

«...Нет, музыки здесь не положено. Вся суть в том, чтобы дегустировать в тишине. Мы с вами не пьем, подчеркиваю, мы запоминаем сорта вин»...

Михаил Жванецкий, писатель-сатирик, Одессит

# Украина:

## terra incognita vinum

Уважаемый Оз Кларк в «Кратком путеводителе в мире вина» об Украине отозвался предельно кратко: «Украина. Неплохие красные делают в областях, граничащих с Румынией». Надеемся, обидно за эту лаконичность станет не только украинцам, но – когда-нибудь – и самому мистеру Кларку: ведь он так мало знает об этой прекрасной стране и ее развивающемся виноделии.



### География

А, между тем, в Украине находится географический центр Европы 📍. По крайней мере, согласно расчетам, проведенным в XIX в. Венским военно-географическим институтом. И культовая 46 параллель, благодаря которой рождаются лучшие вина Бордо и Бургундии, проходит чуть южнее Белгорода-Днестровского Одесской области (к слову, так назван один из самых молодых брендов Украины). Украина занимает площадь свыше 603 тыс. км<sup>2</sup> (около 5,7 % территории Европы). Южные границы омываются водами Черного и Азовского морей.

### Климат

Климат преимущественно континентальный, с разнообразными микроразнообразиями, умеренным количеством осадков, благоприятный для виноградарства в большинстве регионов. Средние температуры января: от -8°C на северо-востоке и до +1-5°C на юге.

### Производство вина

Площадь виноградников: 41,8 тыс. га (на 2019 г.). Урожай в 2019 г. составил 366,3 тыс. т (78% от 2018 года). При этом было произведено виноматериалов в 2018г. – 19749,7 тыс. дал, в 2019 г. почти вдвое меньше – 9882,7 тыс. дал.

В первом квартале 2020г. импорт вина в денежном выражении составил 33,6 млн долл. (2019 г. – 22,2 млн долл.). Лидеры: Италия (9,5 млн долл.) и Франция (5,5 млн долл.). Экспорт вина за первые три месяца года достиг 3,9 млн долл. Таким образом, импорт в Украине в разы превышает экспорт. По данным госстатистики, за 5 месяцев 2020г. Украина экспортировала игристых вин на 2,1 млн долл. Среди экспортных рынков украинского игристого в денежном выражении лидирует Германия (737 тыс. долл.), затем – Казахстан (133 тыс. долл.), украинские игристые пьют словаки (37 тыс. долл.), поляки (19,4 тыс. долл.), китайцы (19,5 тыс. долл.) и австралийцы (1,5 тыс. долл.).

На сегодняшний день официально зафиксировано 180 винодельческих предприятий. Среди них более 60 – малых, которые совсем недавно получили возможность легализоваться благодаря коррективам законодательства. Количество малых виноделов, получивших лицензию, приближается к 30, но их число растет: в 2018г. лицензию получили 2 предприятия, в 2019 – 7, в 2020 – 17. В стране работает ряд крупных предприятий с историей, насчитывающей несколько десятилетий, а также множество небольших, буквально гаражных виноделов, выпускающих интересные вина, попробовать которые можно только на месте. При этом в винодельческих регионах в доковидный период начала бурно развиваться туристическая инфраструктура – отели, фермы, рестораны с локальной кухней и местными винами. Все это, умноженное на восхитительную природу (горы, озера, моря, степи, каньоны, термальные источники и пр.), а также исторические достопримечательности и прекрасные старые города, в которых смешались времена и архитектурные стили: барокко, готика, ар деко, – делает Украину привлекательной для эногастрономического туризма. Открывайте для себя эту очаровательную винодельческую страну!

*"... No, music is not allowed here. The whole point is to taste in silence. We don't drink – I would like to emphasize that – we remember the varieties of wines"...*

*Mikhail Zhvanetsky, satirical author, Odessa*

The reputable Oz Clarke in his *Introducing Wine: A Complete Guide for the Modern Wine Drinker*, broached upon Ukraine very briefly: "Ukraine. Quite good red wines are made in the areas bordering Romania". We hope such brevity would be shameful not only for Ukrainians, but - someday - for Mr. Clarke himself: after all, he knows so little about this beautiful country and its developing winemaking.



# Ukraine:

## terra incognita vinum



### Geographic position

Meanwhile, it should be emphasized that Ukraine is the geographical center of Europe 📍. At least, according to the calculations carried out in XIX century by the Vienna Military Geographical Institute. Moreover, the quintessential 46 parallel, due to which the best wines of Bordeaux and Burgundy are born, runs just to the south of Belgorod-Dnestrovsky in Odessa Region (incidentally, this is the name of one of the youngest brands in Ukraine). Ukraine covers an area of over 603 thousand square kilometers (about 5.7% of the territory of Europe). The southern borders are washed by the Black and Azov Seas.

### Climate

The climate is predominantly continental, with various microzones, moderate rainfall, favorable for viticulture in most regions. Average January temperatures range from -8 °C in the northeast to + 1-5 °C in the south.

### Wine production

Vineyard area: 41.8 thousand hectares (data attributable to 2019). The harvest in 2019 amounted to 366.3 thousand tons (78% of 2018). At the same time, raw material was produced in 2018: 19749.7 thousand decaliters, and in 2019 almost half as much: 9882.7 thousand decaliters. In the first quarter of 2020, imports of wine in monetary terms amounted to \$ 33.6 million (2019 - \$ 22.2 million). Leaders: Italy (\$ 9.5 million) and France (\$ 5.5 million).

During the first three months of the year, exports of wine reached 3.9 million dollars. Thus, imports in Ukraine are several times higher than exports.

According to the state statistics committee, for 5 months of 2020, Ukraine had exported sparkling wines worth \$ 2.1 million. Among the export markets for Ukrainian sparkling wine in monetary terms, Germany is the leader (737 thousand dollars), then Kazakhstan (133 thousand dollars) ranks; the Ukrainian sparkling drinks are also consumed by Slovaks (37 thousand dollars), Poles (19.4 thousand dollars), Chinese (19.5 thousand dollars) and Australians (1.5 thousand dollars).

To date, 180 wineries have been officially registered. Among them, more than 60 are small ones, which have recently received the opportunity to legalize due to legislative amendments. The number of small winemakers who have received a license is approaching 30, but their number is growing: in 2018, 2 businesses received a license, in 2019 - 7, whereas in 2020 - 17. A number of large companies, with a history of several decades of operations, are available in the country, as well as many of the small ones, literally "garage" wineries, producing interesting wines that can only be tasted on the site. At the same time, during the "pre-COVID period", the tourist infrastructure began to develop rapidly in the wine regions: hotels, vineyards, as well as restaurants with local cuisine and local wines. All this, multiplied by the magnificent nature (mountains, lakes, seas, steppes, canyons, and thermal springs, etc.), as well as historical landmarks and beautiful old cities in which the times and architectural styles have mixed - baroque, gothic, art deco - makes Ukraine attractive for food and gastronomic tourism. Discover this awesome wine-growing country!

# Своя Карта – «Хани Баджер»



## “Honey Badger”: Own marks upon a map!

Founded in 2015, the family enterprise “Honey Badger” is the latest discovery and passion for D+, and we are ready to share the information.

The owners of the “Honey Badger” brand, **Yulia Kalenskaya** and **Artem Skubenko**, are the representatives of the millennials generation, who, as we know, thus choosing the best. So, when a couple of young Ukrainians founded their own enterprise for the production of the traditional drinks according to the revived recipes, it is reasonable that the credo of their company was: “To collect and preserve the best from the heritage of Ukrainian cities and villages.” A simple idea turned out to be a brilliant one. The best local ingredients multiplied with the best local recipes. The nastoyankas and nalyvkas of “Honey Badger” have already been appreciated by the professionals. Today, restaurateurs are paying specific attention to “Honey Badger” drinks, including due to their universal gastronomy. The nastoyankas are especially attractive for the bartenders who are interested in making trendy cocktails based on old drinks created from local ingredients. The story of the young brand is only being written. The founders have big and ambitious plans: to expand the collection of recipes by filling out their own map of Ukraine by “Honey Badger”, as well as to enter the export markets. And the brand has enough trump cards for this!

Основанное в 2015 году семейное предприятие «Хани Баджер» – последнее открытие и увлечение D+, и мы готовы поделиться информацией.

Владельцы бренда «Хани Баджер» – **Юлия Каленская** и **Артем Скубенко** – представители поколения миллениалов, которые, как известно, выбирают лучшее. Так что, когда пара молодых украинцев основала предприятие по выпуску традиционных напитков по возрожденным рецептам, то, логично, что их кредо прозвучало так: «Собрать и сохранить лучшее из наследия украинских городов и сел». Простая идея оказалась гениальной. Изучив, где в Украине выращивают лучшие ягоды и фрукты, владельцы там же подобрали самые аутентичные рецептуры. Лучшее местное сырье плюс лучшие местные рецептуры. Так родилась концепция «Хани Баджер». Настойки и наливки уже имеют награды международных конкурсов. А благодаря их универсальной гастрономичности, к ним проявляют пристальное внимание рестораторы. Особо привлекательны настойки «Хани Баджер» для бармендов, которым интересно готовить модные коктейли на базе старинных напитков, созданных из локального сырья. История бренда только пишется: у основателей большие планы: расширить коллекцию рецептов, заполнив собственную карту Украины от «Хани Баджер», а также выйти на экспортные рынки. И для этого у бренда достаточно козырей!

ХАНІ БАДЖЕР



est 2015

УКРАЇНСЬКІ НАСТОЯНКИ  
І НАЛИВКИ

THE BEST DRINKS OF ANCIENT UKRAINE



16, Polkovnyka Shutova str., Kyiv, Ukraine. Tel.: +380 95 515 4646. E-mail: [zakaz@hb.world](mailto:zakaz@hb.world), [www.hb.world](http://www.hb.world)

Реклама

НАДМІРНЕ СПОЖИВАННЯ АЛКОГОЛЮ  
ШКІДЛИВЕ ДЛЯ ВАШОГО ЗДОРОВ'Я

# Своя Карта –

## BEE INFUSED NASTOYANKA.

This is a special drink for a family company. The recipe that comes from the village of Kalens'ke in the Zhytomyr region has been passed from generation to generation for centuries and has been finally passed from the father to children. The family owns not only the recipe but also the apiary. The nastoyanka of the «pidmore» is healing, tasty, soft, aromatic, with a honey-floral aftertaste. Alc.: 37%. Paring: meat dishes, game.

### Настойка «На пчелах».

Это особенный напиток для семейной компании: рецепт родом из села Каленское Житомирской области, который в течение столетий переходил из поколения в поколение и в конце концов был передан от отца детям (в местных архивах найдено упоминание 200-летней давности, а в семье готовят настойку более 100 лет). Семейная не только рецептура, но и пасека. Настойка на подморе целебная, вкусная, мягкая, ароматная, с медово-цветочным послевкусием. Крепость: 37%. Пейринг: мясные блюда, дичь.



## BLACKCURRANT INFUSED NALYVKA.

Blackcurrant nalyvka was created according to a recipe recorded by the old residents of the Carpathians. The drink is full-bodied, moderately dry, has a magical aroma. It possesses a good balance of acidity. Alc.: 17%. Paring: dishes of the Carpathian cuisine – banosh, potato pancakes, mushroom broth.

### Наливка «Смородиновая домашняя».

Наливка из черной смородины создана по рецепту, записанному от старожилов Карпат. Напиток полнотелый, в меру сухой, имеет чудесный аромат, характерный глубокий цвет. Хороший баланс кислотности. Крепость: 17%. Пейринг: блюда карпатской кухни банош, деруны, грибная юшка; возможно использование в качестве добавки к чаю и кондитерским изделиям.



## U.Gin (“Ukrainian Gin”).

This is a drink from a new line, from a collection of recipes called “Modern Ukraine”. With exceptionally natural juniper berries and spices, they managed to create a product that 100% meets the philosophy of “Honey Badger” – uncompromising quality. Alc.: 37%. Paring: aged cheese or mouldy cheese. It is perfect for cocktails.

### U.Gin

Напиток («Украинский джин») из новой линейки коллекции рецептов «Украина современная». Настойка из ягод можжевельника и пряностей создана на волне моды на джины и адресована барменам и любителям можжевеловых дистиллятов. Исключительно натуральные ингредиенты позволили создать продукт, на 100% отвечающий философии «Хани Баджер» – бескомпромиссное качество и натуральность. Крепость: 37%. Пейринг: выдержанные сыры или с плесенью; идеален для коктейлей.



## CHERRY INFUSED NALYVKA.

The relatives from Torkanivka village, the Vinnytsia region, shared the secret of producing the nalyvka. The nalyvka has a signature cherry flavour with a spicy touch of a kernel. It has an elegant purple colour. Alc.: 17%. Paring: dishes of modern Ukrainian cuisine, cheese and desserts.



### Наливка «Вишневая домашняя».

Секретом приготовления наливки поделились родственники из села Торкановка Винницкой области. Этот регион славится роскошными садами, в которых вызревают самые сочные вишни. Ягоды для напитка отбираются вручную. Наливка имеет характерный вишневый вкус с пикантным оттенком косточки. Нарядный пурпурный цвет. Крепость: 17%. Пейринг: блюда современной украинской кухни, сыры и десерты.

# «Хани Баджер»

## COSSAK`S OAK NASTOYANKA

This is an old recipe retold by the acquaintances from the Cherkasy region, where a famous thousand-year-old oak grows in the Kholodnyi Yar. It is a symbol of longevity. Alc.: 37%. Paring: depending on the sauces, it can be combined with both fish and meat dishes, perfect for game.

## Настойка «Дубовка казацкая».

Старинный рецепт, переданный знакомыми из Черкасской области, где в Холодном Яре растет знаменитый тысячелетний дуб – символ долголетия и источник сырья для народной медицины. Напиток имеет коньячный цвет, насыщенный вкус. Крепость: 37%. Пейринг: в зависимости от соусов, может сочетаться как с рыбными, так и с мясными блюдами; идеальна с дичью.



## RASPBERRY INFUSED NALYVKA.

The recipe for the drink was received by the father of the founders of the company from his friends who live in the Kharkiv region. The nalyvka is vivid, with an ideal balance of colour, taste, and aroma. Alc.: 17%. Paring: pies, halushky, pancakes, sweet dumplings.

## Наливка «Малиновая домашняя».

Рецепт напитка получил отец основателей компании от своих друзей, живущих на Харьковщине. Слобожанщина всегда славилась своими ремеслами, традициями и замечательными ягодниками, самой большой и ароматной малиной. Наливка из отборных ягод получилась яркой, с идеальным балансом цвета, вкуса и аромата. Это, наверное, самый гармоничный продукт лета, с абсолютно солнечной эмоцией. Крепость: 17%. Пейринг: пироги, галушки, блинчики, сладкие вареники.



## HONEYCOMB INFUSED NASTOYANKA.

This is an old, but a modified recipe for a strong honey drink from the homeland of Cossacks – from Zaporizhzhia – created on the basis of a unique bee product. Beeswax contains over 300 nutrients. Alc.: 37%. Paring: grilled meat dishes, smoked meat, kulish.

## Настойка «На вошине».

Это старинный, но модифицированный рецепт крепкого медового напитка с родины казачества Запорожья, созданный на основе уникального пчелиного продукта. Вошина содержит более 300 полезных веществ. Напиток имеет золотистый цвет, выразительный медовый аромат. Крепость: 37%. Пейринг: мясные блюда на гриле, копчености, кулеш.



## CORNELIAN CHERRY INFUSED NALYVKA.

A drink was created according to a recipe that was passed from the relatives from the Crimea. This nalyvka has a light coral colour and is characterized by a perfect balance of taste, pleasant aroma and excellent gastronomy. Alc.: 17%. Paring is very broad – from meat dishes to the refined desserts.

## Наливка «Кизиловая особая».

Напиток из полезной ягоды, растущей на землях Украины, создан по рецепту, переданному родственниками из Крыма. Имеет светлый коралловый цвет, отличается идеальным балансом вкуса, приятным ароматом и замечательной гастрономичностью. Крепость: 17%. Пейринг: широкий – от мясных блюд до изысканных десертов.



□ Рецепты в разработке

Локальные напитки «Хани Баджер» становятся хитами украинских баров. Трендсеттеры бартендерского движения разработали коллекцию оригинальных коктейлей, рецептами которых авторы поделились с Drinks+.

## Cherry & Tonic



Вишневый, насыщенный, тонизирующий. Бокал для красного вина доверху заполнить льдом. Налить вишневую наливку «Хани Баджер», затем тоник, перемешать. Украсить вишней на шпажке.

**Ингредиенты:**  
Наливка «Вишневая»  
«Хани Баджер» 60 мл  
Тоник 150 мл  
**Метод:** билд  
**Посуда:** винный бокал  
**Гарнир:** вишня



**Автор:** Юлия Каленская, основатель и идеолог концепции украинских настоек и наливок ТМ «Хани Баджер».

## Cornellino



Коктейль в стилистике Highball. Достаточно простой в приготовлении. Стакан доверху наполнить льдом. Затем добавить наливку, красный вермут, доверху налить тоник, перемешать. Украсить цедрой лимона.

**Ингредиенты:**  
Наливка «Кизиловая»  
«Хани Баджер» 40 мл  
Вермут Rosso 25 мл  
Тоник Indian Schweppes доверху  
**Метод:** билд  
**Посуда:** хайбол  
**Гарнир:** цедра лимона



**Автор:** Дмитрий Шовкопляс бар-менеджер и совладелец бара Parovoz Speak Easy, основатель Parovoz Mixology Course. «Бар-менеджер года», по версии Barproof 2017.

## Currant Highball



Легкий, освежающий коктейль. Готовится в посуде подачи; охладить высокий стакан, помадлить три слайса имбиря, добавить лед, все ингредиенты. Украсить цукатом имбиря.

**Ингредиенты:**  
Наливка «Смородиновая»  
«Хани Баджер» 60 мл  
Noel Ginger Ale 150 мл  
Слайсы имбиря 3 шт.  
**Метод:** билд  
**Посуда:** хайбол  
**Гарнир:** имбирный цукат



**Автор:** Артем Скубенко идейный вдохновитель и соучредитель ТМ «Хани Баджер».



## Redberry Rossini

Вишневый, насыщенный, тонизирующий. Бокал для белого вина доверху наполнить льдом. Налить вишневую наливку «Хани Баджер», затем тоник, перемешать. Украсить вишней на шпажке.

### Ингредиенты:

Наливка «Вишневая»  
«Хани Баджер» 15 мл  
Клубничное пюре\* 30 мл  
Биттер Peychaud's 2 дэш  
Brut Spanish Cider или Cava 60 мл

### Метод:

билд  
Посуда: Small white wine glass  
Гарнир: 5 слайсов клубники и мята



**Автор:** Олег Якобенко шеф-бармен Queen Kyiv и бренд-амбассадор компании Edrington Ukraine. Победитель и судья многих барных соревнований, ментор в Parovoz Mixology Course.

\*Клубничное пюре (выход 195 мл): клубника 150 г, сироп розы 70 г. Перемешать в блендере до однородной массы. Хранить в холодильнике.

## Украинский Мул UA

Тонкий ломтик имбиря положить на дно шейкера и помадлить, добавить остальные ингредиенты: джин, варенье из шишек, фреш лимона, лед; сделать хороший long shake, затем дабл стрейн в черный или белый охлажденный бокал на лед и до краев заполнить бокал имбирным элем; перемешать барной ложкой и украсить веточкой розмарина, лесными шишками из варенья, ягодами годжи.

### Ингредиенты:

U.Gin «Хани Баджер» 60 мл  
Фреш лимона 20 мл  
Варенье из лесных шишек 35 мл  
Свежий имбирь 3-5 г

Имбирный эль 120 мл

**Метод:** мадл, шейк

**Посуда:** хайбол

**Гарнир:** веточка розмарина, лесные шишки из варенья, ягоды годжи.



**Автор:** Егор Белов – победитель конкурса «Украинский сомелье 2018» бар-менеджер и мастер-коуч по проведению тренингов по вину, крепким напиткам, сигарам, а также пейрингу в отеле InterContinental Kyiv.

## Amber Evening

All day cocktail в стиле Manhattan. Все ингредиенты добавить в стакан для смешивания, биттер сверху в посуду подачи, предварительно охлажденный.

### Ингредиенты:

Настойка «Дубовка казацкая» «Хани Баджер» 45 мл  
Amaro di Angostura 10 мл  
Наливка «Кизиловая» «Хани Баджер» 15 мл  
Биттер Angostura Orange 2 дэш

**Метод:** стир

**Посуда:** коктейльная рюмка

**Гарнир:** цедра лимона и коктейльная вишня

**Автор:** Марина Левадная – шеф-бармен Golda Bar, национальный бренд-амбассадор The House of Angostura, национальный бренд-амбассадор Cuciello Vermouth.



# Винодельческие регионы



В основном развитие виноделия сегодня происходит за счет винных энтузиастов, причем главной движущей силой являются те самые малые операторы, более всего заинтересованные в прогрессе. К слову, Украина, пожалуй, остается единственной винодельческой страной постсоветского пространства, не имеющей существенных дотаций на продвижение своего виноделия. А редкие всплески усилий отдельных организаций неэффективны, а главное, не получают международного резонанса. Тем не менее, процесс в Украине идет, в том числе – исследования и фиксации винодельческих зон. И хотя четкой официальной карты на сегодня не существует, региональными объединениями и отдельными виноделами (к примеру, владельцами компании «Бейкуш») создаются альтернативные варианты, над которыми еще идет работа. Впрочем, из-за изменения климата границы неукрывного виноградарства смещаются на север, и уже сегодня энтузиасты выращивают виноград в одной из самых северных областей – Черниговской. Так что на абрисы формирующейся карты в ближайшие годы будет влиять и этот фактор.

Согласно Виноградному кадастру, на территории Украины выделено: 15 макрзон и 58 природно-виноградарских микрзон. Основные регионы: Одесская (3 макрзоны и 16 микро), Николаевская (2 и 7), Херсонская (2 и 10), Закарпатская (1 и 12), Запорожская (1 и 6) области и АР Крым (6 и 12). По понятным причинам, сегодня мы не можем рекомендовать Крым энтузиастам. Оккупация Крыма буквально выбила почву из-под ног украинских виноделов, лишив не только сырьевой базы и предприятий, но и почти ста автохтонов, произрастающих на полуострове. В распоряжении остались считанные по пальцам локальные сорта: Тельти Курук, Подарок Магарача, Одесский Черный (к слову, D+ известен пример, когда один из старейших греческих виноделов, стремясь вывести собственный идеальный сорт для итогового вина своей жизни, выбрал для селекции из всего мирового многообразия Траминер Розовый и Одесский Черный). Но в Украине осталось главное: самобытные терруары и люди – та-

лантливые, горящие своим делом виноделы. Недавно при поддержке ЕС был реализован проект Support to the Development of a Geographical Indications System in Ukraine, который определил три зоны производства вин с защищенным географическим указанием.

Наиболее распространены сорта: Алиготе, Ркацители, Бастардо Магарачский, Каберне Совиньон, Мерло, Мускат (Одесский, Оттонель и др.), Одесский Черный, группа Пино, Шардонне, Рислинг Рейнский, Саперави, Совиньон, Подарок Магарача, Сухолиманский Белый, Тельти Курук, Траминер Розовый, Фетяска (Леанка), Изабелла и другие.

Как ни парадоксально, но 2020 год, несмотря на экономические убытки и проблемы, связанные с пандемией, стал «хорошим годом» для украинских виноделов. Он оказался переломным, словно прорвало плотину, – на рынок выплеснулась накопившаяся энергия виноделов. Это год выхода в свет сразу нескольких брендов вина достойного качества – из разных регионов. Некоторые премиальные вина новой украинской волны уже даже успели получить признание, завоевав золотые и серебряные медали мировых конкурсов. Кроме того, в 2020 году был учрежден День виноградаря и винодела Украины, который будет проводиться каждое второе воскресенье ноября. По словам генерального директора корпорации «Укрвинпром» Владимира Кучеренко, на то, чтобы пробить это решение, ушла почти четверть века).

Винодельческая карта Украины из сплошного белого пятна у нас на глазах превращается в яркую палитру, оживая и играя красками – разнообразной гаммой вин. Благодаря тому, что на арену выходят виноделы с небольшими объемами, они могут позволить себе эксперименты: выпускают оранжевые вина и по технологии амароне, айсвайны, сложные бленды, удивительные десертные в украинской традиции и классические сухие в европейской стилистике. И что важно, многие из них делают ставку на терруар. Словом, Украина приглашает любителей винных дорог стать зрителями создания всей этой удивительной картины.

# Wine-producing regions

## ГЕОГРАФІЧНІ ЗАЗНАЧЕННЯ:

- ГЗ Крим
- ГЗ Одеса
- ГЗ Південна Бессарабія
- ГЗ Північне Причорномор'я
- ГЗ Подільські Товтри
- ГЗ Прибужжя
- ГЗ Придніпров'я
- ГЗ Україна



In general, winemaking is developing nowadays due to the wine enthusiasts, with the main driving force being represented by those extremely small operators who are most interested in achieving progress. It should be pointed out that Ukraine, perhaps, remains the only wine-making country in the post-Soviet space that does not have significant subsidies to promote its winemaking. And rare bursts of efforts on the part of individual organizations are ineffective, and most importantly, do not find international resonance. Nevertheless, the process in Ukraine is going on, including research into, and identification of, wine-producing areas. Despite the fact that a clear official map does not exist as of today, regional associations and individual winemakers (for example, the owners of Beykush company) are creating alternative options, which are still being elaborated. However, due to the climate change, the boundaries of open-earth viticulture are shifting to the north, and today enthusiasts are growing grapes in one of the northernmost regions – Chernihiv, so this factor will also affect the outlines of the emerging map in the coming years.

According to the Grape Cadastre, in the territory of Ukraine, there are 15 macrozones and 58 natural viticultural microzones. The main regions: Odessa (3 macrozones and 16 micro), Nikolaev (2 and 7), Kherson (2 and 10), Transcarpathian (1 and 12), Zaporozhye (1 and 6) Regions and the Autonomous Republic of Crimea (6 and 12). For obvious reasons, today, we cannot recommend Crimea to enotourists. The occupation of Crimea literally cut the ground from under the feet of Ukrainian winemakers, having deprived them of not only the raw material base and businesses, but of virtually one hundred autochthonous varieties growing on the peninsula. Only a few local varieties have remained at our disposal: Telti Kuruk, Magarach's Gift, and Odessa Black (incidentally, D + recalls the instance when one of the oldest Greek winemakers, striving to develop his own ideal variety as the ultimate wine of his life, chose Traminer Rose and Odessa Black for breeding out of the entire world's varieties). However, the main things have remained in Ukraine:

original terroirs and people – talented winemakers – who are passionate about their business.

Recently, with the EU's assistance, the project Support to the Development of a Geographical Indications System in Ukraine had been implemented, which resulted in defining three zones for the production of wines, with protected geographical indications. The most widespread varieties are: Aligote, Rkatsiteli, Bastardo Magarach, Cabernet Sauvignon, Merlot, Muscat (Odessa, Ottonel, etc.), Odessa Black, Pinot group, Chardonnay, Rhine Riesling, Saperavi, Sauvignon, Gift of Magarach, Sukholimansky White, Telti Kuruk, Traminer Rose, Feteasca (Leanka), Isabella and others.

Paradoxically, despite the economic losses and problems associated with the pandemic, 2020 was a "good year" for the Ukrainian winemakers. It turned out to be a turning point, as if a dam had burst: the accumulated winemakers' energy splashed into the market. This year witnessed the release of several brands of the decent quality wines in different regions. Some premium wines of the Ukrainian wave even succeeded in gaining international recognition, having won gold and silver medals at the world competitions. In addition, in 2020, the Day of the Ukrainian Vinegrower and Winemaker was finally established, which will be held every second Sunday in November. According to Volodymyr Kucherenko, General Director of Ukrinprom Corporation, it took almost a quarter of a century to ensure that such decision is approved).

We are witnessing the Ukrainian wine-making map transforming from a solid white spot into a bright palette - a diverse range of wines – which is reviving and playing with colors. Due to the fact that small-scale winemakers enter the arena, they can afford making experiments: releasing orange wines and using the Amarone technology, making ice wines, complex blends, amazing dessert wines according to the Ukrainian traditions and classic dry ones in European style. It should be emphasized that many of them rely on the terroir. In a word, Ukraine invites the fans of wine routes to become witnesses to the creation of this entire amazing picture.



# Анна Горкун:

«46 Parallel Wine Group все планы первого года жизни реализовала»



Компания 46 Parallel Wine Group была презентована в самом начале 2020 года. Она родилась из мечты Анны и Тараса Горкун – создавать прекрасные украинские вина, достойные стать лицом нашей страны на мировой винной арене. Сразу после запуска компания столкнулась с вызовами, среди которых была пандемия, перекрывшая часть традиционных каналов продаж и продвижения. Анна Горкун, CEO компании 46 Parallel Wine Group, в экстремальных условиях применила тактику активного наступления. И сегодня участники рынка констатируют, что 46 Parallel стремительно, меньше чем за год, стала настоящим национальным брендом. А кредо компании – Proudly Ukrainian – получило подтверждение в виде признания на мировом уровне. Ее владелица и ведущая авторской программы на канале «Wine Hub с Анной Горкун», за год сделавшая несколько десятков интервью с представителями украинского бизнеса, сама оказалась в этой роли и поделилась с обозревателем D+ тем, как выстраивалась эта успешная стратегия.

## Философия и концепция

Конечно, сначала была мечта. Но мы – реалисты и подошли к ее реализации системно, проанализировав рынок, разработав бизнес-план и позиционирование. Изначально решили, что выводим сразу два винных бренда: так как видели свободную категорию в премиальном сегменте, а также незанятую нишу качественного вина на каждый день. Так появились ТМ 46 Parallel и ТМ Apostrophe.

Наша идея в том, что мы, украинцы, хотим продвигать украинский продукт, основываясь на исключительном качестве и его происхождении. Исходя из этого императива, были сформированы авторские коллекции сухих вин премиального сегмента – элитные марочные Grand Admiral и более легкие, изящные вина El Capitan абсолютно изумительного качества. Был также сформирован портфель первого украинского эмоционального бренда вин Apostrophe.

При этом одно из наших отличий от ряда других производителей (я бы даже сказала, преимуществ) – то, что мы создаем вина без привязки к одному винограднику, а значит, имеем возможность каждый год выбирать лучший виноград и гарантировать постоянное качество. Это вовсе не предполагает отказ от терруарности, – наоборот, мы имеем возможность представлять лучшие зоны Украины. В Одесском регионе работаем по всей группе игристых вин и большей части белых. Красные вина коллекции Grand Admiral созданы из винограда, который закупили в Херсонской области. По сути, мы охватили сразу два крупных региона.



Но мы не просто приезжаем на сбор урожая и выбираем готовый продукт. Мы начинаем отбор перспективных виноградников с самой ранней весны. В прошлом году в начале мая наша команда посетила все виноградники и производственные мощности компаний-партнеров, чтобы убедиться, что все процессы создания вин 46 Parallel Wine Group урожая 2020 смогут соответствовать нашим стандартам. Определившись с терруаром, который представим в текущем году, начинаем работу с виноградником: наши специалисты тщательно и регулярно контролируют состояние лоз, формирование гроздей, всю агротехнику и непосредственно сбор урожая. Главный винодел компании 46 Parallel Wine Group также лично следит за всеми этапами развития лозы. Для улучшения качества будущих вин мы ограничиваем урожай с куста – не более 3 кг, для премиальных коллекций – ручной сбор, время доставки винограда на переработку минимально. Винификация и розлив также проходят под строгим контролем. Наш перфекционизм распространяется и на выдержку: заказываем бочки от мировых лидеров – французских компаний Seguin Moreau и Tonnellerie Vinea. Мы не ограничиваемся постоянными дегустациями виноматериала на каждом этапе нашими энологами: итоговую дегустацию вин проводит независимая профессиональная коллегия. После одобрения дегустаторами высшего класса наши вина идут на розлив, затем отдыхают в бутылке не менее 6 месяцев. И только потом – в продажу.

## Выход на международные рынки

Девиз нашей компании Proudly Ukrainian. И, несмотря на молодость 46 Parallel Wine Group и турбулентность первого года ее жизни, нам уже есть чем гордиться. Да, локдаун серьезно осложнил реализацию наших экспортных планов, были отменены практически все крупные международные выставки.

Тем не менее, мы успели в самом начале года, в партнерстве с медиа-группой Drinks+, презентовать наши вина международной аудитории на выставках Wine Paris & Vinexpo Paris и на эксклюзивно организованных тейстингах наших вин в США и Германии с участием международных экспертов высшей категории. И первые же отзывы мировых экспертов о наших винах были очень позитивными. Журналисты Drinks+ собрали весомое портфолио мнений зарубежных профессионалов: судей международных конкурсов, винных журналистов, энологов, преподавателей, сомелье и винных консультантов. Мы также подавали свои вина на украинские и международные конкурсы, итоги которых подтвердили, что мы на верном пути.

46 Parallel Wine Group – единственная украинская компания, которая получила награду ведущего международного Concours Mondial de Bruxelles 2020: вино El Capitan Pinot Gris было отмечено серебряной медалью. Это красноречивый месседж: украинские вина достойны быть в одном списке с лучшими винами мира. А 46 Parallel может стать визитной карточкой страны на международной арене.

На конкурсе USA Wine Ratings сразу два вина нашей компании завоевали серебро: красное сухое марочное из премиальной коллекции – Grand Admiral Cabernet Sauvignon-Saperavi-Merlot урожая 2016 года и розовое игристое из Пино Менье по методу Шарма – El Capitan Brut Rose. Но и золотая медаль вскоре пополнила портфолио наших международных наград 2020 года. На конкурсе Sélections Mondiales des Vins Canada Большая золотая медаль была присуждена премиальному вину Grand Admiral Cabernet Sauvignon-Saperavi-Merlot урожая 2016 года.

Вина Grand Admiral и El Capitan отмечены медалями украинских конкурсов «Одесский залив», Ukraine Wine & Spirits Awards, «Винный гид Украины», En Primeur от «Ассоциации крафтовых виноделов Причерноморья». К достижениям первого года жизни компании можно отнести и тот факт, что вина ТМ Apostrophe, наряду с продукцией других украинских производителей, но в эксклюзиве по категории «вино», продвигаются под коллективным брендом #TradeWithUkraine на ведущей онлайн B2B-платформе Китая 1688.com.

Сегодня в процессе еще один очень сильный маркетинговый проект для нашего позиционирования за рубежом, но из-за локдауна в большинстве стран Европы он пока на паузе. Надеюсь, к весне 2021 года мне будет что рассказать ценителям нашего вина.

## Планы

Так как стабильность пока не наступила, о планах я предпочла бы говорить в контексте их реализации. В течение 2020-го, как и обещали в начале года, мы представили еще два вина премиум-сегмента: первую партию Grand Admiral Brut Nature 2018 года урожая (лимитированный тираж, классическая технология) и El Capitan Pinot Noir, которым завершили изысканную коллекцию El Capitan, состоящую из вин сортов группы Pinot: Pinot Blanc, Pinot Gris и Pinot Meunier. Так что, несмотря на целый каскад преград, 46 Parallel Wine Group все планы первого года жизни реализовала.

В дальнейшем планируем идти намеченным курсом: повышать представленность во всех каналах на внутреннем рынке и развивать экспорт качественного украинского вина, которым можно гордиться.

# 46

PARALLEL

WINE GROUP



PROUDLY UKRAINIAN

Реклама

НАДМІРНЕ СПОЖИВАННЯ АЛКОГОЛЮ  
ШКІДЛИВЕ ДЛЯ ВАШОГО ЗДОРОВ'Я

100° 80° 60° 40° 20° 0° 20° 40° 60° 80° 100°

# APÚSTROPHE

PROUDLY UKRAINIAN



НАДМІРНЕ СПОЖИВАННЯ АЛКОГОЛЮ ШКІДЛИВЕ ДЛЯ ВАШОГО ЗДОРОВ'Я

Реклама

# Anna Gorkun:

“46 Parallel Wine Group has implemented all of its plans set for the first year of its operations”.



46 Parallel Wine Group presented itself at the very beginning of 2020. The company was born out of the dream of Anna and Taras Gorkun: to create wonderful Ukrainian wines worthy of making Ukraine's sartorial statement in the world of winemaking. Immediately after the launch, the company began to face challenges, including the pandemic that blocked a part of its traditional sales and promotion channels. Anna Gorkun, CEO of 46 Parallel Wine Group, applied the tactics of slashing drive in extreme conditions. Now, the market players declare that 46 Parallel has rapidly – within less than a year - become a real national brand. As to the company's credo - Proudly Ukrainian – it has been confirmed as a result of the company's recognition at the world level. Its owner and presenter of the author's program on the Wine Hub Channel with Anna Gorkun, who had made several dozen interviews with representatives of the Ukrainian business during one year, now found herself in this role, too: she was our interviewee and shared with the D+ columnist, how this successful strategy was being built.

## Philosophy and concept

Undoubtedly, it all began with a dream. However, we are realists and we approached its implementation in a consistent manner, having analyzed the market, developed a business plan and positioning concept. Initially, we decided that we were launching two wine brands at once: because we saw a free category in the premium wines segment, as well as an unfilled niche of a high-quality wine for everyday consumption. This is how 46 Parallel TM and Apostrophe TM appeared. Our idea is that we, Ukrainians, intend to promote such Ukrainian product based on exceptional quality and its origin. Given that imperative, the author's collections of dry wines of the premium segment were formed: elite vintage Grand Admiral and lighter, elegant El Capitan wines of an absolutely amazing quality. The portfolio of the first Ukrainian emotional wine brand Apostrophe was also formed.

At the same time, one of our differences distinguishing us from a number of other producers (I would even say, one of our advantages) is that we create wines without being tied to one vineyard, which means that we have the opportunity to choose the best grapes every year and guarantee permanent quality. This does not, at all, imply the rejection of advantages offered by a terroir; it is quite the opposite: we have the opportunity to represent the best regions of Ukraine. In Odessa Region, we are working on the entire group of sparkling wines and most of the white ones. The red wines of the Grand Admiral collection are created from grapes purchased in Kherson Region. In fact, we have covered two major regions at once.

It should be emphasized that we don't just arrive by the harvesting time and choose the finished product. We start the process of selecting



the promising vineyards yet in early spring. Last year, at the beginning of May, our team visited all vineyards and production facilities of partner companies to make sure that all processes engaged in creation of 46 Parallel Wine Group wines of the 2020 harvest will be able to meet our standards. Once we have determined the terroir which is to be presented by us in the current year, we commence working on the vineyards: our experts carefully and regularly monitor the condition of vines, the formation of bunches, all agricultural techniques and the harvesting itself. In addition, the chief winemaker of 46 Parallel Wine Group personally oversees all stages of the vine's development. To improve the quality of future wines, we limit a yield per vine: no more than 3 kg, for premium collections – hand-harvesting and minimum time to be spent to deliver grapes for processing. Vinification and bottling are also strictly controlled. Our perfectionism extends to aging: we order barriques from the world leaders: French companies Seguin Moreau and Tonnellerie Vinea. We do not limit the tastings only to regular ones, which are carried out by our oenologists at every stage; we also have a final wine tasting conducted by an independent professional board. Upon approval by the top-class tasters, our wines are bottled and thereupon, “rest” in bottles for at least 6 months. It should be pointed out that it is only upon completion of all these processes, the wines may be offered for sale.

## Entering the international markets

The slogan of our company is Proudly Ukrainian. It should be emphasized that despite “tender age” of 46 Parallel Wine Group and the turbulence of the first year of its operations, we already do have something to be proud of. It is true that the lockdown had seriously complicated the implementation of our export plans: virtually all major international exhibitions were canceled.

Nevertheless, at the very beginning of the year, in partnership with Drinks+ Media Group, we were able to present our wines to the international audience at the Wine Paris & Vinexpo Paris exhibitions and at the exclusively organized tastings of our wines in the USA and Germany, with participation of international experts of the highest rank. It should be emphasized that the very first reviews of our wines by world experts were very positive. Drinks+ journalists have collected a significant portfolio of opinions of foreign professionals: judges of international competitions, wine journalists, oenologists, educators, sommeliers and wine consultants. We also submitted our wines to the Ukrainian and international competitions, the results of which confirmed that we were on the right track.

46 Parallel Wine Group is the only Ukrainian company that gained the award of the leading international contest Concours Mondial de Bruxelles 2020: El Capitan Pinot Gris wine was awarded a silver medal. This is an eloquent message: the Ukrainian wines deserve to be on the same list with the world's best wines. Moreover, 46 Parallel may become the country's calling card on the international arena.

At the USA Wine Ratings competition, already two wines of our company won silver awards: red dry vintage from a premium collection: Grand Admiral Cabernet Sauvignon-Saperavi-Merlot (vintage 2016) and sparkling rosé from Pinot Meunier by Charmat method: El Capitan Brut Rosé. However, the gold medal was shortly added to the portfolio of our 2020 international awards. The premium wine – Grand Admiral Cabernet Sauvignon-Saperavi-Merlot (vintage 2016) was awarded the Grand Gold Medal at the competition Sélections Mondiales des Vins Canada. The wines of the Grand Admiral and El Capitan were awarded medals at the Ukrainian contests: Odessa Bay, Ukraine Wine & Spirits Awards, Wine Guide of Ukraine, and En Primeur from the Black Sea Craft Wine Association. The achievements of the first year of the company's operations include the fact that Apostrophe TM wines, along with the products of other Ukrainian producers, but exclusively in the wine category, are promoted under the collective brand #TradeWithUkraine on China's leading online B2B platform 1688.com. At the present stage, another very strong marketing project pertaining to our positioning abroad is ongoing, but due to the lockdown in most European countries, it is still on pause. I hope that by spring 2021, I will have the details to share with the connoisseurs of our wines.

## Plans

Since stability has not yet come, I would prefer to talk about the plans in terms of their implementation. As promised yet at the beginning of 2020, we presented two more premium wines during the last year: the first batch of Grand Admiral Brut Nature vintage 2018 (limited edition, classic technology) and El Capitan Pinot Noir, which completed the exquisite El Capitan collection consisting of the wines from the Pinot variety group: Pinot Blanc, Pinot Gris and Pinot Meunier. Thus, despite a cascade of obstacles, 46 Parallel Wine Group has implemented all plans set for the first year of its operations.

In the future, we plan to follow the course that we charted: to enhance representation throughout all channels in the domestic market and develop exports of the high-quality Ukrainian wine that we can be proud of.

# wine-producing region *Central Ukraine*



## Центральная Украина

К Центральному региону относятся Киевская, Винницкая, Днепропетровская, Кировоградская, Полтавская, Черкасская области, где сейчас активно развивается крафтовое виноделие.

Первые упоминания о выращивании винограда на этой территории относятся ко временам Киевской Руси. С XIV века лозы культивировали в окрестностях Киева – Китаево, Голосеево и Межигорье, хотя виноградники часто вымерзали. Глобальное потепление повысило шансы виноградников Центральной Украины. Хотя, конечно, центр страны и ее столица – это, в первую очередь, высокого уровня рестораны и гастрономические бутики. Зато, мы уверены, зарубежные гости будут впечатлены высоким классом кухни, креативностью шефов и безупречным сервисом.

The central region includes Kyiv, Vinnytsia, Dnipropetrovsk, Kirovohrad, Poltava, and Cherkassy Regions, where craft winemaking is now actively developing.

The first mentions of growing grapes in this territory date back to the times of Kievan Rus. Since XIV century, vines have been cultivated in the vicinity of Kyiv: Kitaevo, Goloseevo and Mezhyhirya, although the vineyards would often freeze out. Global warming has increased the vineyards' chances in Central Ukraine. Although, the country's central part and its capital are definitely offering high-class restaurants and gastronomic boutiques. On the other hand, we are confident that foreign guests will be impressed by a high class of cuisine, creativity of the chefs and impeccable service.

### *Must visit*



#### **Винные ивенты**

Выставка Wine&Spirits Ukraine традиционно собирает в Киеве профессионалов винного сектора со всего мира.

#### **Wine events**

Traditionally Exhibition Wine&Spirits Ukraine is the Kyiv venue for the wine professionals from the entire world.

#### **@KievFoodAndWineFestival**

проводится уже 5 лет, презентуя на open air площадках винодельни, гастрономические проекты, продуктовые фермы.

**@KievFoodAndWineFestival** has been held for 5 subsequent years; it presents in open air format wineries, gastronomic projects and food farms.



**Wine Gallery**

- ул.П.Нищинского, 6 (офис),  
- ул.М.Максимовича, 28Б,  
- бул.Леси Украинки, 10, с.Святопетровское, Киево-Святошинский р-н, Киевская обл.,  
- ул.Александровская, 1, с.Новоселки, Киевская обл.  
+380 (67) 550 4191  
info@winegallery.com.ua  
winegallery.com.ua  
**время работы:** 10.00-22.00

Сеть винных магазинов. В ассортименте – премиальные вина Аргентины, Испании и Италии от международной группы Vinos de La Luz, а также вина Кахетии (Shilda) и другие алкогольные бренды мира.

**Wine Gallery**

- P. Nishchinsky Street, 6 (office),  
- M. Maksymovych Street, 28B,  
- Lesia Ukrainka blvd., 10,  
Svyatopetrivske village, Kyiv-Svyatoshinsky District, Kyiv Region,  
- 1 Oleksandrivska Street,  
Novoselki village, Kyiv Region  
+380 (67) 550 4191  
info@winegallery.com.ua  
winegallery.com.ua  
**Working hours:** 10.00-22.00

A network of wine stores. The range includes premium wines from Argentina, Spain and Italy by the international group Vinos de La Luz, as well as wines from Kakheti (Shilda) and other alcoholic brands of the world.

**Глек**

ул.Большая Житомирская, 6  
+38 (098) 377 11 00  
hlekyiv@gmail.com  
Instagram: hlek.kyiv

Ресторан «Глек» – это о вкусной еде, гастрономических открытиях и пейринге. Создатели проекта – молодые и талантливые киевляне. Шеф-повар Андрей Северенчук сочетает невероятные вкусы сезонных локальных продуктов, и готовит традиционные блюда в изысканной интерпретации. Здешние бармены славятся креативными коктейлями, а кондитер – авторским мороженым «Киевский торт». Также при ресторане есть пекарня.

**Hlek**

Velyka Zhytomyrska, 6  
+38 (098) 377 11 00  
hlekyiv@gmail.com  
@hlekrestraurant  
Instagram: hlek.kyiv

Hlek restaurant means delicious food, gastronomic discoveries and pairing. The creators of the project are young and talented people from Kyiv. The Chef Andrey Severenchuk combines the incredible flavors of seasonal local products and prepares traditional dishes in a sophisticated interpretation. The local bartenders are famous for their creative cocktails, and the pastry chef is renowned for the author's ice cream a la Kyiv Cake. There is also a bakery at the restaurant.

**Грузия** входит в тройку самых популярных в Украине винодельческих стран. И в Киеве каждый желающий может найти грузинские вина и крепкие напитки от компании «**Кахетинское Традиционное Виноделие» (КТВ)** в таких заведениях: «Кувшин», KIDEV, «Шоти», «Хинкали», «Тюбетейка», «Чичико», «Мама Гочи», «Сулугуни» и «Чачаварня», в кафе-сырварне «Мацони», в сетевых ресторанах – «Ишак», «Мана Манана», «Чачапурри», «Генацвале и Хинкали», «Хачапурри и Вино».



**Georgia** is one of the three most popular wine-making countries represented in Ukraine. It should be emphasized that in Kyiv, everyone can find Georgian wines and spirits from Kakheti Traditional Winemaking (KTW) at such restaurants: Kuvshin, KIDEV, Shoti, Khinkali, Tyubeteika, Chichiko, Mama Gochi, Suluguni and Chachavarnya, in the cheese factory café Matsoni as well as in the chain restaurants: Ishak, Mana Manana, Chachapuri, Genatsvale and Khinkali, Khachapuri and Vino.

**Win Bar.** ул.Хорива, 16/7, +380 50 424 71 67  
winbarkyiv@gmail.com, facebook.com/winbarkyiv

Атмосферный винный бар в стиле «лофт» расположен в самом сердце Подола, в здании, спроектированном в начале XIX века. Управляет заведением Олег Кравченко – один из самых авторитетных сомелье страны. Одной из фишек бара является большой круглый стол на десять персон, сделанный из огромной винной бочки времен Австро-Венгерской империи. Большой выбор вин, отдельная позиция в меню – вино из вин-машины. К винам подают оригинальные закуски. Между нами: Олег – гуру сабража, можно взять мастер-класс)).



**Win Bar.** Khoriva Street, 16/7, +380 50 424 71 67  
winbarkyiv@gmail.com, facebook.com/winbarkyiv

An exquisite loft-style wine bar located in the heart of Podol, in a building designed in the early 19-th century. The Wine Bar is managed by Oleg Kravchenko, one of the country's most respected sommeliers. One of the Bar's exclusive features is a large round table for ten people, made from a huge wine barrel dated back to the times of the Austro-Hungarian Empire. A large selection of wines, a separate item in the menu: wine from a wine machine. Original snacks are served with wines. Entre nous: Oleg is a sabrage guru, you can attend his master class)).



**Localist Cafe**

ул.Владимирская, 4  
+380 67 402 76 76  
www.localist-cafe.business.site

Ресторан в тихом историческом центре Киева, с террасы которого открывается живописный вид на Андреевскую церковь.



**Localist Cafe**

Volodymyrska Street, 4  
+380 67 402 76 76  
www.localist-cafe.business.site

It is a restaurant in the quiet historical center of Kyiv, with its terrace overlooking the picturesque St. Andrew's Church.



**Like a Local's wine bar**

ул.Льва Толстого, 5, +380 63 247 47 13  
ул.Спасская, 5, +380 93 029 16 73  
www.likealocals.com.ua

В винной карте – исключительно украинские вина: свыше 50 позиций от 13 лучших виноделен. Предлагают крафтовые сыры и мясные деликатесы, устриц и улиток, разнообразные бутерброды и собственную выпечку.



**Like a Local's Wine Bar**

Leo Tolstoy Street, 5, +380 63 247 47 13  
Spasskaya Street, 5, +380 93 029 16 73  
www.likealocals.com.ua

The wine list contains exclusively Ukrainian wines: over 50 names from the 13 best wineries. The restaurant offers craft cheeses and gourmet meats, oysters and snails, a variety of sandwiches and its own pastries.



**100 років тому вперед**

ул.Владимирская, 4  
+380 68 068 69 75  
rest100years@gmail.com  
www.100rokiv.com.ua

Заведение шеф-повара и кулинарного эксперта Евгения Клопотенко, который добился включения борща, как вклада Украины, в список нематериального культурного наследия человечества ЮНЕСКО. Ресторан предлагает совершенно новый формат украинской кухни – это микс традиций и современных кулинарных техник. Верещака, «чомбер на дико» – блюдо, объединяющее говядину и кильку, или сет из восьми блюд «Пізнай Україну» – нам есть чем гордиться!



**One Hundred Years Back to the Future**

Volodymyrska Street, 4  
+380 68 068 69 75  
rest100years@gmail.com  
www.100rokiv.com.ua

This restaurant is owned by the chef and culinary expert Yevhen Klopotenko, who succeeded in ensuring that the Ukrainian borsch has been included into the UNESCO list of intangible cultural heritage of humanity as Ukraine's contribution. The restaurant offers a completely new format of Ukrainian cuisine: a mix of traditions and modern culinary techniques. Vereshchaka, chomber on wild: a dish that combines beef and sprat; or a set of eight dishes "Know Ukraine": we do have something to be proud of!



**Vino e Cucina**

ул.Сичевых Стрельцов, 82,  
+380 44 499 14 13  
www.famiglia.com.ua

Итальянский ресторан с богатой энотекой отмечен двумя бокалами Wine Spectator, а также двумя наградами от Gambero Rosso: «Две вилки» – в номинации Top Italian Restaurants 2020 за лучшую итальянскую кухню и Best Contemporary Wine List Award за винную карту. Коллекция насчитывает свыше 1000 лучших вин со всего мира, 100 видов шампанского, игристых вин и 50 разновидностей граппы.



фото: famiglia.com.ua

**Vino e Cucina**

Sichovykh Striltsiv, 82, +380 44 499 14 13, info@famiglia.com.ua, www.famiglia.com.ua

The Italian restaurant with a rich enoteca was awarded "2 glasses" from Wine Spectator, as well as two awards from Gambero Rosso: "Two Forks" - in the Top Italian Restaurants 2020 nomination for the best Italian cuisine and the Best Contemporary Wine List Award for the wine list. The collection includes over 1000 best wines from around the world, 100 types of champagne, sparkling wines and 50 varieties of grappa.



# INKERMAN

SINCE 1961

Бездоганна якість  
*з 1961 року*



Реклама

НАДМІРНЕ СПОЖИВАННЯ АЛКОГОЛЮ  
ШКІДЛИВЕ ДЛЯ ВАШОГО ЗДОРОВ'Я

## Must visit Kharkiv

### Kharkiv Palace

пр. Независимости, 2  
+38 057 766 44 00  
info@kharkiv-palace.com  
www.kharkiv-palace.com



В пятизвездочном отеле в центре города три ресторана: The Terrace (лучший выбор стейков), Sky Lounge (известный изысканными блюдами азиатской кухни и фьюжн блюдами), Pacific Spoon (выбор завтраков и морепродукты), а также Лобби-бар. В каждой из локаций можно найти вина 46 Parallel Wine Group.

### Kharkiv Palace

Independence Square, 2  
+38 057 766 44 00  
info@kharkiv-palace.com  
www.kharkiv-palace.com

The five-star hotel in the city center has three restaurants: The Terrace (the best selection of steaks), Sky Lounge (known for Asian fine cuisine and fusion dishes), and Pacific Spoon (a selection of breakfasts and seafood), and the Lobby Bar. Each location has 46 Parallel Wine Group wines.



## Recommendation:

**Arsen Fedosenko,**  
arsenfe@gmail.com,  
@arsen.fedosenko



Арсен Федосенко, – профессиональный фотограф, который работает в жанре документальной и арт-фотографии. Последние три года он посвятил творческому проекту Art of Wine, главный месседж которого – сформировать новый визуальный образ украинского виноделия. Арсен посетил более 30 виноделен по всей стране, не только в традиционно винодельческих регионах юга и запада, но и в центальных: Винницкой, Львовской, Киевской, Черкасской и Черниговской областях. Проводит лекции, фотовыставки и дегустации украинских вин. В 2021-м планирует издать художественный альбом о крафтовом виноделии – «Нова історія українського вина». Пожалуй, символично, что в объективе Арсена в первую очередь – малые виноделы Украины. Безусловно, это знаково. Drinks+ предлагает виноделам и меценатам поддержать этот проект.

**Контакты автора:** facebook.com/arsen.fedosenko,  
т. +38(095)695 65 02

Arsen is a professional photographer who works in the genre of documentary photography. The last three years of his professional life have been devoted to the creative project Art of Wine, the main message of which is to form a new visual perception of the Ukrainian winemaking. Arsen has visited more than 30 wineries throughout the country; it should be pointed out that he visited not only the traditional wine-making regions in the country's south and west, but also in Vinnytsia, Lviv, Chernihiv and Cherkasy Regions. Winemaking took over: in 2019, he planted his own vineyards, completed educational course at the school of sommeliers, and now conducts lectures and tastings. He plans to publish an art album about craft winemaking: New History of the Ukrainian Wine. Perhaps it is symbolic that Arsen's camera is focused, primarily, on small winemakers in Ukraine. This is undoubtedly important. Drinks + invites winemakers and philanthropists to support this project.

## Winoman

с. Жавинка, Черниговская обл.,  
(от Чернигова – 15 км на авто). +38 (050) 441 0080  
facebook.com/Vinoman-Winery  
instagram.com/vinoman.winery

Zhavinka village, Chernihiv Region, (a 15-kilometer drive from Chernihiv). +38 (050) 441 0080  
facebook.com/Vinoman-Winery

У виноградаря и винодела Сергея Золотаря 14 сезонов ☺. В 2015г., в партнерстве с Борисом Слабошевским создана самая северная винодельня в Украине. Как вызов скептикам, здесь растет Мерло, Пино Нуар, Шардонне и Совиньон Блан. Виноградник небольшой – 1 га, в аренде – 3 га, поэтому часть винограда доставляют с юга. Вина свежие и легкие. Основная линейка: шардонне, совиньон, пино нуар, розе мерло, розе пино нуар. В планах – 20 тыс. л вина в год.



Sergey Zolotar, vinegrower and winemaker, has 14 operating seasons ☺. In 2015, the northernmost winery in Ukraine had been established in partnership with Boris Slaboshevsky. In order to tease the skeptics, we should state that Merlot, Pinot Noir, Chardonnay and Sauvignon Blanc are grown here. The vineyard is small: 1 hectare is the winery's own and 3 hectares are leased; thus, some grapes are delivered from the south. The wines are fresh and light. Main line: chardonnay, sauvignon, pinot noir, rosé merlot, and rosé pinot noir. The winery plans to produce 20 thousand liters of wine per year.

Recommendation and photo: Arsen Fedosenko, arsenfe@gmail.com

## Recommendation:

Arsen Fedosenko, [arsenfe@gmail.com](mailto:arsenfe@gmail.com),  
[@arsen.fedosenko](https://www.instagram.com/arsen.fedosenko)

# Central Ukraine



## Biologist

с. Лесники, 7 км по Обуховской трассе на юг от Киева  
+38 050 242 54 36  
[prwinelab@gmail.com](mailto:prwinelab@gmail.com)  
[www.biologist.com.ua](http://www.biologist.com.ua)

Lesniki village, 7 km, Obukhivska highway to the south of Kyiv  
+38 050 242 54 36  
[prwinelab@gmail.com](mailto:prwinelab@gmail.com)  
[www.biologist.com.ua](http://www.biologist.com.ua)

Уютное место, 0,5га виноградников на живописном склоне и 12га в Одесской области. Владельцы – Игорь Петренко и Андрей Комиссаров практикуют принципы органики, сокращения урожая, экспериментируют с биодинамикой. Их вина полнотелые и насыщенные в аромате, без фильтрации. Владельцы экспериментируют с технологиями длительного скин-контакта, выдержки на осадке в бочках и квеври, комбинируя спонтанное и контролируемое брожение. Релизы ограничены – по несколько сотен бутылок. Советую розовый pet-nat, пино менье, алиготе, ркацители оранж, мерло. Biologist также производит вино из Каберне Совиньон, Одесский Черный, Пино Нуар и Шардонне. По предварительному заказу можно посетить винодельню с экскурсией и дегустацией. Рядом есть конный клуб с гостиницей, где можно остановиться.

A cozy place, spreading along 0.5 hectares of vineyards on a picturesque slope and 12 hectares in Odessa Region. The owners, Igor Petrenko and Andrey Komissarov, have been applying the organic production principles, reducing the yield, and experimenting in the biodynamic field. Their wines are full-bodied and have a rich aroma; no filtration is applied. The owners have been experimenting with long-term skin contact technologies, aging on lees in barrels and qvevri, combining spontaneous and controlled fermentation. The releases are limited to a few hundred bottles. I recommend rosé pet-nat, pinot meunier, aligote, orange rkatsiteli, and merlot. The Biologist also produces wines from Cabernet Sauvignon, Odessa Black, Pinot Noir and Chardonnay. Upon prior reservation, you can visit the winery with a guided tour and tasting. Nearby there is an equestrian club with a hotel where you can stay.

## Дрюковские вина

с.Могилев, Днепропетровская обл.,  
+38 (067) 561 3669

## Dryukov wines

Mohilyov village, Dnipropetrovsk Region,  
+38 (067) 561 3669

Малая винодельня расположена недалеко от г.Днепр. Винодел Юрий Колесник выращивает Цитронный Магарача и Рубин Голодриги (красный сорт отечественной селекции, дает вина с потенциалом для выдержки). Также работает с виноградом из Херсона: Каберне Совиньон, Бастардо, Рислинг. Объемы небольшие, хотя вина уже имеют награды конкурса «Одесский залив». Рекомендую для посещения малой группой на авто в теплое время года.

Small winery is located near the city of Dnipro. Winemaker Yuri Kolesnik grows Citron Magaracha and Ruby Holodryha (a red variety of domestic selection, gives wines with the potential for aging). He has been working with grapes from Kherson Region: Cabernet Sauvignon, Bastardo, and Riesling. The volumes are small, although the wines have already won awards in the Odessa Bay Competition. I recommend it for visiting by car, in a small group, during the warm season.



Recommendation and photo: Arsen Fedosenko, [arsenfe@gmail.com](mailto:arsenfe@gmail.com)

## Recommendation:

Arsen Fedosenko, [arsenfe@gmail.com](mailto:arsenfe@gmail.com),  
[@arsen.fedosenko](https://www.instagram.com/arsen.fedosenko)

## Wineidea

с.Ясногородка, 27 км к юго-западу от Киева  
+38 (067) 502 8699,  
[pavel@wineidea.com.ua](mailto:pavel@wineidea.com.ua)  
[wineidea.com.ua](http://wineidea.com.ua)

Yasnohorodka village, 27 kilometers to the south-west of Kyiv, +38 (067) 502 8699,  
[pavel@wineidea.com.ua](mailto:pavel@wineidea.com.ua)  
[wineidea.com.ua](http://wineidea.com.ua)



Винодельня расположена рядом с лесным заповедником и страусиной фермой. Павел Макогон, и винодел Артем Таран, имеющий стаж работы в винодельнях Старого и Нового Света запустили проект в 2013 году. Заложено 1,5 га собственных виноградников с сортами: Цитронный Магараха, Совиньон, Рислинг, Каберне, Пино Нуар, Одесский Чер-

ный. Часть сырья привозится из Одесской области. Объемы не превышают 10-15 тыс. бут./год. Заслуживают внимания «Одесский Черный» с применением аппассименто и «Каберне» 2018, 2019 гг., выдержанные во французских барриках, а также белые вина. На территории фермы есть гостинично-ресторанный комплекс, парк для детей, зоопарк.



The winery is located next to a forest reserve and an ostrich farm. Pavel Makogon and winemaker Artem Taran, who had gained his experience in wineries of the Old and New Worlds, launched the project in 2013. He planted 1.5 hectares of his own vineyards with varieties: Citron Magaracha, Sauvignon, Riesling, Cabernet, Pinot Noir, and Odessa Black. Some of the raw material is brought from Odessa Region. The volumes produced do not exceed 10-15 thousand bottles/year. The distinguishable wines include Odessa Black Appassimento and Cabernet 2018, 2019, aged in French barriques, as well as white wines. The winery has a hotel and restaurant complex, a park for children, and a zoo.



# De Laransa

– бутикове вино, за которым будущее

De Laransa – новое имя на рынке Украины, но эти вина создаются отнюдь не новичками. Марка De Laransa выпущена профессиональной командой, шлифующей технологию и концепт украинского натурального виноделия свыше 10 лет. Начиналось все с желания сделать натуральное вино для себя и друзей, а со временем идея развилась, вырос спрос и объемы. И наконец, в 2020 году появилась линейка сухих красных вин урожая 2016 года, которой виноделы готовы делиться с более широкой аудиторией вайнловеров.

Для своих вин команда De Laransa закупает виноград только с сертифицированных виноградников лучших терруаров Украины. Сертификация предполагает минимальное использование сульфитов, возраст лоз от 20 лет и происхождение из авторитетных европейских питомников. Урожай собирают в период достижения ягодами нужных кондиций и качества, что вычисляют лабораторным способом. Поскольку в процессе производства вина используются только дикие дрожжи, важную роль играет отсутствие дождей как минимум в течение недели до сбора ягод.

С виноградом и суслом в дальнейшем работают грамотно и деликатно: время доставки ягод на переработку минимально, ферментация проходит при контролируемых

температурах в емкостях из нержавеющей стали, сусло получают самотеком. Вино не подвергают обработке серой, не фильтруют и до розлива оно хранится в емкостях из максимально нейтрального, хотя и дорогостоящего, материала – титана. В результате вина De Laransa получают стабильного качества, плотные, с чистым сортовым букетом и насыщенным вкусом, а их лабораторные показатели соответствуют европейским требованиям органического виноделия.

De Laransa – это бутиковое виноделие, за которым будущее. Каждая бутылка – «Мерло», «Каберне», «Саперави», «Бастардо» элегантно оформлена, укупорена натуральной пробкой и имеет свой номер, – как символ натуральности, буквально ручной работы и лимитированных релизов.

Уже готовится к розливу урожай 2017 года, а ТМ De Laransa работает над запуском масштабного проекта – «Города Мастеров» – расположенного в живописном месте, в городе Чугуев. Здесь объединятся не только эко и этно направления: «Город Мастеров» станет платформой для симбиоза нескольких аспектов: социального, образовательного, экологического, экономического и, конечно же, культурно-туристического. Этот яркий проект позволит создать туристическую дестинацию и повысить привлекательность украинских городов.



**DE LARANSA**

НАТУРАЛЬНЕ  
УКРАЇНСЬКЕ ВИНО

ВІДБІРНИЙ ВИНОГРАД

ВЛАСНЕ ВИРОБНИЦТВО

ОСОБЛИВА ТЕХНОЛОГІЯ

ЛІМІТОВАНА СЕРІЯ

 DELARANSA.COM

 DELARANSA.UA@GMAIL.COM

 +38 (098) 946-03-03

 @DELARANSA

Реклама

НАДМІРНЕ СПОЖИВАННЯ АЛКОГОЛЮ  
ШКІДЛИВЕ ДЛЯ ВАШОГО ЗДОРОВ'Я

## Умань Вайнери

ул.Пролетарская, 19, Умань, Черкасская обл.,  
+38 (050) 440 8942, facebook.com/Igor Maksimenko

## Uman Winery

Proletarskaya Street, 19, Uman, Cherkassy  
Region, +38 (050) 440 8942  
umanwinery@ukr.net, maks.uman@ukr.net



«Умань Вайнери» основана виноделом Игорем Максименко в 2015 году. Сначала это было легкое увлечение. Со временем приобретались знания и опыт. Вина – сухие белые, розовые и красные из сортов: Мускат Оттонель, Совиньон Блан, Алиготе, Каберне Совиньон, Мерло, Бастардо и Саперави.

С мая 2021г. планируется прием гостей. Рядом: дендропарк «Софиевка» (3км), Уманский краеведческий музей (2,5км), могила Рабе Нахмана (3км), Василианский монастырь и пещеры монахов (2,5км), этноресторан «Хижина», турбаза и санаторий.

Uman Winery was founded by the winemaker Igor Maksimenko in 2015. At first, it was a hassle-free hobby. With lapse of time, knowledge and experience have been gained. Wines: dry white, rosé and red from following varieties: Muscat Ottonel, Sauvignon Blanc, Aligote, Cabernet Sauvignon, Merlot, Bastardo and Saperavi. Commencing from May 2021, it is planned to receive guests. Attractions located nearby: Sofiyivka dendrological park (3 km), the Uman Museum of Local Lore (2.5 km), the grave of Rabe Nakhman (3 km), the Basilian monastery and the caves of monks (2.5 km), ethno-restaurant "The Hut", a tourist center and a recreation center.

### Recommendation:

Arsen Fedosenko, [arsenfe@gmail.com](mailto:arsenfe@gmail.com),  
[@arsen.fedosenko](https://www.instagram.com/arsen.fedosenko)

## Винодельня Григория Кулиниченка

с.Гороховое, Бородянский р-н,  
70 км к югу от Киева

Виноградник заложен в 2011г., площадь – 3га. Выращивает украинские сорта: Цитронный Магарача, Мускат Одессы, Буковинка, и сорта европейской селекции: Шардонне, Рислинг, Солярис, Йоханнитер. Амбициозность винодела видна по красной классике – мерло, мальбек, каберне фран, шираз, пино нуар, каберне, пти вердо и др. Лозы уходят корнями к слоям глины, создавая вина с многогранным ароматом, напоминающие по стилю Рону. Основные принципы: собственный виноград, путь с поля на винодельню – 15 мин., контроль температур на всех этапах. Недалеко от села находится курган, который относится к трипольской культуре.

## Hrihoriy Kulinichenko's Winery

Village Horokhove, Borodyansky District, 70 km to the south of Kyiv.



The vineyard was founded in 2011, and its area covers 3 hectares. It grows Ukrainian varieties: Citron Maharacha, Odessa Muscat, Bukovinka, and European varieties: Chardonnay, Riesling, Solaris, and Johanniter. The winemaker's ambitions are proved by the red classics: merlot, malbec, cabernet franc, shiraz, pinot noir, cabernet, petit verdot, etc. The vines are rooted down to the layers of clay, which results in creation of the wines revealing a rich aroma, reminiscent of Rhone's style. Basic principles: use of the winery's own grapes, the path from the vineyard to the winery – 15 minutes, and temperature control at all stages. There is a mound, which belongs to the Trypillian culture, not far from the village.

## Дом вина KSV

г.Умань, Черкасская обл.,  
+38 096 309 82 60  
kovalenko\_sergei@ukr.net  
facebook.com/dim.vuna.KSV

Винодельня «Дім вина KSV» основана в 2015г. Сергеем Коваленко. В 2011г. на дачном участке он высадил лозы, где выращивает исключительно красные: Каберне Кортис, Цвайгельт, Евмолпия, Каберне Кароль, Маркетт, Юпитер, Ливадийский Черный, Гурзуфский Розовый. Дополнительно в Одесской области винодельня закупает Мерло и Каберне Совиньон. Производительность 1600-1800 бут./год. Линейку вин составляют 12 моносортных и купажных вин. Продукцию KSV оценили не только на родине, но и в Польше, Германии, Австралии, Испании. В этом году Сергей Коваленко создал вино Michel, которым гордится и называет лучшим за всю историю. Это купаж: Каберне Кортис, Цвайгельт, Каберне Кароль и Мерло. Винодельня принимает гостей в живописном месте, на берегу озера – по предварительному согласованию.

## KSV Wine House

+38 096 309 82 60, kovalenko\_sergei@ukr.net



Winery KSV Wine House was established by Sergei Kovalenko in 2015. In 2011, on the land plot near his summer cottage, Sergei planted vineyards, where he has been growing exclusively red varieties: Cabernet Cortis, Zweigelt, Eumolpia, Cabernet Karol, Marquette, Jupiter, Livadiya Black, and Gurzuf Rosé. Additionally, in Odessa Region, the winery buys Merlot and Cabernet Sauvignon. Production output: 1600-1800 bottles/per year. The line of wines consists of 12 mono-varietal and blended wines. KSV products were appreciated not only in Ukraine, but also in Poland, Germany, Australia, and Spain. This year, Sergei Kovalenko created Michel wine, which he is proud of and calls the best one in the winery's history. This is a blend: Cabernet Cortis, Zweigelt, Cabernet Carol and Merlot. The winery receives guests in a picturesque place, on the shore of the lake pursuant to a prior arrangement.

## Recommendation:

**Arsen Fedosenko,**  
arsenfe@gmail.com,  
@arsen.fedosenko

## Korus wine

г.Кропивницкий,  
FB: Руслан Ковалевский.  
Kropyvnytsky,  
FB: Ruslan Kovalevsky

Руслан Ковалевский делает выдающиеся вина на маленькой винодельне рядом с домом. Сотрудничает с хозяйством «Бейкуш», выпускает вина из их винограда Альбариньо, Темпранильо и Пинотаж. Заложил небольшой виноградник на даче и мечтает о развитии. Руслан относится к категории микро-виноделов, ему помогают жена и сын. Вина уже известны за границей, а под дипломы и медали конкурсов пора основать музей. С конкурса в рамках выставки Wine & Spirits (Украина) в ноябре 2019г. Ковалевский привез 4 медали за 4 представленных вина – представьте, 4х4!). Пробовать все.



Ruslan Kovalevsky makes outstanding wines in a small winery near his home. He has been collaborating with Beykush Winery, producing wines from their grapes: Albariño, Tempranillo and Pinotage. He planted a small vineyard near his countryside cottage and dreams of its further development. Ruslan is from the cohort of micro-winemakers, his wife and son help him. The wines are already known abroad, and it is high time to establish a museum for diplomas and medals won at the competitions. It should be pointed that at the contest during the Wine & Spirits exhibition (Ukraine), Kovalevsky had been awarded 4 medals for 4 wines presented (just imagine, 4 out of 4!) in November 2019. So, we recommend you to taste everything you will find there!

# Western wine-producing region Ukraine



## Западная Украина

Это неофициальное название охватывает такие территории, как Галичина, Буковина, Подолье и Закарпатье – регион, который веками славился традициями виноделия. Еще в Средневековье здесь выращивали виноград, а вино из Закарпатья поставлялось ко двору венгерских королей с XII века.

Регион отличается мягким климатом, достаточным количеством осадков и подходящими для лоз склонами с южной и юго-западной экспозициями.

На Закарпатскую область приходится 4,8 тыс. га виноградников (4,1% от общей площади насаждений страны). Здесь производят тихие сухие, игристые и самобытные десертные вина. Европейские сорта (около 30) занимают площадь почти в 890 га. В целом список используемых сортов насчитывает около 150 наименований. Из красных наиболее перспективны – Пино Нуар и Мерло. Но микрозоны предгорий Карпат лучше всего раскрывают потенциал белых сортов, прежде всего таких, как Фурминт, Рислинг, Гевюрцтраминер, Черсеги. В последнее время здесь активнее стали работать с австро-венгерскими сортами, которые идеальны для этих терруаров. Достойные вина производятся также из Каберне Совиньон, Бастардо, Траминер Розовый, Мюллер-Тургау, Пино Блан, Пино Гриджио, Рислинг Рейнский.

Винам Закарпатья предоставлено защищенное географическое указание – ЗГУ «Закарпатье» («Zakarpattia») в определенных границах: основные площади виноградных насаждений размещены в Береговском, Виноградовском, Ужгородском, Иршавском, Мукачевском районах, в некоторых местах поднимаются в предгорьях Карпат на высоту 200-250 м н.у.м.

К слову, 2021 год Закарпатской туристической организацией объявлен годом винного туризма в Закарпатье.

This unofficial name covers such territories as Galicia, Bukovina, Podillia and Transcarpathia – a region that has been famous for centuries due to its winemaking traditions. Even in the Middle Ages, grapes were grown here, and wine from Transcarpathia was supplied to the court of Hungarian kings,

commencing from XII century. The region is distinguished by a mild climate, sufficient rainfall and slopes suitable for vines with southern and southwestern exposure.

The Transcarpathian Region accounts for 4.8 thousand hectares of vineyards (4.1% of the country's total planted area). It produces still dry, sparkling and distinctive dessert wines. European varieties (about 30) cover an area of almost 890 hectares. In general, the list of used varieties includes about 150 names. Out of the red varieties, the most promising are Pinot Noir and Merlot. But the microzones in the foothills of the Carpathian mountains best of all reveal the potential of white varieties, primarily such as Furmint, Riesling, Gewürztraminer, and Cherségi. Recently, the winemakers began to work more actively with Austro-Hungarian varieties, which are ideal for these terroirs. Decent wines are also produced from Cabernet Sauvignon, Bastardo, Traminer Rose, Müller-Thurgau, Pinot Blanc, Pinot Grigio, and Rhine Riesling.

The wines of Transcarpathia were provided with a protected geographical indication – PGI Zakarpattia within certain boundaries: the main areas of such vineyards are located in Berehovsky, Vinogradovsky, Uzhhorodsky, Irshavsky, and Mukachevsky Regions, and in some places, these vineyards located in the foothills of the Carpathian mountains reach the height of 200-250 meters above sea level.

Incidentally, 2021 was announced as the Year of Wine Tourism in Transcarpathia by the Transcarpathian Tourist Organization.

## Recommendation. Drinks+

### Котнар

ул.Ракоци Ференца II, 274/А,  
с.Мужиєво, Береговский р-н,  
Закарпатская обл.,  
+38 096 011 62 18, +38 099 432 33 62  
pr@cotnar.ua, cotnar.ua  
facebook.com/cotnarhills

### Cotnar

Rakotsi Ferents II Street, 274/A,  
Muzhievo village, Berehovo District,  
Transcarpathian Region,  
+38 096 011 62 18, +38 099 432 33 62  
pr@cotnar.ua, cotnar.ua  
facebook.com/cotnarhills



фото: Максим Волошин

Современный завод полного цикла производства, 160 га собственных виноградников в экологически чистой зоне. Местные минеральные источники насыщают лозы не только чистой водой, но и ценными микроэлементами. Главный винодел – Гейза Вереш. С его приходом к уже существующим десертным и купажным винам добавились качественные сортовые: каберне, мерло, шардонне, рислинг и др. Дегустационный зал приглашает гостей на дегустацию. Также можно заказать экскурсию на современную винодельню и ухоженные виноградники «Котнара».

A modern full-cycle winery, 160 hectares of its own vineyards in an environment-friendly area. Local mineral springs saturate the vines not only with the purest water, but also with valuable microelements. The chief winemaker is Geisa Veresh. With his arrival, high-quality varietal wines were added to the already existing dessert and blended wines: cabernet, merlot, chardonnay, riesling, etc. The tasting room invites guests to tasting. You can also book a tour to the modern winery and the well-tended Cotnar vineyards.



### Must visit

#### Винные фестивали

Фестиваль «Червене вино», начиная с 1996 г., ежегодно проходит в Мукачево на Старый Новый год (12-14 января). Это не только один из самых старых праздников вина в стране, но и один из самых массовых. Сюда съезжаются сотни участников и тысячи гостей из Украины и соседних стран.

Since 1996, Chervene Vино Festival has been annually held in Mukachevo during the "Old New Year" (aka New Year according to the old calendar: January 12-14). This is not only one of the oldest wine festivals in the country, but also one of the most large-scale. Hundreds of participants and thousands of guests from Ukraine and neighboring countries attend it.



# Cotnar. Новая эра

Компания Cotnar – легенда Закарпатья. Расположенная рядом с городом Берегово, в селе Мужиево, винодельня возрождает многовековые традиции региона с 1996 года, сочетая классические методы с современными подходами. А 2020 год стал точкой отсчета ее новейшей истории, за которой следует очередная, значительно более высокая ступень эволюции.

Амбициозная молодая команда Cotnar поставила перед собой новые цели и успешно их воплощает: обновилась линейка продуктов, и украинские вайнловеры познакомились с винами иного уровня под брендом Cotnar, вышедшими на рынок в ушедшем году.

Амбиции команды не ограничиваются внутренним рынком, на котором компания и ее вина – к примеру, линейка легких и свежих Gorobchiki, – уже пользуются спросом. Закарпатские виноделы разрабатывают планы международной экспансии, в ближайшее время собираясь познакомить и зарубежных ценителей вина с Cotnar – ключевым брендом одного из исторических винных регионов Украины.

Природа щедро одарила этот горный край: минеральные источники насыщают ценными элементами почвы склонов, благоприятный климат характеризуется мягкой зимой и продолжительным теплым летом с оптимальным количеством солнечных дней. Все эти факторы создают идеальные условия для выращивания винограда, а в симбиозе с трудолюбием и опытом профессионалов – способствуют рождению уникальных вин.

Среди живописных карпатских пейзажей раскинулись 160 га ухоженных виноградников Cotnar, где выращиваются десятки белых и красных популярных европейских, а также местных сортов: Траминер, Ланка, Мускат, Шардонне, Совиньон Блан, Рислинг, Каберне, Саперави, Мерло. Из отборного винограда с этих лоз талантливые виноделы компании создают blends и моносортовые элегантные сухие и роскошные десертные вина.

# Cotnar. New era

The company Cotnar is a legend of Transcarpathia. Located near the town of Beregovo, in the village of Muzhievo, the winery has been reviving the centuries-old traditions of the region since 1996, combining classical methods with modern approaches. It should be emphasized that 2020 became the starting point for its modern history and will be followed by another, much higher stage of the company's evolution.

Cotnar's ambitious young team has set new goals and is successfully implementing them: the product lines have been updated, and Ukrainian wine lovers familiarized themselves with the wines of a different level under the brand name Cotnar, which had been introduced into the market last year.

The team's ambitions are not limited to the domestic market, where the company and its wines – for example, the line of light and fresh Gorobchiki – are already in great demand. The Transcarpathian winemakers are developing plans for international expansion; in the near future, they are going to present Cotnar – a key brand of one of Ukraine's historical wine regions – to the foreign wine connoisseurs.

Nature has generously endowed this mountainous region: mineral springs saturate the slopes with valuable elements; its favorable climate is characterized by mild winters and long warm summers, with an optimal number of sunny days. All these factors create ideal conditions for growing grapes, and in symbiosis with a hard work and experience on the part of the professionals, contribute to the birth of unique wines.

Among the picturesque Carpathian landscapes, there are 160 hectares of well-tended Cotnar vineyards, where dozens of popular European and local white and red varieties are grown: Traminer, Leanca, Muscat, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Cabernet, Saperavi, and Merlot. The selected grapes from these vines are used by the company's gifted winemakers to create blends and elegant single-varietal dry wines as well as luxurious dessert ones.







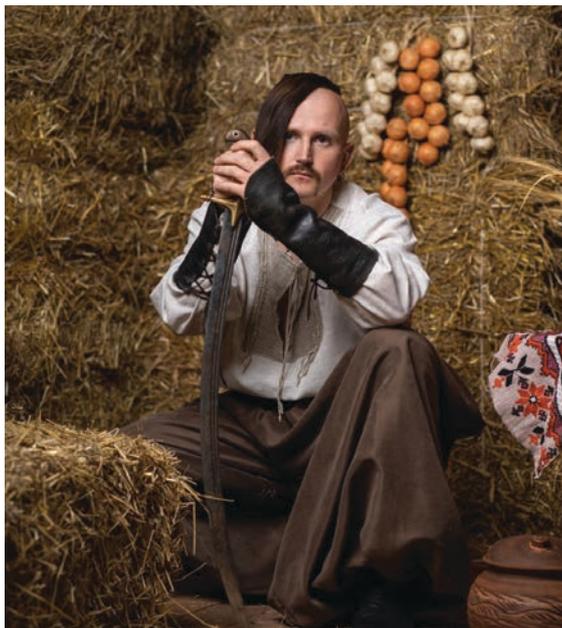
Ferentsa Rakotsi str. 274, Muzhiyevo village, Zakarpatska oblast, Ukraine  
 tel. +38096 011 62 18, max.voloshyn.wine@gmail.com  
 www.cotnar.ua  cotnar\_wine  cotnarhills

Реклама

НАДМІРНЕ СПОЖИВАННЯ АЛКОГОЛЮ  
 ШКІДЛИВЕ ДЛЯ ВАШОГО ЗДОРОВ'Я

# Western Ukraine

## Must visit Chernivtsi



**Ресторация Хата**, <http://hata.rest/>, +380 99 099 1000

Шеф-повар Виталий Гуралевич, обучавшийся в Баскском кулинарном центре (Сан-Себастьян, Испания) и кулинарной школе Ferrandi в Париже, готовит здесь блюда галицкой кухни. Но «конек» шефа – восстановление древних рецептов кухни запорожских казаков. Это невероятный гастрономический опыт – ругаемся.

**Khata Restaurant**, <http://hata.rest/>, +380 99 099 1000

Chef Vitaly Guralevich, who studied at the Basque Culinary Center (San Sebastian, Spain) and the Ferrandi Culinary School in Paris, prepares Galician cuisine here. But the chef's "strong point" is the adaptation of ancient recipes for the cuisine of Zaporizhzhia Cossacks. This is an incredible gastronomic experience: we definitely guarantee it!

## Must visit Uzhgorod

### Винные фестивали

«Сонячний напій» – 16 лет подряд в апреле-мае собирает в Ужгороде виноделов и пчеловодов, создающих медовые напитки.

На самом известном фестивале молодого вина «Закарпатське божоле» в конце ноября презентуют молодые локальные вина и специалитеты местности.

### Wine Festivals

«Sonyachny Napiy»: for 16 consecutive years in April-May, it gathers winemakers and beekeepers in Uzhgorod who create honey drinks.

At the «Transcarpathian Beaujolais» – the most famous festival of young wines – young local wines and local specialties are presented at the end of November.

## Must visit Lviv



46  
YEARS  
OF  
EXPERIENCE

### Edem Resort

с.Стрелки, Перемышлянский район, Львовская обл.  
+380 67 314 65 12  
seeyou@edem.com.ua  
www.edemresort.com

Edem Resort – комплекс, включающий отель, SPA-центр, гольф-клуб и рестораны: Panorama, DeVine, Edem, Terrace by the lake. Несколько лет назад здесь заложили виноградник на 1,5 га и уже создано вино. Проектируется винный погреб с дегустационным залом, который позволит расширить туристический оффер.

### Edem Resort

Strelki village, Peremyshliansky District, Lviv Region.  
+380 67 314 65 12  
seeyou@edem.com.ua  
www.edemresort.com

Edem Resort is a complex that includes a hotel, SPA center, golf club and restaurants: Panorama, DeVine, Edem, and Terrace by the lake. Several years ago, a 1.5 hectare vineyard was planted here and wines have already been created. A wine cellar with a tasting room is being designed, which will expand the tourist offer.

## Must visit Lviv



www.facebook.com/CheeseWineFestLviv

### Винные фестивали

«Свято сиру і вина» традиційно проводиться во Львові в октябрі. Это ярмарка сыров, локальных продуктов и вин со всех регионов, дегустации, мастер-классы и концерты.

"The Festival of Cheese and Wine" is traditionally held in Lviv in October. This is a fair of cheeses, local products and wines from all regions, tastings, master classes and concerts.



facebook.com/park.artofrest

### Park. Art of Rest

ул.Витовского, 43 А, г.Львов,  
+380 67 008 22 22  
facebook.com/park.artofrest

Ресторанный комплекс расположен в парке недалеко от центра города. В винной карте представлены украинские вина наряду с лучшими предложениями Старого и Нового Света. Здесь знают толк в вине: Park. Art of Rest был отмечен Awards of Excellence от Wine Spectator в 2018, 2019 и 2020 годах, а сомелье заведения дважды выигрывали конкурс «Лучший сомелье Украины» (2018 и 2019гг.).

### Park. Art of Rest

Vitovsky Street, 43 A, Lviv  
+380 67 008 22 22  
facebook.com/park.artofrest

The restaurant complex is located in a park near the city center. The wine list includes Ukrainian wines along with the best offers from the Old and New World. They know a lot about wine: Park. Art of Rest won the Awards of Excellence from Wine Spectator in 2018, 2019 and 2020, and the restaurant's sommeliers won the Best Sommelier of Ukraine competition twice (in 2018 and 2019).



## Galicia Distillery

We produce and sell  
grape and fruit spirits

(aged in oak and not aged)

### We ship in bulk.

**Delivery:** both by our own land transport and by sea containers.

### The range also includes:

Finished bottled products  
● Traditional Ukrainian liqueurs (horseradish, mead, and spiced brandy)

- Calvados
  - Liqueurs and ratafias
  - High-quality fruit distillates (pear, plum and many others)
- We produce private labels for networks and not only for them.

### Contacts:

**Brand Store:** 8, Bariska Str., Buchach, Ternopil region, Ukraine  
Phone: +380 (3544) 26 498

**Headquarters:** 16, Kudryavskaya Str., 16, Kyiv, Ukraine

**Phone:** + 380 44 272 23 11



## ПРАТ ГАЛІЦІЯ ДИСТИЛЕРІ

Виробляємо й продаємо  
виноградні та плодові спирти

(витримані в дубі та не витримані)

### Відвантажуюмо наливом.

**Доставка:** як власним сухопутним транспортом, так і морськими контейнерами.

### В асортименті також:

- Готова бутельована продукція
- Традиційні українські наливки (хріновуха, медуха, запіканка)
  - Настоянки і ратафії
  - Якісні фруктові дистилати (грушівка, сливовиця та інші)
  - Кальвадоси

Виробляємо private label для мереж і не тільки.

### Контакти:

**виробництво:** вул Бариська, 8, Бучач, Тернопільська обл., Україна  
**Тел.:** +380 (3544) 26 498

**головний офіс:** вул. Кудрявська, 16, Київ, Україна. **Тел.:** + 380 44 272 23 11

office@gdspirit.com  
www.gdspirit.com

## Must visit Lviv

### Citadel Inn

ул.Грабовского, 11, г.Львов  
+380 32 295 8 222; +380 50 434 96 77  
info@citadel-inn.com.ua  
www.citadel-inn.com.ua

46  
YEARS  
OF  
EXPERIENCE

Бутиковый отель встречает роскошью в духе Австро-Венгерской империи. Есть собственный винный погреб с коллекцией выдержанных вин со всего мира. Открыт сигарный зал. В ресторане «Гармата» готовит один из лучших шеф-поваров страны Евгений Сушко.



### Citadel Inn

Hrabovsky Street, 11, Lviv, +380 32 295 8 222; +380 50 434 96 77  
info@citadel-inn.com.ua, www.citadel-inn.com.ua

The boutique hotel welcomes you with luxury in the spirit of the Austro-Hungarian Empire. There is a private wine cellar with a collection of aged wines from all over the world. The cigar room is open. One of the best chefs in the country, Evhen Sushko, is preparing exquisite dishes at Harmata Restaurant.

## Винодельня Ковача

ул.Волошина, 18Б, г.Ужгород, Закарпатская обл.  
+38 063 352 3773, oleksandr.kovach@gmail.com

Виноделием Александр Ковач занимается 25 лет. Возглавляет Ассоциацию частных виноградарей и виноделов Закарпатья, а также является членом комиссии по законодательству в сфере виноделия при Минагрополитики. Основатель фестивалей «Сонячний напій» и «Закарпатське Божоле». Александр Ковач создает около 20 типов вин, в том числе классические игристые. Он первым в Закарпатья выпустил «винное пиво» и pet-nat. Дегустации проводит в «Винарне Ковача» (Львов), дегустационном зале «Шардонне» (Ужгород), а также принимает гостей на винодельне.

## Kovach Winery

Voloshin Street, 18B, Uzhhorod,  
Transcarpathian Region,  
+38 063 352 3773, oleksandr.kovach@gmail.com

Alexander Kovach has been involved in winemaking for 25 years. He heads the Association of Private Vinegrowers and Winemakers of the Transcarpathia, and is also a member of the commission for legislation in the field of winemaking at the Ministry of Agrarian Policy of Ukraine. Founder of the festivals "Sonyachny Napiy" and "Transcarpathian Beaujolais". Alexander Kovach creates about 20 types of wines, including classic sparkling ones. He was the first in Transcarpathia to have produced "wine beer" and pet-nat. Tastings are held at Kovach Winery (Lviv), tasting room "Chardonnay" (Uzhhorod), and Alexander Kovach also receives guests at the winery.

## Recommendation. Drinks+



фото: www.facebook.com/WinehallShardone

## Первая Закарпатская палинчарня

с. Минай, Ужгородский р-н, Закарпатская обл., +38 (050) 423 8042  
 agrofservice@ukr.net, palinochka.com.ua  
 facebook.com/palinochka

## The First Transcarpathian Palinka Distillery

Minay village, Uzhhorodsky District, Transcarpathian Region, +38 (050) 423 8042  
 agrofservice@ukr.net, palinochka.com.ua  
 facebook.com/palinochka

Предприятие производит традиционные для Закарпатья натуральные фруктовые дистилляты, – называемые «палинками». Завод оснащен современным европейским оборудованием. В производстве используют только свежие, зрелые и сочные плоды. На изготовление одной бутылки такого напитка требуется 5-7 кг отборных спелых фруктов. Это высококачественный продукт, причем по весьма умеренным ценам (в европейских странах фруктовые дистилляты относятся к премиальному сегменту и соответствующей ценовой категории). «Палинчарня» принимает гостей на дегустации. Есть магазин с широким ассортиментом.



The distillery produces natural fruit distillates, traditional for Transcarpathia, which are called "palinkas". The distillery possesses the modern European equipment. Only fresh, ripe and juicy fruits are used in production. The production of one bottle of such a drink requires 5-7 kg of selected ripe fruits. This is a high quality product, and offered at very reasonable prices (in European countries, fruit distillates belong to

the premium segment and the corresponding price category). "Palincharnya" (Palinka Distillery) receives guests for tastings. There is a store offering a wide range.

**Традиційний закарпатський міцний напій,  
 виготовлений за класичною технологією зі свіжих зброджених  
 фруктів шляхом багатоступеневої дистиляції.**

У напої збережені всі натуральні органічні компоненти, які надають продукту своєрідний смак і неповторний аромат.



ТОВ «АГРОФРУКТСЕРВІС»

Закарпатська обл.,  
 Ужгородський р-н,  
 с. Минай, вул. Свободи, 9,  
 +38(050) 423-80-42.  
 palinochka.trade@gmail.com  
 www.palinochka.com.ua



## Recommendation:

Arsen Fedosenko, [arsenfe@gmail.com](mailto:arsenfe@gmail.com), [@arsen.fedosenko](https://www.instagram.com/arsen.fedosenko)



## Father's wine

пгт Гусятин, Тернопольская обл.,  
+38 (066) 492 8281, FB: Father's wine

Основатели – бизнесмен Владимир Буячок и винодел с большим опытом Виктор Кондрат предвидели перспективы виноградарства в родном крае и еще в 2010г. zaloжили первый виноградник. Сейчас здесь формируется целый винодельческий кластер, площадь виноградников достигает 5га. Выращивают сорта: Юпитер, Солярис, Мускарис, Йоханнитер, Каберне Кортис, Регент, Пино Тин, а также восстанавливают локальные сорта, которые, по преданию, росли здесь еще во времена Австро-Венгрии. Производство растёт, релиз 2020г. – 11 тонн. Хит последнего сезона – розовые вина из Юпитера, сухие и игристые. Эксперименты с pet-nat, а также премиум-винами бочковой выдержки. Белые вина чрезвычайно ароматные, этому способствуют почвы (рядом Подольские Товтры – комплекс барьерных рифов древнего Сарматского моря, которые превратились в горы) и высокая технологичность производства. Место с большим туристическим потенциалом, прежде славилось курортами с целебной водой. Есть отель, удобнее добраться автомобилем.

## Father's wine

Urban village Husiatyn, Ternopil Region  
+38 (066) 492 8281, FB: Father's wine

The founders – businessman Vladimir Buyachok and Viktor Kondrat, winemaker with a vast experience – foresaw the prospects for viticulture in their native land and yet back in 2010 planted the first vineyard. Now a whole wine-making cluster is being formed here, and the vineyard area reaches 5 hectares. The varieties grown here include: Jupiter, Solaris, Muscaris, Johanniter, Cabernet Cortis, Regent, and Pinot Tin; they also restore local varieties, which, according to a legend, grew here in the days of Austro-Hungarian Empire. Production output is ever-growing, and release for 2020 is equal to 11 tons. The hit of the last season: rosé wines from Jupiter; they are dry and sparkling. Experiments with pet-nat as well as cask-aged premium wines are ongoing. White wines are extremely aromatic, and their aroma is enhanced by the soils (near Podillia Tovtry, there is a complex of barrier reefs of the ancient Sarmatian Sea, which turned into mountains) and high technological efficiency of the production. A place with great tourist potential, formerly famous for resorts with healing water. There is a hotel; it is more convenient to get there by car.

## Bohdan's

Урочище «Бакота», с.Грушка на Днестре,  
48 км от Каменец-Подольска, Хмельницкая  
обл., +38067 67 02 835, [bpavliy@gmail.com](mailto:bpavliy@gmail.com),  
FB: Богдан Павлий, [bohdanswinery.com](http://bohdanswinery.com)

Винодел Богдан Павлий – патриарх среди крафтовых виноделов, он занимается виноделием свыше 20 лет. Виноградники до 2 га расположены в уникальной климатической зоне на склонах Днестра в Подольских Товтрах. Его вина прекрасно демонстрируют особенности терруара (сорта: Неббиоло, Санджовезе, Сира, Совиньон Блан, Рислинг, Алиготе, Гевюрцтраминер и др.). Их можно долго описывать, но лучше пробовать. На конкурсе «Одесский залив» в 2019г. вина «Барбариска» и «Бакота» получили серебро. На территории винодельни построен мини-отель, где можно разместить до 10 человек. Рядом – руины скального монастыря, пейзажные обрывы над Днестром. Это место в сочетании с винами пана Павлия оставляют впечатления на всю жизнь. Добираться только автотранспортом, туристическая инфраструктура отсутствует.



## Bohdan's

Bakota stow, village Hrushka on the Dniester river,  
48 km from Kamyanyets-Podilsky,  
Khmelnitsky Region,  
+38067 67 02 835, [bpavliy@gmail.com](mailto:bpavliy@gmail.com),  
FB: Bohdan Pavliy, [bohdanswinery.com](http://bohdanswinery.com)

The winemaker Bohdan Pavliy is the patriarch among craft winemakers: he has been engaged in winemaking for over 20 years. Vineyards up to 2 hectares are located in the unique climatic zone on the slopes of the Dniester river in Podillia Tovtry. His wines perfectly demonstrate the characteristics of the terroir (varieties: Nebbiolo, Sangiovese, Syrah, Sauvignon Blanc, Riesling, Aligote, and Gewurztraminer, etc.). They can be described endlessly, but to cut a long story short: is better to taste them. At the competition Odessa Bay in 2019, the wines Barbariska and Bakota won silver medals. In the territory of the winery, a mini-hotel was built, which can accommodate up to 10 people. Nearby attractions: ruins of a rock monastery, picturesque cliffs over the Dniester river. This place, combined with Pavliy's wines, will give an experience of a lifetime. Accessible only by car, there is no tourist infrastructure.

## Kalyus Winery

с.Рудковка, Новоушицкий р-н, Хмельницька обл., +38 068 553 8101

Юрій і Євгенія Данилюки зробили ставку на унікальний теруар – місце з'єднання русел рек Дністер і Калуш – і не ошиблись. Край славиться не тільки живописними пейзажами і екологічністю, но і має винодельчі традиції: ще в позапрошлом столітті тут були виноградники і винзавод. Юрій Данилюк, розуміючи цінність теруару, в 2015г. висадив лози, а в 2019г. створив бренд і випустив перший реліз авторських вин. Сім'я Данилюк кожен рік вирощує виноград з турботою, вірять не тільки в теруар і майстерство, но і в енергетику виноделів. Працюють з сортами: Рислінг, Мускат, Шардоне, Совіньон Блан, Сухолиманський, Каберне, Каберне Кортис, Мерло, Сапераві. Винодельня проводить дегустації на уютній терасі з видом на річку. Рівень авторських вин (одне з них уже названо найкращим вином країни на професійному конкурсі) відповідає красі природи. Поблизу є готелі і туристична інфраструктура.



## Kalyus Winery

Rudkivka village, Novoushitsky District, Khmelnytsky Region, +38 068 553 8101

Yuri and Yevheniia Danilyuk relied on the unique terroir: junction of the Dniester and Kalush rivers, and they were not mistaken. The region is famous not only for its picturesque landscapes and environmental friendliness, but also has wine-making traditions: even in the century before last, there had

been vineyards and a winery. Yuri Danilyuk, understanding the value of this terroir, had planted vines in 2015, and in 2019, he created a brand and made the first release of the author's wines. The Danilyuk family grows each bunch with care, believing not only in terroir and craftsmanship, but also in the winemaker's energy. They have been working with the varieties: Riesling, Muscat, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sukholimansky, Cabernet, Cabernet Cortis, Merlot, and Saperavi.

The winery conducts tastings on a cozy terrace overlooking the river. The level of the author's wines (one of them has already been named the country's best wine at a professional competition) corresponds to the nature's beauty. There are hotels and tourist infrastructure available nearby.



## Kalyus Winery: wine story з авторським почерком

Виноробня Kalyus Winery відновила давні виноробні традиції Хмельниччини і сьогодні випускає авторські вина, що демонструють один з найвиразніших теруарів країни. Лози на місці злиття річок Дністер та Калуш вирощувалися ще в позаминулому сторіччі: місцевий виноградник налічував близько 20 тисяч лоз і навіть існувало виноробне підприємство. А калюські вина були відомі далеко за межами регіону.

Тож ще 10 років тому, розуміючи потенціал цього теруару, Юрій Данилюк засадив власну земельну ділянку саджанцями винограду, з якого в 2015 році було вироблено перше вино. І йому замало просто робити гідного класу напій в цікавому теруарі. Юрій Данилюк перетворив хобі на справу життя

і поставив амбіційні цілі – створювати авторські вина вищого ґатунку з яскравими ознаками місцевості. В 2019 році Kalyus Winery запустила власний бренд, в лінійку якого входять вина з сортів Мускат, Рислінг, Шардоне, Каберне, Мерло, Сапераві тощо.

Вина Kalyus Winery вже почали збирати нагороди, і не ординарні – вищі нагороди! Зокрема, «Каберне Кортис» 2019 було відзначено як «Краще червоне сухе вино України» на авторитетному конкурсі «Сорт і теруар. Мікровиноробство». Винами Kalyus Winery почали цікавитися винні бутики та ресторани. Спробувати будь-яке вино Юрія Данилюка можна на дегустаціях на виноробні, а замовити з доставкою – по всій Україні.



KALYUS WINERY

+38 068 553 8101 [kalyus.winery@gmail.com](mailto:kalyus.winery@gmail.com)  
[f kalyuswinery](https://www.facebook.com/kalyuswinery) [i kalyuswinery](https://www.instagram.com/kalyuswinery)

# Северное Причерноморье



К этому региону относят Херсонскую и Николаевскую области, причерноморские и приазовские территории. Это земли с невероятно интересной историей, в том числе винодельческой. Лозы в этих краях выращивали еще в древних греческих поселениях. Затем в прибрежных зонах властвовали турки – как мусульмане, энтузиазма по отношению к вину не испытывавшие. А потому виноградники дичали и, в конце концов, следы виноделия стали доступны лишь археологам.

В XIX веке край заселялся немецкими колонистами, которые привезли с собой саженцы, в первую очередь, Рислинга Рейнского. Кроме того, в документах тех времен упоминаются сорта Кабасма, Алимшак, Серексия, видимо, завезенные с территории нынешней Молдовы. Сегодня их рассматривают уже как локальные, но, по мнению специалистов, они не особо интересны для современного виноделия. Здесь высаживают широкий ассортимент европейских сортов, которые дают отличные результаты в руках умелых виноделов. Что касается природных условий, то регион расположен на тех же широтах, что и знаменитые аппелласьоны Франции, солнца достаточно для вызревания ягод, почвы подходят, а с периодами заморозков виноградари научились справляться.

This region includes Kherson and Nikolaev Regions, Black Sea and Azov territories. These are the lands with an incredibly interesting history, including winemaking. Vines in these areas were grown in ancient Greek settlements. Thereupon, the Turks ruled in the coastal zones - as Muslims, who did not feel enthusiastic about wines. Therefore, the vineyards ran wild and, in the end, the traces of winemaking became available only to archaeologists.

In the 19th century, the region was inhabited by German colonists who brought with them seedlings, primarily of Rhine Riesling. In addition, the documents of those times list such varieties as Kabasma, Alimshak, and Serexia, which were apparently imported from the territory of the present-day Moldova. Today, they are considered to be local ones, but, according to experts, they are not particularly interesting for modern winemaking. A wide range of European varieties are planted here, and they give excellent results in the hands of skilled winemakers. As concerns natural conditions, the region is located at the same latitudes as the famous appellations of France, the sun is sufficient to ripen the berries, the soil is suitable, and the growers have learned to cope with the periods of frost.



фото предоставлено Винодельческим хозяйством князя П.Н. Трубецкого

# Northern Black Sea region

## Recommendation:

**Наталья Благополучная,**  
президент Всеукраинской ассоциации виноделов и сомелье, основатель Первой в Украине Школы сомелье «Мастер-класс»,  
@nataliia.blagopoluchnaya

**Natalya Blagopoluchnaya,**  
President of the All-Ukrainian Association of Winemakers and Sommeliers, Founder of the First School of Sommelier "Master Class" in Ukraine,  
@nataliia.blagopoluchnaya

Единственное историческое шато Украины (1896 г.!) расположено в красивом месте – на берегу реки Днепр и Каховского водохранилища. Думал ли Петр Николаевич Трубецкой в том далеком 1896-м, когда прислушался к советам гения виноделия Льва Голицына и засадил виноградниками южные склоны Днепра, что результаты этого труда будут прославлять его имя через века? Думаю, да – иначе он не сделал бы это шато делом всей своей жизни!

В XX веке было многое – и взлеты, и падения, и советский период массового производства, и выпуск знаменитых на весь мир вин – «Перлина степу», «Наддніпряньське», «Оксамит України». В наше время хозяйство возродилось, попав в руки людей, влюбленных в свое дело и вино! Сегодня ими уже сделано многое: построен комплекс энотуризма (с отелем, рестораном, бассейном), закуплено новое оборудование, емкости для винификации и выдержки, восстановлены старые винные подвалы и идут работы по реконструкции замка Трубецкого, посажены новые перспективные и нетрадиционные для Украины сорта (Мальбек, Каберне Фран, Пти Вердо, Сира, Пино Нуар и др.). Сохранены также легендарные марочные вина, которые в этой категории выдержки – единственные в стране, выпущено бутылочное игристое «Блан де Блан»!

В планах – новые тихие и игристые вина премиального качества. Мы следим за успехами шато, так как винодельня постоянно сотрудничает с нашей Школой и выступала Генеральным партнером Всеукраинского конкурса сомелье.

## Винодельческое хозяйство князя П.Н. Трубецкого

с.Веселое, Бериславский р-н, Херсонская обл.  
+38 050 878 47 38  
hotel@vina-trubetskogo.com.ua  
vina-trubetskogo.com.ua  
facebook.com/vina.trubetskogo

## Prince Trubetskoi Winery

Vesele village, Beryslavskiy region, Khersonska oblast,  
+38 050 878 47 38  
hotel@vina-trubetskogo.com.ua  
vina-trubetskogo.com.ua  
facebook.com/vina.trubetskogo



The only historical chateau in Ukraine (est. 1896!) is located in a beautiful place: on the banks of the Dnieper River and the Kakhovka reservoir. Did it occur to Pyotr Nikolaevich Trubetskoy in that distant year of 1896, when he took an advice of the genius of winemaking - Lev Golitsyn - and planted vineyards on the southern slopes of the Dnieper, that the results of this work would glorify his name through the centuries? I think so: otherwise he would not have made this chateau his lifetime project!

XX century has witnessed it all: both ups and downs, the Soviet period of "mass production", and the release of world-famous wines - Perlina Stepu, Naddnipyrianske, and Oksamit Ukrainy. In our time, the winery has been restored, which was due to the fact that its owners are the people who are in love with their business and wine! Currently, they have already done a lot: they have built an enotourism complex (with a hotel, a restaurant, and a swimming pool), purchased new equipment, tanks for vinification and aging, restored old wine cellars and are working on the renovation of the Trubetskoi Castle, as well as planted new promising and non-traditional varieties for Ukraine (Malbec, Cabernet Franc, Petit Verdot, Syrah, and Pinot Noir, etc.). The legendary vintage wines, which are the only ones in the country in this category of aging, have also been preserved, and a bottle of sparkling Blanc de Blancs has been produced!

The plans include new premium quality still and sparkling wines. We follow the success of the chateau, as the winery has been cooperating with our School and has acted as the General Partner of the All-Ukrainian Sommelier Competition.



## Жемчужина Причерноморья

### Слагаемые успеха «Винодельческого хозяйства Князя П. Н. Трубетцкого»

Одно из самых именитых и старинных винодельческих предприятий, основанное князем Трубетцким в 1889 году, сегодня создает лучшие терруарные вина страны.

Свыше 120 лет истории, – начиная с Гран-при в Париже в 1902 году, – принесли уникальную коллекцию золотых и серебряных медалей международных конкурсов. Вина «Оksamит України», «Перлина Степу», «Наддніпряньське» стали не только визитной карточкой Украины, но и поставлялись к Британскому королевскому двору.

В XXI веке предприятие продолжает традиции качественного, можно сказать аристократического, виноделия Северного Причерноморья. Уникальный терруар, в том числе идеальный для лоз склон в 15 градусов, спускающийся к Каховскому морю, позволяет производить вина высшего качества. Сегодня виноградники занимают 200 га, где растут лозы из питомников Италии и Франции: Каберне Совиньон, Мерло, Пино Нуар, Сира, Пти Вердо, Мальбек, Шардонне, Рислинг, Алиготе, Пино Блан, Совиньон Блан. Нормирование урожайности виноградных лоз и жесткий контроль за правильностью обрезки и формирования куста – залог высокого качества вин хозяйства. Сортовой состав дает разнообразие коллекций – рислингов, игристых по классике, пино нуаров и многих других востребованных рынком вин.

Глобальная реконструкция позволила создать винодельню европейского уровня для производства сухих вин по классическим французским технологиям. Установлен комплекс современного оборудования DellaTofola (Италия). Розлив производится холодным способом, что улучшает органолептику и повышает качество. Для выдержки вин используются исключительно классические французские баррики на 225 литров.

Второе столетие жизни «Винодельческое хозяйство Князя П. Н. Трубетцкого» проводит, как и подобает историческому шато с благородным именем. Здесь создаются вина – готовые стать в ряд с лучшими винами мира. А комфортабельный отель с бассейном позволяет всем фанатам здешнего вина наслаждаться им в роскоши, достойной высшего статуса.

## The Pearl of the Black Sea Region

### The components of success of “Prince Trubetskoi Winery”

One of the most renowned and oldest wineries, founded by Prince Trubetskoi in 1889, nowadays, it creates the best terroir wines in the country. Over 120 years of history – starting with the Paris Grand Prix in 1902 – have brought a unique collection of gold and silver medals gained at the international competitions. The wines: “Oksamyt Ukrainy”, “Perlina Stepu”, and “Naddnipyrianske” became not only the calling card of Ukraine, but were also supplied to the British royalty.

In XXI century, the Company continues the tradition of high-quality and, it seems fair to say, aristocratic winemaking in the Northern Black Sea Region. The unique terroir, including a slope of 15 degrees down to Kakhovka Reservoir, which is ideal for vines, ensures production of the top quality wines. Today, the vineyards cover an area of 200 hectares, on which the vines from Italian and French nurseries are growing: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah, Petit Verdot, Malbec, Chardonnay, Riesling, Aligote, Pinot Blanc, and Sauvignon Blanc. Regulation of grape vines yield, strict control over proper pruning, and vine training guarantee a high quality of the wines produced by the winery. The variety assortment ensures availability of various collections: rieslings, classic sparkling wines, pinot noir and many other wines which are in great demand in the market.

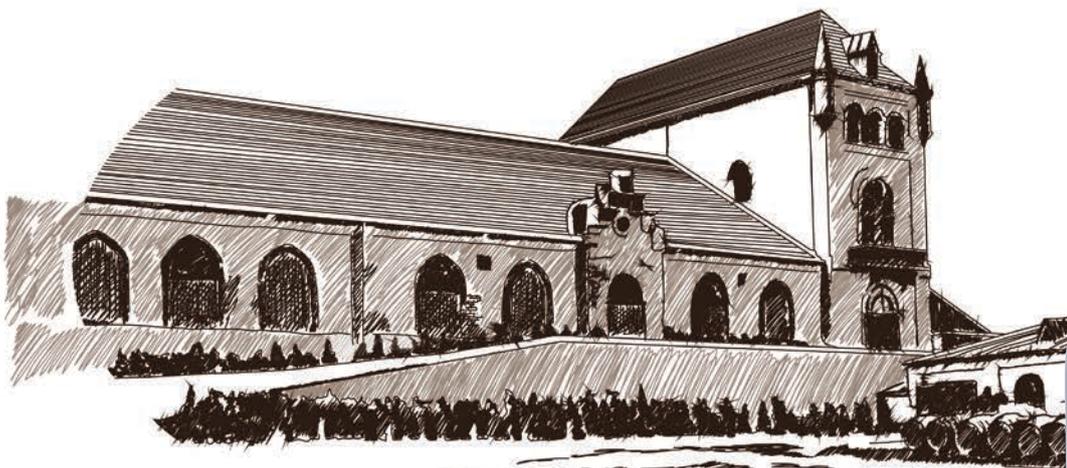
A large-scale reconstruction has allowed creating a winery of the European level intended for production of dry wines pursuant to the classic French technologies. A system of modern equipment – DellaTofola (Italy) – was installed. The bottling is done by cold method, which improves organoleptic properties and improves quality. Only classic French barriques of 225 liters are used for aging of wines.

During the second century of its life, “Prince Trubetskoi Winery” operates like any other historic chateau bearing a noble name. Here it creates the wines which are ready to be in the line of the world’s best wines. A comfortable hotel with a swimming pool provides all lovers of local wine with an opportunity to enjoy them in luxury conditions worthy of the highest status.



1889

## Виноробне господарство Князя П.М.Трубецького



### PRINCE TRUBETSKOI WINERY

вул. Свиридова, 3, с. Веселе Бериславський район, Херсонська область, Україна  
Svyrydova str. 3, Vesele village, Beryslavskiy region, Khersonska oblast, Ukraine  
tel./fax: +38 (05546) 52-7-50, shop: +38 (050)3 96-81-30, hotel: +38 (050) 359-49-88  
[www.vina-trubetskogo.com.ua](http://www.vina-trubetskogo.com.ua)

Реклама

НАДМІРНЕ СПОЖИВАННЯ АЛКОГОЛЮ  
ШКІДЛИВЕ ДЛЯ ВАШОГО ЗДОРОВ'Я



## Klara Marsala winery

г.Голая Пристань, Херсонская обл.  
+38 (050) 929 9626; +38 (050) 812 3029  
klara-marsala@ukr.net

Hola Prystan, Kherson Region,  
+38 (050) 929 9626; +38 (050) 812 3029  
klara-marsala@ukr.net

Владельцы винодельни – Дана и Виталий Кондратуки работают с сортами: Цитронный Магарача, Рислинг, Пино Нуар, Каберне, Одесский Черный (виноград закупают). Также основали улиточную ферму Karl Muller Park.

Winery owners – Dana and Vitaly Kondratyuk – have been working with varieties: Citron Magaracha, Riesling, Pinot Noir, Cabernet, and Odessa Black (grapes are purchased). They also founded the Karl Muller Park – snail farm.

## СЛИВИНО

ул.Продольная, 7, с.Сливино, Николаевская обл. +38 (093) 822 2148, craftwine.com.ua

Это маленькая семейная, но очень авторитетная винодельня Георгия и Михаила Молчановых. Slivino Village находится в исторической зоне, где с 1900 по 1917 гг. располагалось одно из самых крупных шато на Николаевщине, основанное Анатолием Бредихиным – спикером Городской Думы, получившим право выпускать вина под собственной торговой маркой. В 2012 г. Молчановы основали здесь винодельню и ведут активную работу по объединению виноделов Украины. Георгий Молчанов является главой «Ассоциации крафтовых виноделов Причерноморья». Создатели «Сливино» основали винный фестиваль, организуют ивенты, концерты и экскурсии.

Первые лозы посадили в 2014г., имеют более 6га виноградников на склонах Южного Буга. Первый винтаж датирован 2016г. **Сорта:** Каберне Совиньон, Одесский Черный, Рислинг, Шардонне, Тельти Курук. **Принципы производства:** органические вина, спонтанное брожение. **Хит последнего сезона** – лавандовое вино. Дегустации проводит Ольга Молчанова – главный сомелье Slivino Village. На экскурсии нужно записываться предварительно.



Фото: Арсен Федосенко craftwine.com.ua

## Slivino

Prodolnaya Street, 7, Slivino village, Nikolaev Region, +38 (093) 822 2148, craftwine.com.ua

This is a small, family-owned, but very reputable winery of George and Mikhail Molchanov. Slivino Village is located in the historical area, where from 1900 to 1917 one of the largest chateau in Nikolayevshchina, founded by Anatoly Bredikhin (the speaker of the City Duma, who received the right to produce wines under his own trademark) was located. In 2012, the Molchanov family founded a winery here and are actively working to unite the Ukrainian winemakers. Georgy Molchanov is the head of the Black Sea Craft Winemakers' Association. The creators of Slivino Winery founded a wine festival, they organize events, concerts and tours.

The first vines were planted in 2014, they have more than 6 hectares of vineyards on the slopes of the Southern Bug river. The first vintage is dated 2016. **Varieties:** Cabernet Sauvignon, Odessa Black, Riesling, Chardonnay, and Telti Kuruk. **Production principles:** organic wines, spontaneous fermentation. **The hit of the last season:** lavender wine. The tastings are conducted by Olga Molchanova, the chief sommelier of the Slivino Village. For a tour, you need to register in advance.



## Recommendation:

**Arsen Fedosenko,**  
[facebook.com/arsen.fedosenko](https://www.facebook.com/arsen.fedosenko),  
т. +38(095)695 65 02

## Бейкуш

с. Черноморка, Очаковский р-н,  
Николаевская обл.  
+38 (067) 186 1566,  
[info@beykushwinery.com](mailto:info@beykushwinery.com),  
[www.beykush.com](http://www.beykush.com)

Основатель винодельни – Евгений Шнейдерис. Вина могут утратить нос любому снобу, который просто еще не пил достойные украинские. Продажа через требовательные к качеству рестораны и розницу. Первые лозы высажены в 2010г. Площадь виноградников 11га, производство растет, недавно построили новый цех. Ассортимент сортов: Альбариньо, Тиморассо, Пинотаж, Темпранильо, Каберне Фран, Каберне Совиньон, Мерло, Саперави, Пино Нуар, Рислинг, Шардонне, Ркацители и Тельти Курук. Линейка вин постоянно пополняется экспериментальными образцами. Особенность местности – постоянные ветры, что приводит к более позднему созреванию, чем в целом по региону. Красные вина всегда сложны в аромате, с идеальным балансом алкоголя и кислотности. Великолепные результаты выдержки. Сегодня «Бейкушу» удается создавать одни из самых элегантных вин среди небольших виноделен Украины.

**Досье D+.** Вина «Бейкуш» продаются во многих магазинах и ресторанах Украины, а до пандемии присутствовали в культовых винных точках Лондона: в Hedonism Wines и карте мишленовского Hide Restaurant.

## Northern Black Sea region



## Beykush

Chernomorka village, Ochakovsky District, Nikolaev Region, +38 (067) 186 1566, [info@beykushwinery.com](mailto:info@beykushwinery.com), [www.beykush.com](http://www.beykush.com)

The founder of the winery is Eugene Shneideris. These wines can score points off any snob who has not yet drunk the decent Ukrainian wines. Sales are made through the restaurants and retail outlets with strict requirements. The first vines were planted in 2010. The vineyard area is 11 hectares, the production is ever-growing, and new production facility was recently built. The range of varieties: Albariño, Timorasso, Pinotage, Tempranillo, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Saperavi, Pinot Noir, Riesling, Chardonnay, Rkatsiteli and Telti Kuruk. The line of wines is constantly replenished with experimental samples. A peculiarity of the area: constant winds, which leads to a later ripening than in the whole region. Red wines are always complex in aroma, with the perfect balance of alcohol and acidity. Excellent aging results. Today, Beykush manages to create some of the most elegant wines among small wineries in Ukraine.

**D+ File.** Before the pandemic, Beykush wines were present at iconic wine spots in London: Hedonism Wines and the Michelin-Starred Hide Restaurant.

## Recommendation. Drinks+

фото: [facebook.com/donalejandrowinery](https://www.facebook.com/donalejandrowinery)



Владелец Александр Шаповалов – винодел в шестом поколении. Винодельня напоминает арт-объект, оформление бутылок и названия тоже с фантазией: Metamorphosa, Equilibrium, Haematogenum... Виноградники: 14 га, практикует биодинамику. Кроме вин, производит pet-nat. Ассортимент – свыше 30 наименований.

## Don Alejandro Winery

с.Холодная Балка, Одесская обл.,  
+38 (067) 483 7609  
[donalejandrowinery@gmail.com](mailto:donalejandrowinery@gmail.com)  
[facebook.com/donalejandrowinery](https://www.facebook.com/donalejandrowinery)

Kholodna Balka village, Odessa Region,  
+38 (067) 483 7609  
[donalejandrowinery@gmail.com](mailto:donalejandrowinery@gmail.com)

Alexander Shapovalov, its owner, is a representative of the sixth generation of winemakers. The winery resembles an art object, the bottle design and names are also exquisite: Metamorphosa, Equilibrium, Haematogenum... Vineyards: 14 hectares, biodynamic methods are applied. Besides wines, it also produces pet-nat. Range: over 30 names.



## Евгений Шнейдерис:

«Вина «Бейкуш» дают понять, на что способно Причерноморье»



Фото: Арсен Федосенко

Со дня посадки первой лозы виноделами «Бейкуш» прошло 10 лет. За эти годы винодельня стала хорошо оснащенным производством с винами, спрос на которые опережает предложение. Drinks+ предложил владельцу компании Евгению Шнейдерису оглянуться на пройденный путь.

**Евгений Шнейдерис:** Оглядываться – плохая привычка ☺. Лучше делать выводы и двигаться вперед. Сначала мы выпускали всего несколько сотен бутылок в год, зато быстро добились хороших результатов. Когда стало ясно, что украинские вина вполне способны конкурировать с европейскими, мы посадили виноградник и начали работать над тем, чтобы получить лучшее качество, которое может дать наш черноморский терруар. Сегодня у нас 10 га виноградников в уникальном месте, на мысе Бей-

куш, буквально в нескольких сотнях метров от моря, с трех сторон они окружены водой и постоянно продуваются морскими ветрами.

**D+:** *Говорят, у Вас что ни вино, то эксперимент. О чем речь?*

**Е.Ш.:** Мы любим экспериментировать, пробовать новое. Делаем красное с применением аппассименто, оранжеевое вино и даже иногда айсвайн. Результат – уникальные вина, которые отражают причерноморский терруар. У нас даже есть своя

«Фантазия» – линейка «про эксперименты», с неожиданными сортами и технологиями. Когда эксперимент дает классный результат, вино идет в продажу. Таким вот опытным путем мы наработали основной ассортимент, и сегодня делаем полтора десятка разных вин – от ординарных и выдержанных сухих до десертных и игристых. В какой-то момент ради этих экспериментов я свой дом, расположенный рядом с виноградниками, превратил в настоящую лабораторию ☺.

**Д+:** *Кстати, о виноградниках – расскажите о ваших.*

**Е.Ш.:** Посадили оптимальные для нашего климата международные сорта из питомников Франции и Италии. Есть классика – от Шардонне, Пино Гриджио, Рислинга из белых до Пино Нуара, Мерло, Саперави из красных. А есть экспериментальные – например, Тельти Курук, Альбариньо, Тиморасо из белых и Мальбек, Пинотаж из красных. С виноградом работаем деликатно: вручную собираем виноград и сортируем его, аккуратно прессуем (в вина идет не более 60% отжима) и в производстве применяем самые мягкие технологии.

**Д+:** *Ориентир на терруар «Бейкуш» демонстрирует даже в названиях – сплошные топонимы.*

**Е.Ш.:** Это правда. Особо удачные урожаи мы выпускаем в линейке моносортовых вин «Бейкуш». Серия названа в честь залива, где расположены наши виноградники, а вина дают возможность оценить, на что способно Причерноморье. По легенде, «Артания» – древняя страна в

районе Северного Причерноморья. Под этим названием выходит линейка ассамбляжных вин, которую делаем по французскому принципу «вина хозяйства». Смешиваем вина из разных сортов и виноградников в одном кюве, чтобы показать стиль своей винодельни и особенности местности. В результате получается яркое вино, которое невозможно повторить ни в одном другом регионе.

Топовым винам мы дали исторические имена местности. Так, «Яфе Нагар» – blend Шардонне и Рислинга, выдержанный 2 года в бочках из французского дуба. Вино названо именем первой еврейской сельскохозяйственной колонии, основанной в 19 веке на юге современной Украины. «Арбина» – наш оранж из Ркацители. Это дает классный контраст – у вина богатый сладкий аромат, с сухофруктами и медом, а вкус сухой и мощный. Назвали мы это вино в честь древнегреческого города на острове Березань. «Кара Кермен» занимает в нашей коллекции особое место. Делали его по технологии аппассименто, а назвали это мощное красное в честь мифической



Фото: Арсен Федосенко

крепости Кара Кермен, расположенной на месте современного Очакова. Наши вина можно найти в десятках ресторанов столицы, в винных бутылках, а также купить онлайн на сайте винодельни [shop.beykush.com](http://shop.beykush.com)

Мне нравится наш терруар и интересно привлекать внимание к этому краю. Летом принимаем гостей на винодельне, проводим экскурсии и дегустации. А к лету 2021 года построим вблизи виноградника локацию для концертов и разноплановых ивентов.



## БЕЙКУШ

10 га власних виноградників на березі Чорного моря,  
15 сортів винограду, 20 різних вин: від ординарних  
і резервних сухих до десертних та ігристих.

10 РОКІВ ЕКСПЕРИМЕНТІВ І НЕЗГАСНОГО БАЖАННЯ РАДУВАТИ ВИНОЛЮБІВ



[www.beykush.com](http://www.beykush.com)

<b>4.4</b> ★★★★★ 112 ratings	<b>4.2</b> ★★★★★ 131 ratings	<b>3.9</b> ★★★★★ 57 ratings	<b>4.0</b> ★★★★★ 31 ratings	<b>4.2</b> ★★★★★ 37 ratings	<b>4.2</b> ★★★★★ 118 ratings
---------------------------------	---------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	---------------------------------

ЗГІДНО З ДАНИМИ **VIVINO** від 22.12.2020

Реклама

НАДМІРНЕ СПОЖИВАННЯ АЛКОГОЛЮ  
ШКІДЛИВЕ ДЛЯ ВАШОГО ЗДОРОВ'Я

## Home Wine From Boris

г.Николаев  
 +38 (067) 749 76 36  
[facebook.com/  
 HomeWineFromBoris](https://www.facebook.com/HomeWineFromBoris)

Nikolaev,  
 +38 (067) 749 76 36

Удивительная винодельня Виктории и Бориса Пекер Home Wine From Boris располагается на крышной террасе многоэтажного дома в центре Николаева. Перерабатывают 1,5-2 т винограда в год. Сырье закупают, но в ближайшей перспективе – собственный виноградник. Предпочтение отдают красным сухим винам с высокими танинами. Мацерация до 7-10 дней без дальнейшей выдержки в дубе. Алкоголь достигает 15-16% при остаточном сахаре 0,5%. Дегустация в Home Wine From Boris: панорамные виды, легкий бриз, вино – что может быть лучше?



The amazing winery of Victoria and Boris Pekar – Home Wine From Boris – is located on the roof terrace of a multi-storey building in the center of Nikolaev. They process 1.5-2 tons of grapes per year. They are buying raw materials, but in the near future, they plan to have their own vineyard. Preference is given to dry red wines with high tannins. Maceration is up to 7-10 days without further aging in oak. Alcohol reaches 15-16% with a residual sugar of 0.5%. Tasting at Home Wine From Boris: panoramic views, light breeze, and wine – what could be better?

## Chateau Kurin

с.Степановка, 13 км от центра г.Херсон (212км трассы Одесса-Мелитополь-Новоазовск), Херсонская обл., +38 067 943 40 74 (дегустации), [kyrin2020@gmail.com](mailto:kyrin2020@gmail.com), [kurin.com.ua](http://kurin.com.ua)

Stepanovka village, 13 km from the center of Kherson (212 km of the Odessa-Melitopol-Novozavsk highway), Kherson Region, +38 067 943 40 74 (tastings), [kyrin2020@gmail.com](mailto:kyrin2020@gmail.com), [kurin.com.ua](http://kurin.com.ua)

Семейная винодельня Chateau Kurin – одна из старейших малых виноделен юга Украины. Около 40 га виноградников на южных склонах. Сорта: Шардонне, Рислинг, Иршай Оливер, Траминер, Ркацители, Мускат, Каберне Совиньон, Саперави. Выпускают мускаты, удачные сухие рислинги и красные вина. Всего – более 20 наименований. На территории есть мотель, кафе, мини-зоопарк, зоны для отдыха.

Family winery Chateau Kurin is one of the oldest small wineries in the south of Ukraine. About 40 hectares of vineyards on the southern slopes. Varieties: Chardonnay, Riesling, Irshai Oliver, Traminer, Rkatsiteli, Muscat, Cabernet Sauvignon, and Saperavi. Muscat wines are produced, as well as successful dry rieslings and red wines. More than 20 names in total. The winery's area also includes a motel, cafe, mini-zoo, and recreation areas.



# BARGE

ULTRA PREMIUM VODKA



# BARGE

name: *Signature*

from: **UKRAINE**

recipe # **23** lot number: *8135*

stamp:



## ORIGINAL QUALITY

ingredients: *ukr eng fr rus*  
Допілка особлива «Барза»  
Об'єм: 1000 мл. Вміст спирту 40,0% об. ДСТУ 4256.  
Водка спеціально підготовлена, спирт етиловий ректифікований.  
Класичний термік протриманий 36 місяців від дати виспиртування.  
Зберіть за температури від -5 °C до +25 °C.  
Скляну пляшку ТОВ «СВІТЛІ» зберіть при температурі не вище +25 °C.  
Імпортний оператор: ТОВ «СВІТЛІ»  
Київ, вулиця Дніпрова, 21/10  
Тел: +380 44 231 11 11



FACEBOOK

Реклама

НАДМІРНЕ СПОЖИВАННЯ АЛКОГОЛЮ  
ШКІДЛИВЕ ДЛЯ ВАШОГО ЗДОРОВ'Я

# Одесская область

## Odessa Region wine-producing region



Южная часть Одесской области – Бессарабия и Придунавье – сердце виноделия страны. Еще до 2014-го года здешние виноградники составляли 46% от посадок Украины. История виноделия насчитывает не менее 400 веков. И сегодня это самый перспективный винодельческий регион страны. Проект «Географические указания в Украине» стартовал именно отсюда, в результате здесь зарегистрировано два защищенных указания: Ялпуг (Ialpuh) и Шабаг (Chabag). При поддержке проекта была сформирована «Дорога вина и вкуса Украинской Бессарабии», которая объединяет производителей вин и продуктов местности. Посещение Одессы – одного из самых колоритных городов Украины (славится архитектурой, атмосферой, юмором горожан и ресторанами), – а также здешних виноделен и ферм будет эпично 😊.

### Досье D+

Этимология происхождения наименования Шабо: расположенное на этих землях турецкое поселение называлось Аша-абаг – в переводе «нижние виноградные сады».

The southern part of Odessa Region – Bessarabia and the Danube region – is the heart of the country's winemaking. Even before 2014, the local vineyards had accounted for 46% of the plantings in Ukraine. The winemaking history has at least 400 centuries. It should be emphasized that nowadays, it is the country's most promising wine-growing region. The project "Geographical Indications in Ukraine" had started from this region, and, as a result, two protected indications were registered here: Ialpuh and Chabag. With the support of the project, the "Route of Wine and Taste of Ukrainian Bessarabia" was elaborated, which unites producers of wines and local products. A visit to Odessa – one of the most picturesque cities in Ukraine (famous for its architecture, atmosphere, humor of townspeople and restaurants) – as well as local wineries and vineyards will be simply epic 😊.



### Must visit Odessa

#### CAFE MAMAN

@cafemamanodessa

Сеть атмосферных ресторанов по всей Одессе от семьи опытных рестораторов. Традиционная одесская кухня в креативной интерпретации, отличное сочетание цена/качество.

A chain of cozy restaurants throughout Odessa from a family of experienced restaurateurs. Traditional Odessa cuisine in a creative interpretation, an excellent value for money.

### YUG

Маячный переулоч, 15, Одесса, Reserve&more: +38 068 504 5000  
Maiachny Lane, 15, Odessa, www.yug.in.ua

Ресторан расположен на самом берегу моря – светлый, стильный, современный. Концепт очень позитивный и строится на кухне солнечных стран: здесь подают дары моря в испанском стиле и сочное мясо, приготовленное в традициях Грузии, популярные блюда Греции, Италии и Юга Франции. Коллекция вин включает лучшие вина Украины и знаковых регионов мира. Короче, – Юг!

The restaurant is located right on the seashore; it is light, stylish, and modern. The concept is very positive and is based on the cuisine of sunny countries: it serves Spanish-style seafood and juicy meat cooked in the traditions of Georgia; popular dishes from Greece, Italy and the South of France are also available. The wine collection includes the best wines of Ukraine and iconic regions of the world. In short: well, it is the YUG!



## Recommendation:

### Kolonist

**Наталья Благополучная, президент Всеукраинской ассоциации виноделов и сомелье, основатель Первой в Украине Школы сомелье «Мастер-класс», @nataliia.blagopoluchnaya**

**Natalya Blagopoluchnaya, President of the All-Ukrainian Association of Winemakers and Sommeliers, Founder of the First School of Sommelier "Master Class" in Ukraine, @nataliia.blagopoluchnaya**

ул. Болградская, 4, с.Криничное, Болградский р-н, Одесская обл., +38 (067) 428 96 02 (дегустации) kolonist.com.ua

Bolgradskaya, 4, Krinichne village, Bolgradsky District, Odessa Region +38 (067) 428 96 02 (tastings) kolonist.com.ua

С Иваном Плачковым мы знакомы с 2009 г., когда вышли его первые вина и «Колонист» стал Генеральным партнером Всеукраинского конкурса сомелье, а консультант-энолог производства – винодел из Франции Оливье Дога был приглашен председателем жюри. Все эти годы мы посещаем предприятие и видим, как оно меняется к лучшему: подрастают лозы (некоторым уже 12-15 лет), появляется новое оборудование, зреют вина в энотеке (многие 2009 года, но еще продолжают взрослеть). Тихие – сухие и натуральные полусухие, из международных и местных сортов (Сухолиманский и Одесский Черный), прекрасное игристое «Биссер». И совершенно уникальные для Украины продукты – бальзамический уксус «Бессарабико», масло из виноградных косточек, серия косметики на основе винограда. Все это сделано с любовью и позитивной энергетикой.

We have known Ivan Plachkov since 2009, when his first wines were released and Kolonist became the General Partner of the All-Ukrainian Sommelier Competition, and the consultant and oenologist Olivier Dauga, winemaker from France, was invited to chair the jury of the competition. All these years we have been visiting the winery and see how it is changing for the better: vines are growing (some of them are already 12-15 years old!), new equipment has been installed, wines are developing in the enoteca (many of them are from the 2009 harvest, but still continue to mature). Still – dry and natural semi-dry, from international and local varieties (Sukholimansky and Odessa Black), white and red, wonderful sparkling Biser. The products that are absolutely unique for Ukraine include Bessarabiko balsamic vinegar, grape seed oil, a series of cosmetics based on grapes. All this is done with love and positive energy.



фото: kolonist.com.ua

## Recommendation:

**Наталья Благополучная, президент Всеукраинской ассоциации виноделов и сомелье, основатель Первой в Украине Школы сомелье «Мастер-класс», @nataliia.blagopoluchnaya**

**Natalya Blagopoluchnaya, President of the All-Ukrainian Association of Winemakers and Sommeliers, Founder of the First School of Sommelier "Master Class" in Ukraine, @nataliia.blagopoluchnaya**

Тем, кто до сих пор думает, что в Украине нет хороших вин, советую: «Приезжайте в Шабо, посмотрите на красоту виноградников, их возраст, оборудование, винные подвалы, Музей вина. А главное, дегустируйте вина – тихие и игристые, из международных сортов и уникального Тельти Курука, категории Резерв и Гран Резерв. Нашей Школе сомелье повезло – мы давно работаем с «Шабо», проводим туры, с гордостью рассказываем об этом лидере виноделия. За свою 17-летнюю историю бренду удалось кардинально поменять отношение к украинскому вину самих украинцев и мирового сообщества. Шабо продолжает удивлять: недавно выпустили классическое игристое с 12-летней выдержкой на осадке – наш «Крюг». Bravo, Шабо!

## SHABO

с.Шабо, ул. Швейцарская, 10, Белгород-Днестровский р-н, Одесская обл., +38 (048) 7000 210, shabo.ua

Shabo village, Shveitsarskaya Street, 10, Belgorod-Dnistrovsky District, Odessa Region, +38 (048) 7000 210, shabo.ua



When I hear the phrase "there are no good wines in Ukraine", I understand: the person has not been to Shabo and has not tasted these wines! I always answer back: "Come to Shabo, pay attention to the beauty of the vineyards, their age, equipment, unique wine cellars and the Wine Museum, and most importantly, taste those wines: still and sparkling, white and red, from international varieties and the unique Telfi Kuruk, of Reserve and Grand Reserve categories". Our School of Sommelier is lucky: we have been cooperating with Shabo for a long time, we organize tours to the winery, and we proudly provide information about this leader of the country's winemaking. During its 17-year history, this brand has managed to dramatically change the attitude to the Ukrainian wine on the part of the Ukrainians as well as the world community. Shabo continues to amaze: for its anniversary, we have released a classic sparkling wine with a 12-year aging on lees: this is our "Krug". Bravo, Shabo!

## Recommendation. Drinks+

## TM V.PETROV Perlyna Strumka

В 1993г. Валерий и Светлана Петровы заложили 40 га виноградника с лозами Шардонне, Ркацители, Каберне, Мерло. Выпускают вина, а также три вида граппы: silver (очищенная серебром), red (настоянная на виноградных косточках), gold (выдержанная в дубовой бочке).

с.Струмок, Татарбунарский р-н, Одесская обл., +38 (067) 693 30 90, vporganicwine.com

Strumok village, Tatarbunarsky District, Odessa Region. +38 (067) 693 30 90, vporganicwine.com

In 1993, Valery and Svetlana Petrov planted 40 hectares of vineyards with vines of Chardonnay, Rkatsiteli, Cabernet, and Merlot. They produce wines as well as three types of grappa: silver (refined with silver), red (infused with grape seeds), and gold (aged in an oak barrel).



“Ukraine has enormous opportunities and potential as a winemaking country”



Giorgi Iukuridze, SHABO'S CEO

Wine implies a culture. The Iukuridze family are sure of this, because they have created one of the largest wineries in Ukraine SHABO. For 17 years, out of almost destroyed production facilities, they have built one of the most advanced companies in the wine industry, possessing 1200 hectares of selected vineyards and some of the best equipment in Europe. More than 20 varieties of vineyards from the best nurseries in Italy, France and Georgia. Each stage of wine creation is accompanied by French experts from SARL DERENONCOURT and consultants from Georgia.



©Sergiy Kadulin, 2020

SHABO wines are in the wine lists of Michelin-rated restaurants and they represent Ukraine in the Wine Museum in Bordeaux. At the present stage, SHABO is the only Ukrainian winery, where premium wines with Controlled Designation of Origin (DOC) (Ukrainian analogue of the French Appellation d'origine contrôlée) are made.

«Even today, we see as numerous Ukrainian wines are winning hundreds of international awards at prestigious competitions. Such victories help us in our global export activities: SHABO wines, for instance, are available in 18 countries. Over the past 5 years, our wines have won about 600 medals at prestigious competitions, including the Decanter World Wine Awards, London; Concours Mondial de Bruxelles; Mundus Vini, Germany, New York IWC, USA, etc. I can say with confidence that Ukraine's opportunities and potential as a wine-making country are tremendous. The mission of Ukrainian winemakers is to capture the opportunities given by nature in a balanced and efficient manner, to form the consumer culture and ensure that Ukrainians may be proud of their national wines”  
Giorgi Iukuridze, SHABO'S CEO.



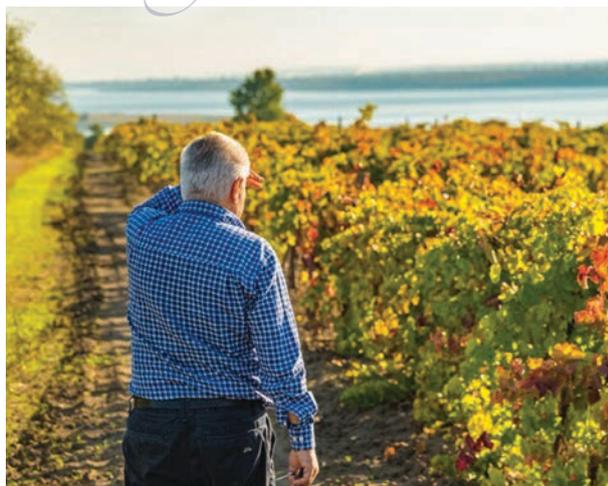
“A place where people fall in love with wine” it is the main praise heard from guests of the SHABO Wine Culture Center. Bicentennial historical cellars, contemporary art objects, museums, cinemas, and professional tastings all of this is offered by the operating production facility. The center has become the decades discovery in the field of tourism; it is also included into the European map of wine museums, and recognized as a cultural heritage by the Council of Europe. Tens of thousands of tourists visit it on the annual basis.

The first wine, which was branded with Ukraine NOW state mark, was Telti Kuruk (translation Foxtail) by SHABO. It is due to the uniqueness of the grape variety bearing the same name that this product was chosen as a signature wine of the national wine brand. Telti Kuruk is an autochthonous variety from the south of Ukraine, whose vineyards are not found anywhere else. Own-rooted, grown from the 1978 mother vines, this grape variety grows extensively only in SHABO terroir. The first and only Ukrainian wine with Controlled Designation of Origin was made of the Telti Kuruk variety.



## Винхол Оксамитне

ул.Новая, 1-Б, с.Оксамитне, Болградский р-н,  
Одесская обл., +38 (093) 506 25 75  
winehall2006@gmail.com, villatinta.com.ua  
facebook.com/VillaTintaWinery  
instagram.com/villa\_tinta\_winery



Предприятие основано в 1998г. Валерием Антоновичем Тинтуловым – одним из самых авторитетных виноделов Украины, которого, к сожалению, не стало в 2020 году. Винодельня расположена на территории, где 120 лет назад было шато графа Давыдова.

С 2017г. винодельня производит вина под наименованиями: Villa Tinta (сухие обычные вина из местных и европейских сортов), Tintarella (игристые вина по технологии Шарма-Мартинотти), Tinta (полусладкие купажные вина). Винодельня является членом Ассоциации виноградарей и виноделов «Придунайская Бессарабия» и входит в «Дорогу вина и вкуса Украинской Бессарабии».

Хозяйство владеет 550 га собственных виноградников (и еще перерабатывает виноград с 600 га партнерских) в долине озера Ялпуг. Уникальный терруар, мастерство виноделов и современное оборудование позволяют производить вина с потенциалом защищенных географических наименований. Их качество регулярно подтверждается на профессиональных дегустационных конкурсах.

Винодельня принимает гостей (от 5 до 50 человек) в особой «вертикальной» дегустации: начинается на крыше, а затем гости спускаются в винные погреба, где знакомятся с производством и винами разных винтажей.



# Odessa Region

Recommendation. Drinks+



## Winehall Oksamytne

Nova Street, 1-B, Oksamytne village,  
Bolgradsky District, Odessa Region,  
+38 (093) 506 25 75  
winehall2006@gmail.com  
villatinta.com.ua  
instagram.com/villa\_tinta\_winery

The company was founded in 1998 by Valery Tintulov, one of the most reputable winemakers in Ukraine, who, unfortunately, passed away in 2020. The winery is located in the territory where Count Davidov's chateau was located 120 years ago. Since 2017, the winery has been producing wines under the names: Villa Tinta (dry ordinary wines from local and European varieties), Tintarella (sparkling wines using the Charmat-Martinotti technology), and Tinta (semi-sweet blended wines).

The winery is a member of the Association of Vinegrowers and Winemakers "The Danube Bessarabia" and is a part of "The Route of Wine and Taste of Ukrainian Bessarabia". The winery owns 550 hectares of its own vineyards (and also

processes grapes grown on the 600 hectares of its partners' vineyards) in the valley of Lake Ialpuh. A unique terroir with a protected geographical name finds expression in wines from European varieties, as well as local ones: Odessa Black and Sukholimansky. The quality of wines, in addition to the valuable terroir, is ensured by the modern equipment and a high level of qualifications possessed by the winemakers; it should be emphasized that it is regularly confirmed at the professional competitions. The winery is open to receive guests (from 5 to 50 people) and calls its tasting "vertical", as it starts on the roof, then the guests review the production process, and thereupon, go down to the wine cellar and taste wines of different vintages.



# Villa TINTA

Ukrainian quality wine of guaranteed origin!



### Odessa Black Villa Tinta VIP Collection

Витримане, комплексне вино з потенціалом. Глибокий колір, в першому носі аромати витримки, далі чорнослив в шоколаді і делікатна чорниця в йогурті.



### Tintarella Brut

Тонкий стійкий перляж, в ароматі солодка випічка, персик, медові тони, акація, стигле яблуко Голден.



### Сухолиманський Villa Tinta Premium Collection

Яскраве вино світло-солом'яного кольору. Домінують аромати квітів і герані, пізніше – легкі ноти персика та цитрусових.

**Villa Tinta Winery (Winehall Oksamytne Ltd)**  
1B, Nova St., Oksamytne village, Odessa region, Bolgradskiy district,  
Ukraine, 7183842@ukr.net, GoogleMaps: rb.gy/abyapb  
[www.villatinta.com.ua](http://www.villatinta.com.ua)

[www.facebook.com/VillaTintaWinery](https://www.facebook.com/VillaTintaWinery)  
[www.instagram.com/villa\\_tinta\\_winery/](https://www.instagram.com/villa_tinta_winery/)  
Online store: [www.winehall.prom.ua](http://www.winehall.prom.ua)  
Brand shops in Odessa: 85A, Koroleva St., (tasting room), 23, Sofievka St.

НАДМІРНЕ СПОЖИВАННЯ АЛКОГОЛЮ  
ШКІДЛИВЕ ДЛЯ ВАШОГО ЗДОРОВ'Я

## Фрумушика-Нова

Одесская обл., Тарутинский р-н, Веселодолинский сельсовет, комплекс зданий и сооружений №1  
+38 (067) 519 4262, frumushika.com

## Frumushika-Nova family winery

Odessa Region, Tarutinsky District, Veselodolynsky Village Council, complex of premises and facilities No. 1  
+38 (067) 519 4262, frumushika.com



Семейная винодельня династии Палариевых находится в Центре этнографического, сельского зеленого туризма и семейного отдыха «Фрумушика-Нова». Винодельня – участник проекта «Дорога вина и вкуса Украинской Бессарабии» стала ядром туристического кластера. Дегустации предлагаются при посещении винного погреба или в местной «Корчме». Фрумушика-Нова также имеет ферму и славится овечьей брынзой.

Этнографический музей-скансен «Бессарабское село Фрумушика-Нова» знакомит с культурой и архитектурой народов, проживавших на территории Бессарабии с XIX века: украинского, молдавского, болгарского, гагаузского, русского, немецкого, еврейского. Некоторые стилизованные усадьбы предоставлены для проживания туристам. Тем, кто предпочитает современный стиль, предлагается размещение в здешнем отеле. На территории есть мини-зоосад, бассейн, ресторан, возможность порыбачить, попариться в чане или бане.

The family winery of the Palariev dynasty is located in the Frumushika-Nova Center for Ethnographic, Rural Green Tourism and Family Recreation. The winery is a member of the project "The Route of Wine and Taste of Ukrainian Bessarabia" and has become the core of the tourism cluster. Tastings are offered when visiting the wine cellar or at the local Korchma. Frumushika-Nova also has a farm and is famous for its sheep cheese.

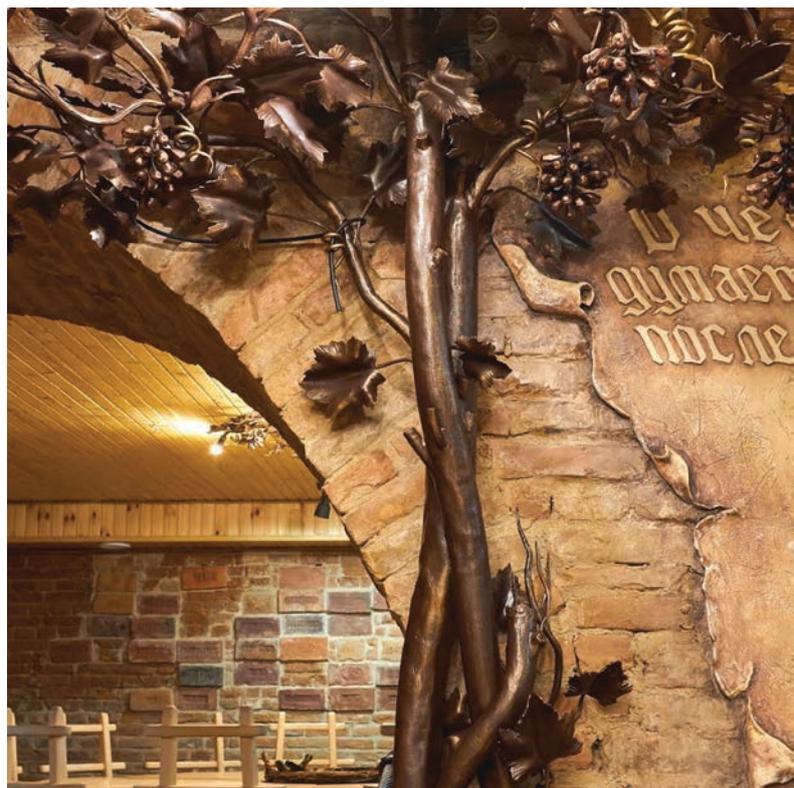
Ethnographic museum-skansen "Bessarabian village of Frumushika-Nova" presents the culture and architecture of the peoples who have lived in the territory of Bessarabia since the 19-th century: Ukrainian, Moldavian, Bulgarian, Gagauz, Russian, German, and Jewish. Some stylized estates are provided for tourists. Those who prefer a modern style are offered accommodation in the local hotel. The territory includes a mini-zoo, a swimming pool, a restaurant, an opportunity to fish, take a steam bath in chan or a steam room.

## Vinaria

г.Измаил, Одесская обл., +38 (067) 714 7200,  
+38 (073) 053 7671  
vinaria-wine-cellar.business.site, Izmail, Odessa Region.  
+38 (067) 714 7200, +38 (073) 053 7671, vinaria-wine-cellar.business.site

Семейная винодельня Валерия Польшакова. Виноградники – 1,5 га, объем производства – 10 тыс. л в год. Создает сухие вина: белые – алиготе, траминер, пино гри; красные – каберне, мерло, пино нуар, а также авторское польнинное вино по рецепту местных этнических болгар. Vinaria также производит органические уксусы. Принимают группы от 5 до 40 человек. В пейринге – закуски бессарабской кухни. В 3 км находится Измаильская крепость.

Valery Polshakov's family winery. Vineyards – 1.5 hectares, production output – 10 thousand liters per year. The winery creates dry wines: white – aligote, traminer, pinot gris; red ones – cabernet, merlot, pinot noir, as well as author's wormwood wine according to the recipe of local ethnic Bulgarians. Vinaria also produces organic vinegars. Groups of 5 to 40 people are accepted. The wine is paired with snacks of the Bessarabian cuisine. Izmail Fortress is 3 km away.



## ННЦ «Институт виноградарства и виноделия им. В.Е.Таирова»

пгт. Таирово, Одесская обл., +38 (048) 740 3676, tairov.org.ua

У Drinks+ сложились особые отношения с Институтом им. Таирова – благодаря поддержке нашего журнала с первых лет его жизни Борисом Александровичем Филипповым – бывшим директором института (1977-1986гг.). Мы бесконечно благодарны этому светлому и интеллигентному человеку, ученому, виноделу, дегустатору – профессионалу высшего класса за те советы, науку и дружбу, которые он нам подарил, и бесконечно сожалеем, что его больше нет с нами. Научный центр начал свою деятельность в 1905г. с создания Василием Егоровичем Таировым первой в стране исследовательской станции виноградарей и виноделов. Институт имеет собственные виноградники на пологих склонах Сухого лимана. В основном культивируют сорта собственной селекции: Одесский Черный, Сухолиманский Белый, Мускат Одесский, Рубин Таировский и др. За более чем 100 лет работы инсти-

тутом выведено более 130 новых сортов винограда и разработано несколько десятков новых технологий виноделия. Здание винного подвала, в галереях которого выдерживаются вина, возведено в 1912г., сейчас там открыт дегустационный зал, способный принять до 120 гостей и продемонстрировать им 18 образцов вин основных типов мира, которые объединены торговой маркой «Таировские вина». Вокруг института расположен дендропарк, в котором представлены типичные для нашей зоны и уникальные деревья и кустарники. В главном здании открыт музей истории виноградарства и виноделия Украины. Особую ценность представляет научная библиотека, насчитывающая более 106 тыс. работ ученых всего мира, включая редкие издания. Ежегодно ННЦ проводит фестивали: весной – «Живое вино Украины», летом – «Виноградный калейдоскоп», посвященный столовым сортам.



фото: www.facebook.com/nnc.iviv.tairova

## National Research Center “V.Ye. Tairov Institute of Viticulture and Winemaking”

Urban settlement Tairovo, Odessa Region, +38 (048) 740 3676, +38 (098) 940 1120, +38 (066) 453 6432, iviv\_nnc@ukr.net, tairov.org.ua

The research center began its activities in 1905, when Vasily Yegorovich Tairov established the country's first research station for vinegrowers and winemakers. The Institute has its own vineyards on the gentle slopes of Sukhoi Estuary. It mainly cultivates varieties of its own selection: Odessa Black, Sukholimansky White, Muscat Odessa, Ruby Tairov, etc. For more than 100 years, the Institute has bred more than 130 new grape varieties and developed several dozens of new winemaking technologies. The wine cellar premises, in the galleries of which the wines are aged, was erected in 1912; now, there is a tasting room capable of receiving up to 120 guests and showing them 18 samples

of wines of the main world's types, which are united by the Tairov Wines trademark. There is an arboretum park around the institute, which presents both zone's typical and unique trees and shrubs. The main building houses a museum of the history of viticulture and winemaking of Ukraine. The scientific library is of particular value: it possesses more than 106 thousand of scientific papers, including rare editions, from the scientists around the world. Every year, the National Research Center holds festivals: in spring – “The Lively Wine of Ukraine”, in summer – “Grape Kaleidoscope”, which are dedicated to the table wine varieties.



## Существует ли идеальное мясо?



**Да, это американская свинина!**

Так уж сложилось, что украинцы давно и страстно полюбили свинину – вкусный и сытный вид мяса, из которого можно приготовить множество как простых, так и оригинальных блюд. И неважно, идет ли речь о веселой дружеской вечеринке в ресторане или уютном семейном ужине дома – в любом случае вряд ли обойдется без мясных блюд и, как правило, на столе будет свинина.

Вы уже определились с мясным меню и даже знаете, какую часть – корейку, лопатку, окорок или грудинку – будете использовать для приготовления? Позвольте дать вам один совет – остановите свой выбор на американской свинине. Идеально – именно такую характеристику можно дать свинине от американских производителей, которую в Украине представляет USMEF («Американская Федерация по Экспорту Мясa»), это мясо отличается замечательным качеством благодаря строгим требованиям к стандартизации на каждом этапе производства – от этапа выращивания скота до этапа разделки туши.

Мясо от американских производителей, интересы которых в Украине представляет USMEF, отличается прекрасным вкусом, имеет высокую питательную ценность и товарные характеристики, а также оптимальное соотношение цена/качество. Для того, чтобы потребитель смог получить истинное вкусовое удовольствие без вреда для здоровья, американские фермеры постоянно работают над улучшением качества продукции, применяя передовые тренды в селекции и генетике.

Приятным сюрпризом для многих послужит тот факт, что американская свинина может стать «помощником» в

борьбе за тонкую талию и стройную фигуру, а главное, этот продукт вполне вписывается в меню здорового образа жизни, ведь это мясо вполне можно считать диетическим. Не удивляйтесь – производители американского мяса добились такой низкой степени жирности их продукта, что он конкурирует по этому показателю с пресловутой куриной грудкой. Удивительно, но факт!

А сколько разнообразных блюд можно приготовить из свинины! Ее можно тушить, жарить, фаршировать и, конечно, запекать на гриле. Недаром в США регулярно проводятся праздники и даже целые фестивали и чемпионаты по приготовлению свинины-барбекю. Рецепты приготовления барбекю, ставшего национальным блю-

дом США, разнятся от штата к штату – у каждого региона свое представление об этом продукте, о специях и температурном режиме, поэтому мясо, приготовленное в Аризоне, может кардинально отличаться, к примеру, от техасского варианта.

Традиционно на таких праздниках мяса-гриль готовят рваный свиной окорок, запеченные ребра (baby back ribs Crutches), беконную грудку, ребра в стиле St. Louise, ребра Brisket bones или скерты. Важной функцией USMEF в Украине является обучение работе с американским мясом украинских шеф-поваров, ознакомление с оригинальными техниками и рецептами. Одним из таких рецептов приготовления свиных ребрышек мы с удовольствием делимся:



*Рецепт*

## Свинные ребрышки

**Сухая смесь (3 фаза / Копчение на щепе из яблони 124 градуса Цельсия)**

**Ингредиенты:**

3/4 чашки темного тростникового сахара  
3/4 чашки сахарного песка  
1/2 чашки сладкой паприки  
1/4 чашки чесночной пудры  
2 ст. л. черного молотого перца  
2 ст. л. имбирной пудры  
2 ст. л. луковой пудры  
1 1/2 ст. л. сухой горчицы  
1 1/2 ст. л. зиры молотой

**Поддерживающее обертывание (2 фаза, обертывание в фольгу при 93 градусах Цельсия)**

**Ингредиенты:**

250 мл соуса BBQ  
250 мл меда  
250 г коричневого сахара

**Глазирование (1 фаза, убрать фольгу и глазировать)**

**Ингредиенты:**

1 литр яблочного сока выварить до 250 мл  
1/2 чашки кленового меда  
2 ст. л. светлого тростникового сахара (или по вкусу)  
1/2 чашки яблочного пектина (не обязательно)  
1/2 ст. л. сухой смеси  
2 пластины листового желатина  
1 ст. л. с горкой кимчи чили  
1/4 чашки соуса BBQ

**Приготовление:**

Подготовить ребра, удалив мембрану с внутренних ребер и зачистив все лишние жиры. Рукой в перчатке аккуратно нанести на ребра соус чили, после этого посыпать ребра сухой смесью – не втирайте и не вбивайте смесь, чтобы не закупорить поры и не забить вкус. Следуйте техникам 3-2-1 поддерживающего метода копчения, обертывания и смазывания.

С целью популяризации своей продукции, а также демонстрации постоянства ее высокого качества и новых идей приготовления, в том числе, в технике low&slow, «Американская Федерация по Экспорту Мяса» проводит праздничные Фестивали по американской свинине в Украине. Идею знакомства отечественных потребителей с лучшими традициями американского барбекю поддерживают украинские рестораны, гостей которых ожидает меню со специальными позициями блюд из американской свинины, многие из которых удобно заказывать в формате take-away или с доставкой.

USMEF Representative in CIS & Georgia, Mongolia, Ukraine  
WhatsApp/ Viber  
+79175342707  
gkochubeeva@usmef.org  
www.americanporkclub.com

HEADQUARTERS  
U.S. Meat Export Federation, Inc  
+1 303 623 6328  
1660 Lincoln Street, Suite 2800, Denver, CO  
80264, USA  
www.usmef.org

Реклама



### Bellini Piano Bar&Grill

**Mirotel Resort&SPA, Майдан Кобзаря, 1, г.Трускавець, Львівська обл., Україна +3803247 66222 info@mirotel.ua**

**www.facebook.com/bellinis.piano.bar.grill**  
Изысканный ресторан в центре Трускавца в отеле Mirotel Resort&SPA – здесь, в элегантном зале с белым роялем можно встретиться и для деловых переговоров и для романтического свидания, а панорамные окна открывают гостям фантастический вид на горы. Меню, составленное в стиле фьюжн, способно удивить даже искушенных гурманов: блюда из американской свинины здесь соседствуют с классической карбонарой с черным трюфелем и телатиной под сладко-острым соусом в азиатском стиле. Винная карта с широчайшим выбором вин и спиртных напитков.

### Szkocka Restaurant & Bar

**Проспект Шевченко, 27, г. Львов, Україна +380 67 374 2300 fb@hotelatlas.com.ua www.szkocka.virtual.ua**

Ресторан & Бар Szkocka в отеле «Атлас Делюкс» – это гастрономическая легенда Львова: столетие назад на этом месте находилась знаменитая на весь город кофейня «Шкоцка», которую облюбовала вся преподавательская элита. Современный ресторан поддерживает реноме, даря гостям гармонию элегантного интерьера и непревзойденной фирменной европейской кухни, способной удовлетворить вкусы любого гурмана. Мясо и рыбу здесь готовят без использования жира на раскаленном лаво-кам-

не. Среди новинок – классическое американское блюдо Pulled Pork, которое после приготовления разбирается на кусочки, смешивается с соусом и может использоваться как ингредиент для бургеров и сэндвичей.

### Daily Dose

**ул.Героев УПА, 73, г.Львов, Україна +380 50 449 9000 dailydoseofmmm@gmail.com www.facebook.com/DailyDoseofMmm**

Гастро-паб, команда которого использует самые современные технологии, сочетая их с авторским подходом к приготовлению блюд. Меню содержит множество мясных позиций, включая стейки, бургеры и пастроу, и о каждой из них вам здесь расскажут вкусную историю. В заведении знают о происхождении всех продуктов, выбирают только лучшие ингредиенты и хорошо разбираются во всех тонкостях и технологиях приготовления. Мясо в Daily Dose является основным продуктом, но здесь также хорошо готовят итальянскую пиццу, израильский хумус и азиатский рамен.

### Offshore Pub

**ул.Гнатюка, 2, г.Львов, Україна +380 67 371 7722 offshorepub.lviv@gmail.com www.facebook.com/offshorepub.lviv**

Девиз Offshore Pub – мясо и пиво с панорамным видом на город. Команда паба рада приветствовать всех гостей, чей любовью и страстью является мясо и качественное пиво, огромный выбор видов которого представлен в меню. Любоваться огнями вечернего Львова вдвойне приятнее за бокалом любимого пен-

ного напитка в сочетании с бургером с рваной свининой.

### Gagarin Burgers & Meat

**Проспект Космонавтов, 36, г.Винница, Україна +380 67 430 2002 gagarin.vn.ua@gmail.com**

**www.gagarin.vn.ua**  
Основу меню заведения составляют бургеры – как классические с говядьей или куриной котлетой или с рваной свининой, маринованными овощами и кетчупом, так и экзотические их варианты, к примеру, с грибным кокотом, филе сибаса или тигровыми креветками. Кроме этого, Gagarin Burgers&Meat предлагает попробовать восхитительные стейки, разнообразие мясных салатов, нежнейшие крем-супы и изысканные десерты. Авторская кухня, разнообразие мясных блюд и хорошее настроение – это все вы найдете в Gagarin Burger&Meat.

### LES

**Запорожское шоссе, 1ж, пос. Братское, Днепропетровская обл., Україна +380 99 115 4915 4566514@gmail.com www.sakura-club.dp.ua/restoran**

Ресторан располагается на территории загородного комплекса «Сакура», а его летняя площадка – у прекрасного водоема с лилиями. Фишка ресторана – приготовление блюд на открытом огне, которое подарит гостям идеальное сочетание полезности и вкуса. Кулинарные мясные шедевры с румяной корочкой и нежной сочной мякотью, поданные прямо с мангала или хоспера, не оставят равнодушными. В

винной карте ресторана вы найдете изысканные вина из прославленных винодельческих регионов Франции, Италии, Грузии и Австралии.

### Churchill Lounge Cafe

**ул.Короленко, 10, г.Днепр, Україна +380 66 000 0666 cherchill.terrasa@bk.ru www.facebook.com/Churchill.Terrasa**

Заведение встречает гостей элегантным интерьером в британском стиле – сдержанная цветовая гамма, мебель и отделка из натурального дерева, светильники в стиле ретро и черно-белые фото на стенах. В меню классические и авторские блюда европейской кухни, а барная карта содержит фирменный чай на основе фруктов, ягод и трав, эспрессо и кофемиксы, а также крепкий алкоголь, коктейли, вина Италии, Франции, Новой Зеландии, Грузии и Чили. Также гостям подают ароматный кальян. В теплое время года открыта летняя площадка.

### Roadhouse

**ул.Генерала Пушкина, 426, г.Днепр, Україна +380 67 180 20 80 roadhouse.dnepr@gmail.com www.roadhouse.com.ua**

Барбекю-ресторан предлагает отдых для всей семьи: детское меню и игровая площадка – для малышей, а для их родителей – настоящее американское барбекю, классические американские коктейли и крафтовое пиво. Булочки для бургеров и весь хлеб в ресторане выпекают сами, а рецепты блюд в меню собраны из всех уголков США. Только здесь вы сможете

попробовать настоящую американскую рваную свинину и тако с ней, а еще – любимые американцами кукурузный и томатный супы, лимонный чизкейк и чернично-яблочный крамбл.

### Fat Goose Pub

**ул.Космичная, 21, г.Харьков, Україна +380 66 055 2332 fatgoosepub@ukr.net www.fatgoosepub.co.uk**

Пивной паб Fat Goose – это место, где можно прочувствовать пабную атмосферу настоящей Англии. 20 сортов пива, 25 сортов виски, джин и текила для настоящих джентльменов; огромный выбор вин, алкогольных и безалкогольных коктейлей – для их прекрасных дам. Кухня паба предлагает разнообразные сетов пива, сытные жаренные колбасы, свиные рульки и рыбное меню.

### John Howard Pub

**Проспект Ушакова, 30/1, г.Херсон, Україна +380 93 037 7730, +380 552 26-40-36 www.facebook.com/howardpub**

John Howard Pub – первый ирландский паб в Херсоне, расположенный в центре города. Команда заведения стремится сделать комфортным пребывание каждого посетителя, предлагая гостям богатый выбор напитков, блюда европейской и американской кухни, трансляцию спортивных матчей, тематические вечеринки и выступление музыкальных коллективов. Барная карта, кроме классического ассортимента напитков и коктейлей, также предлагает широкий выбор виски и собственную линейку пива из двадцати наименований.



# Американська свинина – розумний вибір



Корисно для вас!  
Безпечно для природи

[www.americanporkclub.com](http://www.americanporkclub.com)  
[www.usmef.org](http://www.usmef.org)