

УДК 338.488.2:663.25:640.43

Роксолана Калитин

*магістрантка 5 курсу спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»*

Ольга Радзімовська

викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Марія Паска

*д-р вет. наук, професор,
завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу,
Львівський державний університет фізичної
культури імені Івана Боберського*

АНАЛІЗ РИНКУ ВИНА РІЗНИХ РЕГІОНІВ СВІТУ У РЕСТОРАНІ-КРАМНИЦІ «ВИНО & М'ЯСО» У КОНТЕКСТІ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ

Ресторанний бізнес є однією із найбільш значущих складових частин індустрії гостинності [1]. Водночас ресторанний бізнес, з одного боку, є засобом високоліквідного використання капіталу, а з іншого – середовищем із високим ступенем конкурентності [4]. Усі заклади та підприємства повинні мати високий рівень конкурентоспроможності. Кожен заклад має концепцію, рівень та організації ресторанного господарства, кухні, сомельє [2]. Наприклад, ресторан-крамниця «Вино & М'ясо» – це мережа закладів ресторанного господарства, які здійснюють свою діяльність для одержання прибутку та створені для виробництва та реалізації кулінарної продукції.

Метою цієї роботи є аналіз ринку вина різних регіонів світу у ресторані-крамниці «Вино & М'ясо» у контексті роботи сомельє.

Особливістю закладів є локація: один із них розташований на вул. Озаркевича, 12, а другий – у ТЦ «ВАМ» на вул. Науковій, 35-А міста Львова. Там можна придбати вина з різних регіонів світу [5].

В асортименті цих алкогольних напоїв зустрічаються представники таких країн, як: Україна, Молдова, Грузія, Іспанія, Чилі, Аргентина, Нова Зеландія та інші [3].

У загальному співвідношенні відсотків продажу у закладах вина становлять невелику частку, а саме 20 % на вул. Науковій та 25 % на вул. Озаркевича. Зі всіх проданих вин 70 % припадає на червоні вина, 25 % на білі, 4 % на ігристі та лише 1 % на рожеві. Основною перевагою крамниці «Вино & М'ясо» на вулиці Озаркевича, 12 є те, що кожного четверга сюди запрошують сомельє, який проводить дегустацію для жителів Львова, а також для туристів міста, щоб спробувати насолодитися смаком справжніх імпорتنих та вітчизняних вин. Завдяки роботі сомельє реалізація вин збільшилася до 35 %.

Найбільшу популярність серед відвідувачів закладу мають червоні сухі вина: Аргентини «Callia Shiraz-Malbec», Чилі «Montes Cabernet Sauvignon» та білі вина Нової Зеландії «Malborough Sun» – «Рислінг» та «Совіньон блан». Грузинське напівсолодке червоне «Кіндзмараулі» теж є улюбленцем багатьох гостей закладу.

«Callia», «Shiraz-Malbec» – це червоне сухе вино з багатогранною і складною ароматичною палітрою, наповненою фруктовими і пряними тонами, а також оксамитовим і збалансованим смаком. Це вино не дарма є одним із фаворитів гостей цього закладу, адже ці сорти винограду найліпше поєднуються з м'ясними стравами, що є основним видом продажу продукції у крамниці.

Вино «Montes Reserva», «Cabernet Sauvignon» характеризуються як концентровані і чисті вина. Вино роблять із купажу винограду сортів Каберне Совіньон і Мерло, вирощеного на виноградниках долини Кольчагуа. Воно також чудово поєднується з м'ясом та сиром.

Riesling «Marlborough Sun» – вино, яке виготовляє в самому серці Нової Зеландії компанія «Saint Clair». Натхненні неймовірною смаковою палітрою напоїв із виноградників, вирощених у долині Мальборо, місцеві винороби подарували світові напій, який доступний кожному поціновувачу нового, досконалого алкоголю. Великій популярності вина сприяє стильний дизайн етикетки, зображуваний у вигляді газетної сторінки. Це вино добре смакує з рибними стравами та десертами.

«Marlborough Sun» Sauvignon Blanc – чудове біле сухе вино з винограду сорту Совіньон Блан. Смак і аромат вина багато в чому повторюють один одного, особливо тонами тропічних фруктів. Щоб

сповна оцінити всі достоїнства напою, фахівці рекомендують пити його, споживаючи рибні страви.

«Кіндзмараулі» – грузинське червоне напівсолодке вино, яке виготовляють з винограду сорту Сапераві. Вино чарує елегантним, оксамитовим смаком із добре збалансованою кислотністю, округлими танинами і довгим фруктовим післясмаком.

У підсумку можна сказати, що з появою сомельє у закладі «Вино & М'ясо» на вулиці Озаркевича, який розташований в історичній частині міста, продажі винних напоїв помітно збільшилися, якщо порівняти з тим же закладом на вулиці Науковій, у спальному районі Львова. У вподобаннях споживачів переважають червоні сухі вина, що добре поєднуються з м'ясними стравами, та білі сухі і напівсухі, що смакують з рибними стравами та сирами. Незабаром у двох закладах планують збільшити винну карту та поповнити асортимент вин ще яскравішими представниками найліпших винних регіонів світу.

Проаналізувавши смаки і продажі вин різних країн світу, можна зробити висновок, що професійний сомельє є зв'язковою ланкою між алкогольними компаніями, які бачать в його образі стабільного клієнта-закупівельника, та гостями ресторану. Від його кваліфікації залежить обсяг та якість продажу вин у ресторани.

Ключові слова: вино, реалізація, сомельє.

Список використаних джерел

1. Паска М.З. Організація роботи сомельє : методичні вказівки для практичних занять. Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, рівень вищої освіти «бакалавр» (для студентів 4 курсу факультету туризму та ЗО), кафедра готельно-ресторанного бізнесу. Львів, 2019.
2. Лупенко Ю.О. Сучасні тенденції розвитку ринку продукції виноградарства в Україні / Лупенко Ю.О. // Виноградарство і виноробство : міжвідомчий тематичний науковий збірник.– Одеса : ІВіВ ім. В.Є. Таїрова, 2015.– Вип. 52.– С. 119–122.
3. Басюк Д.І. Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу : матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. м. Київ, 29–30.10.2012 р.– Київ : НУХТ, 2012.– 409 с.
4. Паска М. Теоретичні аспекти розвитку барної справи / Марія Паска, Катерина Потопа // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності :

зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута).– Львів, 2020.– С. 56–57.

5. Радзімовська О. Аналіз діяльності мережі чеської пивоварні «Старгород» на ресторанному ринку Львова / О. Радзімовська, М. Паска, В. Холявка // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020.– С. 106–109.