Винний Гід України

ПРО ПРОЄКТ

«Винний Гід України» — це проєкт, який націлено на розвиток винної індустрії України.

Наша філософія:

- Розвиток та популяризація вин українського виробництва
- Висвітлення винної культури для широкого загалу
- Популяризація малих виноробних господарств
- Ознайомлення з українськими сортами винограду
- Об'єктивне висвітлення винної галузі України

«Винний Гід України щороку розповідає про всю виноробну культуру сучасної України. Коли ми почали працювати над проєктом у 2019 році — прийшли до висновку, що про українських виноробів мало що відомо. У книзі «Винний Гід України 2019» ми розповіли про історію кожної виноробні, про кращі українські вина і дали їм докладну характеристику. Коли ж видали другий екземпляр 2020 року — ми були приємно здивовані масштабами успішної популяризації українського виноробства в порівнянні з 2019 роком. Новий Винний Гід, ввібрав в себе ще більше виноробень, більше позицій вина та його детального опису. Ще до виходу книги 2020 року у світ, було здійснено понад 400 попередніх замовлень поціновувачами українського вина, що свідчить про високу оцінку та унікальність інформації для українського споживача», — керівник проєкту Дмитро Семків.

БРЕНД ТА МОЖЛИВОСТІ

У 2019 та 2020 році проєкт охопив
7 виноробних регіонів України

- Бессарабія
- Причорномор’я
- Закарпаття
- Поділля
- Захід України
- Центр України
- Схід України

БРЕНД ТА МОЖЛИВОСТІ

5000 екземплярів щороку

Книга «Винний Гід Ураїни 2019»

До книги увійшли описи виноробних регіонів України з інформацією про географію, ґрунтово-кліматичні особливості, виноградники та популярні сорти винограду.

В гіді представлено 48 українських виноробних господарств та характеристика 183 кращих українських вин.

Тираж: 5000 екземплярів
Періодичність: 1 раз в рік
Об'єм: більше 200 сторінок
Видавництво: ТОВ «Видавництво "Віват"»
Формат книги: тверда обкладинка на поролоні, папір крейдований глянець 115 гр/м², ляссе, 192 смуги

Бессарабія

Письмові згадки про виноробство належать до 1600–1625 років. На них посилається Федір Батюшков у нарисах з історії Бессарабії. Мовляв, воєвода Стефан подарував роду Нікоа Варзара і його брату Теодеру по винограднику (отже виноградників було два). Є свідчення про такого собі Скендро, який відправляв свої вина в Москву починаючи з 1790 року, також записи царських істориків з виноробства про запорізьких козаків, які дали поштовх розвиткові виноградарства у долині Дністра.

У 1788 році після завоювання Очакова князь Потьомкін, оцінивши внесок запорожців у загальну перемогу, відвів їм землі між Дністром і Бугом. Тоді вперше з'явилися відомості про виноградники у Слободзеях, Яськах, Голівківці, Біляївці та Аджидері (Овідіополі). Але через три роки той самий Потьомкін побажав зробити із запорожців кріпаків, і козаки, опираючись сваволі, попрямували в Буджак.

Очевидно, каральний рейд генерала Прозоровського в 1769 році, коли він спалив дотла Балту і всі поселення, які зустрів на шляху вниз по Дністру, змусив козаків не надто заглиблюватися на територію, контрольовану російськими військами. Смуги їх виноградників не виходили за річковий кордон.

На сьогоднішній день, історичний район Бессарабія здебільшого займає республіка Молдова, а південна частина Бессарабії входить до складу Одеської області України. Це історичний регіон між Дністром, Прутом і гирлом Дунаю. Територія Бессарабії є продовженням Покутсько-Бессарабської височини та Причорноморської низовини. Площа — 45 600 кв. км, у складі України — 14 400 кв. км. [1].

12

ГЕОГРАФІЯ

Велика частина території Бессарабії належить до Причорноморської низовини та поступово знижується до Чорного моря. Спочатку на території Одеської області переважав степовий ландшафт, зокрема різнотравно-типчакові степи. Тепер переважну більшість цих степів розорано і їх використовується для землеробства.

КЛІМАТ

Клімат вологий, помірно-континентальний. У цілому клімат поєднує риси континентального і морського.

Зима м'яка, малосніжна і нестійка; середня температура січня від –2°С. Можливі короткочасні морози, до 7–15 днів, приблизно від 25°С до 30°С. Сильні вітри, 7–15 м/с, особливо в лютому. Для весни характерні похмура погода, тумани у зв'язку з охолоджуючим впливом моря.

Літо переважно спекотне, сухе. Середня температура липня — 23°С; максимальна до 36–39°С, в останні роки навіть вища. Осінь тривала, тепліша за весну, в основно-

13

Винний Гід України

БРЕНД ТА МОЖЛИВОСТІ

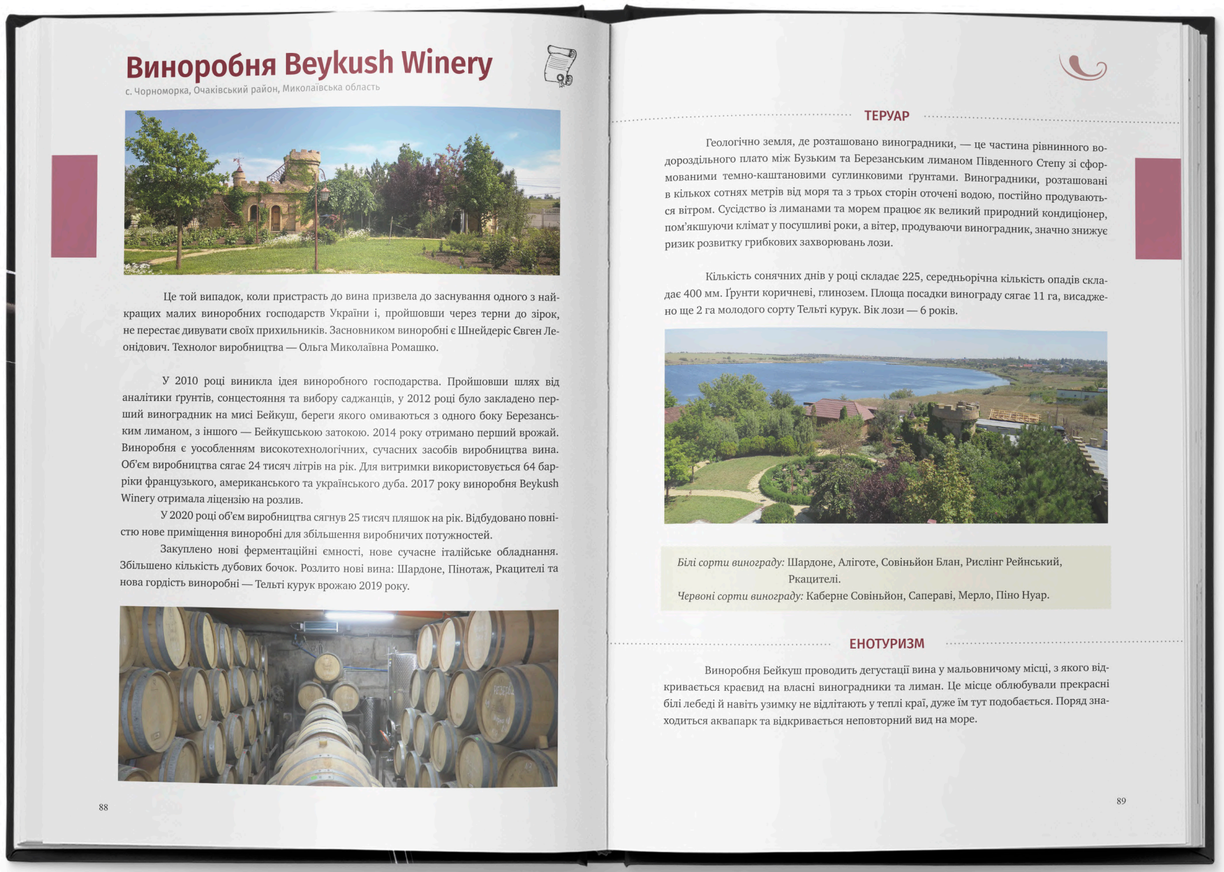
5000 екземплярів щороку

Книга «Винний Гід Ураїни 2020»

До видання довідника «Винний Гід України 2020» увійшли описи 67 виноробень та 268 позицій найкращих українських вин, оцінених за 100-бальною шкалою.

Усі вина оцінені Асоціацією сомельє України та спостережною комісією, до складу якої увійшли голова громадської спілки «Укрсадвинпром» Володимир Печко, генеральний директор корпорації «Укрвинпром» Володимир Кучеренко і винний блогер, письменник Леонід Липовецький.

Тираж: 5000 екземплярів
Періодичність: 1 раз в рік
Об'єм: більше 248 сторінок
Видавництво: ТОВ «Видавництво "Віват"»
Формат книги: тверда обкладинка на поролоні, папір крейдований глянець 115 гр/м^2, ляссе, 248 смуг



Виноробня Beykush Winery

с. Чорноморка, Очаківський район, Миколаївська область

Це той випадок, коли пристрасть до вина призвела до заснування одного з найкращих малих виноробних господарств України і, пройшовши через терни до зірок, не перестає дивувати своїх прихильників. Засновником виноробні є Шнейдеріс Євген Леонідович. Технолог виробництва — Ольга Миколаївна Ромашко.

У 2010 році виникла ідея виноробного господарства. Пройшовши шлях від аналітики ґрунтів, сонцестояння та вибору саджанців, у 2012 році було закладено перший виноградник на мисі Бейкуш, береги якого омиваються з одного боку Березанським лиманом, з іншого — Бейкушською затокою. 2014 року отримано перший врожай. Виноробня є уособленням високотехнологічних, сучасних засобів виробництва вина. Об'єм виробництва сягає 24 тисяч літрів на рік. Для витримки використовується 64 барріки французького, американського та українського дуба. 2017 року виноробня Beykush Winery отримала ліцензію на розлив.

У 2020 році об'єм виробництва сягнув 25 тисяч пляшок на рік. Відбудовано повністю нове приміщення виноробні для збільшення виробничих потужностей.

Закуплено нові ферментаційні ємності, нове сучасне італійське обладнання. Збільшено кількість дубових бочок. Розлито нові вина: Шардоне, Пінотаж, Ркацителі та нова гордість виноробні — Тельті курук врожаю 2019 року.

88

ТЕРУАР

Геологічно земля, де розташовано виноградники, — це частина рівнинного водороздільного плато між Бузьким та Березанським лиманом Південного Степу зі сформованими темно-каштановими суглинковими грунтами. Виноградники, розташовані в кількох сотнях метрів від моря та з трьох сторін оточені водою, постійно продуваються вітром. Сусідство із лиманами та морем працює як великий природний кондиціонер, пом'якшуючи клімат у посушливі роки, а вітер, продуваючи виноградник, значно знижує ризик розвитку грибкових захворювань лози.

Кількість сонячних днів у році складає 225, середньорічна кількість опадів складає 400 мм. Грунти коричневі, глинозем. Площа посадки винограду сягає 11 га, висаджено ще 2 га молодого сорту Тельті курук. Вік лози — 6 років.

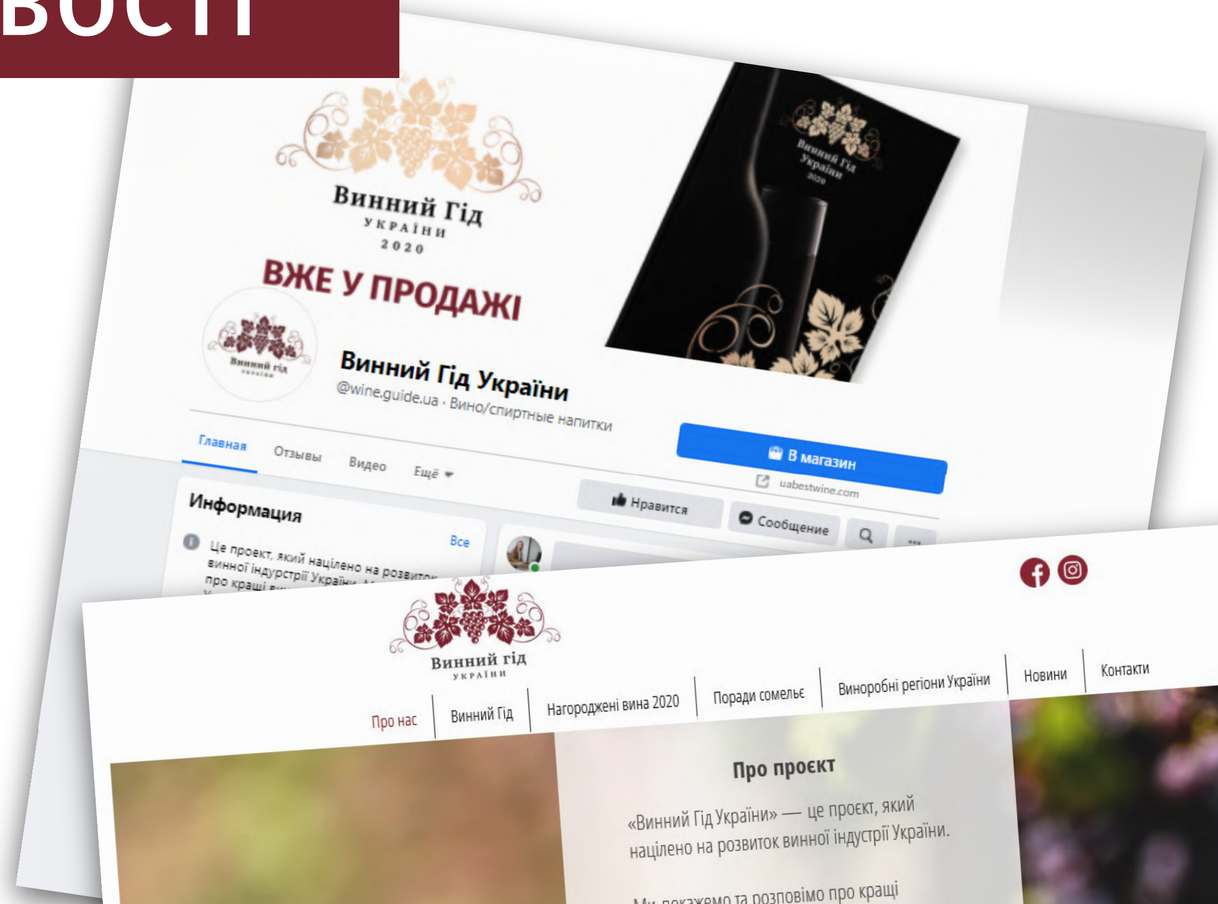
Білі сорти винограду: Шардоне, Аліготе, Совіньйон Блан, Рислінг Рейнський, Ркацителі.
Червоні сорти винограду: Каберне Совіньйон, Сапераві, Мерло, Піно Нуар.

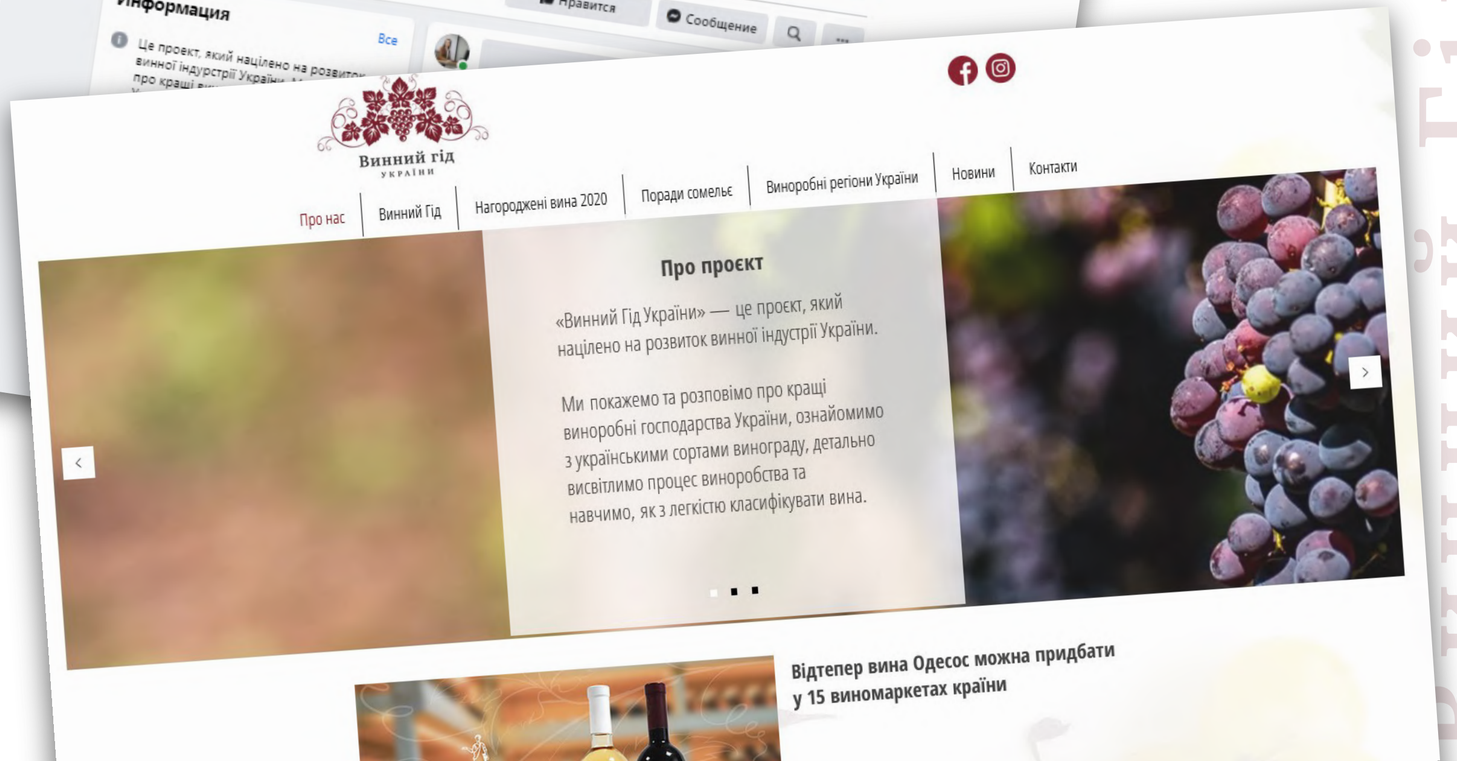
ЕНОТУРИЗМ

Виноробня Бейкуш проводить дегустації вина у мальовничому місці, з якого відкривається краєвид на власні виноградники та лиман. Це місце облюбували прекрасні білі лебеді й навіть узимку не відлітають у теплі краї, дуже їм тут подобається. Поряд знаходиться аквапарк та відкривається неповторний вид на море.

89

БРЕНД ТА МОЖЛИВОСТІ





від 2000 переглядів кожної публікації

Соціальні мережі

від 2000 унікальних переглядів щомісяця

Сайт

Наші читачі першими дізнаються про новини, події, спецпропозиції та конкурси від проекту та наших партнерів.

АУДИТОРІЯ

винороби

сомельє

аграрії

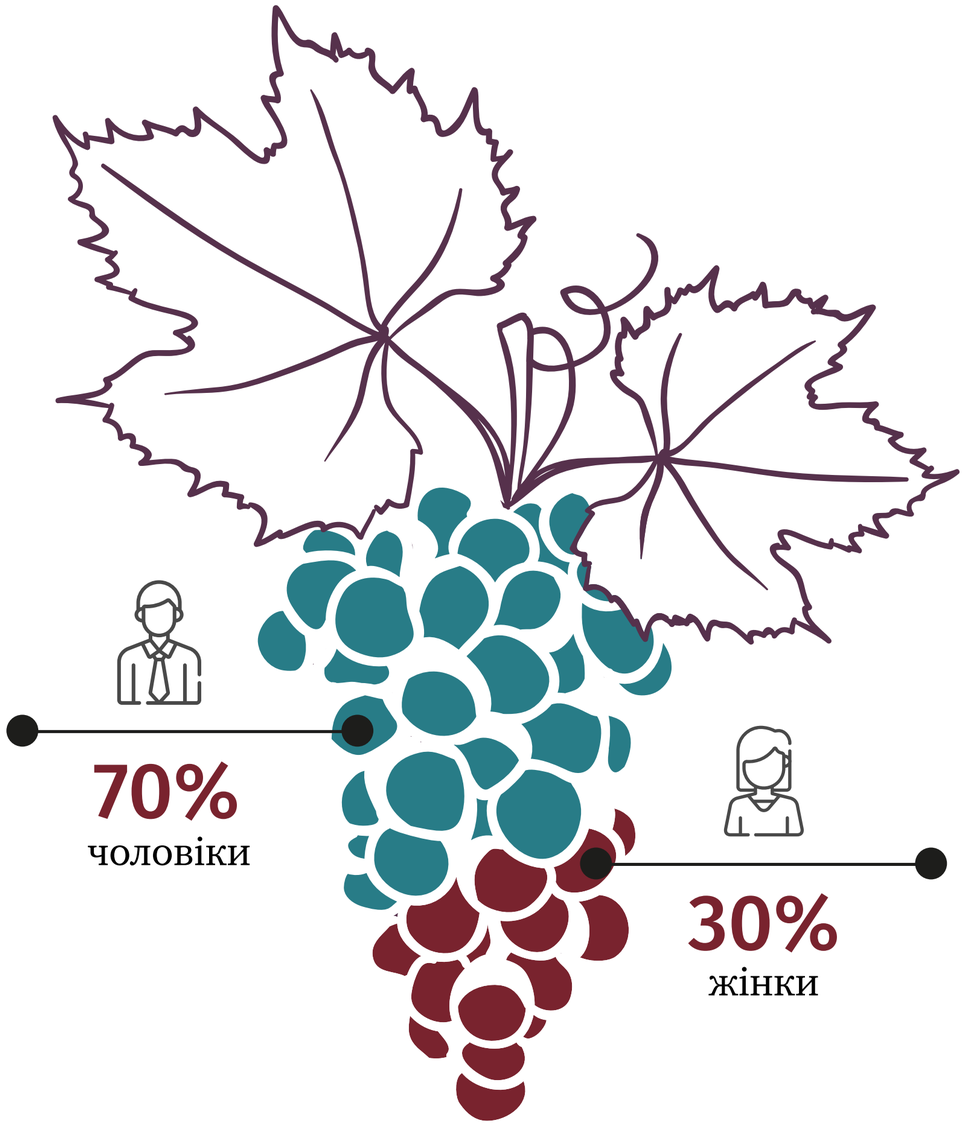
ресторатори

представники влади

споживачі та поціновувачі вина

25-55 років

середній вік



РОЗЦІНКИ НА 2021

Розміщення на сторінках книги

Розворот		20 000 грн
1/1		15 000 грн
1/2		8 000 грн
1/3		5 000 грн

Розміщення на сайті

ДИЗАЙН У ПОДАРУНОК
Кожен варіант розміщення закріплюється за одним рекламодавцем

	Банер на головній сторінці та публікація в одній із рубрик	**3 500 грн/міс.**
	Партнерський матеріал (або розміщення готової статті) Формати: прес-реліз, поради, огляд продукту або послуги, акція	**3 000 грн**
	Банер у бічному блоці Вертикальний банер на всіх сторінках сайту, із закріпленням на екрані **(тільки desktop)**	**2 000 грн/міс.**
	Банер в анонсах новин та на головній сторінці	**1 500 грн/міс.**

Розміщення в соціальних мережах

Нативний пост в **2 000 грн**

Винний Гід України

Розміщення на сторінках книги

Розворот		20 000 грн
1/1		15 000 грн
1/2		8 000 грн
1/3		5 000 грн

Розміщення на сторінках книги

Розворот		20 000 грн
1/1		15 000 грн
1/2		8 000 грн
1/3		5 000 грн

86

Біссер

ігристе, біле

Сорт винограду Шардоне. Відстоювання за контрольованої температури (12–15 діб) за допомогою чистої культури дріжджів. Стабілізований виноматеріал фільтрується та відправляється на зберігання. Бродіння у пляшках за температурою 10–15 °С, тривалість 30–45 діб. Витримка не менше 1,5 року. Проводиться освітлення вина та переведення осаду на пробку (ремюаж). Дозування експедиційним ліквором (дозаж). Після закорковування проводиться контрольна витримка при температурі 17–25 °С, не менше 10 діб. Після контрольної витримки проводиться бракераж.

Рік врожаю

ДЕГУСТАЦІЙНІ ЗАМІТКИ

Колір золотисто-мідний. Аромат зелених яблук і білих квітів з хлібним нюансом. Смак з нотами стиглих фруктів і яскравим посмаком.

РЕКОМЕНДАЦІЇ

7–12°

81

Шардоне витримане

сухе, біле

Сорт винограду Шардоне. Після відділення гребенів виноград охолоджується до 10/12 °С. Після пресування виноградний сік відстоюється 12–24 години. Первинна вініфікація за контрольованої температури (12–15 діб) за допомогою чистої культури дріжджів. Після завершення вініфікації виноматеріал заливають у бочки французького дуба та витримують у дубі не менше шести місяців. По закінченні терміну витримки виноматеріал зливається з бочок і відправляється на стабілізацію. Далі — розлив.

Рік врожаю 2019

ДЕГУСТАЦІЙНІ ЗАМІТКИ

Вино лимонно-золотистого кольору. Аромат жовтих фруктів, цитрусів та цукатів. Смак з цитрусовим відтінком.

РЕКОМЕНДАЦІЇ

8–10°

83

Сухолиманське

сухе, біле

Сорт винограду Сухолиманський білий. Після відділення гребенів виноград охолоджується до 10/12 °С. Після пресування виноградний сік відстоюється 12–24 години. Після відстоювання за контрольованої температури відбувається вініфікація (12–15 діб) за допомогою чистої культури дріжджів. Після завершення вініфікації виноматеріал знімається з основного дріжджового осаду, далі фільтрується та бутилюється.

Рік врожаю 2019

ДЕГУСТАЦІЙНІ ЗАМІТКИ

Вино лимонного кольору. Аромат груші дюшес, лимону та зеленого яблука. Смак легкий та освіжаючий з присмаком груші.

РЕКОМЕНДАЦІЇ

8–10°

26

VitaPark Сонячний Прованс

Відпочивайте, бо ви того варті

Reikartz Hotel Group

Reikartz Кам'янець-Подільський
Reikartz Хмельницький
reikartz.com

VitaPark Сонячний Прованс
Optima Вінниця
reikartz.hotel.group

Винний Гід України

Розміщення на сторінках книги

Розворот		20 000 грн
1/1		15 000 грн
1/2		**8 000 грн**
1/3		5 000 грн

Рік врожаю
2019

Traminer Reserve

сухе, біле

Сорт винограду Трамінер. Виноград, який поступає на підприємство, після відділення гребеню охолоджують до температури 13–15 °С, після цього направляють на пресування у пневматичному пресі в режимі «без доступу кисню». Виноградний сік відстоюють в ємностях при температурі 13–15 °С і направляють на бродіння при контрольованій температурі 12–14 °С з використанням ЧКД. Після закінчення бродіння, яке триває 10–14 днів, вино перекачують в закрите виносховище на дозрівання.

ДЕГУСТАЦІЙНІ ЗАМІТКИ

Вино лимонного кольору. Аромат зеленого яблука, сіна та овочів. Смак легкий та освіжаючий.

РЕКОМЕНДАЦІЇ

8–10°

80

Chardonnay Reserve

сухе, біле

Рік врожаю
2019

Сорт винограду Шардоне. Виноград, який поступає на підприємство, після відділення гребеню охолоджують до температури 13–15 °С, після цього направляють на пресування у пневматичному пресі в режимі «без доступу кисню». Виноградний сік відстоюють в ємностях при температурі 13–15 °С і направляють на бродіння при контрольованій температурі 12–14 °С з використанням ЧКД. Після бродіння, яке триває 10–14 днів, вино перекачують в закрите виносховище на дозрівання.

ДЕГУСТАЦІЙНІ ЗАМІТКИ

Вино блідо-солом'яного кольору. Легкий аромат білих фруктів та лимона. Смак білих фруктів.

РЕКОМЕНДАЦІЇ

8–10°

82

Chardonnay

сухе, біле

Рік врожаю
2016

Сорт винограду Шардоне. Виноград, який поступає на підприємство, після відділення гребеню охолоджують до температури 13–15 °С, після цього направляють на пресування у пневматичному пресі в режимі «без доступу кисню». Виноградний сік відстоюють в ємностях при температурі 13–15 °С і направляють на бродіння при контрольованій температурі 13–15 °С з використанням ЧКД. Після бродіння, яке триває 10–12 днів, вино перекачують в закрите виносховище на дозрівання.

ДЕГУСТАЦІЙНІ ЗАМІТКИ

Вино блідо-лимонного кольору. Свіжий аромат лимона, лайма та польових квітів. Смак зеленого яблука.

РЕКОМЕНДАЦІЇ

8–10°

68

Відпочивайте активно у готелі Reikartz Карпати у будь-яку пору року!

Cabernet Reserve

сухе, червоне

Рік врожаю
2019

Сорт винограду Каберне Совіньйон. Виноград, який поступає на підприємство, після відділення гребеню завантажують у спеціальні ємності-ферментатори, де проходить часткова мацерація і бродіння на чистих культурах дріжджів при контрольованій температурі 23–26 °С, на початковому етапі бродіння із ємності з подрібненим виноградом відбирають виноградну кісточку. На кінцевому етапі бродіння проводять пресування на пневматичних пресах з подальшим доброджуванням. Після закінчення бродіння вино перекачують в закрите виносховище на дозрівання.

ДЕГУСТАЦІЙНІ ЗАМІТКИ

Вино червоно-рубінового кольору. Аромат багатогранний, наповнений відтінками червоних ягід. Тіло середнє. Смак соковитий зі збалансованими зрілими танінами та пікантними пряними нотками.

РЕКОМЕНДАЦІЇ

13–14°

69

Розміщення на сторінках книги

Розворот		20 000 грн
1/1		15 000 грн
1/2		8 000 грн
1/3		**5 000 грн**

86

Біссер
ігристе, біле

Рік врожаю

Сорт винограду Шардоне. Відстоювання за контрольованої температури (12–15 діб) за допомогою чистої культури дріжджів. Стабілізований виноматеріал фільтрується та відправляється на зберігання. Бродіння у пляшках за температурою 10–15 °С, тривалість 30–45 діб. Витримка не менше 1,5 року. Проводиться освітлення вина та переведення осаду на пробку (ремюаж). Дозування експедиційним ліквором (дозаж). Після закорковування проводиться контрольна витримка при температурі 17–25 °С, не менше 10 діб. Після контрольної витримки проводиться бракераж.

ДЕГУСТАЦІЙНІ ЗАМІТКИ

Колір золотисто-мідний. Аромат зелених яблук і білих квітів з хлібним нюансом. Смак з нотами стиглих фруктів і яскравим посмаком.

РЕКОМЕНДАЦІЇ

7–12°

81

Шардоне витримане
сухе, біле

Рік врожаю
2019

Сорт винограду Шардоне. Після відділення гребенів виноград охолоджується до 10/12 °С. Після пресування виноградний сік відстоюється 12–24 години. Первинна вінїфікація за контрольованої температури (12–15 діб) за допомогою чистої культури дріжджів. Після завершення вінїфікації виноматеріал заливають у бочки французького дуба та витримують у дубі не менше шести місяців. По закінченні терміну витримки виноматеріал зливається з бочок і відправляється на стабілізацію. Далі — розлив.

ДЕГУСТАЦІЙНІ ЗАМІТКИ

Вино лимонно-золотистого кольору. Аромат жовтих фруктів, цитрусів та цукатів. Смак з цитрусовим відтінком.

РЕКОМЕНДАЦІЇ

8–10°

83

Сухолиманське
сухе, біле

Рік врожаю
2019

Сорт винограду Сухолиманський білий. Після відділення гребенів виноград охолоджується до 10/12 °С. Після пресування виноградний сік відстоюється 12–24 години. Після відстоювання за контрольованої температури відбувається вінїфікація (12–15 діб) за допомогою чистої культури дріжджів. Після завершення вінїфікації виноматеріал знімається з основного дріжджового осаду, далі фільтрується та бутилюється.

ДЕГУСТАЦІЙНІ ЗАМІТКИ

Вино лимонного кольору. Аромат груші дюшес, лимону та зеленого яблука. Смак легкий та освіжаючий з присмаком груші.

РЕКОМЕНДАЦІЇ

8–10°

26

Reikartz Travel Ukraine

від 14 100 грн за двох

ВИННИЙ ТУР
ЗАКАРПАТТЯ

28.02.21–05.03.21
(6 днів)

ЗАМОВИТИ НА САЙТІ

Шардоне «Висока гама»
сухе, біле

87

Рік врожаю
2018

Сорт винограду Шардоне. Після відділення гребенів виноград охолоджується до 10/12 °С. Після пресування виноградний сік відстоюється 12–24 години. Вінїфікація за контрольованої температури (12–15 діб) за допомогою чистої культури дріжджів у нових бочках зі 150-річного французького дуба з унікальним керамічним випалом. Витримка у дубі не менше шести місяців. По закінченні витримки виноматеріал відправляється на стабілізацію. Далі — розлив.

ДЕГУСТАЦІЙНІ ЗАМІТКИ

Вино золотистого кольору. Виражений аромат сухофруктів, дині, кориці та ванілі. Смак повний, гармонійний з присмаком медових сот.

РЕКОМЕНДАЦІЇ

10–12°

Одеське чорне витримане
сухе, червоне

80

Рік врожаю
2019

Сорт винограду Одеський чорний. Після гребневідділення температура винограду знижується до 14/15 °С. Після охолодження м'язга відправляється на передбродільну мацерацію на 12–24 години. Вінїфікація відбувається за контрольованою температурою за допомогою чистої культури дріжджів. Після завершення м'язга пресується, виноматеріали заливають у бочки французького дуба та витримують у дубі не менше шести місяців.

ДЕГУСТАЦІЙНІ ЗАМІТКИ

Вино насичене, темно-рубінового кольору. Виражений аромат червоних ягід, спецій та сап'яну. Тіло повне. Смак насичений з терпкістю.

РЕКОМЕНДАЦІЇ

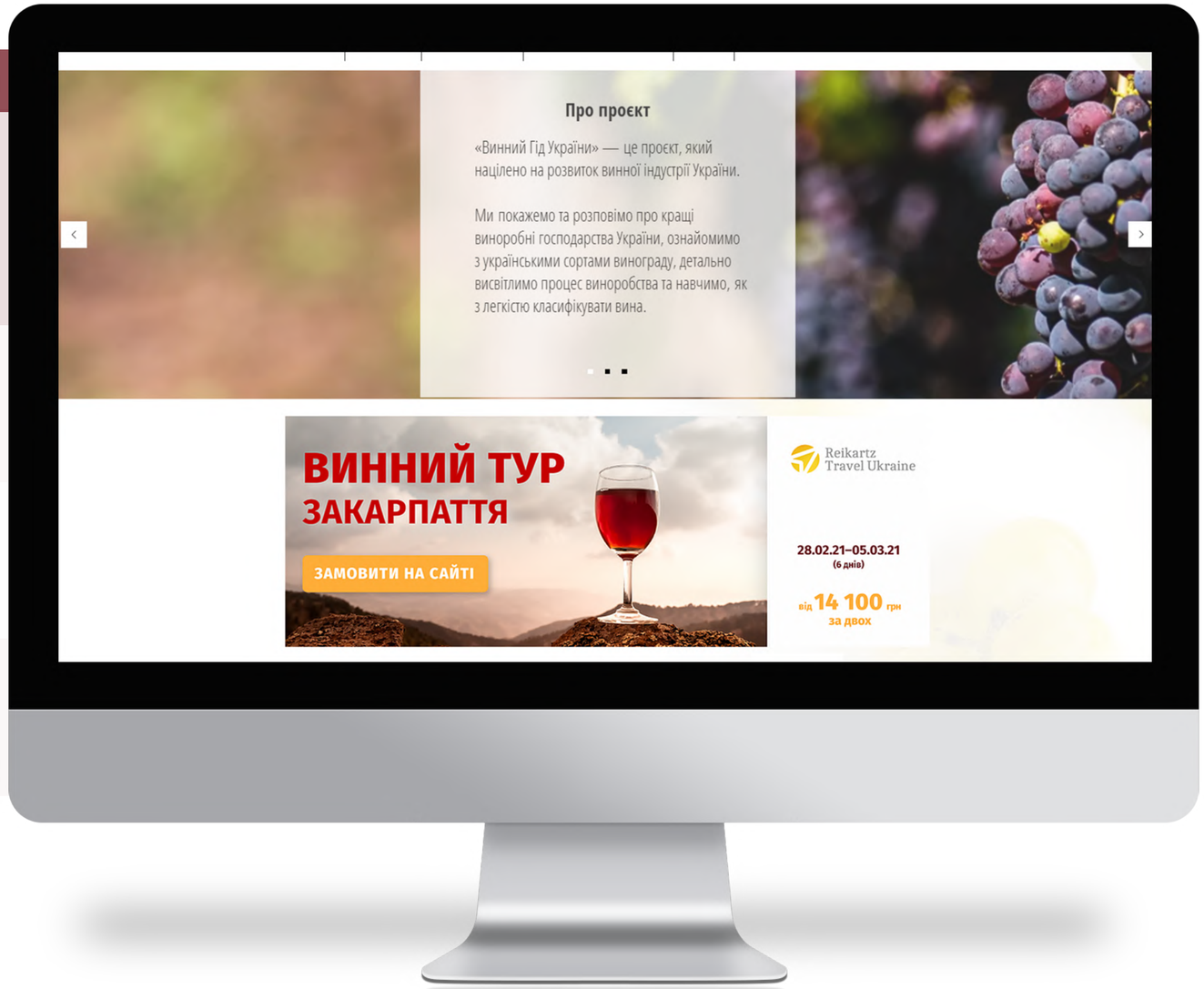
16–18°

27

Розміщення на сайті

ДИЗАЙН У ПОДАРУНОК
Кожен варіант розміщення закріплюється за одним рекламодавцем

	Банер на головній сторінці та публікація в одній із рубрик	**3 500 грн/міс.**
	Партнерський матеріал (або розміщення готової статті) Формати: прес-реліз, поради, огляд продукту або послуги, акція	3 000 грн
	Банер у бічному блоці Вертикальний банер на всіх сторінках сайту, із закріпленням на екрані (тільки desktop)	2 000 грн/міс.
	Банер в анонсах новин та на головній сторінці	1 500 грн/міс.

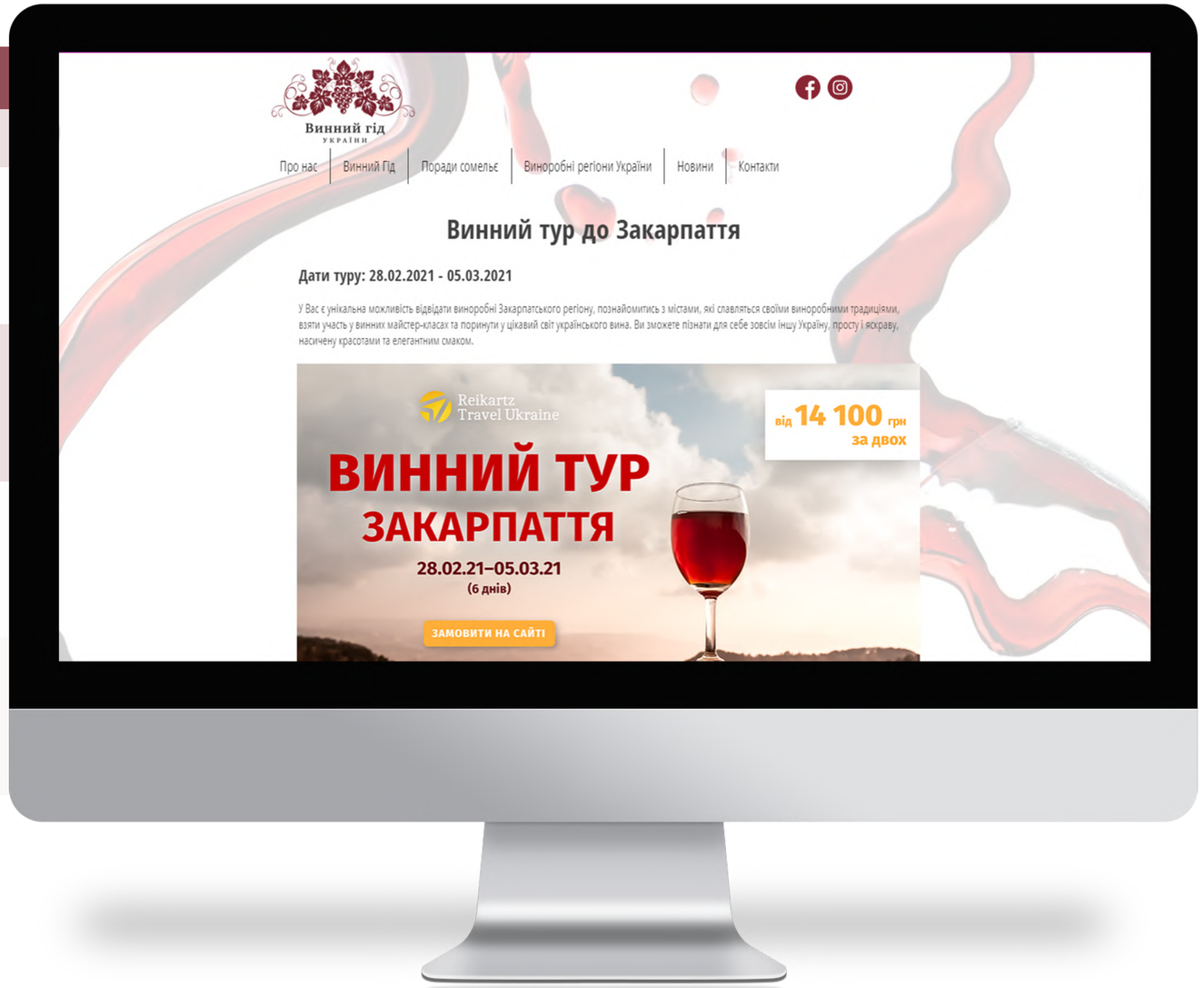


Винний Гід України

Розміщення на сайті

ДИЗАЙН У ПОДАРУНОК
Кожен варіант розміщення закріплюється за одним рекламодавцем

	Банер на головній сторінці та публікація в одній із рубрик	3 500 грн/міс.
	Партнерський матеріал (або розміщення готової статті) Формати: прес-реліз, поради, огляд продукту або послуги, акція	**3 000 грн**
	Банер у бічному блоці Вертикальний банер на всіх сторінках сайту, із закріпленням на екрані (тільки desktop)	2 000 грн/міс.
	Банер в анонсах новин та на головній сторінці	1 500 грн/міс.

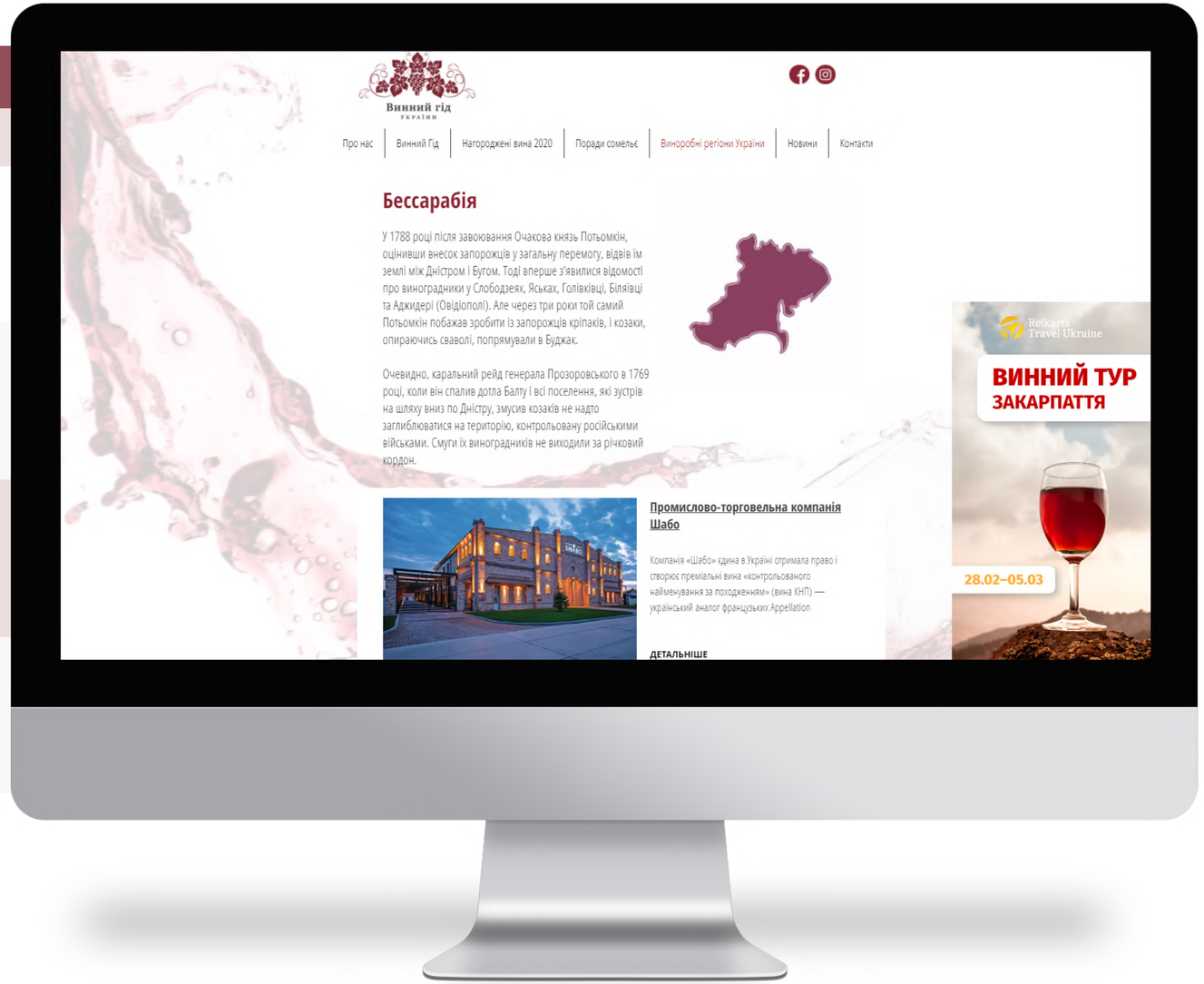


Винний Гід України

Розміщення на сайті

ДИЗАЙН У ПОДАРУНОК
Кожен варіант розміщення закріплюється за одним рекламодавцем

	Банер на головній сторінці та публікація в одній із рубрик	3 500 грн/міс.
	Партнерський матеріал (або розміщення готової статті) Формати: прес-реліз, поради, огляд продукту або послуги, акція	3 000 грн
	Банер у бічному блоці Вертикальний банер на всіх сторінках сайту, із закріпленням на екрані **(тільки desktop)**	**2 000 грн/міс.**
	Банер в анонсах новин та на головній сторінці	1 500 грн/міс.



Винний Гід України

Розміщення на сайті

ДИЗАЙН У ПОДАРУНОК
Кожен варіант розміщення закріплюється за одним рекламодавцем

	Банер на головній сторінці та публікація в одній із рубрик	3 500 грн/міс.
	Партнерський матеріал (або розміщення готової статті) Формати: прес-реліз, поради, огляд продукту або послуги, акція	3 000 грн
	Банер у бічному блоці Вертикальний банер на всіх сторінках сайту, із закріпленням на екрані (тільки desktop)	2 000 грн/міс.
	Банер в анонсах новин та на головній сторінці	**1 500 грн/міс.**

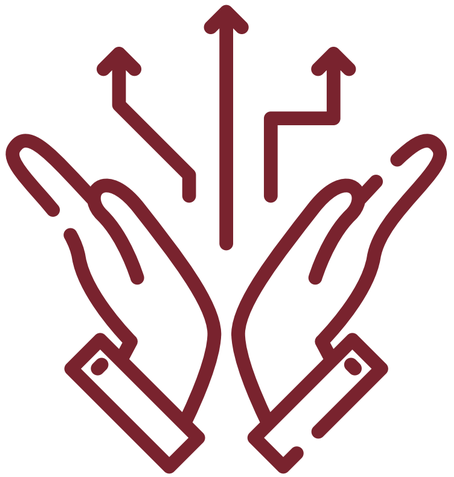
ПЕРЕВАГИ СПІВПРАЦІ

- Проект під егідою найбільшої готельної мережі України
  — Reikartz Hotel Group.

  В 20 готелях якої розповсюджуються примірники книги.

- Презентація проекту на усіх винних фестивалях країни.
  (напр. «Червоне вино» Мукачево, «Галицька лоза» Львів, «Біле вино» Берегово,
  «Свято сиру та вина» Львів, «Kyiv Food & Wine Festival», Міжнародний Болградський фестиваль)

- Розповсюдження примірників книги у найбільших винних маркетах України.



НАШІ ПАРТНЕРИ

Reikartz Hotel Group

Асоціація Сомельє України

УКРВИНПРОМ UKRVINPROM

УКРСАДВИНПРОМ UKRSADVINPROM

ВАВПСВ

УКРАЇНСЬКА ПРАВДА

ТОРГОВО-ПРОМИСЛОВА ПАЛАТА УКРАЇНИ

КОНТАКТИ

Керівник проекту

Дмитро Семків

+38 (067) 626-12-09
dmitry.semkiv@reikartz.com