

## ДОСЛІДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙ НА СВІТОВОМУ РИНКУ ВИНА

**Н.І. Черевична**, канд. техн. наук, доц.  
Національний аерокосмічний університет  
ім. М.Є. Жуковського «Харківський авіаційний інститут»,  
м. Харків, Україна  
**І.О. Герошенко**, викл.  
Кропивницький фаховий коледж харчування та торгівлі,  
м. Кропивницький, Україна

Останнім часом світова виноробна галузь та ринок вина демонструють стабільне зростання. Вино стає все більш популярним напоєм серед споживачів. Однак справжні його поціновувачі постійно шукають чогось особливого і нового. Винороби застосовують нові методи, використовують незвичайні інгредієнти і винаходять дивні кольори та смаки для своїх вин. Частина експериментів прижилася на світовому ринку і тепер становить нішу незвичайних сортів вина [1].

Крижане вино – тип десертного вина, що готується в основному у Канаді та Німеччині з винограду, замороженого на лозі виключно природним способом (прибитого морозом за температури не вище  $-7...-8$  °С згідно з німецьким та канадським законом про виробництво цього вина). Його готують із сортів Ріслінг, Відаль Блан.

Вино з трояндових пелюсток виготовляє сімейний винний завод Lurgashall (Великобританія) на замовлення Королівського національного суспільства троянд. Напій відносять до напівсухих вин.

Метеоритне вино Cabernet Sauvignon випустив менеджер Tremonte Vineyard із Чилі, об'єднав свою любов до вина й астрономії. Напій був ферментований у чані з метеоритом, вік якого становить близько 4,5 млрд років. Випущена невелика партія під замовлення.

Блакитне вино має дивний колір, отриманий не за допомогою штучних барвників. Напій роблять із суміші червоних і білих сортів винограду та додають листя рослини *Isatis tinctoria*, що разом із природним пігментом винограду дає яскраво-блакитний колір.

Кавове вино Каберне-еспreso випускає компанія Fun Wine із Флориди, яка спеціалізується на випуску незвичайних сортів вина. Результат перевершив усі комерційні очікування.

Вино на основі пекучого перцю халапеньйо виготовляє винний завод Cardinal Hollow у Вест-Пойнті. Це вино не п'ють у чистому вигляді. Виробники радять додавати його в маринади, салати та інші вина для надання характерних відтінків смаку.

Помаранчеве вино з'явилося внаслідок спроби створити

червоне вино з білого винограду. Завдяки методиці виробництва в помаранчевому вині залишаються всі кращі якості червоного і білого, але при цьому кольором воно нагадує бурштинову рідину [2].

Апельсинове вино, що родом з Іспанії, має яскраво-помаранчевий або червоний колір, солодкий смак, фруктовий-цитрусовий аромат з нотами кави і жасмину його виробляють не з апельсинів, а з білого винограду сортів Москатель, Салема або Педро Хіменес. А колір і смак апельсину досягається завдяки витримці з апельсиновою цедрою протягом 12 місяців.

Шоколадне вино з'явилося у США та Великобританії завдяки простій ідеї додавати краплю шоколаду для аромату в бочки дозріваючого вина.

Томатне вино виробляють у Бельгії, на невеликій виноробні. Унікальна технологія виготовлення томатного вина передається з покоління до покоління. Компанія випускає два види цього вина – сухе та оксамитове, яке на смак нагадує солодке.

Смоляне вино Retsina of Attica має грецьке походження. Смола спеціально додається до суслу на етапі бродіння, щоб надати вину характерного аромату, а після завершення процесу бродіння видаляється. Це дозволено робити тільки у Греції [1].

Ще однією, не менш цікавою інновацією на винному ринку, є так звані винні настільні ігри. Деякі креативні та амбітні ресторани по усьому світу такі як Frex Mill (Бруклін), General Louis Room (Сан-Франциско), Урожайний стіл (Каліфорнія), як маркетинговий хід для позиціонування свого закладу запроваджують такі винні настільні ігри: Blind Vine, Wine Wars, Vinhos, Wine IQ, Winerd, Wine-Opoly, Chardonnay Go, Sommify, Whine Barrel, ZinZig, Wine Smarts. Ігри містить безліч цікавих та корисних фактів про вино. Вони є не тільки чудовим аксесуаром для винної вечірки, але й викликом для розуму та смаку відвідувачів, знайомлячи їх зі смаком, букетом та походження різних вин. Обов'язковим елементом кожної гри є відкрита або «сліпа» дегустація [3].

### **Список використаних джерел**

1. Голодонюк О.М., Мільчева В.В. Маркетингові аспекти інноваційного розвитку виноробних підприємств // Економіка харчової промисловості. 2020. Т. 12, вип. 4/2020. С. 41–47.
2. Черевична Н., Гапонцева О., Радченко А. Все про алкогольні напої: навч. посібник. Харків: ХТЕК КНТЕУ, 2021. 197 с.
3. Винні настільні ігри. URL: <https://gamecows.com/uk/best-wine-board-games/> (дата звернення 07.10.2022).