по 1918 рік Октоберфест не проводився через велику кількість учасників у Першій світовій війні. Після війни, у 1919 і 1920 роках свято отримало тимчасове перейменування в "Осіннє свято" (Herbstfest). Але у 1923 і 1924 роках проведення свята було відмінено через гіперінфляцію, яка тяжко вразила Німеччину. [4]

Період націонал-соціалістичного режиму призвів до значних змін на Октоберфесті. Заборонено було демонстрування різноманітних вад розвитку, таких як сіамські близнюки чи люди з фізичними відхиленнями, яке було практиковано протягом десятиліть. Також було відновлено скачки, які раніше втратили свою актуальність. У період з 1936 по 1938 роки традиційні баварські синьо-білі прапори були замінені на нацистські прапори зі свастикою. [33]

Протягом Другої світової війни, з 1939 по 1945 рік, Октоберфест призупинено, адже військові події та обставини війни не дозволяли проведення масових свят.

Повоєнний час. З 1946 по 1948 рік Октоберфест відзначався тільки як "Осіннє свято", і справжнє "октоберфестівське пиво" не розливалось - відвідувачі обмежувалися слабоалкогольним напоєм з вмістом алкоголю менше 2%. Цей період був обумовлений обставинами після Другої світової війни та строгими обмеженнями на споживання алкоголю. [4]

З 1950 року розпочалася традиція розпочинати свято з дванадцяти пострілів у небо з гармати та відкриттям першої бочки святкового пива обер-бургмістром Мюнхена під вигук "O'zapft is!" (В перекладі: "Відкорковано!"). Цю традицію вперше започаткував обер-бургмістр Томас Віммер, витративши на відкриття бочки 19 ударів.

З 1960 року розпочався значний приплив іноземних туристів на Октоберфест, що підкреслює світовий розголос і популярність свята. [34]

У 1980 році стався трагічний теракт біля головного входу на Октоберфест, в результаті якого загинуло 13 осіб, а понад 200 отримали

поранення. Інцидент, спричинений правим екстремістом Гундольфом Келером, не призвів до скасування свята, але викликав певні зміни в організації та безпеці заходу. Незважаючи на трагедію, Октоберфест продовжив існувати як глобально визнане свято.

Терористичний акт 11 вересня 2001 року також не спричинив скасування Октоберфесту, але призвів до введення додаткових заходів безпеки. В цей період організатори, як знак солідарності з жертвами терористичних подій, відмовилися від традиційних церемоній виїзду господарів пивних наметів та скасували святковий феєрверк. Також було збільшено поліцейський контингент і введено додаткові заходи безпеки для відвідувачів. [34]

У 2020 році Октоберфест був скасований через пандемію Covid-19, а в 2021 році вирішили не проводити фестиваль з тієї ж самої причини.

3.2 Інфраструктура пивного фестивалю

На Октоберфесті представлені усі визначні мюнхенські пивоварні, які розміщують свої намети на території свята: Spaten-Franziskaner-Bräu, Августінер, Paulaner, Hacker-Pschorr, Hofbräu і Löwenbräu. Згідно з встановленими правилами фестивалю, лише мюнхенське пиво, варене з дотриманням мюнхенського закону про чистоту пива 1487 року та німецького закону про чистоту пива 1516 року, може бути подаване на цьому заході. Фестиваль об'єднує 14 великих і 15 малих наметів, де гості можуть насолоджуватися атмосферою та асортиментом мюнхенських смаколиків. [4]

Зважаючи на те, що намети часто переповнені, для зручності відвідувачів в останні роки доступний барометр Луга на офіційних веб-сайтах muenchen.de і oktoberfest.de. Цей інтерактивний інструмент надає інформацію щодо заповненості різних наметів, дозволяючи гостям свята краще планувати свій час і вибирати намети відповідно до їхніх уподобань і настрою.

Великі пивні намети

Октоберфест славиться по всьому світу своїми вражаючими пивними наметами, кожен з яких може вмістити аж до 10 000 осіб. Ці намети рік від

року ефективно управляються тими ж самими підприємцями, і часто це стає частиною сімейної традиції, передаваної з покоління в покоління.

Важливим аспектом намету від пивоварні Августінер є його унікальність у тому, що тут досі використовують справжні дубові бочки для наливання пива. У той час як інші пивоварні перейшли на металеві бочки, лише зовні обшиті дерев'яними дошками, Августінер залишається вірним традиціям, дозволяючи гостям насолоджуватися аутентичним смаком пива, яке наливається з дубових бочок.

Fischer-Vroni - це пивний намет на 2 695 місць всередині і 700 зовні, який з'явився на Октоберфесті вже з 1902 року. Починаючи з 2006 року, його значно реконструювали, збільшивши кількість місць. Цей намет славиться своєю баварською делікатесною стравою - рибою, яка традиційно запікається на паличці. Також, як і в наметі Augustiner, тут можна насолоджуватися пивом, яке наливається зі справжніх дерев'яних бочок. Цікавою традицією, пов'язаною з цим наметом, є Prosecco-Wiesen, коли кожен другий понеділок свята збираються представники сексуальних меншин. [4]

Шатро пивоварні Хофбройхаус є найбільшим пивним наметом на Октоберфест, розташованим на площі 10 000 місць (6518 сидячих місць і 1000 стоячих місць всередині, а також 3022 додаткових сидячих місця в саду). Управління цим наметом належить сім'ї Штайнберг з 1980 року, і протягом цього часу відбулися значні структурні зміни, включаючи новий фасад у 2005 році. Намет Hofbräu вражає своєю величиною, з використанням 12 центнерів лози хмелю як частини декору. Протягом двох тижнів фестивалю тут випивається 550 000 літрів пива, з'їдається 70 000 курчат, 5500 свиней і 8500 порцій свинячих ковбасок. Відомий усьому світу пивний намет Хофбройхаус робить цей намет найпопулярнішим серед туристів і знаменитостей на сьогоднішній день. [34]

3.3 Основні страви і напої на фестивалі

Головним героєм питного свята є особливий напій - октоберфестівське пиво, що вариться спеціально лише на час проведення фестивалю. Це пиво відзначається тривалішим терміном зберігання порівняно зі звичайним світлим сортом, а також вираженим солодовим смаком і міцністю від 5,8% до 6,3%. Однак для тих, хто шукає різноманіття, доступні різні види вина, включаючи молоді, а також різноманітні коктейлі, міцні алкогольні напої і, звісно ж, безалкогольні варіанти. [4]

Разом із пивом учасники свята можуть насолоджуватися різноманітними закусками, серед яких особливо популярні смажені курчата. Ці частки супроводжуються величезними кренделями, білими мюнхенськими сосисками, картопляним і капустияними салатами, а також свинячими окостями, смаженими на рожні бики та запеченою на паличці рибою.

3.4 Статистичні дані про Октоберфест

- Щорічно Октоберфест відвідують близько 6 мільйонів відвідувачів, які випивають близько 6 мільйонів літрів пива і з'їдають 500 000 смажених курей.
- На Октоберфесті працює 12 000 чоловік.
- Свято пропонує 100 000 сидячих місць для відвідувачів.
- Право брати участь у святі мають шість пивоварень - Spaten (Шпатен), Augustiner (Аугустінер), Paulaner (Пауланер), Hacker-Pschorr (Хаккер-Пшорр), Hofbräuhaus (Хофбройхауз), Löwenbräu (Лёвенброй).
- Оборот свята в 2019 р. склав близько 500 мільйонів євро.
- На проживання в готелях і проїзд в громадському транспорті гості свята витратили в 2019 р. більше 500 мільйонів євро.
- Ціна на пиво під час Октоберфесту коливається від 10,8 до 11,8 євро.
- Гучність музики в наметах не повинна перевищувати 85 децибел.

- Для постачання свята електроенергією використовуються 18 трансформаторів і 43 кілометри електрокабелю.
- Споживання енергії становить приблизно 3 мільйони кіловат-годин, що відповідає приблизно 13% щоденного споживання електроенергії Мюнхеном.
- Для забезпечення наметів газом була прокладена чотирикілометрова мережа газових труб.
- Обсяг продаваного пива в кружці не повинен відрізнятись від 1 літра більш ніж на десяту частину. За дотриманням цього правила стежить спеціальне товариство «Verein gegen betrügerisches Einschenken».
- Для відвідувачів відкриті 830 туалетів, обладнаних звичайними унітазами, і урінали, загальною довжиною 750 метрів. Для інвалідів доступні 17 спеціально обладнаних туалетів.

3.5 Аналогічні свята в інших регіонах світу

За взірцем та в стилі мюнхенського Октоберфесту з'явилися аналогічні святкування в інших містах Німеччини та багатьох інших країнах. Один із основних конкурентів Октоберфесту - це «Каннштаттер Фольксфест» у Штутгарті, який проходить приблизно в один і той же період і привертає близько 3 мільйонів відвідувачів, що робить його другим за розміром святом цього типу у світі.

У Німеччині існує ще один менш відомий Октоберфест у Ганновері, який щорічно приваблює близько мільйона гостей. У Бразилії, у місті Блюменау (штат Санта Катаріна), також відзначається Октоберфест, щорічно відвідує його близько 650 000 осіб.

Сполучені Штати також прийняли цю традицію, і Октоберфести проводяться в багатьох містах. Наприклад, в Цинциннаті, заходженням відвідувачів є понад 500 000, або в Талсі, де подія збирає близько 200 000 учасників.

У світі віртуальних ігор, таких як World of Warcraft, існує свято Brewfest, яке триває два тижні, розпочинаючи з останніх чисел вересня. Це свято, яке стало основою для гри, відтворює концепцію Октоберфесту. Протягом заходу герої можуть приймати участь у різноманітних конкурсах, виконувати завдання та насолоджуватися різними видами пива, виготовленими найкращими пивоварами у вигаданому світі. Також герої можуть стати членами клубу "Пиво місяця" і завжди мати доступ до найсвіжіших та найкращих сортів пива.

Октоберфест в Україні

В Україні відзначення Октоберфесту не має такого вражаючого масштабу, як у Німеччині. Щодо розважальної програми, багато пабів вдягають своїх офіціантів у національний німецький одяг та додають особливі пункти в меню. Тим не менше, в Києві та Кам'янці-Подільському проводяться свої версії Октоберфесту. Наприклад, Київський Октоберфест відбувається у с. Осещина, за 1100 метрів від Київської ГЕС. Тут туристам доступний басейн з підігрівом площею 375 м², VIP-басейн з підігрівом площею 44 м², ресторани та фудкорт, дитяча ігрова зона, вихід до відкритої води та прекрасний причал Село Осещина. Крім того, проводиться шоу-програма з концертами, різноманітними конкурсами та іграми. [22]



Рис. 3.1 Повітряні кулі на Кам'янець-Подільському Октоберфесті[22]

У Кам'янці-Подільському подорожуючі також мають можливість відвідати розважальну програму, що включає в себе концерти, силові змагання, гастрономічні конкурси, а також захоплююче катання на повітряних кулях. Проте, через вплив пандемії Covid-19, у 2020 році фестивалі були відмінені.

ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ III

Розділ надав вичерпний огляд історії, інфраструктури, кулінарних особливостей та статистичних даних цього видатного світового фестивалю. Аналізуючи унікальні риси Октоберфесту, ми отримали глибоке розуміння його ролі як символу алкотуризму та гастрономічного туризму взагалі.

Історія фестивалю, насичена традиціями та споконвічними цінностями, створює особливу атмосферу, яка приваблює мільйони туристів з усього світу. Інфраструктура Октоберфесту вражає своєю масштабністю та різноманіттям розваг, що надає туристам неповторний досвід.

Основні страви та напої, представлені на фестивалі, віддзеркалюють багатство баварської кухні та пивоваріння. Статистичні дані вказують на вражаючий масштаб та економічний вплив Октоберфесту на регіон та глобальний алкотурим в цілому.

У розділі відзначено аналогічні фестивалі в інших країнах, включаючи Україну, де схожі події набувають популярності та сприяють розвитку гастрономічного та алкогольного туризму.

Октоберфест, як флагман світового алкотуризму, визначається не лише традиційними цінностями, але й вмінням адаптуватися до сучасних тенденцій, привертаючи нове покоління туристів та утверджуючи своє місце в історії світового гастрономічного туризму.

РОЗДІЛ IV
ВИННИЙ ТУР ПО ФАНЦІЇ "СМАК ГІДНОСТІ: ЕЛІТНИЙ ТУР
ВИНОРОБНИХ ШЕДЕВРІВ ФРАНЦІЇ"

4.1 Технологічна карта

Технологічна карта

туристичної подорожі на 2023 рік за маршрутом

Чернівці – Варшава – Париж – Долина Луари – Бордо – Варшава – Чернівці

Основні показники маршруту

- Вид маршруту: пізнавальний (екскурсійний), розважальний
- Тип маршруту: комбінований
- Категорія складності: звичайний
- Протяжність маршруту (км):
 - Загальна протяжність: 5430 км
 - Автобусом: 2430 км
 - Автобусом всередині Франції: 1050 км
 - Літаком: 3000 км
- Тривалість подорожі: 9 днів/9 ночей
- Кількість туристів у групі: 20
- Вартість путівки на 1 особу: 4 780\$

4.2 Картосхема маршруту



 - Напрямок руху

 Бордо - Місця дестинацій

4.3 Програма туру

День 1	00:00 – Виїзд групи автобусом з Чернівців в Варшаву, 12:00 – Приїзд в Варшаву. 13:50 – Виліт літаком в Париж. 18:50 – Приліт в Париж, розміщення в готелі " Novotel Paris Porte Versailles 4*". 20:00 – Інструктаж щодо заходів безпеки і правил поведінки в турі, вільний час.
День 2	10:00 – Підйом, сніднок в ресторані готелю. 11:30 – Прогулянка в Монмартрі, відвідання базилики Сакре-Кер. 14:00 – Відвідання винного бару "Le Baron Rouge" з дегустацією місцевих вин. 16:00 – Повернення до готелю, вільний час. 20:00 – Вечеря в ресторані з видом на місто "Le Jules Verne" на Ейфелевій вежі.
День 3	10:00 – Підйом, сніданок в ресторані готелю. 11:30 – Екскурсія до Музею Вина в Парижі з дегустацією місцевих вин. 13:00 – Прогулянка Сен-Жермен-де-Пре, Відвідання винного бару "La Compagnie des Vins Surnaturels". 15:30 – Вільний час. 20:00 – Вечеря в ресторані з багат шаровою кухнею "L'Ambroisie".
День 4	09:00 – Підйом, сніданок в ресторані готелю. 10:30 – Виїзд в Шампань. 12:30 – Екскурсія до Champagne Taittinger, дегустація шампанських вин. 14:00 – Обід в ресторані "Les Avisés". 15:00 – Екскурсія до Champagne Pommery з дегустацією місцевих вин. 16:30 – Вільний час. 18:00 – Виїзд до Парижу. 20:00 – Приїзд в Париж, Вечеря у ресторані "Le Grand Véfour"
День 5	10:00 – Підйом, сніданок в ресторані готелю, виселення.

	<p>11:30 – Виїзд до Долини Луари. 14:00 – Прибуття в долину Луари, заселення в готель "Château de Noirieux 4* ", обід в ресторані готелю. 15:30 – Експерсія до Château de Chambord з дегустацією вин. 17:00 – Прогулянка та експерсія в готичний замок Château de Chenonceau. 19:00 – Вільний час. 21:00 – Традиційна вечеря у ресторані "Au Bon Accueil".</p>
День 6	<p>10:00 – Підйом, сніданок в ресторані готелю. 11:00 – Експерсія до Domaine de la Taille aux Loups. 13:30 – Обід в гастрономічному ресторані "L'Orangerie". 15:00 – Вільний час. 19:00 – вечеря у ресторані "La Maison des Halles".</p>
День 7	<p>09:00 – Підйом, сніданок в ресторані готелю, виселення. 10:30 – Виїзд в Медок. 13:30 – Експерсія до виноробних підприємств у регіоні Медок, зокрема до Château Margaux з дегустацією місцевих вин. 15:00 – Обід в ресторані "La Grande Maison de Bernard Magrez". 16:00 – Виїзд в Бордо. 17:30 – Приїзд в Бордо, розміщення в готелі " Renaissance Bordeaux Hotel 4*", вільний час. 20:00 – Вечеря в стейкхаусі "L'Entrecôte".</p>
День 8	<p>09:00 – Підйом, сніданок в ресторані готелю. 10:00 – Виїзд в Сент-Емільйон. 11:00 – Прогулянка по виноградниках та дегустація вин у Château Beau-Séjour Bécot в Сент-Емільйон. 12:30 – Переїзд до Помероля, дегустація вин в виноробнях Помероля. 13:30 – Обід в традиційному бістро в Померолі. 14:30 – Виїзд в Бордо. 15:30 – Приїзд в Бордо, вільний час.</p>

	17:30 – Комплексна екскурсія в "La Cité du Vin" з дегустацією вин та вечерею в ресторані. 20:00 – Вільний час.
День 9	08:00 - Підйом, сніданок в ресторані готелю, виселення. 09:50 – Виліт з Бордо до Варшави. 13:00 – Приліт в Варшаву, виїзд автобусом в Чернівці. 02:00 – Приїзд в Чернівці, закінчення туру.

4.4 Інформаційний листок

Париж – День 1

- Прогулянка в Монмартрі та Відвідання Базиліки Сакре-Кер: Монмартр – район, в якому відбувається прогулянка, славиться своєю художньою атмосферою та вуличними художниками. Базиліка Сакре-Кер, величний архітектурний шедевр, призначена для враження від масштабу та внутрішньої краси.



Рис. 4.1 Базиліка Сакре-Кер

- Дегустація Місцевих Вин у "Le Baron Rouge": "Le Baron Rouge" – винний бар з довгою історією та автентичною атмосферою. Тут гості можуть не лише смакувати вина, але і обговорювати їхні особливості з експертами та іншими поціновувачами.

- Вечеря на Ейфелевій Вежі в "Le Jules Verne": "Le Jules Verne" – ресторан, розташований на другому поверсі Ейфелевої вежі, що вражає не лише гастрономічними шедеврами, але і видами на Париж. Тут подають авторські страви вишуканої французької кухні.



Рис. 4.2 Вечеря світових лідерів в ресторані "Le Jules Verne"

Париж – День 2

- Експерсія до Музею Вина в Парижі: На експерсії в Музеї Вина ви дізнаєтеся про різноманіття виноробства та його історію. Під час дегустації, спробуйте французькі класики, такі як Bordeaux, Bourgogne та вишукані сорти з регіональних виноробень.



Рис. 4.3 Музей вина в Парижі

- Прогулянка Сен-Жермен-де-Пре та Відвідання "La Compagnie des Vins Surnaturels": Прогуляйтеся Сен-Жермен-де-Пре, а потім відвідайте "La Compagnie des Vins Surnaturels". Цей винний бар славиться своєю колекцією надзвичайних вин. Спробуйте французькі виногради в їх найкращому виконанні та супроводі страв з сирів та закусок.

- Вечеря в ресторані "L'Ambroisie": Ресторан "L'Ambroisie" пропонує традиційні французькі страви вишуканої кухні. Заклад відомий своєю гастрономічною майстерністю, і серед його фірмових страв варто спробувати "Bresse Chicken in Half Mourning" та "Balotine of Pigeon with Green Olives". У винному списку панує величезний вибір французьких та світових вин, включаючи виноробні домени Bordeaux та Bourgogne.

Шампанська Подорож – День 3

- Експедиція до Champagne Taittinger: Основні страви "Les Avisés" можуть включати багат шарові брускетти та тартар із вишуканим шампанським. Дегустація сортів, таких як Brut Reserve та Comtes de Champagne Blanc de Blancs, додасть смакові насолоди.



Рис. 4.4 Фабрика з виробництва шампанських вин «Champagne

Taittinger»

- Обід в ресторані "Les Avisés": Ресторан "Les Avisés" пропонує гостям традиційні французькі страви, в поєднанні із шампанськими винами. Спробуйте місцеві делікатеси, такі як шампанський суп та камамбер із пеканом, які ідеально підійдуть до вашого обраного вина.
- Експерсія до Champagne Pommery: Експерсія до Champagne Pommery о – це шанс дегустувати різноманітні види, такі як Pommery Brut Royal та Cuvée Louise, в супроводі французьких делікатесів, таких як фуа-гра та в'ялені томати.
- Вечеря у ресторані "Le Grand Véfour": Вечеря у ресторані "Le Grand Véfour" - це спогади про історію та вишуканість. Спробуйте фірмові страви, такі як "Filet de Sole", супроводжуючи їх вишуканими сортами вин, що виробляються в регіоні Шампані.

Долина Луари – День 4

- Експерсія до Château de Chambord: Виїзд на експерсію до вражаючого Château de Chambord. Насолодження не лише величною архітектурою, але й дегустацією вин від місцевих виноробень, представлених сортами Sauvignon Blanc та Cabernet Franc.
- Прогулянка та експерсія в готичний замок Château de Chenonceau: Перенесіться у світ готичного шедевра - Château de Chenonceau. Дегустація вишуканих вин, таких як Chenin Blanc і Cabernet Sauvignon, в супроводі фірмових страв регіону.



Рис. 4.5 Замок Château de Chambord

- Традиційна вечеря у ресторані "Au Bon Accueil": Заверште цей день традиційною вечерею у ресторані "Au Bon Accueil". Спеціалізація ресторану – страви, які відзначаються традиційністю та використанням найсвіжіших інгредієнтів. Рекомендовані вина включають Vouvray та Cabernet Franc, щоб підкреслити неповторний смаковий букет.

Долина Луари – День 5

- Екскурсія до Domaine de la Taille aux Loups: О 11:00 розпочнеться екскурсія до Domaine de la Taille aux Loups, де ви познайомитеся із секретами виробництва вин і спробуєте сорти, такі як Chenin Blanc та Cabernet Franc.



Рис. 4.6 Виноробня Domaine de la Taille aux Loups

- Обід в "L'Orangerie": Обід у гастрономічному ресторані "L'Orangerie", де можна насолодитись витонченою кухнею та дегустацією вишуканих вин, включаючи Muscadet та Sauvignon Blanc.

- Вечеря у ресторані "La Maison des Halles": Завершення дня вечерею у ресторані "La Maison des Halles", де присутня чудова атмосфера та страви, вибрані з урахуванням традицій та місцевих смаків. Рекомендовані вина – Vouvray і Gamau, щоб доповнити смак вечері.

Бордо та Медок – День 6

- Екскурсія до виноробних підприємств у регіоні Медок: Виїзд на захоплюючу екскурсію до виноробних підприємств Медоку, зокрема до славного Château Margaux. Поглиблення в світ виноробства та насолоджуйтеся дегустацією вин, таких як Cabernet Sauvignon та Merlot.



Рис. 4.7 виноробня Château Margaux

- Обід в ресторані "La Grande Maison de Bernard Magrez": Обід відбудеться в ресторані "La Grande Maison de Bernard Magrez". Дегустація страв, що вражають своєю вишуканістю, в супроводі найкращих місцевих вин, таких як Cabernet Franc та Sauvignon Blanc.

- Вечеря в стейкхаусі "L'Entrecôte": Завершення дня вечерею в стейкхаусі "L'Entrecôte". Тут туристів очікує вишукані стейки, які ідеально поєднуються з червоними винами регіону.

Бордо, Сент-Емільйон та Помероль – день 7

- Виїзд до Сент-Емільйон: Виїзд у мальовничий Сент-Емільйон, визначений ЮНЕСКО як світова спадщина. Дегустація видатних вин та неймовірні краєвиди.

- Прогулянка та Дегустація в Château Beau-Séjour Bécot: Поглиблення в атмосферу виноробства під час прогулянки по виноградниках Château Beau-Séjour Bécot. Дегустація вишуканих вин, включаючи виразні сорти Merlot та Cabernet Franc.



Рис. 4.8 Виноробний регіон Сент-Емільйон

- Дегустація вин в Померолі та Обід: Виїзд до Помероля для дегустації вин в цьому унікальному регіоні. Почуття смаку доповнюється обідом у затишному бістро, де майстерно готують страви, що ідеально поєднуються з місцевими винами.
- Екскурсія в "La Cité du Vin" та Вечеря: феєрична екскурсія в "La Cité du Vin", архітектурному шедеврї та винному музеї, де ви насолоджуєтесь дегустацією вишуканих сортів вин. День завершиться вечерею в ресторані, можна скуштувати авторські страви, створені для гармонійного поєднання з винами Бордо.



Рис. 4.9 Винний музей "La Cité du Vin"

4.5 Калькуляція вартості туру

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Керівник підприємства

Калькуляція вартості туру

"СМАК ГІДНОСТІ: ЕЛІТНИЙ ТУР ВИНОРОБНИХ ШЕДЕВРІВ ФРАНЦІЇ" (з розрахунку на одну особу)

№	Статті витрат	Для однієї особи
1	<i>Обслуговування: Готель: номери SGL, DBL, TWIN; Харчування; Експерсії</i>	1450 \$ 700 \$ 800 \$
2	<i>Переліт Проїзд</i>	210 \$ 125 \$
3	<i>Вартість туру для супроводжуючого</i>	85 \$
4	<i>Страхування</i>	20 \$
5	<i>Розрахунки з банком (1%)</i>	35 \$
6	<i>Комісійним агентам (15%)</i>	508 \$
7	<i>Непередбачені витрати в т. ч. менеджерські (5%)</i>	170 \$
8	<i>Плановий прибуток туристичної фірми (20%)</i>	680 \$
9	<i>Вартість туру</i>	4 780 \$

Менеджер _____

Головний бухгалтер _____

Даний тур орієнтований на поціновувачів естетики та елітних французьких вин та гастрономії, це люди з доволі високим достатком. Це не масовий продукт, тому що він орієнтований на вузьку аудиторію і не кожен зможе собі дозволити такі витрати, проте для «свого» туриста це буде дуже пізнавальна і захоплююча подорож, в якій поєднані пізнавальні екскурсії містами, екскурсії різноманітними виноробними підприємствами та дегустації місцевих вин і відповідно місцевих кухонь.

ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ IV

Цей 7-денний винний тур Францією виявився захоплюючою та насиченою подорожжю, яке об'єднало в собі не тільки винний світ від Парижа до Бордо, але й неповторність культурних та кулінарних вражень.

В Парижі відкрились перед нами винні бари, що пропонували вина різних регіонів Франції, встановлюючи тон для подальших пригод. Відвідання регіону Шампані не тільки дозволило вдатися в дегустації найкращих іскристих напоїв, але й зануритися у захоплюючий процес їх виробництва.

Подорож Долиною Луари привнесла в атмосферу невимушену елегантність та дозволила покроково відкривати багатства винних замків. В Медоку та регіоні Бордо ми поглибили своє розуміння бордоських вин, насолоджуючись дегустаціями в престижних виноробнях.

Кулінарні враження були невід'ємною частиною подорожі, де кожен обід та вечеря в супроводі вин виливалися в неперевершені гастрономічні враження. Завершальний візит до "La Cité du Vin" у Бордо став окрасою туру, підкреслюючи велич та культуру вина у цьому захоплюючому подорожжі.

Цей винний тур став винятковим з погляду вин та відкриття різноманіття смаків Франції, а також надав можливість зануритися у її багатий культурний спадок.

ВИСНОВКИ

Кваліфікаційна робота відзначає важливість і перспективи розвитку сегменту алкотуризму в Європі. Здобуті результати підкреслюють необхідність врахування світового досвіду для успішної інтеграції цього напрямку в галузь туризму. Робота привертає увагу до потенційно вигідних можливостей розвитку алкотуризму та визначає його важливість як перспективного сегменту туристичного ринку.

У ході дослідження було проведено глибокий аналіз літературних джерел, що стосуються алкотуризму. Цей аналіз включав різноманітні джерела, що надали широкий та об'єктивний погляд на тему. Інформація була систематизована і використана для ретельного дослідження специфіки алкотуризму.

Робота детально розглядає специфіку алкотуризму, виокремлюючи різні види та їхні особливості. Дослідження включало огляд традиційних та сучасних методів вивчення алкотуризму, що дало можливість здобути комплексне розуміння цього явища.

Акцент було зроблено на дослідженні алкотуризму в конкретних країнах, враховуючи їхні історичні та культурні особливості. Аналіз окремих явищ, таких як фестивалі, дозволив визначити взаємозв'язок алкогольного споживання та туризму в контексті подій та традицій кожної країни.

Особлива увага приділена розробці винного алкотуру, що охоплює ключові міста Франції, такі як Париж, Шампань, Долина Луари, Бордо та Помероль. Пропонована концепція дозволяє відкрити унікальні аспекти винного туризму через відвідання винних підприємств, ресторанів та барів.

Висновок відзначає можливості подальших досліджень у цьому напрямку, вказуючи на важливість поглибленого вивчення алкотуризму та використання найкращих світових практик для досягнення високих стандартів у цій галузі. Зазначається, що алкотуризм може стати значущим

інструментом для привертання туристів, а його розвиток важливий для сталого розвитку туристичного сектору Європи.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. 10 найкращих міст для алкогольного туризму [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://clout.com.ua/10-najkrashhy-h-mist-dlya-alkogol-nogo-tury-zmu.html>
2. An honest beer brewed in the mountains [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://monsteiner.ch/en/>
3. Global Beer Consumption by Country in 2021 [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://www.kirinholdings.com/en/newsroom/release/2022/1223_01.html
4. Herzlich Willkommen auf dem Münchner Oktoberfest [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.oktoberfest.de/>
5. Leading 10 countries in worldwide beer production in 2022 [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.statista.com/statistics/270269/leading-10-countries-in-worldwide-beer-production/>
6. Tripadvisor [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.tripadvisor.com/>
7. Welcome to the home of Guinness [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.guinness.com/en/experiences/guinness-storehouse>
8. Алкоголь, його вплив на наш мозок, небезпека та залежність у жінок і чоловіків [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://life.pravda.com.ua/health/2020/07/3/241525/>
9. Америкенген Б. Алкоголь та наркотики: Інформація про вживання та зловживання. 2-е вид., доп. і перероб. К.: Сфера, 2000.
10. Види німецького пива [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://beerscience.in.ua/uk/vydy-nimeckogo-piva/>
11. Винний туризм. Підручник для студентів ВНЗ . / Іванов С.В., Домарецький В.В., Басюк Д.І. та ін.. - Кам'янець-Подільський: ФОП Сисин Я.І., 2012.

12. Винний туризм: підручник для студентів вищих навчальних закладів / Іванов С.В., Домарецький В.О., Басюк Д.І. та ін. Кам'янець-Подільський: ФОП Сисин О.В., 2012. 472 с.
13. Винні тури в Європу [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://gastrotravel.club/ua/blog/wine-tourism-in-europe>
14. Вплив алкоголю на організм людини [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://dniprophc.com.ua/gromadyanam/promoc%D1%96ya-zdorovya/borotba-z%D1%96-shk%D1%96dlivimi-zvichkami/the-effect-of-alcohol-on-the-human-body/>
15. Гель І.М. Історія розвитку виноградарства : навч. посіб. / І. М. Гель; Львів. нац. аграрн. ун-т. Львів, 2016. 246 с.
16. Гід по алкоголю: що пити й де купувати спиртне в Туреччині [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://vacation.24tv.ua/gid-po-alkogolyu-shho-piti-de-kupuvati-spiirtne-turechchini_n1849229
17. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.ukrstat.gov.ua/>
18. Знайдіть помешкання для наступної подорожі [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.booking.com>
19. Історія пивоварні Erdinger Weissbräu [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://beerplace.com.ua/lib/erdinger-weissbrau-history>
20. КЛАСИФІКАЦІЯ МЕТОДІВ ДОСЛІДЖЕННЯ В ТУРИЗМОЛОГІЇ [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://tourlib.net/statti_ukr/vagina.htm
21. Малиновська О. Ю., Ісакова А. І. Інноваційні види туризму // Географія та туризм. 2014. №. 27. С. 46-55.
22. Нездоймінов С. Г. Регіональні контури кластерного розвитку винного туризму // Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія Економічні науки. Випуск 8. Частина 1. 2014.

23. Олійник В. В. Сучасний стан та перспективи розвитку подієвого туризму на території України / В. В. Олійник, О. В. Шикіна // Глобальні та національні проблеми економіки. Миколаїв, 2016. Випуск №14.
24. Офіційний сайт Октоберфесту в Києві [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.oktoberfest.kiev.ua/>
25. Павлова Г. В. Розробка та просування алко-туру / Г. В. Павлова ; наук. кер. О. В. Шикіна // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: матеріали круглого столу та студент. наук.-практ. конф., Одеса, 12 квіт. 2018 р. / Одес. нац. екон. ун-т. Одеса, 2018.
26. Рейтинг країн з експорту, імпорту та споживання вина [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://investory.news/rejting-krain-z-eksportu-importu-ta-spozhyvannya-vina/>
27. Ринки туристичних послуг: стан і тенденції розвитку: монографія / В. Г. Герасименко, С. С. Галасюк, С. Г. Нездойминов [та інші]. Одеса: Астропринт, 2013.
28. СВІТОВЕ СПОЖИВАННЯ ВИНА 2021 – АНАЛІТИКА ОІВ [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://drinks.ua/news/svitove-spozhyvannja-vina-2021-analitika-oiv/>
29. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельноресторанного господарства: матеріали II Міжнародної науковопрактичної конференції, м. Запоріжжя, 10 листопада 2023 р. : колектив авторів ; за заг. ред. проф. В. М. Зайцевої ; Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2023. – 1268 с.
30. Смаль І. В. Туризм людських слабкостей // Географія та туризм. 2013. №. 24. С. 69-76.
31. Сучасні різновиди туризму : підручник / Ф. Ф. Шандор, М.П. Кляп. К. : Знання, 2013. 334 с.
32. Фестиваль пінного щастя [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.umoloda.kiev.ua/number/1250/186/44296/>

33. Хотите скуштувати національний напій чехів? Приходьте на фестиваль у Празі [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.seznamzpravy.cz/clanek/ukrajinski-novyny-khochete-skushtuvati-natsionalnii-napii-chekhiv-prihodte-na-festival-u-prazi-205859>

34. Що таке мескаль? [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://shuba.life/articles/4399-sho-take-meskal>