

DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-71-124>

УДК 663.2:338.48(477.83)

ВИННІ ГОСПОДАРСТВА ЛЬВІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ ЯК ЧИННИК РОЗВИТКУ ЕНОТУРИЗМУ В РЕГІОНІ

WINERIES OF THE LVIV REGION AS A FACTOR IN THE DEVELOPMENT OF ENOTOURISM IN THE REGION

Жук Юрій Ігорович

кандидат географічних наук, доцент,
Львівський національний університет імені Івана Франка
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1332-9863>

Романів Павло Володимирович

кандидат географічних наук, доцент,
Львівський національний університет імені Івана Франка
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4540-0038>

Ярмолович В'ячеслав Володимирович

асистент,
Львівський національний університет імені Івана Франка
ORCID: <https://orcid.org/0009-0007-7781-9814>

Zhuk Yurii, Romaniv Pavlo, Yarmolovych Vyacheslav
Ivan Franko National University of Lviv

У статті досліджено винні господарства Львівської області як чинник розвитку енотуризму. Проаналізовано історичні передумови виноробства, сучасний стан галузі та перспективи її розвитку в умовах зміни клімату та удосконалення законодавчої бази. Окреслено основні виклики, зокрема високу собівартість виробництва, імпортозалежність технологій та відсутність державної підтримки. Розглянуто роль локальних виноробень у формуванні унікальної гастрономічної ідентичності регіону та їхній потенціал для енотуризму. Висвітлено діяльність провідних виноробних підприємств Львівщини, їхні особливості виробництва, використання автохтонних сортів винограду та інтеграцію елементів гастрономічного туризму. Доведено, що розвиток винних господарств сприяє розширенню туристичної привабливості регіону та формуванню позитивного іміджу українського виноробства на міжнародному ринку.

Ключові слова: виноробство, енотуризм, Львівська область, винні господарства, гастрономічна культура.

The article examines the wineries of the Lviv region as a factor in the development of enotourism. The historical prerequisites for winemaking in the region are analyzed, dating back to the 15th century, when the first grapevines were planted on the slopes of Vysoky Zamok. The study explores the cyclical nature of winemaking in Lviv, influenced by socio-political changes, including the Soviet anti-alcohol campaign and the annexation of Crimea, which led to the revitalization of viticulture in western Ukraine. The article presents an overview of contemporary winemaking enterprises in the Lviv region, including Most Wine, Petervine, Axis Wine, Yanchyn Hills Family Winery, and Halytska Soroka. These wineries combine traditional and innovative approaches, cultivating both local and imported grape varieties. The study highlights the importance of climate change, which is making viticulture in the region increasingly viable due to milder winters. Despite legal and logistical challenges, the industry is expanding, with local winemakers focusing on high-quality, craft production. Special attention is given to enotourism as a promising direction for regional economic development. Wineries are actively integrating tourism services, offering tastings, vineyard tours, and educational experiences. Events like the Lviv Art and Wine Weekend play a crucial role in promoting local winemaking and enhancing its cultural and economic impact. The study concludes that Lviv's wineries have the potential to establish the region as a new center of high-quality Ukrainian winemaking and enotourism. The research also examines the role of winemaking in shaping the gastronomic identity of the region and increasing its attractiveness for domestic and international tourists. The integration of traditional winemaking techniques with modern enological innovations has positioned Lviv's wineries as unique destinations for wine enthusiasts. The development of small-scale, craft wineries not only strengthens the regional economy but also contributes to the global recognition of Ukrainian wine culture.

Keywords: winemaking, enotourism, Lviv region, wineries, gastronomic culture.



Постановка проблеми. Розвиток виноробства як важливої частини національної гастрономічної культури гальмує стереотип, що українське вино не варте уваги гурманів та надто дороге для українського споживача. Таке твердження є хибним, оскільки перш за все варто взяти до уваги, що загалом у мас-маркеті в ритейлі вина більшість пересічних споживачів класифікує його лише як «міцне» та «солодке», хоча протягом останніх років з'явилося значно більше поціновувачів, як добре орієнтуються у винах, і відповідно надають перевагу оригінальним та сухим варіантам напою. По-друге культура виробництва та споживання вина як масова лише починає зароджуватися на території України. Наразі виноробы працюють у площині експериментів з виноматеріалами, технологіями, по суті навчаються творити достойний продукт та транслювати свою філософію споживачам вина [1].

Аналіз останніх досліджень і публікацій.

Останні дослідження з виноробства та енотуризму в Україні акцентують увагу на потенціалі регіональних винних господарств у розвитку локальної економіки та туристичної привабливості. Зокрема, публікації висвітлюють історичний аспект виноградарства, особливості використання автохтонних сортів винограду, вплив зміни клімату на виноробну галузь та необхідність удосконалення правового регулювання виробництва крафтових вин. Окремі дослідження розглядають сучасний стан виноробства у західних областях України, зокрема у Львівській, проте комплексний аналіз розвитку винних господарств регіону як чинника енотуризму все ще залишається недостатньо дослідженим.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. Попри наявні дослідження з виноградарства та виноробства, багато аспектів розвитку винних господарств Львівщини залишаються недостатньо вивченими. Зокрема, відсутній детальний аналіз впливу малих виноробень на туристичну сферу регіону, а також їхнього внеску у формування гастрономічного бренду Львівщини. Недостатньо досліджено економічну ефективність енотуризму в області, його інтеграцію у загальну туристичну інфраструктуру та механізми популяризації серед внутрішніх і зовнішніх туристів. Крім того, актуальним залишається питання державної підтримки локальних виноробень, розвитку нормативної бази та розширення виробничих можливос-

тей винних господарств у контексті сучасних економічних викликів.

Формулювання цілей статті (постановка завдання). Метою статті є комплексний аналіз винних господарств Львівської області як чинника розвитку енотуризму, визначення їхнього впливу на туристичну привабливість регіону та окреслення перспектив розвитку виноробної галузі в контексті гастрономічного туризму. Основними завданнями дослідження є: аналіз історичних передумов виноградарства Львівщини; характеристика сучасного стану винних господарств; оцінка їхньої ролі у формуванні еногастрономічного туризму; виявлення проблем і бар'єрів розвитку виноробства та енотуризму; розробка рекомендацій щодо покращення промоції винних господарств регіону як туристичних об'єктів.

Виклад основного матеріалу дослідження. Історичні документи містять відомості що перша виноградна лоза була завезена до Львова місцевими містянами у 1432 році і висаджена на схилах Високого Замку. Проте на думку деяких істориків, львівські князі вживали локальні вина ще задовго до XIII століття, а виноградники могли проростати за межами Краківської брами.

Історія виноробства на теренах Львівщини є надзвичайно цікавою. У 1785 році німцями було засновано колонію Вайнберг'ен (з нім. – винні гори) на території сучасного міста Винники. Вони привезли туди певні сорти винограду (Рислінгу Рейнського), і тим самим започаткували винну справу. На Галичині у той період можна було відшукати українське вино, виготовлене з винограду місцевих сортів [4].

Як свідчать історичні дані, у першій половині XVI століття на території сучасного Львова зростали виноградники, прибуток від них скеровували на ремонт мостів та доріг. Згодом місто здало їх в оренду одному з заможних городян. Також був ще один виноградник на Личаківці. У 80-х роках XVIII століття поблизу Винників було засновано колонію Вайнберген, де вирощували виноград сорту Рислінг Рейнський, привезений з Німеччини. У самому Львові на той час зростали місцеві сорти, серед яких – Дублянський. Після дозволу Франції на використання своїх технологій поза її межами, власне з цього сорту почали виготовляти якісне шампанське. Згадки про львівські виноградники припинили з'являтися в історичних хроніках наприкінці XVIII століття, коли Галичина стала частиною

Австрійської імперії, а львівські вина були витіснені дешевими угорськими.

Фактично розвиток виноробства на Львівщині як і в інших місцевостях відбувався циклічно. У період 1985-1988 під час проведення антиалкогольної кампанії Радянським Союзом відбувалось масове знищення виноградників. Попри складнощі українцям вдалося зберегти традиції творення вина. Після окупації Криму, що мав статус головного виноробного регіону України на території Галичини відновили висаджування виноградників і розпочали виготовлення крафтових вин [4].

Сьогодні, у Львівській області функціонує кілька масштабних виноробних господарств на території Львівського та Яворівського районів. Деякі підприємства мають власні виноградники, інші закупають сировину на півдні України [2].

Галицьким землям притаманні специфічні особливості вирощування винограду, перш за все через те, що тут мінливий клімат, проте цей фактор не є бар'єром у роботі для виноробів. Зі зміною клімату перспективи виноградарства на Львівщині є надзвичайно багатобічними. Холодні зими наразі практично відсутні, рідко коли температура повітря опускається нижче -25°C [4].

Основною проблемою українського виноробства тривалий час була недосконалість нормативної та правової баз, хоча протягом останніх років ситуація стала значно кращою, завдяки прийняттю низки нормативних актів, які спростили процедуру отримання ліцензії та ведення звітності. Наразі в Україні присутній поділ на регіони, що спеціалізуються на виноградарстві, до яких Львівська область не належить, хоча зміни мають настати у найближчому майбутньому. Окрім того відсутнє виробництво обладнання для забезпечення потреб малого виноробства. Наявне ж обладнання – імпортоване, тому деяке устаткування винороби виготовляють самостійно, підлаштовують під індивідуальні обсяги, як от наприклад ємності для бродіння.

Дотримання правил виготовлення хорошого вина – ціла наука, окремий напрям та професія, яка потребує багатьох знань у різних сферах. Винороби Львівщини переважно самостійно опановують основи виноробства, нерідко вчаться на власних помилках таким чином вдосконалюються і здобувають потрібний досвід. Цінним є спілкування з колегами, опрацювання професійної літератури, як правило зарубіжних авторів. Справа в тому, що за кордоном виноробство переважно є сімей-

ним бізнесом, а в Україні ця справа лише розпочинає свій шлях у такому контексті.

Власникам винного бізнесу складно порадити скільки знадобиться коштів, щоб розпочати займатись виноробством, аби воно приносило прибуток. Як стверджують власники винарень Львівської області на початкових етапах справи основні капіталовкладення це – посадковий матеріал, хоча зараз вони вже мають власні саджанці, Багато витрат потребує облаштування шпалери. І головне – це обладнання для виноробні, яке досить дорого вартісне, отже дещо, зокрема нержавійні ємності для бродіння власники пробують виготовляти самотужки [3].

Одне з найбільш перспективних унікальних виноробних підприємств Axis Wine. Винарня створена Дмитром Копієм у співпраці з колегою Сергієм Урбановським у 2018 році. Потужності підприємства невеликі, відповідно співзасновники виготовляють вино самостійно. Перша спільна партія була виготовлена з винограду сорту Молдова. Перевагою сорту є те, що з нього можна робити вино не лише у виноробний сезон (серпень-вересень), але і цілий рік. На даний час Axis Wine має широкий спектр пропозицій вин; ігристе – зокрема пентат, десертні та сухі вина. У виноробні працюють з різноманітними сортами винограду: Рислінг, Шардоне, Каберне, Мерло, Одеський чорний, Совіньойн, Піно Нуар.

Засновники Axis Wine дотримуються позиції, що крафтове вино повинно відрізнятися від мас маркету перш за все унікальним смаком, тоді у клієнта залишаються враження від продукту і він повернеться до купівлі того самого бренду вина. Станом на 2023 рік винарня Axis Wine виготовляла чотири тисячі пляшок протягом року і наразі не планує нарощувати обсяги виробництва, оскільки прагне залишитися у ніші крафтових виноробів. Підприємство займає невеличку територію для, але її цілком достатньо, щоб експериментувати з напоями. Тут практикували виготовляти вино на основі диких дріжджів, власне грибах, які містяться у фруктах, але такий процес не дає стабільного очікуваного результату, отже немає певності у кінцевій якості продукту. При створенні вина Axis Wine використовують і дикі, і культурні дріжджі, проте не збагачують свої вина спиртом та цукром, оскільки працюють за спеціальною технологією в'ялення винограду.

Винарня Axis Wine вирізняється на енологічному ринку виробництвом такого авторського виду ігристого вина як пентат. Його

особливість полягає у тому, що воно бродить та настоюється безпосередньо у пляшці. Пентат має цікавий смак, але його недосконалість знову ж таки полягає в тому, що кінцевий результат неможливо спрогнозувати. На пентат у винарні розробили фірмову етикетку, яку засновник розробив особисто. Пентат було презентовано на Kyiv Food and Wine Festival, де кожен пляшку підписували спонтанно, людям сподобався такий креативний підхід, саме тому ідею напису від руки втілили вже на етикетці.

Повномасштабне вторгнення мало істотний негативний вплив на роботу Axis Wine. На початкових етапах війни постало питання чи розпочнеться виноробний сезон загалом. Необхідні складові виноробства такі як дріжджі, ферменти та корок припинили постачати в Україну, оскільки пріоритет надавався імпорту товарів першої необхідності. Удвічі зросла вартість пляшок, перш за все це було пов'язано з підвищенням ціни на газ та логістичні послуги, а також з тим, що завод у Гостомелі, де раніше замовляли тару було розбомблено російськими військами.

З початком війни пошук клієнтів для винарні Axis Wine став значно складнішим. До початку вторгнення виноробня була постійним учасником фестивалів, і надійним постачальником крафтового вина для багатьох ресторанів і барів.

Принципи роботи Axis Wine базуються на тезі, що європейський ринок звик до вин високої якості, якщо експортувати посередні взірці вин за кордон, то українським виноробам ніколи не вдасться заявити про себе і зайняти власну нішу на енологічному ринку Європи, отже на європейський ринок з України повинні потрапляти винятково найкращі взірці вина.

Основою успіху на думку засновників винарні Axis Wine є відмінність українських вин від напоїв інших європейських країн, що полягає у виготовленні їх з винограду місцевих сортів. Наприклад такі сорти як Одеський чорний та Тельті Курук володіють цікавим потенціалом, що робить їх перспективними варіантами для представлення на світовому ринку [4].

Львівщина має значні шанси стати новим національним центром виробництва унікальних вин, перш за все завдяки тому, що тутешні винороби представляють оригінальні вина, розраховані на аудиторію винних гурманів. Яскравим прикладом такої діяльності є робота виноробні Petervine (с. Артасів Жовківська ТГ), вино тут виготовляли здавна,

проте правильний підхід до справи розпочали близько 6 років тому.

Господарі винарні закуповували виноград на Херсонщині та Одещині, на той час вони не мали власних виноградників за винятком столових сортів, які були висаджені в теплиці на площі близько 0,2 га. На сьогодні площа під виноградником, який повноцінно плодоносить зросла до 2,5 га і загалом має 3, 2 га. Надалі господарі планують розширити площу. З технічних сортів винограду, які вирощують на території винного господарства Petervine – Дублянський, Трамінер, Йоханітер, Мускаріс, Соляріс, Піно Грі, Піно Нуар, Гечеї Зама-тош, кілька сортів каберне. У 2023 році було зібрано перший урожай Рислінгу, а вже у 2024 році зібрано перший урожай Совіньон Блан та Ркацителі.

Зі столових сортів винограду у винарниках Petervine зростають Парижанка, Аркадія, Бананас, Юпітер, Кишмиш 342, Фейч. Також росте кілька сортів локального винограду, що був виведений на теренах Львівщини. Власники виноробні невпинно експериментують із сортами, кожного року – висаджують нові сорти, а незатребувані видаляють. Врожайність винного господарства коливається від 4 до 6 т/га, зважаючи на те, що лоза ще порівняно молода.

Винарня Petervine станом на 2023 рік виготовляла близько 20 видів сухих моносортних вин: білі, рожеві, бурштинові. Для виробництва винороби в основному використовують власні ресурси винограду, але паралельно закупають інші сорти у південних регіонах України. Ціновий діапазон за пляшку вина, виготовленого на винарні коливається від 300 до 400 гривень.

Робота винного господарства Petervine є прикладом міжнародної співпраці у сфері енології, так у лютому 2022 року власники уклали домовленість з австрійським розсадником про закупівлю саджанців винограду, але розпочалося повномасштабне вторгнення, у найближчі роки співпрацю буде відновлено. На сьогодні ключовою проблемою винарні є дефіцит кваліфікованих кадрів.

Виготовлення крафтового вина не єдиний напрям роботи Petervine. Господарство має перспективи стати одним з центрів енотуризму на Львівщині. У 2023 році на території підприємства облаштували дегустаційну залу, розраховану на 30 осіб, куди охочі зможуть приїхати, щоб скуштувати вино та унікальні крафтові сири від локальних виробників, які були відзначені на міжнародних

конкурсах. Засновники винарні проводять екскурсії виноградником для туристів, під час яких розповідають про процеси виготовлення вина та демонструють як вирощувати ягоду. Щоб відвідати локацію потенційним гостям необхідно за 2-3 дні забронювати екскурсійну послугу [3].

Фермерське господарство «Галицька Сорока» (с. Вілявче, Бібрська ТГ) є провідним локальним осередком виноробства на території Львівської області. Його засновник Орест Дейнека розпочав власну справу у 2014 році з висадки малинового ягіднику. Відтоді це перетворилося на сімейний бізнес – виготовлення плодово-ягідних вин, варення, джемів, лікерів та унікальної трояндової води, яку використовують у кулінарії.

На початкових етапах бізнес сім'ї Дейнека був орієнтований на ринок свіжих ягід та згодом трансформувався у переробку – налагоджено виробництво плодово-ягідного вина та варення з чайної троянди.

Сьогодні, господарство «Галицька сорока» це 2,5 га угідь, де росте малина, чорна смородина ожина та чорноплідна горобина. Особливістю господарства є те, що тут розташована одна з найбільших у західному регіоні України плантацій чайної троянди (ружі).

«Галицька сорока» знаходиться на значній відносній висоті – триста вісімдесят метрів над рівнем моря, що робить місцевість та ландшафт унікальними.

Господарство «Галицька сорока» стало другим, хто отримав ліцензію малого виробника вина (Edem Resort Medical & SPA), які також володіють власною виноробнею.

Протягом 2023 року господарі «Галицької сороки» виготовили до 5 тисяч пляшок, хоча ліцензія на виробництво дає дозвіл виготовляти 10 тисяч декалітрів протягом року. Винарня є експериментальним простором для творення нових форматів автентичного вина. Так, у межах господарства було випробувано 25 різних сортів малини: біла, жовта, чорна тощо. Щорічно на виноробні беруть у роботу щонайменше 2-3 нових сорти, експериментують з уже відомими, тестують різні технології виготовлення, тому смак напоїв із року в рік може відрізнитися [4].

Технологічні процеси виготовлення вина з ягід аналогічні, що й вина з винограду, єдиною особливістю є те, що малина має трохи вищий рівень кислоти, який власник регулює, керуючись досвідом.

«Галицька сорока» надалі планує залишатися у ніші крафтових виробників вина, у

цілях господарства – виготовлення високоякісного вина, вартість якого становитиме не менше 50 доларів за пляшку, що свідчитиме про його високий рівень [5].

Робота винарні «Галицька сорока» розвінчує стереотип, що плодово-ягідні вина мають низьку якість. Орест Дейнека консультує виноробів-початківців, крафтових виноробів та масових виробників стосовно виготовлення плодово-ягідних вин, транслює власні практичні знання та навички. Заради здійснення промоції виноробної справи та залучення до неї ширшої аудиторії на території господарства облаштували спеціальну веранду для проведення дегустаційних зустрічей [4].

Сімейну винарню «Yanchyn hills family winery» (с. Іванівка Перемишлянська МГ) очолює виноградар та винороб Максим Кичма, Декілька років тому вино виготовляли у Львові під торговою маркою «WineMax». Із вдосконаленням виробничих процесів, хобі засновника перетворилось в улюблену справу та родинний бізнес.

Раніше виноробня називалася Yanchyn Hills Family, сучасна назва «Янчинські пагорби» пояснюється тим, село де розташоване підприємство раніше мало назву Янчин.

Виноробство «Янчинських пагорбів» орієнтоване на вітчизняного споживача. Так девізом виноробні та кредом її роботи є: «Якісне українське вино з винограду української селекції вирощеного на українській землі». Власне тому серед вина, які виготовляє винарня часто можна зустріти малознайомі назви для більшості винних гурманів.

На території села Іванівка, де знаходиться винарня досить складно вирощувати виноград з огляду на місцевий клімат. Відповідно саджанці на зиму закопують, а весною витягують на поверхню, також тут бувають весняні заморозки та град влітку. Перевагою виноградарів є те, що вони зростають на чорноземі, відповідно земля збагачує плоди іншим смаком та ароматами [4].

На території «Янчинських пагорбів» вирощують виноград української селекції: Мускат, Олег, Голодриги, Гурзуфський рожевий, Буковинка, Дублянський, Рубіновий Магарача, а також німецькі сорти – Йоганітер, Соляріс, Мускаріс. Раніше деякі сорти закуповували на теренах Херсонщини, але тамтешні теруари було знищено армією росії, тому зараз виноград закупають на Одещині.

На сьогодні об'єми переробки винарні «Янчинські пагорби» становлять 4 тисячі літрів. Продукція реалізовується через сайт,

спеціалізовані магазини та ресторани. У асортименті представлено білі, бурштинові, рожеві та червоні вина, усі з них – сухі. Засновники винарні акцентують на виробництві сухих вин, оскільки позиція власника – виготовляти лише те вино, якому він надає особисту перевагу, а також тому, що значно складніше виготовити ідеальне вино із залишковим цукром, аніж сухе [8].

Особливість виробництва вина у «Янчинських пагорбах» полягає у тому, що вино тут не лише вгтовляють з українських сортів винограду, але і витримують бочках українського виробництва. Етикетки для бренду продукції також створюють в Україні – їх малює художниця Христина Лукащук, а після початку повномасштабної війни дизайн було від кореговано, так, щоб він відповідав реаліям сьогодення.

Станом на вересень 2022 року на виноградні рослини 750 кущів винограду приблизно десятих сортів. Більшість із них – з Таврії, але через повномасштабну війну почали купувати сировину на Закарпатті [6].

Коли була можливість засновники «Янчинських пагорбів», подружжя Кичма багато часу проводили у подорожах, що давало їм змогу дізнаватися про різні виробничі процеси, і отримані знання адаптували, щоб згодом використати їх у роботі власної винарні. Засновники дотримуються обраного на початках курсу – вони створюють власне українське вино, а не копію іноземного [4].

Серед винарень Львівщини є такі, які рекомендують амбасадор української гастрономічної культури Євген Клопотенко. Виноробня Most Wine (Мостиська). Ключовою специфікою роботи цього колекційного виноградаря є те, що кількість винограду кожного сорту не є значною, що унеможлиблює виробництво сортових вин. Проте виноробу Олександрю Пиш'єву вдалося знайти вихід: виноматеріали скеровуються на купажування для виробництва вермутів та червоного портвейну. У Most Wine вермути виготовляють, дотримуючись класичної рецептури, проте із додаванням трав, які власник збирає на Закарпатті. На сьогодні у лінійці винарні представлено три вермути – червоний, білий і рожевий. Також тут виготовляють п'ять видів сортового вина, виноград для якого закупають у Бесарабії, – це сорти Совіноїн, Каберне, Мерло, Сапераві, Бако Нуар та Одеський чорний [1].

Вирощування колекційного винограду для Олександра Пиш'єва перетворилося з хобі

на бізнес у 2001 році. Виноградне господарство Most Wine невелике, але вирізняється різноманітністю сортів – тут представлено сорти винограду з Італії, Німеччини, Грузії, Словаччини, Португалії, України та інших країн. Базовою специфікою винного господарства є те, що кількість винограду кожного сорту невелика, відповідно виготовляти сортові вина, використовуючи власні ресурси – неможливо, проте альтернативою роботи є спрямування виноматеріалу на купажування, що становить основу виробництва вермутів і червоного портвейну.

Важливою формою роботи господарства Most Wine є освітній напрямок у сфері енології – власник винарні має власний інтернет-форум на якому ділиться досвідом у галузі виноробства та виноградарства [7].

«Винарня друзів» (село Угри Городоцька ТГ) працює з власною сировиною для виготовлення вина. З-поміж розмаїття вин особливими є білі сорти: Б'янка, Ркацителі, Дублянський, Мускаріс, Соляріс, Йоганітер. Як зазначає власник винарні Роман Даниляк такі сорти визрівають у місцевих кліматичних умовах на сто відсотків. З топових червоних вин, які виготовляє «Винарня друзів» – Каберне, також господарство спеціалізується на виготовленні рожевих вин [9].

Розвиток винних господарств Львівської області, як і впровадження ініціатив щодо відвідування їх туристами потребують певних промоційних заходів. Оптимальним варіантом популяризації винарень як виробників унікальної продукції та водночас осередків гостинності для туристів і рекреантів є участь у спеціалізованих фестивалях. Івенти, присвячені винній справі не втратили своєї актуальності під час повномасштабного вторгнення, а навпаки стали платформами для благодійності.

Так, восени 2022 року у Львові відбувся «Lviv Art and Wine weekend. Творити поміж сирен». Новий формат мистецької і гастрономічної взаємодії стане унікальним майданчиком для підтримки українських виноробів та митців у період війни.

Подія «Lviv Art and Wine weekend. Творити поміж сирен» (на території !FESTrepublic) стала ефективною платформою для комунікацій для виноробів, де вони мали змогу поспілкуватись про перспективи розвитку винарень, та надання підтримки українським підприємцям, що працюють на енологічному ринку. У рамках заходу відбулись зустрічі підприємців з представниками міністерств, голо-

вами громад, послами країн на територіях яких є виноробні [4].

«Lviv Art and Wine weekend. Творити поміж сирен» вирізняється своїм інноваційним характером на тлі проведення подібних заходів, оскільки не носить розважального характеру, а насамперед втілює аспекти спілкування, дискусії, пошуку нових сенсів та творення культури споживання вина. Зараз ситуація у сфері виноробства далека від ідеальної, адже більшість українських виноградників знаходяться на окупованих територіях, багато виноробів позбавлені повноцінного доступу до сировини. Виноробам Львівщини також довелося змінити вектор своєї роботи та шукати шляхи виходу зі складних обставин. Дуже важливо, що у рамках події було сказано про культуру споживання вина, правильне ставлення до напою та симбіоз мистецтва і виноробства.

На локації заходу працював винний маркет, де 20 українських виноробів представляли свою продукцію, серед них – винарні Львівської області, оригінальності формату додало те, що на подія мала яскраво виражену мистецьку складову. Відвідувачі під час дегустації вина, знайомились з українським продуктом, слухали лекції, присвячені розвитку даної сфери. основним меседжем події стало спонукання учасників перейнятися темою творіння у часі війни і продемонструвати, що розвиток винної справи як і розвиток культури є не стоїть на місці [10].

Одним із завдань події в часі війни є розвиток нового формату відпочинку із соціальною та благодійною складовою. Кошти, виручені із вхідних квитків, продажу продукції на винному маркеті та благодійних аукціонів, організатори скеровують на потреби проєкту НЕЗЛАМНІ –

закупівля і виготовлення протезів для цивільних та військових, постраждалих від війни [9].

Висновки. Виноробні господарства Львівщини активно використовують особливості місцевого клімату, що сприяє вирощуванню винограду, адаптованого до регіональних умов. Особливу увагу приділяють висаджуванню автохтонних українських сортів, які демонструють підвищену стійкість до хвороб та шкідників. Це сприяє зменшенню потреби у використанні хімічних засобів захисту рослин, що відповідає принципам сталого сільськогосподарства. Українські сорти винограду відіграють ключову роль у формуванні гастрономічної ідентичності країни, адже вони мають унікальні органолептичні характеристики, які вирізняють їх серед європейських аналогів.

Винороби Львівщини, керуючись ентузіазмом і відданістю своїй справі, переважно орієнтуються на малосерійне виробництво, уникаючи масштабної індустріалізації процесу. Такий підхід забезпечує збереження традиційного методу виноробства та підсилює унікальність кінцевого продукту. Виноробні регіону функціонують не лише як виробничі осередки, але й як культурні та туристичні локації, приваблюючи відвідувачів можливістю ознайомитися з історією та філософією локального виноробства, спостерігати за процесом виготовлення вина та брати участь у дегустаційних заходах.

Таким чином, крафтове виноробство Львівщини можна розглядати не лише як економічний феномен, а й як культурний і мистецький процес, у межах якого кожна пляшка вина сприймається як унікальний витвір, що втілює регіональні традиції, природні особливості та особистий підхід виноробів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Кулінарний експерт порекомендував українські вина, якими, на його переконання, можна насолодитися не гірше, ніж відомими закордонними напоями. URL: https://zahid.espresso.tv/news/2021/01/22/vyno_zi_lvivschny_sered_naykraschykh_vitchyznyanykh_marok_za_versiyeu_yevgena_klopotenka (дата звернення: 12.02.2025)
2. З історії розвитку виноробства на Львівщині. Журнал «Напої. Технології та Інновації». URL: <https://techdrinks.info/z-istoriyi-rozvytku-vynorobstva-na-lvivshyni/> (дата звернення: 12.02.2025)
3. Зміна клімату відкриває на Львівщині перспективи у виноградарстві та виноробстві. URL: <https://agroportal.ua/agrocheck/made-in-ukraine/zmina-klimatu-vidkrivaye-na-lvivshchini-perspektivi-u-vinogradarstvi-ta-vinorobstvi> (дата звернення: 13.02.2025)
4. Вина України: Галичина. Axis Wine, «Галицька Сорока» «Янчинські пагорби» та Olpol. URL: <https://www.ukrainer.net/vyno-halychny/> (дата звернення: 15.02.2025)
5. Крафтова виноробня з найбільшою плантацією ружі. Як підприємці розвивають львівське село. URL: <https://agroportal.ua/agrocheck/made-in-ukraine/kraftova-vinorobnya-z-naybilshoyu-plantaciyeyu-ruzhi-yak-pidpriyemci-rozvivayut-lvivske-selo> (дата звернення: 15.02.2025)

6. Виноробня «Yanchyn hills family winery». URL: <https://www.uabestwine.com/yanchyn-hills-family-winery> (дата звернення: 15.02.2025)
7. Хто робить авторське та гаражне вино в Україні. URL: <https://inlviv.in.ua/ukraine/ekonomika/hto-robit-avtorske-ta-garazhne-vino-v-ukrayini> (дата звернення: 17.02.2025)
8. З пристрастю до винограду. На Львівщині виготовляють бурштинові вина. URL: <https://agroportal.ua/agrocheck/made-in-ukraine/z-pristrastyu-do-vinogradu-na-lvivshchini-vigotovlyayut-burshtinovi-vina> (дата звернення: 18.02.2025)
9. Ukrainian Wine Festival: новинки від українських виноробів та кращі вина за результатами дегустаційного конкурсу. Журнал «Напої. Технології та Інновації». URL: <https://techdrinks.info/ukrainian-wine-festival-novynky-vid-ukrayinskyh-vynorobiv-ta-krashhi-vyna-za-rezultatamy-degustatsijnogo-konkursu/> (дата звернення: 18.02.2024)
10. Чим дивуватиме відвідувачів Lviv Art and Wine weekend. URL: <https://city-adm.lviv.ua/news/tourism/293887-chym-dyvuvatyme-vidviduvachiv-lviv-art-and-wine-weekend> (дата звернення: 19.02.2024)

REFERENCES:

1. Kulinaryni ekspert porekomenduvav ukraïnski vyna, yakymy, na yoho perekonannia, mozhna nasolodyty-sia ne hirshe, nizh vidomyму zakordonnyму napoïamy [A culinary expert recommended Ukrainian wines that, in his opinion, can be enjoyed just as much as famous foreign beverages]. Available at: https://zahid.espresso.tv/news/2021/01/22/vyno_zi_lvivschny_sered_naykraschykh_vitchyznyanykh_marok_za_versiyeu_yevgena_klopotenka (Accessed February 12, 2025)
2. Z istorii rozvytku vynorobstva na Lvivshchyni. Zhurnal «Napoi. Tekhnolohii ta Innovatsii» [The history of winemaking development in Lviv region. Journal «Drinks. Technologies and Innovations»]. Available at: <https://techdrinks.info/z-istoriyi-rozvytku-vynorobstva-na-lvivshchyni/> (Accessed February 12, 2025)
3. Zmina klimatu vidkryvaie na Lvivshchyni perspektvyv u vynohradarstvi ta vynorobstvi [Climate change opens new prospects for viticulture and winemaking in Lviv region]. Available at: <https://agroportal.ua/agrocheck/made-in-ukraine/zmina-klimatu-vidkrivaye-na-lvivshchini-perspektivi-u-vinogradarstvi-ta-vinorobstvi> (Accessed February 13, 2025)
4. Vyna Ukrainy: Halychyna. Axis Wine, «Halytska Soroka» «Ianchynski pahorby» ta Olpol [Wines of Ukraine: Galicia. Axis Wine, «Halytska Soroka», «Yanchynski Pagorby», and Olpol]. Available at: <https://www.ukrainer.net/vyno-halychyny/> (Accessed February 15, 2025)
5. Kraftova vynorobnia z naibilshoiu plantatsiieiu ruzhi. Yak pidprijemtsi rozvyvaiut lvivske selo [A craft winery with the largest rose plantation. How entrepreneurs are developing a village in Lviv region]. Available at: <https://agroportal.ua/agrocheck/made-in-ukraine/kraftova-vinorobnia-z-naybilshoyu-plantaciyeyu-ruzhi-yak-pidprijemci-rozvivayut-lvivske-selo> (Accessed February 15, 2025)
6. Vynorobnia «Yanchyn hills family winery» [«The Yanchyn Hills Family Winery»]. Available at: <https://www.uabestwine.com/yanchyn-hills-family-winery> (Accessed February 15, 2025)
7. Khto robyt avtorske ta harazhne vino v Ukraini [Who makes artisanal and garage wines in Ukraine]. Available at: <https://inlviv.in.ua/ukraine/ekonomika/hto-robit-avtorske-ta-garazhne-vino-v-ukrayini> (Accessed February 17, 2025)
8. Z prystrastii do vynogradu. Na Lvivshchyni vyhotovliaiut burshtynovi vyna [With a passion for grapes. Amber wines are produced in Lviv region]. Available at: <https://agroportal.ua/agrocheck/made-in-ukraine/z-pristrastyu-do-vinogradu-na-lvivshchini-vigotovlyayut-burshtinovi-vina> (Accessed February 18, 2025)
9. Ukrainian Wine Festival: novynky vid ukraïnskykh vynorobiv ta krashchi vyna za rezultatamy dehustatsiinoho konkursu. Zhurnal «Napoi. Tekhnolohii ta Innovatsii» [Ukrainian Wine Festival: new releases from Ukrainian winemakers and the best wines according to the results of the tasting competition. Journal «Drinks. Technologies and Innovations»]. Available at: <https://techdrinks.info/ukrainian-wine-festival-novynky-vid-ukrayinskyh-vynorobiv-ta-krashhi-vyna-za-rezultatamy-degustatsijnogo-konkursu/> (Accessed February 18, 2025)
10. Chym dyvuvatyme vidviduvachiv Lviv Art and Wine weekend [What will surprise visitors at the Lviv Art and Wine Weekend?]. Available at: <https://city-adm.lviv.ua/news/tourism/293887-chym-dyvuvatyme-vidviduvachiv-lviv-art-and-wine-weekend> (Accessed February 19, 2025)