

UKRAINIAN
WINE
AMBASSADOR
2023

ОДЕСЬКА Область

Виробництво вина в Одеській області займає – 60,44% від загальної площі виноградників України.

Одеська область розташована в кліматично сприятливій зоні північно-західного узбережжя Чорного моря від гирла Дунаю до Тилігульського лиману і є найбільшим виноробним районом України.

Географічними особливостями області є наявність горбистого, рівнинного та низинного типів рельєфу, значна нерівномірність ґрунтового покриву та значна різниця кліматичних і мікрокліматичних умов. Клімат континентальний із сумою активних температур 3300 °С. Середня температура липня +26 °С. Зимовий мінімум до -25 °С.

Основними типами виноробних ґрунтів Одеської області є чорноземи південні та чорноземи звичайні. Виноградники, розташовані на чорноземах звичайних, займають площу 25,8 тис. га – 66,4 %, на чорноземах південних – 13,1 тис. га – 33,6 %.

Одеська область поділяється на мікрозони:

- Західний лісостеповий підвищений широкохвилястий ґрунтово-кліматичний пояс розташований на чорноземах звичайних. Основне виноробство — столовий виноград, технічні сорти для виробництва столових і шампанських вин.
- Тилігуло-Кучурганська, Дністровсько-Тилігульська, Придністровська плавнева, Одеська рівнинна ґрунтово-кліматична зона розташована на чорноземах звичайних і південних. У цій зоні створені сприятливі умови для виробництва столового винограду, а також виробництва шампанських і коньячних вин, столових сухих і напівсухих столових вин.
- Центральна широкохвилюва ґрунтово-кліматична зона розташована на чорноземах звичайних і південних міцелярно-карбонатних. У цій зоні, створені сприятливі умови для виноробства столових вин, шампанських і коньячних вин, міцних і десертних вин.
- Болградська природно-виноградна ґрунтово-кліматична зона на чорноземах південних міцелярно-карбонатних та алювіально-дернових ґрунтах у заплаві Дунаю.

Вся територія має сприятливі природні умови для вирощування різноманітних сортів винограду. Серед європейських сортів винограду найбільш поширеними в Одеській області є: Аліготе, Леанка (Фетяска), Ркацителі, Рислінг, Каберне Совіньон, Серексія та Трамінер рожевий. Столові сорти – Шасла біла, Мускат, Сенсо, Мускат гамбурзький, Карабурну та інші для



ODESA Region

Wine production in the Odesa region covers – 60.44% of the total area of vineyards in Ukraine. The Odesa region is located in the climatically favorable zone of the northwestern coast of the Black Sea from the mouth of the Danube to the Tyligul estuary and is the largest wine-growing region of Ukraine.

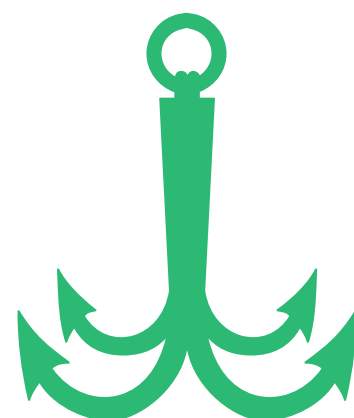
The geographical features of the region are the presence of hilly, flat and lowland types of relief, significant unevenness of the soil cover and a significant difference in climatic and microclimatic conditions. The climate is continental with a sum of active temperatures of 3300 °C. The average temperature in July is +26 °C. Winter lows up to –25 °C.

The main types of wine-making soils in the Odesa region are southern chernozems and ordinary chernozems. Vineyards located on ordinary chernozems occupy an area of 25.8 thousand hectares – 66.4%, on southern chernozems – 13.1 thousand hectares – 33.6%.

Odesa region is divided into microzones:

- The western forest-steppe elevated broad-wave soil and climate zone is located on ordinary chernozems. The main winemaking is table grapes, technical varieties for the production of table and champagne wines.
- Tyligulo-Kuchurganska, Dniester-Tyligulska, Pridnestrovska plavneva, Odesa plain soil-climatic zone is located on ordinary and southern chernozems. In this zone, favorable conditions have been created for the production of table grapes, as well as the production of champagne and cognac wines, table dry and semi-dry table wines.
- The central broad-wave soil-climatic zone is located on ordinary and southern micellar-carbonate chernozems. In this zone, favorable conditions have been created for the winemaking of table wines, champagne and cognac wines, strong and dessert wines.
- Bolgrad natural-vine soil-climatic zone on chernozems of southern micellar-carbonate and alluvial-sod soils in the Danube floodplain.

The entire territory has favorable natural conditions for growing various varieties of grapes. Among the European grape varieties, the most common in Odesa region are: Aligote, Leanka (Fetyaska), Rkatsiteli, Riesling, Cabernet Sauvignon, Sereksia and Traminer pink. Table varieties – Shasla white, Muscat, Senso, Hamburg Muscat, Karaburnu and others for table, fortified and dessert wines. Vintage dry wines are made from Aligote, Cabernet Sauvignon, Telti Kuruk (a local variety), and



ХЕРСОНСЬКА Область

Херсонська область – індустріально-аграрний регіон, який має розгалужену інфраструктуру сільськогосподарського ринку та багатогалузеву харчову промисловість. В області налічується 4,7 тис. га виноградників, що становить 11,5% від загальної кількості.

Херсонська область розташована в нижній течії Дніпра. На півдні омивається Чорним і Азовським морями та затокою Сиваш.

Рельєф Херсонського виноградарського району, за винятком його північно-західної частини, рівнинний і загальним ухилом з півночі на південь опускається до Причорноморської низовини, тому максимальні висоти (101 м) на території Херсона районі області розташовані на півночі у Верхньорогачицькому районі, найнижчі (0 м) – на півдні вздовж узбережжя Чорного та Азовського морів. Середній ухил поверхні області 0,6–0,8 м/км. Річкові тераси, насамперед у нижній течії Дніпра, характеризуються специфічним дюнным ландшафтом. Нанесений вітром пісок утворює досить високі горби (до 15 м) – «кучугури». У прибережних смугах річок Інгулець і Дніпро, переважно на правому березі, значну площу займає розчленований і білухівський рельєф.

Ґрунти Херсонської області є важливою складовою її ландшафтів, що певним чином визначає спеціалізацію господарства регіону. Чорноземи займають північну і центральну частини областей. Найбільш родючими є чорноземи звичайні, розташовані лише на півночі Верхньорогачицького району. Вони характеризуються високим рівнем гумусованості в одному шарі – понад 4,5 %, добре розвиненим гумусованим профілем – 70–80 см. Чорноземи південні малогумусні залягають на рівнинах у центральній частині області. Це досить однорідні за гранулометричним складом ґрунти, переважно важко- та середньосуглинкові. Глибина гумусового профілю коливається від 45 до 64 см. Вміст гумусу в одному шарі становить 2,0–3,5% і зменшується з півночі на південь.

Клімат Херсонської області помірно континентальний з теплою зимою і жарким тривалим літом. Середньорічна температура повітря в області 9,8–10,8°C. Середня температура січня (найхолоднішого місяця) становить мінус 0,8–2,2С, липня (найтеплішого місяця) +22,9–23,9С. Середня кількість опадів по області коливається від 239 до 969 мм на рік. У теплу пору року випадає близько 65% річної кількості опадів.

Херсонська область – найпосушливіший регіон України. Основна кількість опадів випадає в літній період у вигляді злив. Сніговий покрив нестійкий і тримається кілька десятків днів, а в приморській частині області й того менше – близько 15 днів. Для клімату Херсонської області характерні сильні посухи (швидкість понад 5 м/с) з низькою вологістю повітря (менше 30%) і високою температурою повітря (вище 25 °С). Вони негативно впливають на розвиток сільськогосподарських культур, спричиняючи значне зниження їх урожайності.

Серед інших несприятливих погодних явищ для винограду на території області в період вегетації можуть бути град, дуже сильний дощ, злива, сильний вітер та пилові бурі.

Лівобережна частина Херсонської області характеризується наявністю великих масивів виноградників, розташованих на пісках Нижнього Дніпра.

Столові вина виробляються з Рислінгу, Аліготе, Фетяска, Ркацителі, Каберне Совіньон та ін.

Десертні вина виробляються з Мускат Оттонель, Трамінер рожевий, Сапераві та ін. На

Херсонщині є мікрорайони, де виробляють високоякісне сухе вино «Придніпровське» із сорту Рислінг, марочне сухе вино «Перлина степу» із сорту Аліготе, та «Оksamит України» із сорту Каберне Совіньон.



KHERSON Region

Kherson region is an industrial-agrarian region that has an extensive infrastructure of the agricultural market and a multi-branch food industry. There are 4.7 thousand hectares of vineyards in the region, which is 11.5% of the total.

Kherson region is located in the lower reaches of the Dnipro. In the south, it is washed by the Black and Azov Seas and the Sivash Bay.

The relief of the Kherson wine-growing district, with the exception of its northwestern part, is flat and with a general slope from north to south descends to the Black Sea lowland, therefore the maximum heights (101 m) in the territory of the Kherson district of the region are located in the north in the Verkhnyorogachytskyi district, the lowest (0 m) – in the south along the coast of the Black and Azov seas. The average slope of the surface of the region is 0.6–0.8 m/km. River terraces, primarily in the lower reaches of the Dnieper, are characterized by a specific dune landscape. Sand blown by the wind forms rather high mounds (up to 15 m) – "kuchuguri". In the coastal strips of the Ingulets and Dnipro rivers, mainly on the right bank, a considerable area is occupied by dismembered and belukhov relief.

The soils of the Kherson region are an important component of its landscapes, which in a certain way determines the specialization of the region's economy. Chernozems occupy the northern and central parts of the regions. The most fertile are ordinary chernozems, located only in the north of the Verkhnyorogachytsky District. They are characterized by a high level of humus in one layer – more than 4.5%, a well-developed humus profile – 70–80 cm. Southern low-humus chernozems lie on the plains in the central part of the region. These are fairly homogeneous soils with a granulometric composition, mainly heavy and medium loam. The depth of the humus profile ranges from 45 to 64 cm. The humus content in one layer is 2.0–3.5% and decreases from north to south. The climate of the Kherson region is moderately continental with mild winters and hot, long summers. The average annual air temperature in the region is 9.8–10.8 °C. The average temperature of January (the coldest month) is minus 0.8–2.2 °C, July (the warmest month) is +22.9–23.9 °C. The average amount of precipitation in the region ranges from 239 to 969 mm per year. About 65% of the annual precipitation falls in the warm season.

Kherson region is the driest region of Ukraine. The main amount of precipitation falls in the summer period in the form of showers. The snow cover is unstable and lasts for several dozen days, and in the coastal part of the region even less – about 15 days. The climate of the Kherson region is characterized by severe droughts (speed over 5 m/s) with low air humidity (less than 30%) and high air temperature (above 25 °C). They negatively affect the development of agricultural crops, causing a significant decrease in their productivity.

Among other unfavorable weather phenomena for grapes in the territory of the region during the growing season can be hail, very heavy rain, downpour, strong wind and dust storms.

The left-bank part of the Kherson region is characterized by the presence of large arrays of vineyards located on the sands of the Lower Dnieper.

Table wines are produced from Riesling, Aligote, Fetjaska, Rkatsiteli, Cabernet Sauvignon, and others. Dessert wines are made from Muscat Ottonel, Traminer pink, Saperavi, etc. There are microdistricts in Kherson region that produce high-quality dry wine "Prydniprovskye" from the Riesling variety, vintage dry wine "Pearl of the Steppe" from the Aligote variety, and "Velvet of Ukraine" from the Cabernet Sauvignon variety.



МИКОЛАЇВСЬКА Область

На Миколаївщину припадає 13,3% від загальної кількості виноградників. Область розташована в басейні Південного Бугу, його притоки Інгулу та частково в басейні Інгульця. Простягається з півночі на південь майже на 194 км, із заходу на схід – на 204 км. Загальні природні умови Миколаївської області є результатом географічного положення, геологічної будови, клімату, гідрографії та ґрунтів України.

На півночі цього регіону, що входить до складу Придніпровської височини, спостерігається значна розчленованість поверхні, а центральна і південна частини належать до Причорноморської низовини. На території Миколаївської області, особливо на півночі, потоки води розмивали гірські породи, внаслідок чого біля річок утворилися балки. На північному заході та півночі області поверхня порізана багатьма ярами, великими та малими балками з пологими схилами. Територія області має загальний нахил з північного заходу на південний схід, а також до долини Південного Бугу. На півночі області найбільші висоти сягають 240 м, а на крайньому півдні не перевищують 20–40 м. На півдні, приблизно від лінії села Мостового на заході та від Нового Бугу на сході, поверхня менш роздроблена, кількість балок та їх розміри зменшуються, поверхня стає більш плоскою і з часом перетворюється на горизонтальну рівнину – степ. Ґрунти розвиваються в результаті взаємодії клімату, батьківських видів, рослинних і тваринних організмів, а також діяльності людини. Внаслідок значного впливу господарської діяльності людини, внаслідок внесення мінеральних і органічних добрив, знижується кислотність окультурених ґрунтів, збільшується кількість поживних речовин, поліпшується структура, підвищується їх родючість. На північному заході ґрунти середні – чорноземи гумусні з глибиною залягання гумусових горизонтів 60–70 см і вмістом гумусу 5–5,5%. Ці поклади характеризуються високою родючістю. На півдні, південному сході та сході чорноземи звичайні середньогумусні, охоплюють центральну степову зону області. Глибина їх гумусового горизонту 55–60 см, а вміст гумусу 4,5–5%. Родючість їх висока, але дещо менша, ніж середньогумусних.

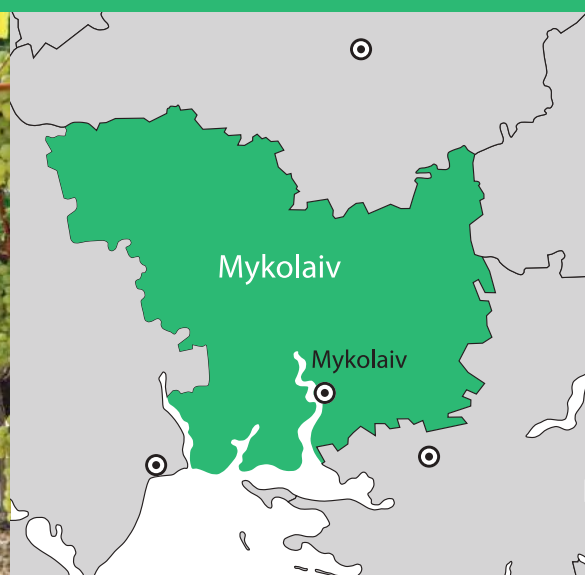
На півдні району поширені чорноземи звичайні малогумусні, які складають 3–3,5% гумусу.

Клімат Миколаївської області помірно континентальний з теплою зимою і жарким літом з частими посушливими періодами. Середня температура повітря по області коливається від 9,3 до 10,4 °С. Середня температура найхолоднішого місяця січня коливається від -1,3 до -2,7 °С, а липня – від 21,9 до 23,4 °С.

Середня кількість опадів коливається по області від 404 до 578 мм, а середньорічна кількість опадів становить 469 мм. Річна кількість опадів коливається від 246 до 777 мм. Близько 70% річної кількості опадів припадає на теплий період року.

В області, залежно від типу і гранулометричного складу мінімальна температура ґрунту на глибині 3 см взимку становить мінус 2,2–3,6 °С. Найнижча температура ґрунту на глибині 3 см спостерігалась у 1994 році і становила мінус 15,0 °С.

У Миколаївській області виділяють три зони: Середній Степ, Південний Степ і Каштановий Степ, де з технічних сортів вирощують Аліготе, Каберне Совіньон, Мускат Оттонель, Рислінг, Ркацителі, Сапераві, Совіньон. Крім того, в першій зоні вирощують Серексію чорну, у другій – Мускат білий, Трамінер рожевий, Нижньодніпровський.



MYKOLAIV Region

The Mykolaiv region contains 13.3% of the total number of vineyards. The region is located in the basin of the Southern Bug, its tributary Ingul and part of the Ingulets basin. It stretches from north to south for almost 194 km, from west to east – for 204 km. The general natural conditions of the Mykolaiv region are the result of the geographical location, geological structure, climate, hydrography and soils of Ukraine.

In the north of this region, which is a part of the Dnieper Highlands, there is significant dismemberment of the surface, and the central and southern parts belong to the Black Sea Lowland. On the territory of the Mykolayiv region, especially in the north, streams of water eroded rocks, as a result of which gullies and gullies formed near rivers. In the northwest and north of the region, the surface is cut by many ravines, large and small beams with gentle slopes. The territory of the region has a general slope from the northwest to the southeast, as well as to the valley of the Southern Bug. In the north of the region, the highest heights reach 240 m, and in the extreme south they do not exceed 20–40 m. In the south, approximately from the line of the village of Mostovoi in the west and from Novy Bug in the east, the surface is less fragmented, the number of beams and their sizes decrease, the surface becomes flatter and, over time, turns into a horizontal plain – steppe.

Soils develop as a result of the interaction of climate, parent species, plant and animal organisms, as well as human activity. As a result of the significant impact of human economic activity, as a result of the introduction of mineral and organic fertilizers, the acidity of cultivated soils decreases, the amount of nutrients increases, the structure improves, and their fertility increases. In the northwest, the soils are average – humus chernozems with a depth of humus horizons of 60–70 cm and a humus content of 5–5.5%. These deposits are characterized by high fertility. To the south, southeast, and east, the chernozems are ordinary medium humus, covering the central steppe zone of the region. The depth of their humus horizon is 55–60 cm, and the humus content is 4.5–5%. Their fertility is high, but somewhat less than that of medium humus.

To the south of the district, ordinary low-humus chernozems, which make up 3–3.5% of humus, are common.

The climate of the Mykolaiv region is moderately continental with warm winters and hot summers with frequent dry periods. The average air temperature in the region ranges from 9.3 to 10.4 °C. The average temperature of the coldest month of January ranges from –1.3 to –2.7 °C, and in July – from 21.9 to 23.4 °C.

The average rainfall varies across the region from 404 to 578 mm, and the average annual rainfall is 469 mm. Annual precipitation ranges from 246 to 777 mm. About 70% of the annual precipitation falls in the warm period of the year.

In the region, depending on the type and granulometric composition, the minimum soil temperature at a depth of 3 cm in winter is minus 2.2–3.6 °C. The lowest soil temperature at a depth of 3 cm was observed in 1994 and was minus 15.0 °C.

There are three zones in the Mykolaiv region: the Middle Steppe, the Southern Steppe, and the Chestnut Steppe, where Aligote, Cabernet Sauvignon, Muscat Ottonel, Riesling, Rkatsiteli, Saperavi, and Sauvignon are grown from technical varieties. In addition, Serexia black is grown in the first zone, Muscat white, Traminer pink, Nizhnyodniprovskyi are grown in the second.



ЗАКАРПАТСЬКА Область

Із загальної площі виноградників України на Закарпатську область припадає 4,1% загальної території. Це п'яте місце серед шести виноробних регіонів України.

Закарпатська область характеризується достатньою теплою і вологостійкою, та є унікальною серед давніх виноробних регіонів України, які мають розвинені виноградні традиції ще з VIII-VI століть до нашої ери.

Гірські ландшафти, захищеність від холодних повітряних мас завдяки Карпатським горам, ідентичність хімічного складу ґрунтів зі схилами Угорщини визначають специфіку закарпатських вин. Ще в радянські часи регіон вважався місцем виробництва високоякісних білих вин (марочних столових і марочних десертних вин).

У природно-історичному аспекті область поділяється на три ландшафтні області: гірську, передгірну і рівнинну, які суттєво відрізняються за агрокліматичними умовами.

Рівнинний або низовинний район Закарпатської області охоплює всю Закарпатську низовину з окремими групами горбистих місць.

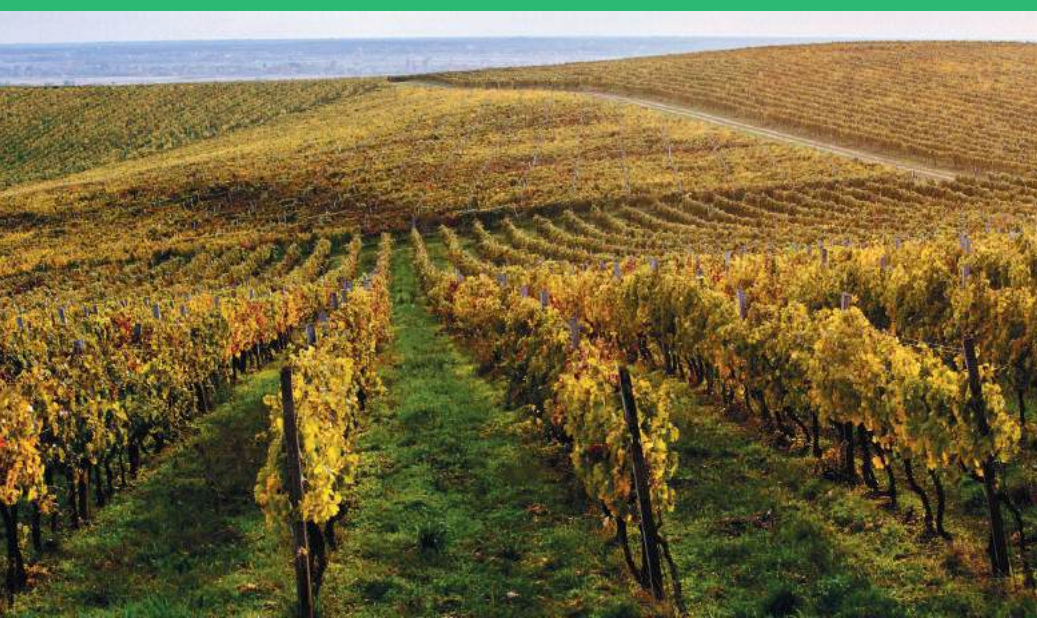
Це дуже тепла територія: сума активних температур за період із середньодобовою температурою понад 10°C тут перевищує 3000–3320°C, а подекуди, завдяки мікроклімату, може досягати 3600°C.

Ці місця достатньо захищені від холодних вітрів і мають дуже сприятливі умови (експозиція, рельєф) для денного обігріву і нічного потоку повітря.

Висота над рівнем моря 108–137 м.

Посуха буває рідко, лише в окремі роки. Теплові ресурси низовинної території забезпечують вирощування широкого спектру сільськогосподарських культур, у тому числі теплолюбних, зокрема середньостиглих і пізніших сортів винограду.

У Закарпатській області вирощують такі сорти винограду: Трамінер, Серемський зелений, Рислінг, Мюллер-Тургау, Фетяска (Леанка), Совіньон, з яких виготовляють високоякісні вина та ігристі вина. У деяких районах біля кордону з Угорщиною вирощують сорти винограду Фурмінт, Гарс Левел, Аліканте Буше, Трамінер трояндовий, Мускат Оттонель і виробляють десертні вина токайського типу, а також унікальне вино «Троянда Карпат» (Трамінер) рожевий сорт).



TRANSCARPATHIAN Region

Out of the total area of vineyards in Ukraine, Zakarpattia Oblast accounts for 4.1% of the total territory. This is the fifth place among the six wine-growing regions of Ukraine.

The Transcarpathian region is characterized by sufficient heat and moisture resistance and is unique among the ancient wine-growing regions of Ukraine, which have developed grape traditions since the VIII-VI centuries BC.

Mountain landscapes, protection from cold air masses thanks to the Carpathian Mountains, the identity of the chemical composition of the soils with the slopes of Hungary determine the specificity of Transcarpathian wines. Back in Soviet times, the region was considered a place of production of high-quality white wines (vintage table wines and vintage dessert wines).

From a natural-historical point of view, the region is divided into three landscape regions: mountain, foothill, and plain, which differ significantly in terms of agroclimatic conditions.

The plain or lowland region of the Transcarpathian region covers the entire Transcarpathian lowland with separate groups of hilly places.

This is a very warm area: the sum of active temperatures during the period with an average daily temperature of more than 10°C here exceeds 3000–3320°C, and in some places, thanks to the microclimate, it can reach 3600°C.

These places are sufficiently protected from cold winds and have very favorable conditions (exposure, topography) for daytime heating and nighttime air flow.

Height above sea level 108–137m.

Drought is rare, only in certain years. The thermal resources of the lowland area ensure the cultivation of a wide range of agricultural crops, including heat-loving, in particular mid-ripening and later varieties of grapes.

The following grape varieties are grown in the Transcarpathian region: Traminer, Seremskii zeleniy, Riesling, Müller-Thurgau, Fetjaska (Leanka), Sauvignon, from which high-quality wines and sparkling wines are made. In some areas near the Hungarian border, the grape varieties Furmint, Gars Level, Alicante Boucher, Traminer rose, Muscat Ottonel are grown and Tokai-type dessert wines are produced, as well as the unique wine "Rose of the Carpathians" (Traminer) pink variety).



ЗАПОРІЗЬКА Область

Запорізька область має невеликі площі виноградників. Тут вирощують лише п'ять технічних сортів, які займають лише 19,4 га, і вісім столових – 277,8 га.

Основні технічні сорти: Одеський Чорний – 25,7%, Квітковий – 23,2%, Б'янка – 21,7%, Одеський Мускат – 17,0%. Решта площі засаджена столовим виноградом. Не всі закохані у свою справу винороби здатні вкласти великі гроші у власний виноградник. Тому більшість запорізьких виноробів, маючи невелику виробничу базу, збираються і закупають виноград для виробництва вина в південних регіонах України, зокрема в Одеській та Херсонській областях. Звичайно, вибрати виноград, доставити його з мінімальними втратами, швидко і якісно переробити нелегко.

Незважаючи на труднощі, в цілому вдається отримати гідний результат.

Поєднання сучасних кліматичних умов і сприятливих ґрунтів на фоні глобального потепління створило хороші умови для розвитку виноградарства в Запорізькій області, особливо на півдні, на межі з Херсонською областю. А ґрунти з підвищеною мінералізацією в кінцевому підсумку надають вину цікаві нотки прянощів і перцю.

ZAPORIZHIA Region

Zaporizhia region has a small area of vineyards. Only five technical varieties are grown here, which occupy only 19.4 hectares, and eight table varieties – 277.8 hectares.

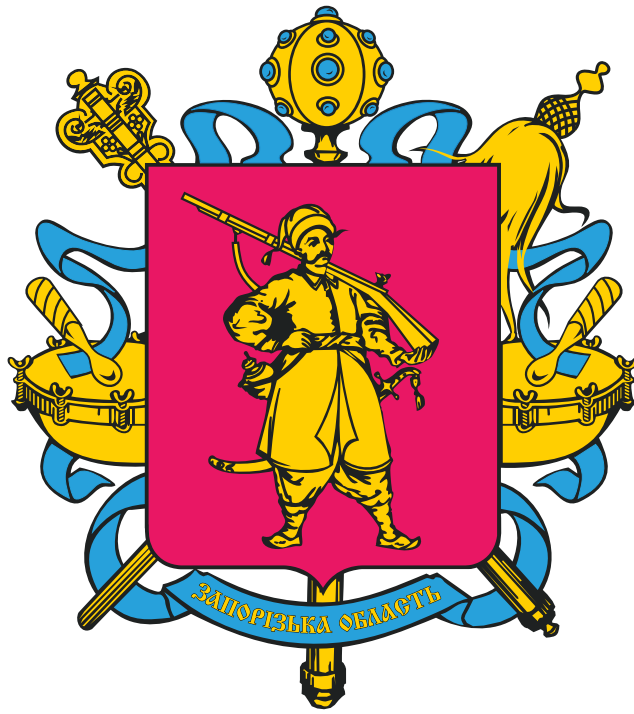
The main technical varieties: Odesa Black – 25.7%, Flower – 23.2%, Bianca – 21.7%, Odessa Muscat – 17.0%. The rest of the area is planted with table grapes.

Viticulture is a high-cost business: planting planting material, installation of wallpaper, fertilizers, etc. Not all winemakers who are in love with their business are able to invest a lot of money in their own vineyard. Therefore, the majority of Zaporizhzhia winemakers, having a small production base, gather together and buy grapes for wine production in the southern regions of Ukraine, in particular in Odesa and Kherson regions. Of course, it is not easy to choose grapes, deliver them with minimal losses, and process them quickly and efficiently.

Despite the difficulties, it is generally possible to get a decent result.

The combination of modern climatic conditions and favorable soils against the background of global warming created good conditions for the development of viticulture in the Zaporizhzhia region, especially in the south, on the border with the Kherson region. And soils with increased mineralization ultimately give the wine interesting notes of spices and pepper.





АВТОНОМНА РЕСПУБЛІКА КРИМ

Перші виноградники в Криму з'явилися в давні часи. Народи, що населяли ці землі, вирощували виноград, використовуючи дикорослі виноградні рослини, які виростили на півострові. За словами французького вченого-мандрівника Дюбуа де Монпера, численні кам'яні споруди, що збереглися в «печерних містах» біля долини Качина та Бельбека, за їхнім зовнішнім виглядом дають підстави вважати, що вони були призначені для виробництва вина. У Криму існує багато макро- і мікрорайонів виноробства, які пов'язані з наявністю гірського рельєфу, різною відстанню від берега моря та іншими кліматичними факторами. Для розвитку галузей є південні гірські, передгірні карбонатно-чорноземні, низький комплекс з низьким порогом, солоно-солоний каштановий степ, високий кам'яний каштановий степ, низький солоно-солоний комплекс степу. Клімат тут помірно теплий, тип середньоморського, дуже сприятливий для вирощування винограду (до висоти 250–300 метрів над рівнем моря). Сума активних температур становить 4000 °С. На сході (від Фороса до Феодосії) клімат змінюється на більш охолоджуючий і зменшується. У південному узбережжі Криму (від Фороса до Алушти) формується ґрунт, що не має руйнування глиняно-сланцевої і вапнякової породи на скелі – тут вирощують білий мускат (з якого виробляють найвідоміше кримське вино – "Мускат Білий", червоний камінь), рожевий мускат і Піно. Грі (на їх основі виготовляють відмінні десертні вина), Серсіал і Вердельйо (відомі кримські вина, такі як Мадейра і портвейн).

У південно-східних узбережних районах (Алушта і Судак) сприятливі умови для вирощування виноградних сортів – білий Кокур, Семільйон, Алеатіко, с. Каберне Совіньйон, Фурмінт, з яких виготовляють відомі кримські десертні та міцні вина – "Чорний Доктор" і Токай. Вина такі, як Мадейра і Портвейн, тут теж типові, високоякісні.

У західному передгір'ї, в особливо прибережних районах від Бахчисарая, Балаклави до Євпаторії, кліматичні умови дуже сприятливі для отримання високоякісних столових вин, шампанських винних матеріалів із сортів Піно Нуар, Шардоне, Трамінер, Рислінг, Аліготе, Сільванер, Кокур. У прибережній частині опадів випадає 450–600 мм, у передгір'ї – 350–450 мм на рік.

Виноробство є одним з основних галузей сільського господарства на південному узбережжі Криму. Так, у 1995 році площа виноградників становила 12,8% у Бахчисарайському районі, 12,4% у Сімферополі, 12,4% у Севастополі, 8,1% у Сакському, 8,1% у Кіровському та 5,9% у Радгоспному, Чорний – 5,9%. Морський район. – 5,5%. Загалом, близько 70% загального збору винограду зібрано в цих районах. Структура виробництва вина характеризується наступними даними: міцність – близько 78%, десерти – близько 8%, інші – столові. Клімат південного узбережжя Криму ідеальний для виробництва міцних і солодких десертних вин. Крим – справжня перлина українського виноробства.

Аліготе, Бастардо Магарачський, Юршай Олівер, Ізабелла, Загрей, Каберне Совіньйон, Мерло, Мускат (Одеса, Оттонель та інші), Одеський Чорний, Піно (Білий, Чорний, Сірий), Рислінг (Рейнський, Італійський), Ркацителі, Рубі Таїровський, Сапераві, Совіньйон (білий, зелений), Сухоліманський білий, Тельтікурук, Трамінер рожевий, Фетяска (Леанка), Шардоне, Фурмінт, Черсегі фузереш, Кекфранкос та інші.



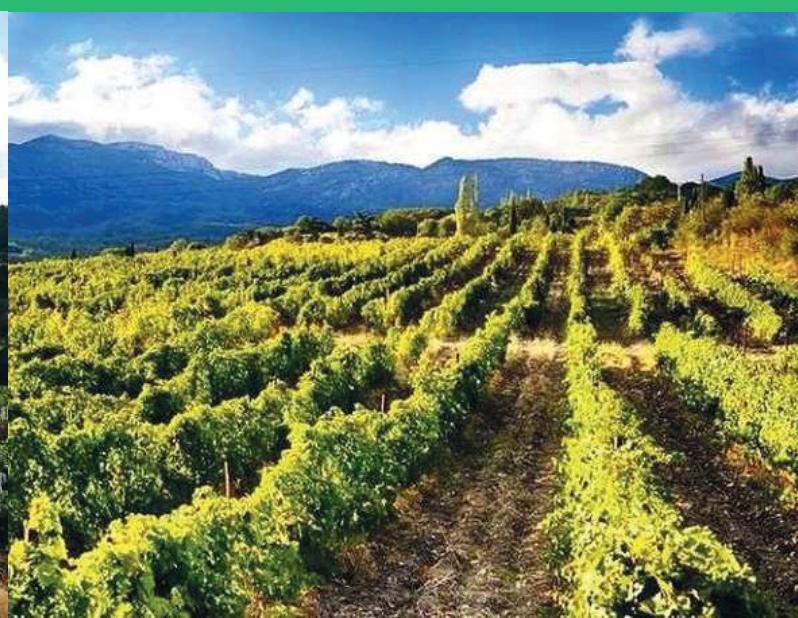
AUTONOMOUS REPUBLIC OF CRIMEA

The first vineyards in Crimea appeared in ancient times. The peoples who inhabited this land then cultivated grapes using wild grape plants that grew on the peninsula. According to the French scientist-traveler Dubois de Montpere, the numerous stone structures preserved in the "cave cities" near the Kachina and Belbek valleys, by their appearance, give reason to assume that they were intended for wine production. There are many macro- and microdistricts of viticulture in Crimea, which is connected with the presence of mountainous terrain, different distances of plantations from the seashore, and other climatic factors. For the development of the industry, the most significant are the southern mountain, foothill carbonate-chernozem, low-threshold complex, salt-salt-chestnut steppe, high stony chestnut steppe, low salt-salt steppe complex. The climate here is moderately warm, Mediterranean type, very favorable for growing grapes (up to an altitude of 250–300 m above sea level). The sum of active temperatures is 4000 °C. To the east (from Foros to Feodosia) the climate changes towards cooling and decreasing precipitation. On the Southern coast of Crimea (from Foros to Alushta), the soil is formed, there is no destruction of clay shale and limestone on the rock - white muscat is cultivated here (from which the most famous Crimean wine is made - "Muscat white". Red stone"), Muscat pink and Pinot Gris (on their basis, excellent dessert wines are obtained), Sercial and Verdelio (famous Crimean wines, such as Madera and port wine). In the southeastern coastal areas (Alushta and Sudak) there are favorable conditions for growing wine grape varieties - Kokur white, Semillon, Aleatico, Cabernet Sauvignon, Furmint, from which the famous Crimean dessert and strong wines - "Black Doctor", Tokay are made. the wines are typical, high-quality wines such as Madeira and Port.

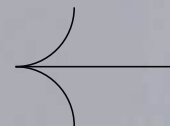
In the western foothills and especially seaside areas from Bakhchisaray, Balaklava to Yevpatoria, the climatic conditions are very favorable for obtaining high-quality table wines, champagne wine materials from Pinot Noir, Chardonnay, Traminer, Riesling, Aligote, Silvaner, Kokur grape varieties. In the coastal part, 450–600 mm of precipitation falls, in the foothills - 350–450 mm per year.

Viticulture is one of the main branches of agriculture on the Southern coast of Crimea. So, in 1995, the area of vineyards was 12.8% in the Bakhchisaray district, 12.4% in Simferopol, 12.4% in Sevastopol, 8.1% in Saksy, 8.1% in Kirov, and 5.9% in Red Guard, Black - 5.9%. Sea district. - 5.5%. In general, about 70% of the total grape harvest was collected in these areas. The structure of wine production is characterized by the following data: strong - about 78%, dessert - about 8%, others - table. The climate of the Southern coast of Crimea is ideal for the production of strong and sweet desserts. Crimea is truly the pearl of Ukrainian winemaking.

Aligote, Bastardo of Magarach, Irshai Oliver, Isabella, Zagreus, Cabernet Sauvignon, Merlot, Muscat (Odessa, Ottonel, etc.), Odessa Black, Pinot (White, Black, Gray), Riesling (Rhine, Italian), Rkatsiteli, Ruby Tairovsky, Saperavi, Sauvignon (white, green), Sukholimansky white, Teltikuruk, Traminer pink, Fetyaska (Leanka), Chardonnay, Furmint, Chersegi fuseresh, Kekfrankos others.



Про Інститут ...



Корпорація "Укрвинпром" тісно співпрацює з Науковим Центром "Український інститут вина". Основні напрямки науково-технічної діяльності Наукового Центру:

- розробка та вдосконалення технологій виноробства та вирощування фруктів та ягід;
- розвиток та впровадження сучасних технологій, останні досягнення науки та техніки, підтримка розвитку виноробства;
- розробка та впровадження національних стандартів, інструкцій, методик і рекомендацій з питань виноробства, обліку, фінансової звітності, аудиту, інших економічних і правових питань, контролю якості та екологічного виробництва;
- дослідження технологічних властивостей сировини виноробної галузі;
- здійснення системного моніторингу органолептичних та фізико-хімічних показників вітчизняної та іноземної виробничої виноробної продукції;
- розробка заходів, пов'язаних з адаптацією внутрішнього законодавства та нормативно-правової документації виноробства до світових і європейських стандартів;
- реалізація науково-технічних зв'язків і науково-бізнесового обміну;
- проведення наукових досліджень та розробок;
- проведення наукових досліджень у сфері маркетингу, зовнішньоекономічної діяльності та їх впровадження в практику суб'єктів господарювання.

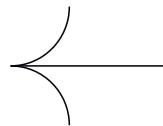
"Ukrvinprom" Corporation closely cooperates with the Scientific Center "Ukrainian Wine Institute".

The main areas of scientific and technical activity of the Scientific Center:

- development and improvement of winemaking and fruit and berry production technologies;
- dissemination and implementation of modern technologies, the latest achievements of science and technology, promotion of the development of winemaking;
- development and implementation of national standards, instructions, methods and recommendations for winemaking, accounting, financial reporting, auditing, other economic and legal issues, quality control and ecological production;
- research of technological properties of raw resources of the wine industry;
- implementation of systematic monitoring of organoleptic and physico-chemical indicators of domestic and foreign wine production;
- development of measures related to the adaptation of domestic legislation and regulatory documentation on winemaking to global and European standards;
- realization of scientific and technical connections and scientific and business exchange;
- performance of research and development works;
- carrying out scientific research in the field of marketing, foreign economic activity and their implementation in the practice of business



Про Укрвинпром ...



Українська корпорація по виноградарству і виноробній промисловості «**Укрвинпром**» — професійне галузеве об'єднання агропромислового комплексу України, створене з метою підтримки, захисту та розвитку виноградарсько-виноробної галузі України.

Укрвинпром розпочав свою роботу у 2000 році і за весь цей час своєї діяльності завоював репутацію відповідальної та впливової структури, про що свідчить його статус офіційної дорадчої організації Мінагрополітики та Міністерства економіки України, партнера Міністерства економіки України, закордонних справ та Держпродспоживслужби України з питань виноградарства та виноробства.

Основною метою співпраці з органами державної влади та міжнародними організаціями, які є ключовими для розвитку галузі, є створення галузевих законодавчих ініціатив та впровадження національного бренду «**Вино України**».

Укрвинпром ініціював запровадження загальнодержавного свята «День Виноградаря та Винороба», яке наразі відзначається щорічно у другу неділю листопада.

З 2022 року Укрвинпром є офіційним Партнером-Амбасадором Фонду винної культури та цивілізацій вина (Fondation Pour La Culture Et Les Civilisations Du Vin).

Наша місія – створити та зміцнити позитивний імідж продукції українського виноробства у світі.

Ukrainian Corporation for Viticulture and Wine Production Industry "**Ukrvinprom**" is a professional sectoral formation of the agro-industrial complex of Ukraine, founded to support, protect and develop the viticulture and wine industry of Ukraine.

Ukrvinprom started its work in 2000 and during all this time of its activity gained the reputation of a responsible and influential structure, which is evidenced by its status as an official advisory organization of the Ministry of Agrarian Policy and the Ministry of Economy of Ukraine, a partner of the Ministry of Foreign Affairs and the State Production and Consumer Service of Ukraine, IP office in matters of viticulture and winemaking.

The main goal of cooperation with state authorities and international organizations, which are key to the development of the industry, is the creation of industry legislative initiatives and the introduction of the national brand "**Wine of Ukraine**".

Ukrvinprom initiated the introduction of the national holiday "Vinegrower's and Winemaker's Day", which is currently celebrated annually on the second Sunday of November.

Since 2022, Ukrvinprom is an official Partner-Ambassador of the Foundation of Wine Culture and Civilizations of Wine (La Cité du Vin).

Our mission is to create and strengthen the positive image of Ukrainian winemaking products in the world.





ТОВ «КАРПАТ-ВИН-ЕТАЛОН», ТМ «COTNAR»

LLC "KARPAT-VIN-ETALON", TM "COTNAR"

COTNAR — є одним з найбільших виробників вин України з 1996 року.

Підприємство розташовано у Закарпатті. Мають тільки власних виробничих приміщень загальною площею 5766,7 кв.м.

Завод Cotnar оснащений найсучаснішим італійським, австрійським та німецьким обладнанням, що повністю відповідає європейським стандартам та дає виноробам впевненість у виготовленні якісного вина.

Мають власні виноградники, на яких вирощують різні сортові види винограду такі як: Мускат Оттонель, Мускат білий, Шардоне, Совіньйон, Ркацителі, Трамінер рожевий, Леанка, Рислінг, Каберне, Совіньйон, Мерло, Сапераві, Ізабелла, Кекфранкош, Блаубургер та інші. Площа виноградників складає 180 га.

Щоб отримати вино високої якості, виноградарі ретельно відбирають виноград. Зібраний виноград відразу надходить на завод первинного виноробства і потрапляє в руки винороба Вереш Гейзо, для якого вино і виноробство є сенсом життя.

COTNAR is one of the largest wine producers in Ukraine since 1996.

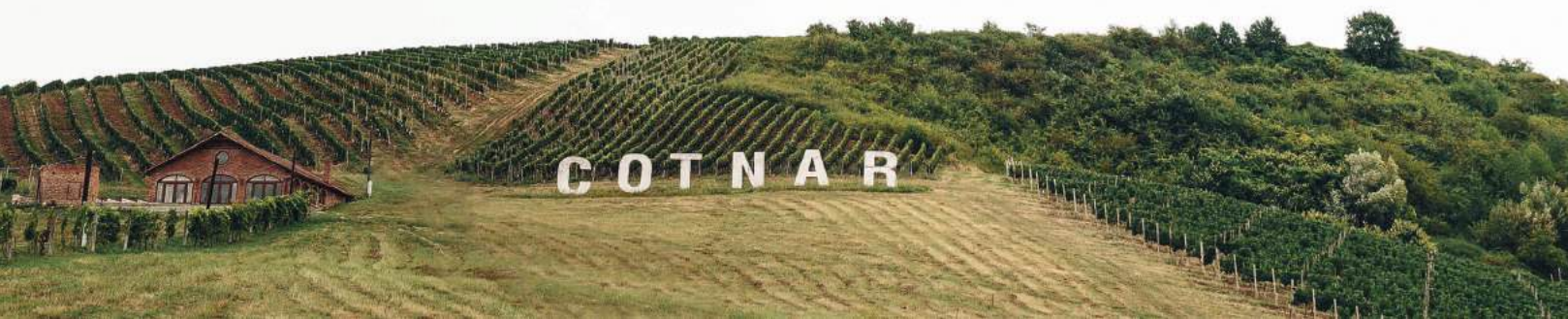
The company is located in Transcarpathia. They only have their own production premises with a total area of 5766.7 sq.m.

The Cotnar factory is equipped with the most modern Italian, Austrian and German equipment, which fully meets European standards and gives winemakers confidence in the production of quality wine.

They have their own vineyards, where they grow different varieties of grapes, such as: Muscat Ottonel, Muscat white, Chardonnay, Sauvignon, Rkatsiteli, Traminer rosé, Leanca, Riesling, Cabernet, Sauvignon, Merlot, Saperavi, Isabella, Kekfrankosh, Blauburger and others.

The area of vineyards is 180 hectares.

To obtain high-quality wine, winegrowers carefully select grapes. The harvested grapes immediately arrive at the primary winemaking plant and fall into the hands of the winemaker Veresh Geizo, for whom wine and winemaking are the meaning of life.



2019



**Вино ординарне витримане
столове сухе сортове червоне
Grande Reserve «Сапераві» 2019**

Витримка 2 роки в дубочих бочках.
В ароматі чорний перець, чорна смородина, спеції, стигла вишня.
В післясмаку – вишня, смородиновий джем.
Таніни напрочуд, елегантні та гарно інтегровані.

Wine dry red aged Grande Reserve "Saperavi" 2019.

Wine has aged 2 years in oak barrels.
The aroma includes black pepper, black currant, spices, and ripe cherry.
In the aftertaste – cherry, currant jam.
The tannins are surprisingly elegant and well integrated.

GIGI

ПП «ВИННИЙ ДІМ ГІГІНЕІШВІЛІ» ТМ «GIGI» GIGINEISHVILI WINE HOUSE TM "GIGI"

Наша історія розпочалась у 2010 році.

Відомий, у вінницькій області, бізнесмен та будівельник **Володимир Гігінеїшвілі** тоді знайшов у виноробстві своє хобі, яке з часом перетворилось у справу життя. Маючи грузинське коріння, він завжди гарно розбирався у винах, та з притаманною йому енергією почав відроджувати виноробство на Поділлі.

У 2013 році у мальовничому селі **Корделівка** запрацювало виробництво. А побудований спочатку винний погріб, трансформувався в оснащені за останнім словом техніки виноробню, лабораторію та сховище.

Усі вина виготовляються з особливим трепетом та увагою, а більшість процесів проводяться вручну.

На виробництві у Корделівці проходять екскурсії, де кожен охочий може познайомитись з винною історією Дому, дізнатись про особливості та тонкощі виробництва, витримки та споживання вин.

Вина від **Gigi winery** славляться своїми витонченими смаками, та отримують найвищі нагороди, як на міжнародних, так і всеукраїнських конкурсах.

Вина від Винного дому Гігінеїшвілі – це справжні українські вина з палким та гарячим грузинським серцем.

Our story began in 2010.

Volodymyr Gigineishvili, a well-known businessman and builder in the Vinnytsia region, then found his hobby in winemaking, which eventually turned into his life's work. Having Georgian roots, he was always well versed in wines, and with his inherent energy began to revive winemaking in Podilly.

In 2013, production started in the picturesque village of **Kordelivka**. And the originally built wine cellar was transformed into a winery, laboratory and storage room equipped with the latest technology.

All the wines are made with special trepidation and attention, and most of the processes are carried out by hand.

Excursions are held at the production facility in Kordelivka, where everyone can get acquainted with the wine history of the House, learn about the peculiarities and subtleties of production, aging and consumption of wines.

Wines from **Gigi winery** are famous for their refined tastes, and receive the highest awards, both at international and all-Ukrainian competitions.

Wines from the Gigineishvili Wine House are real Ukrainian wines with an ardent and hot Georgian heart.



Вино ординарне витримане сухе червоне Мерло

Сорт винограду: Мерло
Витримка 18 місяці барік
Аромат: гармонійне, з тонами зрілої вишні, спецій
Смак: шовковистий, з нотами стиглих ягід

Wine aged dry red Merlot

Grape variety: Merlot
Aged for 18 months in barrels
Aroma: harmonious, with tones of ripe cherry, spices
Taste: silky, with notes of ripe berries



Вино ординарне витримане сухе червоне Каберне

Сорт винограду: Каберне-Совіньон
Витримка 24 місяці барік
Аромат: помірно танінний, з пряними
відтінками та фруктовим-ягідним після смаком.
Смак: складний, з нотами чорного перцю
й чорної смородин

Wine aged dry red Cabernet

Grape variety: Cabernet Sauvignon
Aged for 24 months in barrels
Aroma: moderately tannic, with spicy
undertones and a fruity and berry aftertaste.
Taste: complex, with notes of black pepper
and black currant



GRAEVO

ТОВ «ВИНА ЗАПОРІЖЖЯ», ТМ «GRAEVO»

ZAPORIZHZHIA WINES COMPANY TM «GRAEVO»

GRAEVO — це про людей та вино.
Про людей, які роблять вино.
Про вино, яке люблять люди.

Історія **GRAEVO** почалася у 2014 році з доволі простої ідеї: ми хотіли створити вино, яке б відображало автентичність Запорізького краю. Звісно, без Хортиці не обійшлося (близь неї розташувалася наша виноробня), але ще це про смак солоного моря, солодких фруктів та запашних квітів.

Від моменту заснування виноробні й до початку повномасштабного вторгнення РФ в Україну ми використовували виноград, який зростав на Херсонщині, в Причорноморській низині на висоті 100 метрів над рівнем моря. Проте ситуація змінилася через знищення або сильне пошкодження виноградників і постійні обстріли окупантів: тепер наша виноробня змушена привозити виноград з Одещини. 2023 рік стане першим, коли ми будемо працювати з бесарабським врожаєм.

GRAEVO виготовляє вино з близько 20 європейських та українських сортів винограду. Серед них — Ріслінг, Цитронний Магарача, Шардоне, Мерло, Сапераві, Каберне, Буше та інші. Витримуємо наші вина в цистернах з іржостійкої сталі, а також в дубових бочках. Попри повномасштабну війну, у 2022 році нам вдалося закупити французькі преміальні бочки з трьох видів дуба, в яких ми витримуємо Сапераві та Ріслінг.

Вина GRAEVO відзначені експертами на українських та міжнародних фестивалях, серед яких Decanter World Wine Awards, Sélections Mondiales des Vins, Wine & Spirits Ukraine, VINARIUM International Wine Contest, Ukrainian Wines Festival та інші.



GRAEVO - it's about people and wine.
About people who make wine.
About the wine that people love.

The history of **GRAEVO** began in 2014 with a rather simple idea: we wanted to create a wine that would reflect the authenticity of the Zaporozhye region. Of course, we couldn't do without Khortytsia (our winery was located near it), but it's also about the taste of the salty sea, sweet fruits and fragrant flowers.

From the moment the winery was founded until the beginning of the full-scale invasion of the Russian Federation into Ukraine, we used grapes that grew in the Kherson Region, in the Black Sea Lowland at an altitude of 100 meters above sea level. However, the situation has changed due to the destruction or severe damage of vineyards and constant shelling by the occupiers: now our winery is forced to bring grapes from Odesa. 2023 will be the first year when we will work with the Bessarabian crop.

GRAEVO makes wine from about 20 European and Ukrainian grape varieties. Among them are Riesling, Citron Magaracha, Chardonnay, Merlot, Saperavi, Cabernet, Boucher and others. We age our wines in stainless steel tanks, as well as in oak barrels. Despite the full-scale war, in 2022 we managed to purchase French premium tri-oak casks in which we age Saperavi and Riesling.

GRAEVO wines have been recognized by experts at Ukrainian and international festivals, including Decanter World Wine Awards, Sélections Mondiales des Vins, Wine & Spirits Ukraine, VINARIUM International Wine Contest, Ukrainian Wines Festival and others.



Вино виноградне ординарне сортове столове сухе біле «Цитронний Магарача» , врожаю 2021 року

Вино від світло-солом'яного до янтарно-жовтого кольору. В ароматі яскраво виражені тони citrusових переважає апельсин і лайм за якими легко вгадуються ноти банана і ананаса. Смак достатньо повний і округлий з невисокою кислотністю з тривалим післясмаком. Вино має яскраво виражений характер і індивідуальність.

Grape wine of ordinary varietal table dry white "Citronny Magaracha", 2021 harvest.

The wine is light straw to amber-yellow in color. In the aroma, pronounced tones of citrus prevail, orange and lime, after which notes of banana and pineapple are easily guessed. The taste is sufficiently full and rounded with low acidity and a long aftertaste. The wine has a pronounced character and individuality.



Вино виноградне ординарне сортове столове сухе червоне «Каберне», врожаю 2021 року

Вино темно - рубінового кольору. У смаку присутні і гармонійно поєднуються м'яка терпкість танінів, помірна кислотність, приємний присмак смородини і вишні. В ароматі також виражені відтінки чорної смородини.

Cabernet dry red ordinary table grape wine, 2021 harvest

The wine is dark ruby in color. In the taste, the soft astringency of tannins, moderate acidity, and the pleasant aftertaste of currants and cherries are present and harmoniously combined. Shades of black currant are also expressed in the aroma.



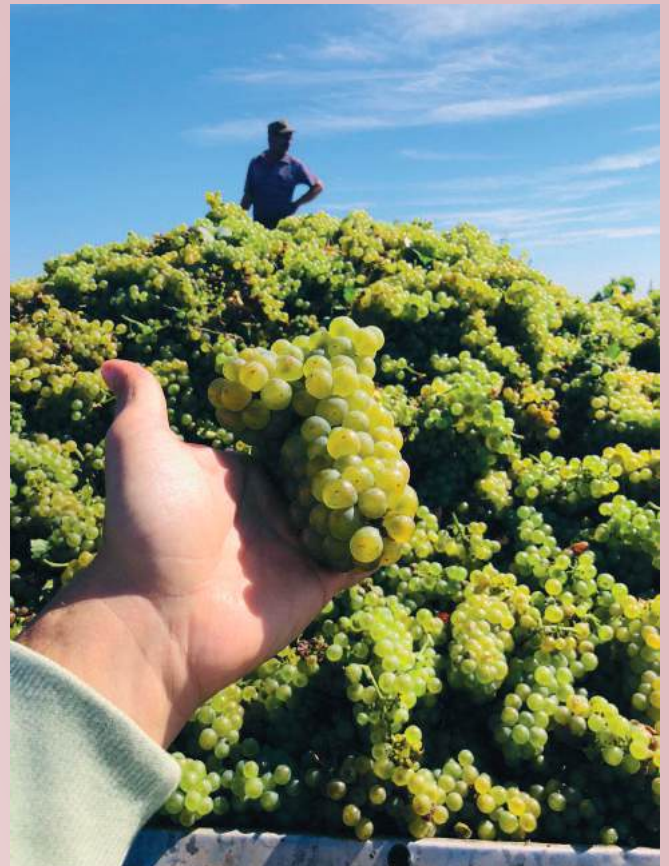
МОЄ ВИНО ВІД ЕДУАРДА ГОРОДЕЦЬКОГО

TIRAS WINERY TM "MY WINE BY EDUARD GORODETSKY"

«Моє вино від Едуарда Городецького» — авторське вино Едуарда Городецького, винороба в четвертому поколінні, яке стало його продовженням: як спеціаліста, як мрійника, як особистості, як ентузіаста. Його перша мета — популяризувати вино як стиль життя, адже вино — це здоровий продукт. Розвивати культуру споживання вина в Україні.

my Wine — вино, виготовлене з сонячного бессарабського винограду, з півдня Одеської області. Вік виноградників 12 років. Вина виробляються з сортів винограду — Шардоне, Мерло, Піно Нуар, Піно Блан.

"My wine by Eduard Gorodetsky" is the author's wine of Eduard Gorodetsky, a winemaker in the fourth generation, which became a continuation of him: as a specialist, as a dreamer, as a person, as an enthusiast. His first goal is to promote wine as a lifestyle, because wine is a healthy product. To develop the culture of wine consumption in Ukraine. my Wine is wine made from sunny Bessarabian grapes, from the south of Odesa region. The age of the vineyards is 12 years. Wines are produced from grape varieties — Chardonnay, Merlot, Pinot Noir, Pinot Blanc.





Вино ігристе брют рожеве My Wine

Вишукане ігристе вино, виготовлене з винограду сортів Піно Блан і Піно Нуар, має ніжно-рожевий колір з тонким ароматом. Свіжий смак з легким квітково-фруктовим букетом.

Вміст алкоголю: 11,5%. Об'єм 0,75 л

Ідеальний аперитив, добре поєднується з фруктами та десертами.

Sparkling wine my Sparkling Wine Rose

Exquisite sparkling wine made from Pinot Blanc and Pinot Noir grapes, has a pale pink color with a delicate aroma. Fresh taste with a light flower and fruit bouquet.

Alcohol content: 11.5%. Volume 0.75 l

An ideal aperitif, goes well with fruits and desserts

SINCE 1822

SHABO

ВИНОРОБНЯ SHABO

SHABO WINERY

- **Виноробня SHABO** — сімейний бізнес родини Іукурідзе, заснований на більш ніж 2000-літніх традиціях виноробства.
- Компанія була заснована в 2003 році, пройшовши шлях від найстарішого українського винзаводу в селі Шабо до одного з кращих українських виноробних заводів з виробництва тихих та ігристих вин, брендів та виноградної горілки. У складі SHABO Winery тепер є SHABO Wine House, SHABO Sparkling Wines House та SHABO Brandy House.
- SHABO має міцні традиції виноградарства, виноробства та соціальної відповідальності.
- Ми віримо, що українці мають право пишатися вином своєї країни. Мета компанії — забезпечити це право.



ШАБО ТЕРРУАР

- Виноробня розташована в селі Шабо Одеської області, Україна. Традиції виноробства цього регіону нараховують понад 2000 років.
- Виноградники Шабо ростуть на півострові між Чорним морем і Дністровським лиманом.
- Теруар Шабо має 7 підтипів ґрунтів, включаючи високоцінні суглинисті ґрунти з вапняком і піском.
- Виноградники SHABO: 1 200 га, 4 млн лоз.
- Виноград: більше 20 європейських і грузинських сортів, включаючи власний виноградник унікального місцевого сорту Телті Курук.
- До кожного з 10 000 000 000 виноградин, які вирощуються щороку, ставляться дбайливо.

- **SHABO Winery** is a family business of the Iukuridze family, based on more than 2,000-year-old winemaking traditions.
- The company was founded in 2003, evolving from the oldest Ukrainian wine factory located in the village of Shabo to one of the best Ukrainian wineries producing still and sparkling wines, brandy and grape vodka. SHABO Winery now includes SHABO Wine House, SHABO Sparkling Wines House, and SHABO Brandy House.
- SHABO has strong viticultural, winemaking and social responsibility traditions.
- We do believe that Ukrainians have the right to be proud of their country's wine. The company's goal is to ensure this right.



SHABO TERROIR

- The winery is located in the village of Shabo, Odesa region, Ukraine. The winemaking traditions of this region date back to more than 2 000 years.
- Shabo vineyards are growing on the peninsula situated between the Black Sea and the Dniester estuary.
- The terroir of Shabo has 7 soil subtypes, including high-value loamy soils with limestone and sand.
- SHABO vineyards: 1 200 ha, 4 million vines.
- Grapes: more than 20 European and Georgian varieties, including the own-rooted vineyard of the unique indigenous variety, Telti Kuruk.
- Each of the 10 000 000 000 grapes grown every year is treated with care.

ВИРОБНИЦТВО

- Виробнича потужність (середня / на рік): 16 000 000 пляшок / 7 000 000 літрів.
- Ємність зберігання: понад 10 000 000 літрів.

НАГОРОДИ ТА ДОСЯГНЕННЯ

- Більше 500 нагород на міжнародних престижних конкурсах, включаючи Decanter Wine Awards, Mundus Vini, IWC, WSWA, San Francisco International Wine Competition тощо.
- У 2021 році SHABO вперше в Україні отримало Decanter Wine Awards Gold за Chardonnay Grande Reserve 2015 та Cabernet Grande Reserve 2017.
- У 2023 році SHABO вперше в Україні отримав Platinum Decanter Wine Awards за Muscat Ottonel Limited Edition Vintage Dessert 2016.
- Вина SHABO представляють Україну у відомому Музеї вина в Бордо
- Вина SHABO включені до винних карт мішленівських ресторанів Лондона та Парижа.
- Вина SHABO продаються в Hedonism Wines Boutique (Лондон)



ЕКСПОРТ

- Ми експортуємо наші вина до більш ніж 24 країн, таких як: США, Канада, Данія, Німеччина, країни Балтії, Чехія, Польща, Ізраїль, Китай, Японія, Фінляндія тощо.
- Ми співпрацюємо з великими міжнародними ритейлерами, такими як Ahold Delhaize, Metro, Auchan, COOP.

PRODUCTION

- Production capacity (average / per year): 16 000 000 bottles / 7 000 000 liters.
- Storage capacity: more than 10 000 000 liters.

AWARDS AND ACHIEVEMENTS

- More than 500 awards at international prestigious competitions, including the Decanter Wine Awards, Mundus Vini, IWC, WSWA, San Francisco International Wine Competition etc.
- In 2021, SHABO, first time in Ukraine, received Decanter Wine Awards Gold for Chardonnay Grande Reserve 2015 and Cabernet Grande Reserve 2017.
- In 2023, SHABO, first time in Ukraine, received Decanter Wine Awards Platinum for Muscat Ottonel Limited Edition Vintage Dessert 2016.
- SHABO wines represent Ukraine in the famous Wine Museum in Bordeaux
- SHABO wines have been included in the wine lists of Michelin-starred restaurants in London and Paris.
- SHABO wines are sold in Hedonism Wines Boutique (London)



EXPORT

- We export our wines to more than 24 countries such as: USA, Canada, Denmark, Germany, Baltic States, Czech Republic, Poland, Israel, China, Japan, Finland etc.
- We collaborate with the major international retailers such as Ahold Delhaize, Metro, Auchan, COOP.

Вино витримане червоне сухе Каберне Фран, Мерло, Сапераві Гранд Резерв 2019

Глибокий рубіновий червоний колір з фіолетовими відтінками. Аромат розкривається в поєднанні спілої фруктові нотки чорної смородини, малини, ягід ароматами сапераві, ідеально збалансованими з елегантними деревними нотками. Дуже багатий, складний та водночас елегантний аромат. Велика стійкість смаку. Елегантність і вишуканість є домінуючими рисами цього вина.

Grape wine of ordinary varietal table dry white "Citronny Magaracha", 2021 harvest.

Deep Ruby red with purple hues. Nose exhibits Ripe fruity notes blackcurrant, raspberry, Blackberry, light violet aromas from Saperavi ideally balanced with elegant oaky notes. Very rich, complex and same time elegant nose. Great persistence of mouthfeel. Elegancy and finesse is dominant profile of this blend.



- Протягом всього року застосовуються найвищі практики виноградарства для досягнення найвищого потенціалу винограду та вираження максимально можливого потенціалу "Терруару" Шабо в винограді.
 - Дегустація винограду визначає дату збору врожаю, яка є однією з ключових моментів для якості та стилю майбутнього вина.
 - Виробництво вина: Виноград збирається вручну в ящиках. Максимальне навантаження – 15–16 кг / ящик. Відразу ж виноград транспортується до виноробні для обробки. Грозди винограду проходять стадію сортування і очищення в гладкому віброуючому дегустаторі, який гарантує отримання цілих ягід, тому всі ягоди проходять ще один етап автоматичного сортування. Нарешті, тільки ягоди високої якості переносяться в дубові цистерни та нержавіючі сталеві баки для ферментації. Під час ферментації використовуються різні методи для м'якого вилучення, і вино в кінцевому підсумку проходить стадію мацерації після ферментації для досягнення максимальної складності та різноманітності стилю. Малолактична ферментація повністю завершена.
 - Процес витримки в дубових бочках для Мерло та Сапераві тривав 12 місяців. Каберне Фран пройшов процес витримки в нержавіючих сталевих ємкостях.
 - Після змішування і стабілізації вино розливається в пляшки.
 - Після розливу вино проходить процес витримки в пляшках зі строго дотримуваними ідеальними умовами зберігання (температура, вологість).
-

The highest quality viticulture practices are applied during whole year to obtain the greatest potential in the grape and express as maximum as possible the Shabo's "Terroir" potential in the grape.

Grape tasting defines harvest date, which is one of the crucial moment for future wine quality and style.

Winemaking: Grape is harvest by hand in the boxes. Max load is 15–16 kg/Box. Straight away the grape is transported to the winery for processing. Grape bunches pass sorting and are destemmed in smooth vibrating destemmer, which guaranties to obtain whole berries, therefore all the berries pass another stage of automatic sorting. Finally, only the best quality selected berries are transferred in Oak Vats and Stainless-steel tanks for fermentation. Smooth extraction with different methods is used during fermentation and finally wine passes post fermentation maceration stage for maximum complexity and style diversity. Malolactic fermentation is fully done.

Aging process in the oak barrels for Merlot and Saperavi lasted 12 months. Cabernet Franc passed it's ageing process in stainless steal tanks.

After very accurate blending and stabilization processes wine is bottled.

After bottling wine passes bottle aging processes with strictly respected ideal storage conditions (temperature, humidity).



Вино витримане сортове сухе біле Шардоне Гранд Резерв 2017

Світло-солом'яного кольору з легким золотавим відтінком. Складний букет виражає аромати персика, воску, цитрусових, меду, обліпихи, айви, які відмінно збалансовані з елегантними деревними і мінеральними нотами. Щільна мінеральна кислотність добре збалансована м'якістю.

Chardonnay Grande Reserve 2017

Medium straw with excellent brightness. Complex bouquet exhibits peach, wax, citrus, honey, sea buckthorn, quince aromas which are greatly balanced with elegant oaky and mineral notes. Tight mineral acidity well balanced with mellowness.



- Протягом всього року застосовуються найвищі практики виноградарства для досягнення найвищого потенціалу винограду та вираження максимально можливого потенціалу "Терруару" Шабо в винограді.
 - Дегустація винограду визначає дату збору врожаю, яка є однією з ключових моментів для якості та стилю майбутнього вина.
 - Виноград збирається вручну в ящики. Максимальне навантаження – 15–16 кг / ящик. Ящики зберігаються в холодильнику, де забезпечується температура +7+8 градусів. Виноград відразу ж транспортується до виноробні для обробки. Грозди винограду проходять стадію сортування і стискання в повністю контрольованій атмосфері пресу Vasin Bucher Inertys, без будь-якої окисдзації. Відбирається лише найвища якість вільного соку, який відправляється на очищення. Винний сік бродить в дубових бочках французького та австрійського виробництва з індивідуальним контролем температури бочок, тому вино витримують на дріжджах.
 - Процес витримки в дубових бочках триває 10 місяців.
 - Після розливу вино проходить процес витримки в пляшках зі строго дотримуваними ідеальними умовами зберігання (температура, вологість).
-

The highest quality viticulture practices are applied during whole year to obtain the greatest potential in the grape and express as maximum as possible the Shabo's "Terroir" potential in the grape.

Grape tasting defines harvest date, which is one of the crucial moment for future wine quality and style.

Grape is harvest by hand in the boxes . Max load is 15-16kg/Box. Boxes are kept in the refrigerator , where +7+8 degree is assured . Straight away the grape is transported to the winery for processing. Grape bunches pass sorting stage and pressed in fully controlled atmosphere press Vasin Bucher Inertys, without any oxidation. Only the highest quality free run juice is selected and sent for clarification. Grape must is fermented in French and Austrian Oak barrels with individual barrel temperature control, therefore wine is aged at fine lees.

Aging process in the oak barrels lasts 10 months.

After bottling wine passes bottle aging processes with strictly respected ideal storage conditions (temperature, humidity)





ТОВ «БЕЙКУШ ВАЙНЕРІ» BEYKUSH WINERY

Виноробня "Beykush" була збудована на місці літнього будинку сім'ї Шнайдерів, на узбережжі Чорного моря, недалеко від міста Очаків (південна Україна, між Одесою і Миколаєвом).

Рік заснування виноробні – 2010, цей рік, коли засновники виробили перше вино. Наші вина часто є нетрадиційними змішуваннями або рідкісними експериментальними сортами, що дають нам відмінні результати. Ми переосмислюємо західні технології для наших реалій. І отримані вина знову показують потенціал не лише наших земель, але й можливості наших рук.

11 гектарів виноградників, на яких вирощуються сорти винограду: Альбаріньо, Шардоне, Шенен Блан, Піно Грі, Рислінг, Ркацителі, Совіньйон Блан, Телті Курук, Тіморассо, Каберне Фран, Каберне Совіньйон, Мальбек, Мерло, Піно Нуар, Пінотаж, Рубін, Сапераві, Темпранільо.

The Beykush winery was built on the site of the Shneideris family summer house, on the Black Sea coast, near the town Ochakiv (the south of Ukraine, between Odesa and Mykolaiv).

The year of the winery's foundation is 2010, this is the year when the founders made the first wine. Our wines are often unconventional blends or rare experimental varieties that give us excellent results.

We rethink Western technologies for our realities. And the resulting wines once again show the potential not only of our lands but also the capabilities of our hands.

11 hectares of vineyard where grape varieties are grown: Albarino, Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Gris, Riesling, Raciteli, Sauvignon Blanc, Telti Kuruk, Timorasso, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Pinot Noir, Pinotage, Rubin, Saperavi, Tempranillo.



**Beukush «Яфе Нагар» витримане
столове сухе біле 2020
Сорти винограду : Шардоне, Ріслінг
Витримано в бочках 2 роки**

Вино бадьоре і соковите, в смаку яблука в меду, купа квітів і легка вершковість Шардоне, а від Ріслінга — пікантні трави й спеції. Яфе Нагар два роки дозрівало в бочці з французького дуба, але при цьому віє простором і морською свіжістю.

**Beykush "Yafe Nagar" aged special
table dry white 2020
Grape varieties: Chardonnay, Riesling
Aged in barrels for 2 years**

This wine is lively and juicy, with flavors of apples in honey, a bouquet of flowers, and a subtle creaminess from the Chardonnay. From the Riesling, you'll find spicy herbs and spices. Yafe Nagar aged for two years in French oak barrels, yet it maintains a sense of openness and the freshness of the sea.



**Beukush «Кара Кермен» витримане
столове спеціального типу сухе
червоне 2018
Сорти винограду: Сапераві,
Темпранільо
Витримано в бочках 2 роки**

Вино — спекотне, як південна ніч, густе та обволікає. Інжир в шоколаді, вишні з ромом, трюфелі, благородний аніс і трохи копчений димок — чого тільки не знайдеться в бокалі. Цей ассамбляж Сапераві та Темпранільо зроблений за методом "аппассімента" з підв'ялених ягід — звідси приємна терпкість, солодість і насичений колір.

Вино отримало своє ім'я від назви стародавньої споруди Кара Кермен (що в перекладі означає чорна фортеця), яка стояла на території сучасного міста Очаків, неподалік від виноробні Бейкуш. Витримка в американських бочках дуба понад 24 місяці.

Втім, не будемо видавати всіх секретів Кара Кермен — кожному вони розкриваються по-своєму.

**Beykush "Kara Kermen" aged special
table dry red 2018
Grape varieties: Saperavi, Tempranillo
Aged in barrels for 2 years**

This wine is as scorching as a southern night, dense and enveloping. Figs in chocolate, cherries with rum, truffles, noble anise, and a hint of smoky haze — the glass reveals a treasure trove of flavors. This blend of Saperavi and Tempranillo is made using the "appassimento" method from dried grapes, which imparts a pleasant bitterness, sweetness, and a rich color. The wine takes its name from the ancient structure of Kara Kermen (meaning "black fortress" in translation), which stood on the territory of modern-day Ochakiv, not far from the Beykush winery. It is aged in American oak barrels for over 24 months. However, we won't reveal all of Kara Kermen's secrets — they unfold uniquely for each individual.



46 PARALLEL WINE GROUP

46 PARALLEL WINE GROUP

Компанія 46 Parallel Wine Group — українська сімейна компанія, що створена на початку 2020 року. Наша місія – стати візитною карткою України у світовому виноробстві. Вина компанії створені виключно з українського винограду, який народжується на 46-й паралелі півдня України. Ми прагнемо довести, що унікальний клімат та теруарні особливості 46-ї паралелі України дозволяють створювати вина найвищої якості. Не випадково на цій же 46-й паралелі також розташовані найкращі виноробні Бургундії та Бордо.

Найголовнішою цінністю компанії є люди. 46 Parallel Wine Group – об'єднала найкращих українських експертів не лише виноробної, але й суміжних галузей, аби створювати вина, якими варто пишатися. Розвиваючи власні бренди, наша компанія підтримує та сприяє розвитку кожного зі своїх партнерів — від невеликих фермерських господарств, що плекають для 46 Parallel Wine Group найкращий виноград, до компаній, що забезпечують виробництво комплектуючими матеріалами та найсучаснішими інформаційними рішеннями. Загалом до створення кожної пляшки вина, що випускає 46 Parallel Wine Group, залучені більше 15-ти українських компаній із різних сфер бізнесу.

А тому наш успіх – є успіхом кожної з цих компаній, а також успіхом всієї України та предметом гордості української нації. 46 Parallel Wine Group запроваджує стійкий тренд на якісне українське вино, про що свідчить визнання світових експертів та розширення експортного потенціалу. На міжнародних ринках компанія представлена Торговою маркою 46 Parallel в якій об'єднані преміальні авторські вина лінійок Grand Admiral та El Capitan. Обидві колекції випускаються обмеженими тиражами, кожна пляшка має персональний номер.

Ми зробили ставку на високу якість продукції та безкомпромісність у питаннях виробництва вина. Завдяки цьому за перші роки існування 46 Parallel Wine Group виборола понад 70 нагород на вітчизняних та міжнародних дегустаційних конкурсах, серед яких:

46 Parallel Wine Group is a Ukrainian family company established in early 2020. Our mission is to become Ukraine's business card in the world's wine industry. The company's wines are created exclusively from Ukrainian grapes, which are born on the 46th parallel in the South of Ukraine. We strive to prove that the unique climate and terroir features of Ukraine's 46th parallel enable us to create wines of the highest quality. It is no coincidence that the best wineries of Burgundy and Bordeaux are also located on the same 46th parallel.

The company's core value is people. 46 Parallel Wine Group has brought together the best Ukrainian experts not only in winemaking, but also in related industries, in order to create wines that are worth being proud of. By developing its own brands, our company has been supporting and promoting the development of each of its partners: from small wine growers cultivating their best grapes for 46 Parallel Wine Group, to the companies ensuring the best IT solutions for our supply chain. Overall, more than 15 Ukrainian companies from various industries are involved in creation of each bottle of wine produced by 46 Parallel Wine Group. For this very reason, our success is the success of each of these companies, as well as the success of the entire Ukraine and the pride of the Ukrainian nation. 46 Parallel Wine Group has been introducing a sustainable trend for premium Ukrainian wine, which is confirmed by world known wine experts' high comments, and high export demand. 46 Parallel is a Trademark, which gives the name to two premium wine collections – Grand Admiral and El Capitan. Both collections are produced in limited volumes with each bottle having its unique number.

We believe that in order to produce a high quality product there can be no compromise on the quality of any of the process or any of the ingredient. Everything used and done in the production cycle has to meet the highest standard. Based on this approach, during the first years of its existence, 46 Parallel Wine Group has won more than 90 awards at domestic and international tasting competitions, including:

- Золота та срібні медалі Mondial de Bruxelles;
- Медалі американського конкурсу USA Wine Ratings;
- Велика золота медаль Sélections Mondiales des Vins Canada;
- Нагороди London Wine Competition;
- Ukrainian Wine Ambassador.

Слоган компанії – Proudly Ukrainian! Ми пишаємося якістю і походженням своїх вин і впевнені, що зможемо закохати увесь світ в українські вина!

- GOLD AND SILVER MEDALS FROM MONDIAL DE BRUXELLES;
- MEDALS FROM THE US COMPETITION – USA WINE RATINGS;
- GRAND GOLD MEDAL FROM SÉLECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA;
- AWARDS FROM THE LONDON WINE COMPETITION; AND
- UKRAINIAN WINE AMBASSADOR

The company has a registered slogan "Proudly Ukrainian!". We use it from the day our first wine was presented on the market in 2020. We are proud of the quality and origin of our wines, and we work daily on our dream that we will be able to make the world fall in love with the Ukrainian wines!



Вино ординарне столове сухе сортове червоне EL CAPITAN PINOT NOIR

Виноград: Піно Нуар

Колір: Гранатово-рубіновий

Аромат: Багатий букет з нотами спелої вишні, чорної вишні, ожини та варення з чорниці, з ніжними ванільними відтінками та тонами витримки в дубових бочках

Смак: Гармонійний з приємною рівновагою кислотності, дозрілими танінами та тривалим післясмаком спілого ягідня

Витримка: 3 місяці в французьких дубових бочках Tonnellerie Vinea, з подальшою витримкою в пляшці принаймні 3 місяці.

El Capitan Pinot Noir Dry white aged wine Vintage 2020

Grapes: Pinot Noir

Color: Pomegranate-ruby

Aroma: Rich bouquet with notes of ripe cherries, black cherries, blackberries and blueberry jam, with delicate vanilla shades and tones of barrel aging

Taste: Harmonious with a pleasant balance of acidity, mature tannins and a long aftertaste of ripe berries

Aging: 3 months in French oak barrels Tonnellerie Vinea, followed by aging in a bottle for at least 3 months



Вино марочне столове сухе червоне GRAND ADMIRAL CABERNET SAUVIGNON- SAPERAVI-MERLOT

Виноград: Каберне-Совіньйон, Сапераві, Мерло

Колір: Темний гранат

Аромат: Багатий букет зі спелої чорної смородини, сливи та фінікових плодів

Смак: Повнотілий, з виразними нотами дубових бочок,

з відтінками гіркого шоколаду і тривалим післясмаком
Витримка: 24 місяці в французьких дубових бочках з рівнем обжарювання "середній" і "середній+", з подальшою витримкою в пляшці. Готове до споживання, з можливістю подальшої витримки в пляшках протягом 7-9 років.

Grand Admiral Cabernet Sauvignon- Saperavi-Merlot Dry white aged wine Vintage 2016

Grapes: Cabernet Sauvignon, Saperavi, Merlot

Color: Dark garnet

Aroma: Rich bouquet with ripe blackcurrant berries, ripe plums, and dates

Taste: Full-bodied, with pronounced barrel tones, with hints of dark chocolate and a long aftertaste

Aging: 24 months in French oak barriques of "medium" and "medium+" toasting levels, followed by aging in the bottle. Ready to consume, with further potential to age in bottles for 7-9 years





**Вино ординарнее столове витримане
сухе сортове біле EL CAPITAN PINOT BLANC**

Виноград: Піно Блан

Колір: Світлий солом'яний

Аромат: Яскравий аромат свіжих яблук, груші та айви доповнюється нотами ківі, квіткового меду та бджолиного воску. Виразні тони витримки в бочках виражені світлими відтінками кокосу і ванілі.

Смак: Освіжаючий, з помірною кислотністю, врівноважений середньою багатістю вина

Витримка: 6 місяців в нових французьких дубових бочках, підготовлених за спеціальною технологією Ceramic Hydro Toasting

**El Capitan Pinot Blanc
Dry white aged wine Vintage 2020**

Dry white aged wine Vintage 2020

Grapes: Pinot Blanc

Color: Light straw

Aroma: The bright aroma of fresh apples, pear and quince is complemented by notes of kiwi, floral honey and beeswax. Subtle tones of barrel aging are expressed by light shades of coconut and vanilla

Taste: Refreshing, with moderate acidity, balanced by the medium bounty of the wine

Aging: 6 months in new French oak barrels prepared using special Ceramic Hydro Toasting technology

Vina
**VILLA
UA**

Забезпечує нас найкращим

ТОВ «ВИНАЛЬ» ТМ VILLA UA
LLC "VINAL" TM VILLA UA

Компанія Виналь – провідний виробник алкогольної продукції в Україні з широким портфелем винних, горільчаних та коньячних торговельних марок. Виробничі потужності компанії розташовані в м. Синельникове, Дніпропетровської обл., забезпечуючи виробництво понад 10 млн. пляшок вина на рік.

Виробничий комплекс Виналь характеризується:

- Кращим сучасним обладнанням;
- Передовими технологіями холодного стерильного розливу;
- Технологією мікрофільтрації;
- Якісною сировиною і матеріалами;
- Контролем якості продукції на всіх етапах виробництва;
- Абсолютною екологічністю виробництва.

The Vinal company is a leading manufacturer of alcoholic products in Ukraine with a wide portfolio of wine, vodka and cognac brands. The company's production facilities are located in Sinelnikovo, Dnipropetrovsk region, providing production of more than 10 million bottles of wine per year.

The Vinal production complex is characterized by:

- The best modern equipment;
- Advanced cold sterile bottling technologies;
- Microfiltration technology;
- High-quality raw materials and materials;
- Product quality control at all stages of production;
- Absolute ecological production.





Вино ординарне столове сухе біле Шардоне-Совіньон Villa UA

Вино світло-солом'яного кольору з легким ароматом свіжоскошеної трави. У смаковому букеті відчуються трошки маслянисті ноти підсмаженого хліба та легкі тропічні фрукти. Смак злагоджений, приємний з тривалим післясмаком. Гармонійно балансує з свіжими салатами, рибними стравами

Wine dry white Chardonnay-Sauvignon Villa UA

Light straw-colored wine with a light aroma of freshly cut grass. In the taste bouquet, you can feel a little buttery notes of toasted bread and light tropical fruits. The taste is harmonious, pleasant with a long aftertaste. Balances harmoniously with fresh salads, fish dishes



ТОВ «ВІНТРЕСТ» ТМ GRANDE VALLEE VINTRES LLC, TM GRANDE VALLEE

Торгова марка **Grande Vallee** заснована в 2015 році власниками виноробні ВІНТРЕСТ – лідера південного регіону України за рівнем технологій у своїй сфері, в 2022 році компанія зробила ребрендінг і на сьогоднішній день ми виготовляємо 100000 пляшок на рік.

TM Grande Vallee в перекладі з французької мови – Велика Долина, названа на честь регіону розташування виноградників в Одеській області.

Маємо власні виноградники – **140 га**, використовуємо тільки сучасне обладнання (Bucher Vaslin, Zip Technologies, Velo, Della Toffola).

Наша лінійка вин включає в себе ординарні вина – білі, рожеві, червоні, ігристі вина зроблені методом шарма та класичним методом шампанізації і нещодавно наша лінійка поповнилася червоними винами, які витримуються у французьких барріках!

І незважаючи на свій недовгий термін існування, **TM Grande Vallee** вже є володарем престижних нагород на конкурсах.

Високий рівень виноградарства і дотримання всіх правил технології виробництва вина дозволяє нам отримати повний і гармонійний смак у всіх наших винах.

The **Grande Vallee brand** was founded in 2015 by the owners of Vintrest Winery, a leader in the southern region of Ukraine in terms of technology in its field. In 2022, the company rebranded and today we produce 100,000 bottles per year.

TM Grande Vallee translated from French is the Great Valley, named after the region where the vineyards are located in the Odesa region.

We have our own vineyards – **140 hectares**, we use only modern equipment (Bucher Vaslin, Zip Technologies, Velo, Della Toffola).

Our line of wines includes ordinary wines – white, rosé, red, sparkling wines made by the charm method and the classic champagne method, and recently our line has been replenished with red wines that are aged in French barrels!

And despite its short existence, **TM Grande Vallee** is already the winner of prestigious awards at competitions

A high level of viticulture and compliance with all the rules of wine production technology allows us to obtain full and harmonious taste in all our wines.

GRANDE VALLEE – Ukrainian wine with French roots!





Вино ігристе витримане брут біле «Grande Vallée»

Виготовлено за класичною технологією («*méthode traditionnelle*») шляхом насичення виноматеріалів діоксидом вуглецю під час вторинного бродіння у пляшці з витримкою на осаді не менше 18 місяців. Вино має делікатний, елегантний та багатий аромат, легкий освіжаючий, злагоджений смак та збалансований рівень кислотності. Лімітована колекція.

Sparkling wine aged brut white «Grande Vallée»

Made according to the classic technology ("*méthode traditionnelle*") by saturating the wine materials with carbon dioxide during secondary fermentation in the bottle with aging on the lees for at least 18 months. The wine has a delicate, elegant and rich aroma, a light refreshing, harmonious taste and a balanced level of acidity. Limited collection.

KOBLEVO

УКРАЇНСЬКЕ ВИНО

АТ КОБЛЕВО

JSC KOBLEVO

Винзавод **АТ «КОБЛЕВО»** входить в Корпорацію, яка має біля 2 тис га власних виноградників. Ми підприємство повного циклу, що має власні виноградники, підприємство яке переробляє виноград вготовляє вино, розливає його в споживчу тару. Також маємо власну дистриб'юцію в кожному куточку нашої країни та за її межами. Серед сортів винограду ми вирощуємо такі, як Шардоне, Аліготе, Рацителі, Совіньон зелений, Іршаї Олівер, Мускат Оттонель, Каберне Совіньон, Мерло, Сапераві, Одеський чорний, Бастардо та інші.

Всі виноградники розташовані в радіусі 20 км від підприємства. Виноград збирають селективно вручну, а також механізовано – комбайном. Кожного року переробляємо понад 15 тис тонн винограду. Маємо нове прогресивне обладнання по переробці винограду, зберіганні, стабілізації холодом, а також дві лінії розливу вин у скляну тару. На підприємстві впроваджена система управління якості та Харчової Безпеки . Сертифікат відповідності вимогам ISO 9001:2015 та сертифікат відповідності вимогам ISO 22000:2018 видані європейською аудиторською компанією **Bureau Veritas Certification Holding SAS-UK Branch**, також на підприємстві працює група HACCP. Випускаємо понад 10 млн пляшок вин в асортименті на рік.

JSC "KOBLEVO" winery is part of the Corporation, which has about 2,000 hectares of its own vineyards. We are a full-cycle enterprise that has its own vineyards, an enterprise that processes grapes, prepares wine, and bottles it into consumer containers. We also have our own distribution in every corner of our country and beyond. Among the grape varieties we grow are Chardonnay, Aligote, Raciteli, Green Sauvignon, Irshai Oliver, Muscat Ottonel, Cabernet Sauvignon, Merlot, Saperavi, Odessa Black, Bastardo and others. All vineyards are located within a radius of 20 km from the enterprise. Grapes are harvested selectively by hand, as well as mechanized – with a harvester. Every year we process more than 15 thousand tons of grapes. We have new progressive equipment for grape processing, storage, cold stabilization, as well as two lines for bottling wines in glass containers. The enterprise has implemented a quality and food safety management system. The certificate of compliance with the requirements of ISO 9001:2015 and the certificate of compliance with the requirements of ISO 22000:2018 were issued by the European auditing company **Bureau Veritas Certification Holding SAS-UK Branch, the HACCP** group also works at the enterprise. We produce more than 10 million bottles of wine in our assortment per year.





Вино ординарне сортове сухе червоне Каберне ТМ Коблево

Вино виготовлене 100% із сотру винограду Каберне Совіньон, має насичено червоний колір. Аромат з нотами чорних ягід чорниці, чорної смородини та сап'яну. Смак приємний з помірними танінами та ягідним післясмаком.

Wine varietal dry red Cabernet TM Koblevo

The wine is made from 100% Cabernet Sauvignon grapes and has a rich red color. Aroma with notes of black berries, blueberries, black currants and sapyan. The taste is pleasant with moderate tannins and a berry aftertaste.



ФГ «ТАТОВЕ ВИНО» FATHER'S WINE VB

Більше 10 років тому успішний підприємець із Хустатина, Володимир Буячок, заклав перші основи майбутнього виноробного господарства. Він вирощував перші лози 40 сортів технічного винограду, більшість з яких були новими та нетиповими для українського виноробства, щоб перевірити виноробні можливості Тернопільської області. Його експеримент був успішним, і у 2010 році було засновано виноробну фірму.

Сучасний стан виноробні:

4 гектари власних виноградників у Хустатині;

Обсяг виробництва – 23 000 пляшок на рік;

Виробництво обмежено і відбувається партіями невеликого обсягу.

Сорти винограду:

Геліос і Дублянський є аутентичними

сортами, які визначають спеціальне поєднання регіональних смаків;

Юпітер, Йоханнітер, Мускат Оттонель,

Совіньон Блан, Шардоне, Каберне

Совіньон, Мерло, Піно Нуар, Сапераві.

Для виробництва вина ми використовуємо

80% власних плантацій. У наших

виноградниках не використовуються

пестициди та шкідливі препарати, а

виноград збирається вручну.

Виноробня обладнана високотехнологічним

європейським обладнанням з Італії, Болгарії

та Словенії.

Ферментація відбувається в професійних

нержавіючих сталевих резервуарах.

Витримка проводиться в глиняних амфорах

та дубових бочках зі Франції та України.

More than 10 years ago, a successful entrepreneur from Husyatyn, Volodymyr Buyachok, laid the first foundations of the future winery. He grew the first vines of 40 varieties of technical grapes, most of which were new and atypical for Ukrainian winemaking, to test the winemaking potential of Ternopil Oblast. His experiment was successful, and in 2010 a winery was founded.

Winery today:

4 hectares of own vineyards in Husyatyn;

Production volume of 23,000 bottles per year;

Limited wine production in small batches.

Original grape varieties:

Helios and Dublyanskyi are autochthonous varieties that define a special combination of regional flavors;

Jupiter, Johanniter, Muscat Ottonel, Sauvignon

Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon,

Merlot, Pinot Noir, Saperavi.

For the production of wine, we use 80% of our

own plantations. Pesticides and harmful drugs

are not used in our vineyards, and grapes are

harvested by hand.

The winery is equipped with high-tech

European equipment from Italy, Bulgaria and

Slovenia.

Fermentation takes place in professional

stainless steel tanks.

Aging is practiced in clay amphorae and oak

barrels from France and Ukraine.





Вино ординарне столове сухе рожеве "Рожевий Квадрат"

"Рожевий Квадрат" – це ароматне сухе рожеве вино. Виготовлене на 100% із сорту винограду Юпітер. Вино має яскравий рожевий колір. У ароматі ви відчуєте ноти полуниці, барбарису та черешні. Завдяки гарній кислотності і ніжним танінам, це вино легко п'ється. Приємну свіжість і аромат ви будете пам'ятати довго.

Wine dry pink "Pink square"

Pink Square is a fragrant pink dry wine. Made 100% from the Jupiter grape variety. The wine has a bright crimson color. The aroma contains notes of strawberry, barberry, duchesse and cherry. Thanks to good acidity and gentle tannins, the wine is easy to drink. You will remember the pleasant freshness and aroma for a long time.



ФЕРМЕРСЬКЕ ГОСПОДАРСТВО «ДИМИДІВСЬКЕ» DIMYDIVSKE FARM

Фермерське господарство «Димидівське» — це сімейна виноробня, яка випускає вино під торговою маркою ТМ«VINO DIMIDI». Це сучасне виробництво, яке побудоване з нуля. Виробництво має повний цикл — від виноградника до пляшки. Наявність сучасного обладнання та власної лабораторії дають можливість для контролю якості вина. Виноградники розкинулися на мальовничих схилах села Дибинці на півдні Київської області. Виноград висаджений у 2017 році. Площа насаджень сягає 5 га. Виноробня спеціалізується на таких сортах винограду: Соляріс, Мускаріс, Цитронний Магарача, Юпітер, Каберне Кортіс, Рислінг Рейнський, Совіньє Грі, Красень, Піно Нуар, Фетяска Негре. Основу продукції складають білі та червоні столові сухі вина.

Потужність виробництва — до 30 000 пляшок / рік.

Dimydivske Farm is a family winery that produces wine under TM VINO DIMIDI. This is a modern production that is built from scratch. Production has a full cycle – from the vineyard to the bottle. The availability of modern equipment and our own laboratory provide an opportunity to control the quality of wine. Vineyards spread out on the picturesque slopes of the village of Dybintsi in the south of the Kyiv region. The grapes were planted in 2017. The area of plantations reaches 5 hectares.

The winery specializes in the following grape varieties: Solaris, Muscaris, Citron Magaracha, Jupiter, Cabernet Cortis, Rhine Riesling, Sauvignon Gris, Krasen, Pinot Noir, Fetjaska Negre. The main products are white and red table dry wines.

The production capacity is up to 30,000 bottles/year.





Вино ординарне столове сухе біле Vino Dimidi

Рік врожаю: 2022

Сорти винограду: Соляріс, Мускаріс, Цитронний Магарача .

Вино золотистого кольору. Добре виражений аромат цитрусових та екзотичних фруктів, білих квітів в поєднанні з тонами мускату.

Смак гармонійний, з цитрусовими нотами.

Wine dry white "Vino Demidi"

Harvest year: 2022

Grape varieties: Solaris, Muscaris, Citron Magaracha.

Golden wine. A well-expressed aroma of citrus and exotic fruits, white flowers combined with tones of nutmeg.

The taste is harmonious, with citrus notes.



ТОВ “ВИНОРОБНА КОМПАНІЯ ШАТО ЧИЗАЙ” WINEMAKING COMPANY CHATEAU CHIZAY

Виноробна компанія Шато Чизай – українська виноробня повного циклу, заснована 1995 року в місті Берегово, що на Закарпатті – найзахіднішому регіоні України неподалік кордону з Євросоюзом. Шато Чизай вирощує 272 гектарів власних не зрошуваних виноградників та створює вина тільки з власного врожаю. Плантації в урочищі Мала Гора поблизу Берегова називають найкрасивішими виноградниками України. Виноробні традиції цих земель сягають 2 тисяч років, а Карпатський терруар має чудові характеристики для створення яскравих вин з локальних і класичних європейських сортів. Окрім знакових для регіону білих сухих ароматних вин, як-от вино з ексклюзивного для України сорту угорського походження Chersegi, це преміальні витримані вина та авторські колекції, як от оригінальні натурально солодкі вина, наприклад, «Троянда Карпат» за технологією 1959 року. Шато Чизай експортує вина в 21 країну, серед яких США, Велика Британія, Ізраїль, Норвегія, Данія, Японія, Італія, Франція. Шато Чизай – і туристичний об'єкт, компанія проводить не лише Винні тури, а й оздоровчі, наприклад, йога-тури на виноградниках, й інші атракції, наприклад перший в Україні забіг виноградниками – Chizay Wine Run, заснований 2019 року.

Chateau Chizay is a Ukrainian full-cycle winemaking company founded in 1995 in the city of Berehove, located in Zakarpattia, the westernmost region of Ukraine near the European Union border. Chateau Chizay possesses 272 hectares of vineyards and produces wines exclusively from its own harvest.

The plantations in the area known as Mala Hora near Berehove are considered the most beautiful vineyards in Ukraine. Winemaking traditions in these lands date back 2,000 years, and the Carpathian terroir offers excellent characteristics for creating vibrant wines from local and classic European grape varieties.

In addition to iconic white dry aromatic wines typical of the region, such as the exclusive Hungarian-origin Chersegi variety wine unique to Ukraine, Chateau Chizay produces premium aged wines, including original naturally sweet wines like "Troyanda Carpat" based on a 1959 recipe.

Chateau Chizay exports wines to 21 countries, including the USA, the United Kingdom, Israel, Norway, Denmark, Japan, Italy, and France. Chateau Chizay is not only a winery but also a tourist destination. The company offers not only wine tours but also wellness activities, such as yoga tours in the vineyards, and other attractions, including the first Wine Run through the vineyards in Ukraine, founded in 2019.





**Ігристе біле вино брют
Carpathian Sekt Chersegi**
Сорт винограду – Черсеґі Фюсереш
Аромат – яскравий, фруктовий-квітковий,
освіжаюча кислотність
Смак – свіжий, тони квітів і фруктів

Карпатський Сект – українське ігристе вино із Закарпаття. Carpathian Sekt Chersegi брют – це особливий характер, який створив унікальний локальний сорт Черсеґі з виноградників Шато Чизай. Carpathian Sekt Chersegi – амбасадор виноробства України в головному музеї вина у світі – La Cité du Vin.

**Carpathian Sekt Sparkling Brut White
Grape Variety – Chersegi Fuzeres**
Aroma – vibrant, fruity-floral, refreshing acidity
Taste – fresh, with floral and fruity notes It pairs
well with oysters, salmon tartare, or can
be experimented with alongside carpaccio.

Carpathian Sekt Chersegi is a Ukrainian sparkling wine from Zakarpattia created from the unique local variety Chersegi grown in Chateau Chizay's vineyards. Carpathian Sekt Chersegi is an ambassador of Ukrainian winemaking in the world's main wine museum, La Cité du Vin.



**Вино спеціального типу біле солодке
Furmint Late Harvest**
Сорт винограду – Фурмінт
Аромат – цитрусові, стигла айва, соковитий
персик, груша, родзинки, мед
Смак – айва, груша, персик, родзинки, мед,
виражена кислотність, приємна
солодкуватість.

Furmint Late Harvest – натурально солодке біле вино. Створене з винограду сорту Фурмінт, що провів на лозі довший час до утворення благородної плісняви Botrytis cinerea. Вона збагатила аромат і смак вина тонами цитрусових, стиглої айви, соковитого персика, груші, родзинок і меду. Виноград пізнього збору винороби Шато Чизай перетворили на особливе вино за спеціальною технологією і з усією майстерністю. Вино має чудовий баланс характерної солодкуватості і яскравої кислотності.

**Wine sweet white special type
of Furmint Late Harvest**
Grape Variety – Furmint
Aroma – citrus, ripe quince, juicy peach, pear,
raisins, honey
Taste – quince, pear, peach, raisins, honey,
pronounced acidity, pleasant sweetness Best
enjoyed with fruits, sorbets, ice cream, foie gras,
duck breast, cheeses with noble mold, or on
its own instead of dessert.

Furmint Late Harvest is a naturally sweet white wine. It is crafted from Furmint grapes that have been left on the vine for an extended period, allowing the noble Botrytis cinerea mold to develop. This enriches the wine's aroma and flavor with notes of citrus, ripe quince, juicy peach, pear, raisins, and honey. Chateau Chizay's winemakers have transformed late-harvest grapes into a special wine using a special technique and great skill. The wine strikes a wonderful balance between its characteristic sweetness and vibrant acidity.



UNITED24



Ukrainian Corporation for Viticulture and Wine Production Industry
«UKRVINPROM»

37, Vasylkivska str., Kyiv, Ukraine, 03022
e-mail: ukrvinprom_kyiv@ukr.net
ukrvinprom.com.ua