



# УКРАЇНСЬКЕ ВИНО — *ЧАСТИНА КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ СВІТУ*

# THE UKRAINIAN WINE — *PART OF THE WORLD CULTURAL HERITAGE*



**Українське вино – частина культурної спадщини світу.** К: ДП «ГДІП», 2025. Каталог, 82 с.

Каталог «Українське вино – частина культурної спадщини світу» відображає багатовікову історію українського виноробства, традиції якого збереглися донині, незважаючи на численні випробування. Він покликаний познайомити світ із сучасними досягненнями українського виноробства, зокрема з винами, що отримали статус «Ukrainian Wine Ambassador». Важливою складовою каталогу став проєкт МХП «Смак крізь час» — гастрономічна подорож у сучасну українську кухню, що поєднує традиційні смаки та українські вина, розкриваючи культуру країни через гармонію смаку й емоцій. Цей проєкт, підтриманий ЦОВ, вітчизняними та міжнародними партнерами, підкреслює роль українського вина як символу національної ідентичності, культурної спадщини та стійкості українського народу.

The catalogue “Ukrainian Wine – Part of the World’s Cultural Heritage” reflects the centuries-old history of Ukrainian winemaking, whose traditions have been preserved to this day despite numerous challenges. It aims to introduce the world to the modern achievements of Ukrainian winemakers, including wines that have been granted the status of “Ukrainian Wine Ambassador.” An important part of the catalogue is MHP’s project “Taste Through Time” — a gastronomic journey into contemporary Ukrainian cuisine that combines traditional flavours with Ukrainian wines, revealing the nation’s culture through harmony of taste and emotion. Supported by government institutions as well as domestic and international partners, this project highlights the role of Ukrainian wine as a symbol of national identity, cultural heritage, and the resilience of the Ukrainian people.

*Усі права застережено*

Видавці:  
**Українська корпорація  
по виноградарству  
і виноробній промисловості  
«Укрвинпром»,  
«Кулінарний центр МХП»**

Publishers:  
**The Ukrainian Corporation  
for Viticulture and Wine  
Production Industry  
“Ukrvinprom”,  
“Culinary Center MHP”**



Макет,  
підготовка до друку:  
**ДП «Генеральна дирекція з  
обслуговування іноземних  
представництв»**

Layout,  
preparation for printing:  
**The Directorate-General  
for Rendering Services to Dip-  
lomatic Missions**



Друк:  
**ДП «Поліграфічний  
комбінат «Україна»  
по виготовленню  
цінних паперів»**

Print:  
**The State Enterprise  
“Polygraph Plant ‘Ukraine’ for  
the Production  
of Security Documents”**



© УКРВИНПРОМ  
© «Кулінарний центр МХП»  
© ДП «ГДІП»  
© ДП «Поліграфічний  
комбінат «УКРАЇНА»



**Тарас ВИСОЦЬКИЙ,**  
*заступник Міністра економіки,  
довкілля та сільського господарства України*

**Taras VYSOTSKYI,**  
*Deputy Minister of Economy,  
Environment, and Agriculture of Ukraine*

Вітаю всіх виноробів, які мають честь представляти цього року Україну у La Cité du Vin у Бордо. Попри складні воєнні часи це вже четвертий Всеукраїнський офіційний відбір вин «Ukrainian Wine Ambassador». Організація такої події і постійне долучення до неї нових виноробів – це свідчення світу, що Україна живе, працює і розвивається. А слава про майстерність наших виноробів має охопити всі континенти. Щорічно у цій події бере участь понад 400 тисяч відвідувачів з усього світу.

За даними Державної податкової служби України в 2025 році в Україні налічується 180 виробників виноробної продукції. Загальна кількість виробників виноробної продукції протягом останніх років не змінилася, проте значно збільшилася кількість малих виробників виноробної продукції. І це попри те, що багато виноградників залишилась на окупованій території або знаходиться поблизу лінії фронту. Багатьом виноробам довелося починати справу з «чистого аркуша», заново висаджуючи виноградники в інших частинах України. Це пов'язане також з тим, що внаслідок глобального потепління в Україні суттєво розширюється географія виноробства.

Бажаю всім учасникам гідно представити свій творчий винний доробок і завоювати популярність в усьому світі. А цього року гастрономічна концепція «Смак крізь час», яка демонструє поєднання традиційної української кулінарної спадщини з сучасними еногастрономічними трендами, має завоювати ще більше прихильників.

Welcome Address to the Catalogue “Ukrainian Wine – Part of the World’s Cultural Heritage”

I warmly greet all winemakers who have the honor of representing Ukraine this year at La Cité du Vin in Bordeaux. Despite the challenging wartime circumstances, this is already the fourth official nationwide wine selection - “Ukrainian Wine Ambassador”. The organization of such an event, along with the continuous participation of new winemakers, is clear evidence to the world that Ukraine lives, works, and continues to develop. The reputation of our winemakers’ craftsmanship deserves to reach every continent. Every year, this event attracts more than 400,000 visitors from across the globe.

According to the State Tax Service of Ukraine, 180 wine producers are operating in the country as of 2025. While the total number of wine producers has remained stable in recent years, the number of small-scale wineries has significantly increased. This has occurred even though many vineyards remain in temporarily occupied territories or are located near the front line. Many winemakers have had to start a new - replanting vineyards in other parts of Ukraine. This trend is also linked to the effects of global warming, which is considerably expanding the geography of viticulture in our country.

I wish all participants success in presenting their creative wine achievements and gaining recognition worldwide. This year’s gastronomic concept is “Taste Through Time,” which showcases the harmony between Ukraine’s traditional culinary heritage and modern enogastronomic trends, and will surely attract even more admirers.



**Сергій ТКАЧУК,**

*Голова Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів*

Коли ми говоримо про українське вино сьогодні, то все частіше — з гордістю. За останні роки воно пройшло шлях від локального продукту до визнаного елемента культурної спадщини, який представляє Україну на світовій арені. Це — результат праці виноробів, експертів, науковців і партнерів, які не лише зберегли традиції, а й надали їм сучасного звучання.

Українське виноробство — це поєднання історії, природи та людського таланту. Виноградники, що простягаються від Закарпаття до південних областей, сьогодні символізують не лише родючість землі, а й відновлення нашої економіки, довіру до українського виробника та стійкість нашої держави.

Після років випробувань українська винна галузь активно інтегрується у світову систему контролю якості, маркування та захисту географічних зазначень. Ми формуємо нову культуру споживання українського вина — з фокусом на походження, прозорість виробництва та відповідальність перед споживачем.

У цьому процесі важливу роль відіграє співпраця між Держпродспоживслужбою та Українською корпорацією по виноградарстві і виноробній промисловості “Укрвинпром”. Спільно ми працюємо над підвищенням стандартів якості, популяризацією бренду “Wine of Ukraine”, а також захистом українських виробників на зовнішніх ринках.

Каталог «Українське вино — частина культурної спадщини світу» — це не просто видання. Це визнання нашої роботи, нашої спільної віри в потенціал українського продукту, який сьогодні стає амбасадором України у світі.

У кожній пляшці українського вина — частинка нашої землі, сили, праці й любові. І саме тому, презентуючи українське вино за кордоном, ми говоримо не лише про смак чи аромат — ми розповідаємо історію України, її людей і її непохитну волю до життя.

**Serhii TKACHUK,**

*Head of the State Service of Ukraine on Food Safety and Consumer Protection*

When we speak about Ukrainian wine today, it is increasingly with pride. Over the recent years it has evolved from being a local product to a recognized element of cultural heritage that represents Ukraine on the global stage. This is the result of the work of winemakers, experts, scientists and partners who have not only preserved the traditions but also given them a modern twist.

Ukrainian winemaking is a combination of history, nature and human talent. Vineyards stretching from Zakarpattia to the southern regions today symbolize not only the fertility of the land but also the recovery of our economy, trust in Ukrainian producer and the resilience of our state.

After years of challenges the Ukrainian wine industry is actively integrating into the global system of quality control, labelling and protection of geographical indications. We are shaping a new culture of Ukrainian wine consumption – with a focus on origin, production transparency and responsibility to the consumer.

Cooperation between the State Service of Ukraine on Food Safety and Consumer Protection and the The Ukrainian Corporation for Viticulture and Wine Production Industry “Ukrvinprom” plays an important role in this process. We work together to raise quality standards, promote the “Wine of Ukraine” brand as well as to protect Ukrainian producers in foreign markets.

The catalog “Ukrainian Wine – Part of the World’s Cultural Heritage” is more than just a publication. It is a recognition of our work and our shared belief in the Ukrainian product potential, which becomes today an ambassador of Ukraine to the world.

Every bottle of Ukrainian wine contains a part of our land, our strength, work and love. And that is why when we present the Ukrainian wine abroad, we speak not only about taste or aroma – we tell the history of Ukraine, its people and its unbreakable will to live.



**Флоранс МАФФРАН,**

*керівник з питань виноробного партнерства  
Фонду культури та цивілізації вина, Бордо*

Вчетверте поспіль наша Фондація з гордістю привертає увагу до українських вин у La Cité du Vin. Дегустації, що відбуваються як у межах музейної експозиції, так і під час культурних заходів, завжди викликають захоплення у наших відвідувачів. Для нашої різноманітної міжнародної команди сомельє — це постійна радість представляти українські вина, отримувати теплі відгуки, бачити щиру цікавість і посмішки українських гостей, коли вони впізнають свої вина, представлені у Белведері.

Відтоді як ми розпочали партнерство з “Укрвинпром” у 2022 році, ми щороку зустрічаємося та приймаємо делегації. Ці зустрічі завжди виходять за рамки офіційних візитів — це нагода святкувати дружбу, обмінюватися знаннями, ділитися нашою пристрастю до вина та об’єднуватися навколо спільної місії — популяризувати винну культуру у світі й показувати всі виноробні регіони на глобальній карті.

Ці відзначені амбасадори українського вина є справжніми послами культури. Кожна зустріч з українським вином — це нагадування про стійкість, креативність і спадщину його творців. Такі партнерства, як наше, доводять: вино — це більше, ніж напій, це міст між спільнотами, мова гостинності та інструмент взаєморозуміння.

**Florence MAFFRAN,**

*Head of Winemaking Partnerships at the Wine Culture  
and Civilization Foundation, Bordeaux*

For the fourth consecutive selection, our Foundation is proud to shine a spotlight on Ukrainian wines at La Cité du Vin. The tastings, whether part of the museum’s visit or during cultural events, are always met with enthusiasm by our visitors. It is a constant joy for our globally diverse team of sommeliers to present Ukrainian wines, receive warm feedback, witness genuine curiosity, and see the smiles of Ukrainian guests as they discover their wines featured at the Belvedere.

Since we first established our partnership in 2022 with Ukrvinprom, we met each year, and welcome delegations. These meetings are always more than formal visits—they are opportunities to celebrate friendship, exchange knowledge, share our passion for wine, and unite around our common mission to promote wine culture worldwide and showcase all winemaking regions on the global map.

Theses awarded wine ambassadors for Ukraine are genuine ambassadors for culture. Every encounter with Ukrainian wine is a reminder of the resilience, creativity, and heritage of its makers. Partnerships like ours show that wine is more than a beverage is a bridge between communities, a language of hospitality, and a tool for fostering understanding.



**Тетяна БОНДАРЕНКО,**

*директор Державного підприємства «Поліграфічний комбінат «Україна» по виготовленню цінних паперів»*

Вино — це значно більше, ніж просто напій: у ньому звучить голос землі, відчувається характер народу та пам'ять поколінь.

Сьогодні українське виноробство — знак відродження і стійкості: воно зберігає тепло сонця і щедрість наших ґрунтів, а також відображає віру людей у світле майбутнє.

Українські винороби зуміли поєднати столітні традиції з сучасними технологіями, і саме тому ініціатива «Українське вино — частина світової культурної спадщини (La Cité du Vin)» відкриває Україні нові можливості на світовій арені.

Для Державного підприємства «Поліграфічний комбінат «Україна» по виготовленню цінних паперів» участь у випуску каталогу корпорації «Укрвинпром» — це честь і відповідальність: кожна сторінка каталогу допомагає розповісти про унікальність нашого вина й підкреслити його культурну цінність. Як вітчизняний виробник, ми щиро підтримуємо українських виноробів у їхньому прагненні популяризувати свою продукцію у світі, адже спільними зусиллями ми формуємо міжнародний імідж України як країни з багатою культурною спадщиною та винятковою якістю.

Віriamo, що українські вина стануть джерелом гордості для України та справжнім відкриттям для поціновувачів усього світу.

**Tetiana BONDARENKO,**

*Director of the State Enterprise «Polygraph Plant 'Ukraina' for the Production of Security Documents*

Wine is far more than just a beverage — it carries the voice of the land, reflects the character of its people, and preserves the memory of generations.

Today, Ukrainian winemaking stands as a symbol of revival and resilience: it retains the warmth of the sun and the generosity of our soil while embodying the people's faith in a brighter future.

Ukrainian winemakers have successfully combined centuries-old traditions with modern technologies, and for this reason, the initiative "Ukrainian Wine — Part of the World's Cultural Heritage (La Cité du Vin)" is opening new opportunities for Ukraine on the global stage.

For the State Enterprise "Polygraphic Combine 'Ukraina' for Securities Production", participation in the publication of the Ukrvinprom catalog is both an honor and a responsibility. Each page of the catalog helps convey the uniqueness of our wine and emphasize its cultural significance. As a domestic manufacturer, we wholeheartedly support Ukrainian winemakers in their efforts to promote their products worldwide, for together we shape Ukraine's international image as a country with a rich cultural heritage and exceptional quality.

We believe that Ukrainian wines will become a source of national pride and a true discovery for connoisseurs across the globe.



**Олена ОРЛЮК,**

*Директорка Українського національного офісу інтелектуальної власності та інновацій*

Українське вино – це історія, яку ми розповідаємо світові. Історія про автентичність, якість і любов до рідної землі, що здатна підкорювати серця.

Навіть у час війни українські винороби зберігають і розвивають свою справу, доводячи: наша культура і наше коріння сильніші за руйнування. Однак сьогодні українське вино потребує не лише визнання, а й підтримки. Завдання держави та професійних спільнот – створити умови, в яких ця галузь не просто вистоїть, а й розвиватиметься.

А ще українське вино поєднує в собі різні об'єкти інтелектуальної власності (IP), які потребують всебічної охорони. Бренд вина можна зареєструвати як торговельну марку, дизайн етикетки й пляшки – як промисловий зразок, а спосіб виробництва вина – як винахід або корисну модель. Така комплексна охорона перетворює кожну пляшку на повноцінний інтелектуальний актив.

Окрема гордість – географічні зазначення (ГЗ). Це об'єкт, що захищає продукцію, пов'язану з певною територією, природними умовами та традиціями. В Україні вже зареєстровано 13 ГЗ для вин, що походять з нашої території, але це лише початок. Кожне нове ГЗ – це внесок у міжнародний імідж країни, підтвердження автентичності виноробних регіонів та додана вартість для виробника.

Наше спільне завдання – зробити так, щоб українська винна карта на європейській та світовій мапі з кожним роком розширювалася. Це особливо важливо сьогодні, коли ЄС змінює правила охорони ГЗ, а Україна, яка впевнено рухається до членства в ЄС, уже адаптує законодавство.

УКРНОІВІ підтримує виноробів на цьому шляху: не лише реєструє IP об'єкти, а й вибудовує системну співпрацю з регіонами та стейкхолдерами. Одним із ключових партнерів у цій галузі є корпорація «Укр-винпром», з якою ми в межах меморандуму співпрацюємо для просування бренду Wine of Ukraine та розвитку галузі.

Захищаючи кожен продукт виноробства як IP об'єкт, ми разом формуємо бренд українського вина, який впізнають у світі. Адже наше вино – це частина культурного коду нації, що поєднує спадщину минулого з амбіціями майбутнього.

**Olena ORLIUK**

*Director, Ukrainian National Office for Intellectual Property and Innovation (UKRNOIVI)*

Ukrainian wine is a story we tell the world — a story of authenticity, quality, and love for our native land, capable of winning hearts.

Even in times of war, Ukrainian winemakers preserve and develop their craft, proving that our culture and our roots are stronger than destruction. Yet today, Ukrainian wine needs not only recognition but also support. It is the responsibility of the state and professional communities to create conditions in which this sector will not only endure but also thrive.

Ukrainian wine also brings together various objects of intellectual property (IP) that require comprehensive protection. A wine brand can be registered as a trademark, the label and bottle design — as an industrial design, and the method of wine production — as an invention or utility model. Such integrated protection turns each bottle into a genuine intellectual asset.

A particular point of pride is geographical indications (GIs) — an IP object that safeguards products connected to a specific territory, its natural conditions, and traditions. Ukraine has already registered 13 GIs for wines originating from its territory, but this is only the beginning. Every new GI contributes to the international image of our country, confirms the authenticity of wine-making regions, and adds value for producers.

Our shared goal is to ensure that the Ukrainian wine map on the European and global stage expands every year. This is especially important today, as the EU updates its rules for GI protection, and Ukraine — steadily moving toward EU membership — is already adapting its legislation.

The Ukrainian National Office for Intellectual Property and Innovation supports winemakers along this path — not only by registering IP objects but also by building systemic cooperation with regions and stakeholders. One of our key partners in this field is the Ukrvinprom Corporation, with which we cooperate under a memorandum to promote the Wine of Ukraine brand and foster the development of the industry.

By protecting every winemaking product as an IP object, together we shape the brand of Ukrainian wine — a brand recognized across the world. After all, our wine is part of the nation's cultural code, uniting the heritage of the past with the ambitions of the future.



**Павло КРИВОНОС,**  
*генеральний директор Державного підприємства  
«Генеральна дирекція  
з обслуговування іноземних представництв»*

**Pavlo KRYVONOS,**  
*Director General of the State Enterprise "General  
Directorate for Servicing Foreign Missions"*

### **Шановні колеги та друзі!**

Від імені Державного підприємства «Генеральна дирекція з обслуговування іноземних представництв» щиро вітаю вас із проведенням IV Всеукраїнського відбору офіційних вин-амбасадорів України «Ukrainian Wine Ambassador 2025». Цей престижний проєкт є вагомим кроком у розвитку культурної дипломатії та промоції України за кордоном. Участь у ньому — це не лише визнання якості українського виноробства, а й підтвердження його ролі як інструмента м'якої сили, що об'єднує країни та народи.

Вино здавна було символом гостинності, і сьогодні воно стає ще й важливим елементом міжнародного діалогу. Українські вина — це не лише втілення майстерності виноробів і щедрості нашої землі, а й невідмінна частина національної культури, яку ми презентуємо світу. Вони поєднують давні традиції та сучасні технології, демонструють якість, що впевнено конкурує на глобальному ринку, а також формують позитивний імідж України як країни з багатю історією і перспективним майбутнім.

Цей проєкт є результатом спільних зусиль, до яких має за приємність прилучитись і Генеральна дирекція з обслуговування іноземних представництв. Поряд із забезпеченням щоденної діяльності дипломатичних місій в Україні ми разом із партнерами активно працюємо над розвитком культурної дипломатії. Щиро вдячні корпорації «Укрвинпром» — нашому надійному партнеру в реалізації численних проєктів і заходів, спрямованих на популяризацію української культури та виноробства. Ваша багаторічна підтримка, конструктивна співпраця, ентузіазм і спільне бачення майбутнього галузі є важливою запорукою успіху наших спільних зусиль і прикладом ефективного синергійного партнерства між державними інституціями та представниками виробничого сектору.

Переконаний, що українське вино дедалі більше утверджуватиметься як справжній амбасадор нашої держави — символ її гідності, майстерності та незламності. Бажаю натхнення, нових здобутків і гармонії у спільній справі представлення України на міжнародній арені.

### **Dear colleagues and friends,**

On behalf of the State Enterprise General Directorate for Servicing Foreign Missions, I sincerely congratulate you on the launch of the IV All-Ukrainian Selection of Official Wine Ambassadors of Ukraine — "Ukrainian Wine Ambassador 2025." This prestigious project is a significant step in advancing cultural diplomacy and promoting Ukraine abroad. Participation in it is not only a recognition of the quality of Ukrainian winemaking but also a testament to its role as an instrument of soft power that unites countries and peoples.

Wine has long been a symbol of hospitality, and today it is becoming an important element of international dialogue. Ukrainian wines are not only an embodiment of the craftsmanship of our winemakers and the generosity of our land but also an integral part of the national culture we present to the world. They combine ancient traditions with modern technologies, demonstrate quality that confidently competes in the global market, and shape a positive image of Ukraine as a country with a rich history and a promising future.

This project is the result of joint efforts in which the General Directorate for Servicing Foreign Missions is honoured to take part. Alongside ensuring the daily operations of diplomatic missions in Ukraine, we actively work with our partners to foster cultural diplomacy. We extend our sincere gratitude to Ukrvinprom Corporation — our reliable partner in implementing numerous initiatives and events aimed at promoting Ukrainian culture and winemaking. Your longstanding support, constructive cooperation, enthusiasm, and shared vision for the future of the industry are a vital foundation for the success of our common endeavours and a shining example of effective synergistic partnership between state institutions and representatives of the industrial sector.

I am confident that Ukrainian wine will continue to establish itself as a true ambassador of our nation — a symbol of its dignity, mastery, and resilience. I wish you inspiration, new achievements, and harmony in our common mission of representing Ukraine on the international stage.



**Юрій МЕЛЬНИК,**

*Заступник головного виконавчого директора МХП зі сталого розвитку*

**Yuriy MELNYK,**

*Deputy Chief Executive Officer for Sustainable Development at MHP*

Компанія МХП - це український дух і глобальний масштаб. Ми - міжнародна компанія у сфері харчових та агротехнологій, із виробничими потужностями в Україні, Іспанії та країнах Південно-Східної Європи. Наша продукція представлена у понад 70 країнах світу. Ми - лідери з виробництва курятини в Європі та входимо до ТОП-10 світових виробників. Розвиваємо понад 15 брендів їжі - від охолодженого м'яса до готових страв і снєків. Ми віримо, що культура формує націю, тримає у найскладніші часи та допомагає відчувати єдність, тому системно підтримуємо українську історію, мистецтво, музику, кіно й гастрономічні традиції.

Ми створюємо проекти, що відкривають Україну світові. Один із них - «Смак крізь час» від Кулінарного центру МХП. Це подорож у часі, що поєднує традиційні українські смаки з сучасними гастрономічними техніками. Цьогоріч ми доповнили її українським вином, створивши унікальний гастрономічний перинг, який розкриває глибину національної культури через гармонію смаку. Це не просто дегустація, а діалог між традицією й інновацією, між локальним і глобальним, між Україною та світом.

Ми переконані: гастрономія - це мова культурної дипломатії. Вона здатна розповісти про країну без слів - через аромат, текстуру й смак, який запам'ятовується. Українська кухня - це не минуле, а майбутнє, і ми прагнемо, щоб вона стала впізнаваною у світі. Саме тому МХП інвестує у розвиток кулінарної освіти, гастротуризму та міжнародних партнерств, формуючи новий образ України - відкритої, креативної, впевненої.

Для нас цей проєкт - не лише про їжу, а про ідентичність і спадковість, про довіру до своїх коренів і гордість за майстерність наших людей. Разом ми створюємо нову сторінку гастрономічної історії України - впевнену, сучасну, натхненну.

MHP is a Ukrainian spirit with a global reach. We are an international food and agrotechnology company with production facilities in Ukraine, Spain, and Southeast Europe. Our products are available in more than 70 countries around the world. We are the leading chicken producer in Europe and one of the top 10 producers in the world. We develop more than 15 food brands, from chilled meat to ready meals and snacks. We believe that culture shapes a nation, sustains it in the most difficult times, and helps it feel unity, so we systematically support Ukrainian history, art, music, cinema, and gastronomic traditions.

We create projects that open Ukraine to the world. One of them is «Taste Through Time» from the MHP Culinary Center. It is a journey through time that combines traditional Ukrainian flavors with modern gastronomic techniques. This year, we complemented it with Ukrainian wine, creating a unique gastronomic pairing that reveals the depth of national culture through the harmony of taste. It is not just a tasting, but a dialogue between tradition and innovation, between the local and the global, between Ukraine and the world.

We are convinced that gastronomy is the language of cultural diplomacy. It can tell about a country without words — through aroma, texture, and memorable taste. Ukrainian cuisine is not the past, but the future, and we want it to become recognizable in the world. That is why MHP invests in the development of culinary education, gastronomic tourism, and international partnerships, shaping a new image of Ukraine — open, creative, and confident.

For us, this project is not just about food, but about identity and heritage, about trust in our roots and pride in the skills of our people. Together, we are creating a new page in the gastronomic history of Ukraine — confident, modern, and inspired.



**Сергій ІВАЩУК,**  
*генеральний директор ТОВ «Перлина Поділля»*

**Шановні колеги, партнери та друзі!**

Для нас велика честь бути частиною цієї важливої події, яка об'єднує найкращі досягнення українського виноробства. У нашій компанії «Перлина Поділля» ми глибоко переконані, що наші традиції хліборобства та виноробства тісно пов'язані. Хліб – символ життя, а вино – символ свята, єдності та спільних перемог.

Як компанія, яка прагне зберегти та помножувати нашу культурну спадщину, ми пишаємось тим, що підтримуємо розвиток українського виноробства. Для нас це не просто партнерство, а місія – нести світові смак і душу України, яка закладена в кожній краплі нашого вина і кожній крихті нашого хліба.

Сьогоднішній захід – ще один важливий крок до визнання української продукції на міжнародній арені. Впевнений, що разом, об'єднавши зусилля, ми зможемо досягти нових висот і показати світові, що Україна – країна з багатими традиціями та великим майбутнім.

Я вдячний усім, хто долучився до цього проєкту. Разом ми продовжимо творити історію та будувати краще майбутнє для нашої країни.

**Serhiy IVASHCHUK,**  
*General Director of Pearl of Podillia LLC*

**Dear colleagues, partners, and friends!**

It is a great honor for us to be part of this important event that unites the best achievements of Ukrainian winemaking. At our company, «Pearl of Podillia,» we are deeply convinced that our traditions of agriculture and winemaking are closely interconnected. Bread is the symbol of life, and wine is the symbol of celebration, unity, and shared victories.

As a company committed to preserving and enhancing our cultural heritage, we are proud to support the development of Ukrainian winemaking. For us, this is not just a partnership, but a mission – to bring the taste and soul of Ukraine to the world, embedded in every drop of our wine and every crumb of our bread.

Today's event is yet another important step towards the recognition of Ukrainian products on the international stage. I am confident that together, by joining our efforts, we will reach new heights and show the world that Ukraine is a country with rich traditions and a bright future.

I am grateful to everyone who has been involved in this project. Together, we will continue to make history and build a better future for our country.



**Володимир КУЧЕРЕНКО,**  
*Генеральний директор Корпорації «Укрвинпром»*

**Volodymyr KUCHERENKO,**  
*CEO of the Ukrvinprom Corporation*

**Шановні друзі, колеги, партнери!**

Маю за честь представити цей каталог, створений у рамках міжнародного проєкту «Українське вино — як частина світової культурної спадщини», який ми реалізуємо разом із престижним Фондом культури вина та цивілізацій, що працює під егідою La Cité du Vin у Бордо.

Це не просто каталог — це результат великої спільної роботи, мета якої — розповісти світу про українське вино, його глибоке коріння, його характер і значення. Ми хочемо, щоб і дипломати, і споживачі з різних країн дізналися: українське виноробство — це частина нашої ідентичності, це жива традиція, що об'єднує покоління.

Особливе місце в каталозі займають офіційні вина-амбасадори України 2025 року. Кожне з них — не просто напій, а історія. Це — символ сили, витримки й віри в себе. Символ того, що навіть у найскладніші часи український дух залишається незламним.

Ми віримо, що українське вино має право звучати на міжнародній арені гідно — як частина культурного багатства світу. І ми робимо все, щоб це стало реальністю — через партнерства, презентації, дипломатію.

Щиро дякую всім, хто долучився до цього проєкту.

Попереду ще багато роботи, але разом ми точно зможемо більше.

**Dear friends, colleagues, and partners!**

It is my honor to present this catalogue, created within the framework of the international project “Ukrainian Wine as Part of the World’s Cultural Heritage,” which we are implementing together with the prestigious Wine and Civilisations Culture Foundation operating under the aegis of La Cité du Vin in Bordeaux.

This is more than just a catalogue — it is the result of tremendous collective effort aimed at telling the world about Ukrainian wine: its deep roots, its character, and its significance. We want both diplomats and consumers from different countries to discover that Ukrainian winemaking is a vital part of our identity — a living tradition that unites generations.

A special place in this catalogue is given to the official Wine Ambassadors of Ukraine for 2025. Each of them is more than just a beverage — it is a story. A symbol of strength, resilience, and self-belief. A symbol that even in the most challenging times, the Ukrainian spirit remains unbreakable.

We firmly believe that Ukrainian wine deserves to be heard on the international stage with dignity — as part of the world’s cultural wealth. And we are doing everything in our power to make this a reality — through partnerships, presentations, and diplomacy.

My heartfelt thanks go to everyone who contributed to this project.

There is still much work ahead, but together we can certainly achieve more.

## **ПРО ВИНОГРАДАРСТВО ТА ВИНОРОБСТВО В УКРАЇНІ: ВІД ВИТОКІВ ДО СУЧАСНОСТІ**

Ця надзвичайно специфічна й оригінальна галузь господарювання людини за свою багатомістову історію пережила та й до цих пір переживає на українських теренах справжню (по істині) різносюжетну драму, насичену численними, інколи навіть парадоксальними, подіями.

Відомий багатьом латинський наратив «In vino veritas» («Істина у вині») спонукає нас до спроби дати відповідь на ось таке запитання: А яким же це чином істина, що є вельми важливим філософським та релігійним концептом, пов'язана із відомим напоєм, що виготовляється із ягід виноградної лози? Відповідь на це питання, можливо, криється у самій природі вина, його багатозначності та важливості у людській культурі.

### **ВИНО У РЕЛІГІЇ ТА ФІЛОСОФІЇ: ГЛИБОКИЙ СИМВОЛІЗМ**

Згідно з Євангелієм від Івана, Ісус Христос говорив: «Я — правдива Виноградина, а Отець Мій — Виноградар» (Ів. 15:1). У цих словах вже закладено глибоку символіку, де виноградна лоза та її плоди стають символом зв'язку людини з Богом, а вино — символом Божої крові. Таємна вечеря, на якій Ісус запропонував своїм учням вино як символ своєї крові, закріпила цей зв'язок. Вино втілює не лише матеріальний аспект людського життя, але й духовний: воно несе радість і життєдайну силу, символізуючи Божу благодать.

### **ВИНО ЯК ПРОДУКТ ЛЮДСЬКОЇ ТВОРЧОСТІ**

Якщо кров є невід'ємною частиною людської природи, то вино є творінням людських рук. Виноробство — це результат тривалої взаємодії природи і людини. Природна виноградна лоза потребує селекції, догляду та знань, щоб стати основою для вина, яке може бути настільки ж вишуканим, як і твори мистецтва. Проте, не всякий виноград підходить для виготовлення вина — тільки той, що пройшов кропіткий відбір і селекцію, а сам процес виробництва вина нагадує певне таїнство.

### **ЯК ІЗ ЗВИЧАЙНОЇ ЯГОДИ НАРОДЖУЄТЬСЯ ЩОСЬ НАСТІЛЬКИ УНІКАЛЬНЕ?**

Виноробство є технологічним процесом, що включає безліч етапів: ферментацію, відбір, дозрівання. Але результат цього процесу вражає. Вино — це не просто напій. Це продукт, у якому зливаються колір, аромат, смак і текстура, викликаючи багатий спектр відчуттів і емоцій. Кожне вино є окремою історією, яку можна «читати» на смак: нотки фруктів, спецій, трав, а також відтінки, які можуть нагадувати про щось таке особливе, що залишає слід у пам'яті на довгі роки.

### **ДАВНЬОГРЕЦЬКА СПАДЩИНА: ВИНО ТА ГЕРОЇ ТРОЯНСЬКОЇ ВІЙНИ**

У Гомеровій «Іліаді», де описуються події Троянської війни, часто згадуються застільні трапези давніх греків. Невід'ємним елементом споживання їжі та напоїв було вино. Один із найзнаменитіших героїв цієї епопеї — Ахіллес, батьківщиною якого вважали сучасний острів Зміїний, що нині належить Україні. Археологи намагалися знайти його військові обладунки, зокрема щит, проте безуспішно. Ймовірно, Ахіллес займався військовим вишколом у цих місцях, а виноробство могло бути відоме в його рідних краях ще в XII столітті до нашої ери.

### **ЕЛЛІНИ ТА ПОЧАТОК ВИНОРОБСТВА НА ТЕРЕНАХ УКРАЇНИ**

З VII-VI століть до н.е. давні греки почали заселяти Північне Причорномор'я, привозячи з собою виноградну лозу. Вони насаджували виноградники біля Ольвії, Тіри, Херсонеса та Пантикапея, торгуючи з місцевими жителями виноградом та вином в обмін на продукти хліборобства. Відомо, що давньогрецькі вина були міцними та солодкими, тому на банкетах їх розбавляли водою. Виноробство почало розвиватися на територіях сучасного Криму, Одещини, Миколаївщини, Херсонщини та Приазов'я ще в VI-V століттях до н.е.

### **КИЇВСЬКА РУСЬ: ВИНОРОБСТВО**

Київська Русь, що розквітла з початку X століття, стала важливим осередком для розвитку торгівлі та культурних обмінів. Князі, починаючи з Олега, вимагали від сусідів сплачувати данину різними продуктами, серед яких було й вино. Візантійські греки та болгари постачали виноградне вино, яке часто прикрашало столи князів і знаті. Київ, розташований на перехресті важливих торгових шляхів, таких як «із варяг у греки», був значним торговим центром, де купці пропонували широкий

## **ABOUT VITICULTURE AND WINEMAKING IN UKRAINE: FROM THE ORIGINS TO THE PRESENT**

This extremely specific and original branch of human economic activity has experienced and is still experiencing a real (truly) multi-plot drama in Ukraine, full of numerous, sometimes even paradoxical, events.

The well-known Latin narrative 'In vino veritas' ('The truth is in the wine') prompts us to try to answer the following question: How does truth, which is a very important philosophical and religious concept, relate to a well-known beverage made from berries of the grape? The answer to this question may lie in the very nature of wine, its ambiguity and importance in human culture.

### **WINE IN RELIGION AND PHILOSOPHY: DEEP SYMBOLISM**

According to the Gospel of John, Jesus Christ said: «I am a true Vine, and My Father is a Winegrower» (John 15:1). These words already contain deep symbolism, where the vine and its fruits become a symbol of man's connection with God, and wine is a symbol of God's blood. The Last Supper, where Jesus offered wine to his disciples as a symbol of his blood, cemented this connection. Wine embodies not only the material aspect of human life, but also the spiritual one: it brings joy and life-giving force, symbolizing God's grace.

Wine as a product of human creativity

If blood is an integral part of human nature, then wine is a creation of human hands. The winemaking is a result of long-term interaction between nature and man. Natural vines require selection, care and knowledge to become the basis for a wine that can be as exquisite as artworks. However, not every grape is suitable for making wine - only those that have undergone thorough selection, and the wine production process itself is similar to a certain mystery.

### **HOW IS SOMETHING SO UNIQUE BORN FROM AN ORDINARY BERRY?**

Winemaking is a technological process that includes many stages: fermentation, selection, maturation. But the result of this process is amazing. Wine is not just a drink. It is a product in which color, aroma, taste and texture merge, evoking a rich spectrum of sensations and emotions. Every wine is a separate story that can be «read» by taste: notes of fruit, spices, herbs, as well as shades that can remind of something so special that leaves a mark in the memory for many years.

### **ANCIENT GREEK HERITAGE: WINE AND HEROES OF THE TROJAN WAR**

In Homer's «Iliad», which describes the events of the Trojan War, table meals of ancient Greeks are often mentioned. An integral element of food and drink consumption was wine. One of the most famous heroes of this epic is Achilles, whose homeland was considered to be the Snake Island existing even today, which now belongs to Ukraine. Archaeologists have tried to find his military armor, including the shield, but without success. Probably, Achilles was engaged in military training in these places, and winemaking could be known in his native lands as early as the 12th century BC.

### **HELLENES AND THE BEGINNING OF WINEMAKING IN THE TERRITORY OF UKRAINE**

From the VII-VI centuries BC. the ancient Greeks began to populate the Northern Black Sea region, bringing the grapevine with them. They planted vineyards near Olbia, Thira, Chersonesus and Panticapae, selling grape and wine to local inhabitants in exchange for agricultural products. It is known that ancient Greek wines were strong and sweet, so they were diluted with water at banquets. The viticulture began to develop in the territories of modern Crimea, Odesa, Mykolaiv region, Kherson region and the Azov sea Region in VI-V centuries BC.

### **KYIV RUS: WINEMAKING**

Kyiv Rus, which was in its prime from the beginning of the 10th century, became an important center for the development of trade and cultural exchanges. The princes, starting with Oleg, obliged their neighbors to pay tribute by various products, including wine. Byzantine Greeks and Bulgarians supplied grape wine, which often decorated the tables of princes and nobles. Kyiv, located at the crossroads of important trade routes such as «from Vikings to Greeks», was a significant trading center where merchants offered a wide range of goods, including wine.

Over the centuries, wine has become a luxury thing available only to wealthy persons. The expensive imported wine stimulated the development of domestic winemaking in Kyiv Rus. An important role in

асортимент товарів, включаючи вино.

Протягом століть вино стало розкішшю, доступною лише заможним верствам населення. Дороге привозне вино стимулювало розвиток власного виноробства на території Русі. Важливу роль у цьому процесі відіграли монастирі, які почали засновуватись у XI-XII століттях. Монахи Києво-Печерського монастиря, наприклад, вирощували виноград: у 1638 році виноградник із різними сортами знаходився біля печер Лаври, а план церкви Різдва Пресвятої Богородиці підтверджує цю інформацію.

### **ВИНОГРАДСТВО У МОНАСТИРЯХ**

Важливу роль у розвитку виноробства на території Русі відіграли монастирі, які почали засновуватись у XI-XII століттях.

Монахи Києво-Печерського монастиря, наприклад, у 1638 році вирощували виноград різних сортів біля печер Лаври, а план церкви Різдва Пресвятої Богородиці підтверджує цю інформацію.

У Київській Русі монастирі стали осередками виноробства. На території сучасного Києва, окрім Києво-Печерського монастиря, виноградарством займались Братський Богоявленський та Видубецький монастирі.

Видубецький монастир вирощував виноград на пагорбах, де нині розташований Національний Ботанічний сад України. Інші монастирі, такі як Межигірський Спасо-Преображенський, Мгарський біля Лубен, Святогірська Лавра, також відводили частину своїх земель під виноградники.

Основною причиною, чому монастирі займалися вирощуванням винограду, було потреба у вині для літургій. Монахи могли отримати знання про виноробство під час паломництв до святих місць, а також знаходили місцеві виноградні лози та технології. Місцеві регіони, як Херсонес та Керченський півострів, мали тисячолітню історію виноробства, що підкреслювало значення цієї справи для Київської Русі.

Таким чином, виноградарство та виробництво вина стали важливими елементами не лише економіки, а й культурного життя Київської Русі, відображаючи зв'язки між релігією, торгівлею та сільським господарством.

### **ВИНОРОБСТВО В КОЗАЦЬКУ ДОБУ**

У часи козацької доби вино відігравало важливу роль у культурному та соціальному житті. Історичні джерела свідчать про те, що венеційський посол до Богдана Хмельницького, Альберто Віміна, у своїх донесеннях про відвідини України в 1650 та 1656 роках згадував про застілля в чигиринській резиденції гетьмана. У своєму звіті він писав: «Вино, яким мало запасуються і рідко п'ють, подають до столу тільки у присутності знатних чужоземців». Це свідчить про те, що вино вважалося ознакою багатства і статусу.

Після доби Хмельницького, в Україні почали активно розвивати виноградарство. Біля гетьманських резиденцій у Батурині та Глухові розпочали вирощувати виноград і виробляти вино. Також виноградники розводили у Слобідській Україні, зокрема біля Ізюма, Чугуєва та Змієва. Це свідчить про зростаючу популярність виноробства серед козацької аристократії.

### **ЗАПОРОЗЬКА СІЧ І РОЗВИТОК ВИНОГРАДАРСТВА**

Запорозька Січ була не лише потужною військовою організацією, але й важливим центром торгівлі та сільського господарства. На території Війська Запорозького у паланках функціонували буржуазні фермерські господарства, де також вирощували виноград. Запорозькі козаки виготовляли вино і виноградну горілку, що свідчить про високий рівень розвитку виноробства в цьому регіоні.

Саме запорозькі козаки стали каталізатором розвитку виноградарства в долині Дністра. Після захоплення Очакова в 1788 році, князь Потьомкін відвів запорожцям землі між Дністром та Бугом, де вперше згадуються виноградники в Слободзях, Яськах, Головківці, Біляївці та Аджидері. Це стало можливим завдяки досвіду виноградарства, накопиченому ще до розгрому Січі та анексії території Російською імперією.

Після втечі запорожців за Дунай, царська адміністрація вирішила залучити німецьких колоністів з Ельзасу та Баварії, а згодом швейцарських переселенців для обробки покинутих виноградників. Це призвело до появи знаменитих виноградарсько-виноробних поселень, таких як Великодолинське (Грослібенталь) та Шабо, що стали відомими у наш час.

Між іншим, слід зауважити, що розведення виноградників на придніпровських піщаних ґрунтах у другій половині XIX століття в районі сучасних Нової Каховки та Берислава та становлення там промислового виноробства є заслугою саме швейцарських колоністів, частина родин яких пере-

this process was played by monasteries, that appeared since XI-XII centuries. The monks of the Kyiv Cave Monastery, for example, grew grape: in 1638, a vineyard with different varieties was located near the caves of the Lavra, and the plan of the Church of Blessed Virgin Mary Nativity confirms this information.

### **VITICULTURE IN MONASTRY**

An important role in the development of winemaking on the territory of Kyiv Rus was played by monasteries, which were founded in XI-XII centuries.

The monks of the Kyiv-Pechersk monastery, for example, in 1638 grew grapes of various varieties near the Lavra caves, and the plan of the Church of Most Holy Theotokos Nativity confirms this information.

In Kyiv Rus, monasteries became centers of winemaking. On the territory of modern Kyiv, in addition to the Kyiv-Pechersk monastery, Bratskyi Bogoyavlenskyi and Vydubetskyi monasteries were engaged in viticulture.

The Vydubetsky Monastery grew grapes on the hills where now is located the National Botanical Garden of Ukraine. Other monasteries, such as the Mezhihivsky, Spaso-Preobrazhensky, Mgarsky near Luben, Sviatohirsk Lavra, also set aside part of their land for vineyards.

The main reason why monasteries grew grapes was the need of wine for liturgies. Monks could learn about winemaking during pilgrimages to holy places, and they also found local vines and techniques. Some regions, such as Chersonese and Kerch Peninsula, had a thousand-year history of winemaking, which emphasized the importance of this business for Kyiv Rus.

Thus, viticulture and wine production became important elements not only of the economy, but also of the cultural life of Kyiv Rus, reflecting the connections between religion, trade and agriculture.

### **WINEMAKING IN THE COSSACK PERIOD**

During the Cossack period, wine played an important role in cultural and social life. Historical sources indicate that the Venetian ambassador to Bohdan Khmelnytskyi, Alberto Vimin, in his reports about his visits to Ukraine in 1650 and 1656, mentioned a feast at the hetman's residence in Chyhyryn. In his report, he wrote: «Wine, which is not stocked in large amounts and rarely drunk, is served to the table only in the presence of distinguished foreigners.» This shows that wine was considered a sign of wealth and status.

After Khmelnytsky's time, viticulture began to be actively developed in Ukraine. Near the hetman's residences in Baturin and Hlukhiv, they began to grow grapes and produce wine. Vineyards were also cultivated in Slobid Ukraine, in particular near Izyum, Chuguyev and Zmiyev. This testifies the growing popularity of winemaking among the Cossack aristocracy.

### **ZAPORIZHZHYA SICH AND THE DEVELOPMENT OF VITICULTURE**

Zaporozhye Sich was not only a powerful military organization, but also an important center of trade and agriculture. On the territory of the Zaporizhia Army, bourgeois farms operated in small fortresses, where grapes were also grown. Zaporozhye Cossacks produced wine and grape vodka, which indicates a high level of development of winemaking in this region.

It was the Zaporizhia Cossacks who became the catalyst for the development of viticulture in the Dniester Valley. After the capture of Ochakov in 1788, Prince Potemkin gave the lands between the Dniester and the Bug to the Zaporozhians, where vineyards in Slobodzei, Yask, Golovkivka, Bilyaivka and Ajider are mentioned for the first time. This became possible thanks to the experience of viticulture accumulated even before the defeat of Sich and before the annexation of territories by the Russian Empire.

After the Zaporozhians fled across the Danube, the tsarist administration decided to attract German colonists from Alsace and Bavaria, and later Swiss settlers, to cultivate the abandoned vineyards. This led to the emergence of famous wine-growing settlements, such as Velykodolynske (Groslibenthal) and Shabo, which have become famous in our time.

By the way, it should be noted that the cultivation of vineyards on the Dnieper sandy soils in the second half of the 19th century in the area of modern Novaya Kakhovka and Beryslav and the establishment of industrial winemaking there is the merit of the Swiss colonists, some of whose families moved here from Shabo. It should be noted that it was the Nizhny Dnieper sands that protected local vineyards from the harmful phylloxera, which led to the destruction of most of vineyards in the southern Ukraine, neighboring Moldova and Transcarpathia.

But the development of the industry further to the south, to Bessarabia, in the second half of the 19th century was organized by Bulgarians, Gagauz, and Albanians who were forced to flee their homeland

селилась сюди із Шабо. До речі, саме Нижньодніпровські піски уберегли місцеві виноградники від згубної філоксери, яка призвела до знищення більшості виноградних угідь південної України, сусідньої Молдови та Закарпаття.

А от розвиток галузі південніше, у тодішній Бессарабії, в другій половині XIX століття організують болгари, гагаузи, албанці, які змушені були втікати з батьківщини через осоружне їм османське іго. Місто Болград на півдні Одещини засноване саме ними й відоме як один із осередків виноградарсько-виноробної галузі у південноукраїнських землях.

### **ЗАКАРПАТТЯ: ІСТОРІЯ ВИНОРОБСТВА ВІД XI СТОЛІТТЯ Н.Е.**

У Закарпатті виноробство активно розвивалося в XI-XII століттях н.е., оскільки цей регіон був близько до угорського Токаю. Перші письмові згадки про виноробство датуються 1093 роком. Виноградарство розвивали у монастирі, і вже в XVI столітті місцеве вино експортували до Польщі та Пруссії. Проте в XIX столітті місцеві виноградники постраждали від філоксери, і з 1885 року на Закарпатті почали відновлювати виноградні насадження завезеними американськими сортами винограду ізabelьної групи.

### **МИСТЕЦТВО ВИНА**

У цьому контексті вино можна розглядати як витвір мистецтва. Як і художні шедеври, воно несе в собі красу, гармонію та естетику. Вино може викликати емоції, що виходять за межі простого смакового задоволення — це справжня естетична насолода, яка наближає нас до поняття калокатії — гармонійного поєднання краси і добра, про що свого часу писав Арістотель.

У вині бачимо не тільки майстерність технологів-виноробів, але й відчуваємо присутність природи, яка бере участь у творенні цього шедевру. Виноградна лоза є унікальним природним матеріалом, який потребує догляду та турботи, а людина своїми зусиллями створює з нього напій, що несе радість і насолоду.

### **ВИНОГРАДНА ЛОЗА У ВИШИВЦІ**



Особливо цікавим є той факт, що мотиви винограду зустрічаються не тільки у традиційних виноградарських регіонах, як-от Поділля чи Закарпаття, але й у регіонах, де вирощування винограду не було так поширене, наприклад, на Поліссі. Одним з яскравих прикладів є рушник 1926 року з Полтавщини, на якому вишиті два голуби, що їдять виноградні грона, також з обох сторін рушнику вишита лоза із гроно винограду. Ця символіка була пов'язана не тільки з землеробством, але й мала релігійні та обрядові значення.

Вишивка виноградних мотивів була поширена не лише на побутових предметах, але й на релігійних вбраннях. Це свідчить про те, що виноградна лоза символізувала духовні і матеріальні багатства, будучи невід'ємною частиною українського церковного мистецтва.

### **ВИНОГРАД І ВИНОРОБСТВО У НАРОДНОМУ ПОБУТІ**

Окрім вишивки, тема виноградної лози широко представлена і в інших галузях українського декоративного мистецтва. Зокрема, у гончарстві була поширена спеціальна посудина для вина, що використовувалася під час святкових подій – куманець.

Цей виріб не тільки слугував практичним предметом для зберігання і подачі вина, але й часто оздоблювався зображеннями виноградних лоз і кетягів, підкреслюючи символічну значимість виноградної лози у народному побуті.

Значення куманця як символу збереглося і в сучасності – його зображення можна знайти на емблемі корпорації «Укрвинпром».



### **МАГІЯ І РЕАЛЬНІСТЬ**

Українське виноробство пройшло непростий шлях становлення. Незважаючи на численні історичні виклики — від завоювань і воєн до зміни економічних умов — воно зберегло свої традиції

because of the Ottoman yoke. The city of Bolgrad in the south of Odesa was founded by them and is known as one of the centers of the wine industry in the southern Ukrainian lands.

### **TRANSCARPATIA: THE HISTORY OF WINEMAKING FROM THE XI CENTURY AD.**

In Transcarpathia, the winemaking survived its active development in the XI-XII centuries AD, as this region was close to the Hungarian Tokaj. The first written mention of winemaking dates back to 1093. Viticulture was developed in the monastery, and already in the 16th century local wine was exported to Poland and Prussia. However, in the 19th century, local vineyards suffered from phylloxera, and since 1885, vineyards in Zakarpattia began to be restored with imported American grape varieties of the Isabel group.

### **THE ART OF WINE**

In this context, wine can be considered as a work of art. Like artistic masterpieces, it carries beauty, harmony and aesthetics. Wine can evoke emotions that go beyond simple taste pleasure - it is a real aesthetic pleasure, which brings us closer to the concept of kalokagatia - a harmonious combination of beauty and goodness, which once was described by Aristotle.

In wine, we see not only the skill of technologists-winemakers, but also feel the presence of nature, which participates in the creation of this masterpiece. The grape vine is a unique natural material that needs care and attention, and man, due to his efforts, creates a drink that brings joy and pleasure.

### **GRAPEVINE IN EMBROIDERY**

The fact that grape motifs are found not only in traditional wine-growing regions, such as Podillia or Transcarpathia, but also in regions where grape cultivation was not so widespread, for example, in Polissia, is particularly interesting. One of the illustrative examples is a towel from the Poltava region dated by 1926, on which two doves eating grapes are embroidered, and a grapevine with a bunch of grapes is also embroidered on both sides of the towel. This symbolism was not only related to agriculture, but also had religious and ceremonial meanings.

The embroidery of grape motifs was widespread not only on household items, but also on religious clothing. This indicates that vine symbolized spiritual and material wealth, being an integral part of Ukrainian church art.



### **GRAPES AND WINEMAKING IN FOLK LIFE**

In addition to embroidery, the vine theme is widely represented in other branches of Ukrainian decorative art. In particular, a special vessel for wine, used for festive events - a kumanets - was widespread in pottery.

This product served not only as a practical item for storing and serving wine, but was also often decorated with images of grapevines and bunches of grape, emphasizing the symbolic importance of the grapevine in folk life.

The significance of the kuman as a symbol has survived even in modern times - its image can be found on the emblem of the "Ukrvinprom" corporation.



### **MAGIC AND REALITY**

Ukrainian winemaking has gone through a difficult path of formation. Despite numerous historical challenges — from conquests and wars to changing economic conditions — it has preserved its traditions and continues to develop. Ukraine has always had favorable conditions for growing grapes, and winemakers have constantly improved their technologies, creating wines that are recognized not only at the national, but also at the international level.

Today, Ukrainian wines are a symbol of revival and new opportunities for the country. They represent not only the taste and aroma of unique Ukrainian lands, but also a deep historical heritage.

### **STATE SYMBOLS**

Grape leaves and grapes hang over the image of a Zaporozhian Cossack with a musket on the right side of the Great Coat of Arms of the modern Ukrainian State. The image of the vine can also be seen on the Presidential Standard.

та продовжує розвиватися. Україна завжди мала сприятливі умови для вирощування винограду, а винороби постійно вдосконалювали свої технології, створюючи вина, які отримують визнання не тільки на національному, а й на міжнародному рівні.

Сьогодні українські вина є символом відродження та нових можливостей для країни. Вони несуть у собі не тільки смак і аромат унікальних українських земель, але й глибокий історичний спадок.

### ДЕРЖАВНА СИМВОЛІКА

Виноградне листя та грона нависають над зображенням запорозького козака із мушкетом з правого боку Великого Герба сучасної Української Держави. Зображення виноградної лози спостерігаємо й на президентському Штандарті.

Виноградна лоза та листя і плоди винограду на головних ознаках держави (Великому Гербу України та Штандарті Президента) – це не що інше, як свідчення і визнання того, що у нашій Вітчизні виноград і все що із ним пов'язане є основою і наслідком певної стародавньої народної традиції, яка включала у себе, як одну із складових господарювання, вирощування однієї із улюблених рослин та приготування із її плодів своєрідного і часто ритуального напою, який, між іншим, має чимале значення й у дипломатичних стосунках між державами. І мабуть не в останню чергу тому, що, принаймні, виробництво вин є і ознакою високого культурного рівня держави.



### НАЦІОНАЛЬНИЙ БРЕНД «ВИНО УКРАЇНИ/ WINE OF UKRAINE»

2 квітня 2019 року Науковий Центр «Український Інститут Вина», Українська корпорація по виноградарству і виноробній промисловості «Укрвинпром», Мінагрополітики, Мінекономрозвитку за участю ДУ «Офіс просування експорту України» отримали Протокольне доручення Кабінету Міністрів України створити Національний бренд «Вино України/Wine of Ukraine». А у листопаді 2019 року на V виноробному форумі був вперше представлений логотип «Вино України/Wine of Ukraine». Організаторами заходу виступили Корпорація Укрвинпром, Торгово-промислова палата України, медіа-група «Українська правда» та Посольство Франції в Україні. Відтоді Укрвинпром офіційно отримав підтримку центральних органів виконавчої влади на розвиток та просування бренду «Вино України/Wine of Ukraine».

30 серпня 2024 року відбулася важлива подія в історії українського виноробства після п'яти років наполегливої праці українські винороби отримали офіційну реєстрацію бренду «Вино України/Wine of Ukraine». Генеральний директор Укрвинпрому, як амбасадор українського виноробства, отримав це свідоцтво, яке символізує нову еру для українського вина на міжнародній арені.

#### Що закодовано у логотипі «Вино України/Wine of Ukraine»?

Логотип «Вино України/Wine of Ukraine» — це глибоко символічне поєднання, що відображає багатство української культури та природи. Основним елементом є восьмикутна зірка, яка об'єднує

всі сторони світу, символізуючи абсолютний баланс, гармонію та рівновагу. Цей символ також відсилає до різдвяної зірки, міфологеми, яка з'являється в євангельському сюжеті про народження Ісуса Христа у Вифлеємі. Вона слугувала дороговказом до місця перебування немовляти, відома як «Вифлеємська зірка», що підкреслює важливість шляху до нових починань і життєвих досягнень.

Усередині зірки ми бачимо типографічне злиття назви країни та вина з українським орнаментом вишиванки. Цей орнамент втілює поєднання жіночого та чоловічого начал, що створює нове життя та продовжує традиції. Вишиванка також є оберегом, символом краси, міцного здоров'я та щасливої долі, що, за повір'ям, здатна захищати від усього злого.

Логотип «Вино України/Wine of Ukraine» використовує текстуру з багатою палітрою кольорів, що нагадує різноманітні відтінки і переливи вина. Такий підхід підкреслює глибину смаків і ароматів українського вина, яке, як і сама країна, багатогранне і неповторне.



The grapevine and grape leaves and fruits on the main symbols of the state (the Great Coat of Arms of Ukraine and the Presidential Standard) are nothing more than a testimony and recognition that in our Motherland grapes and everything related to them are the basis and consequence of a certain ancient folk tradition. This tradition included, as one of the components of farming, the cultivation of one of the favorite plants and the preparation of a peculiar and often ritual drink from its fruits, which, among other things, has a considerable importance in diplomatic relations between states. And probably the production of wines is also a sign of a high cultural level of the state.



### **NATIONAL BRAND «ВИНО УКРАЇНИ / WINE OF UKRAINE»**

On April 2, 2019, the Scientific Center «Ukrainian Institute of Wine», the Ukrainian Viticulture and Wine Industry Corporation «Ukrvinprom», the Ministry of Agriculture, the Ministry of Economic Development with the participation of the State Administration «Export Promotion Office of Ukraine» received a protocol mandate from the Cabinet of Ministers of Ukraine to create a national brand «Вино України / Wine of Ukraine». And in November 2019, the «Wine of Ukraine» logo was presented for the first time at the 5th Winemaking forum. The organizers of the event were the Corporation «Ukrvinprom», the Chamber of Commerce and Industry of Ukraine, the media group «Ukrainian Pravda» and the Embassy of France in Ukraine. Since then, Ukrvinprom has officially received the support of the central executive authorities for the development and promotion of the brand «Wine of Ukraine».

On August 30, 2024, an important event in the history of Ukrainian winemaking took place. After five years of hard work, Ukrainian winemakers received the official registration of the brand «Wine of Ukraine». The General Director of Ukrvinprom, as an ambassador of Ukrainian winemaking, received this certificate, which symbolizes a new era for Ukrainian wine in the international arena.

#### ***What is encoded in the «Wine of Ukraine» logo?***

The «Wine of Ukraine» logo is a deeply symbolic combination that reflects the richness of Ukrainian culture and nature. The main element is an eight-pointed star, which unites all sides of the world, symbolizing absolute balance and harmony. This symbol also refers to the Christmas star, a mythologeme that appears in the Gospel story about the birth of Jesus Christ in Bethlehem. It served as a signpost to the location of the baby, known as the «Star of Bethlehem», which emphasizes the importance of the path to new beginnings and life achievements.

Inside the star we see a typographic fusion of the name of the country and the wine with the Ukrainian embroidered ornament. This ornament embodies the combination of feminine and masculine principles, which creates new life and continues traditions. Vyshyvanka is also a talisman, a symbol of beauty, good health and a happy fate, which, according to belief, can protect against all evil.

The «Wine of Ukraine» logo uses a texture with a rich palette of colors, reminiscent of various shades and overflows of wine. This approach emphasizes the depth of flavors and aromas of Ukrainian wine, which, like the country itself, is multifaceted and unique.



### **DAY OF THE GRAPE GROWER AND WINEMAKER OF UKRAINE**

As part of the program to popularize the culture of wine consumption, the Corporation «Ukrvinprom» proposed to introduce the Day of Grape Growers and Winemakers in Ukraine.

The goal is to popularize the age-old culture of conscious and moderate creation and consumption of quality wine.

The adoption of the Decree contributes to the support and development of viticulture in Ukraine, the recognition of achievements of people who work in the vineyards, and also contributes to the spread of wine culture and consumption.

So, on September 25, 2020, Decree № 403/2020 «On the Day of Winegrowers and Winemakers of Ukraine» was proclaimed and signed by the President of Ukraine Volodymyr Zelenskyi in Transcarpathia, which has been celebrated every second Sunday of November since then.



## ДЕНЬ ВИНОГРАДАРЯ І ВИНОРОБА УКРАЇНИ

У рамках програми популяризації культури споживання вина Корпорація Укрвинпром запропонувала запровадити в Україні День виноградаря та винороба.

Метою є популяризація вікової культури свідомого та поміркованого створення та споживання якісного вина.

Прийняття Указу сприяє підтримці та розвитку виноградарства в Україні, визнанню досягнень тисяч працівників, які працюють на виноградниках, а також сприяє поширенню культури та споживання вина.

І так 25 вересня 2020 року на Закарпатті було проголошено та підписано Президентом України Володимиром Зеленським Указ №403/2020 «Про День Виноградаря і Винороба України», який з того моменту відзначається кожної другої неділі листопада.

## ВИНО І ВІЙНА

Військова агресія російської федерації проти України, що розпочалася 24 лютого 2022 року, стала потужним викликом для вітчизняного виноробства, перевершуючи навіть наслідки вторгнення 2014 року, анексії Криму та пандемії 2019-2021 років. Сьогодні галузь перебуває в стані глибокої стагнації. Внаслідок бойових дій та масованих ракетних обстрілів російських окупантів по всій території України було знищено або суттєво пошкоджено багато виноробних підприємств, зокрема у Київській, Одеській, Запорізькій, Херсонській та Миколаївській областях.

Особливого ризику зазнали виноградники, розташовані на окупованих територіях Херсонської та Запорізької областей, а також у Донецькій області, де військова ситуація є критично небезпечною для цивільної інфраструктури.

Виноробня «Князя Трубецького», розташована в Херсонській області, була повністю знищена. Склад підприємства в Гостомелі під Києвом також постраждав від російської ракети, що призвело до знищення 32 000 пляшок вина. Російські війська викрали найбільшу в Україні колекцію вин, що збиралася на підприємстві з 1958 року.

Дім марочних коньяків «Таврія», розташований у Новій Каховці, також зазнав великих втрат. Коньячні спирти та обладнання були викрадені окупантами та вивезені до Росії, тоді як підприємство опинилося на окупованій території. Незважаючи на всі складнощі, підприємство намагалося запустити виробництво в Одеській області, але зазнало обстрілів, внаслідок яких постраждали ємнісний парк та цехи готової продукції.

Маленьке виноробне господарство «Шато Курінь», Херсонської області протягом трьох років зазнає постійних обстрілів, але власник із виноградарями вручну косами обкошували виноградники до вересня 2024 року. Останні обстріли стали фатальні, наразі повністю знищено виноградники, виноробню та будинок власника.

Також, одним із постраждалих підприємств є завод «Ольвія», розташований у Миколаївській області. З перших днів повномасштабного вторгнення підприємство піддавалося постійним обстрілам. 585 гектарів виноградників були уражені касетними боєприпасами та ракетами систем залпового вогню, значна частина яких залишилася небезпечною через нерозірвані боєприпаси. У червні 2024 року підприємство зазнало масованої атаки дронів-камікадзе типу «Шахед», в результаті якої були зруйновані склади з готовою продукцією та обладнання. Станом на червень 2024 року збитки перевищили 300 мільйонів гривень.

Falko Winery в Миколаївській області п'ять разів стикалося з мінуванням території, але винороби щоразу розмінювали ділянки та продовжували працювати, хоча частина виноградників була втрачена через обстріли.

Виноробня ТОВ «Вина Запоріжжя» ТМ Graevo, розташована поблизу Запорізької АЕС, стикнулася з подібними проблемами. Підприємство, що закуповувало виноград у Миколаївській та Херсонській областях, заклало власні виноградники поруч із Запорізькою АЕС. Сьогодні ці виноградники опинилися на окупованій території, а саме підприємство зазнало обстрілів.

В Бахмуті серйозних втрат зазнав «Артемівський завод шампанських вин» — ArtWinery. Всі приміщення заводу були зруйновані окупантами, велика кількість виноматеріалів та готової продукції залишилася там, але завдяки зусиллям керівництва виробництво вдалося перенести до Одеської області, де воно продовжує функціонувати.

## WINE AND WAR

The military aggression of the Russian Federation against Ukraine, which began on February 24, 2022, became a powerful challenge for the domestic wine industry, surpassing even the consequences of the invasion of 2014, the annexation of Crimea and the pandemic of 2019-2021. Today, the industry is in a state of deep stagnation. As a result of hostilities and massive rocket fire by the Russian occupiers throughout the territory of Ukraine, many wineries were destroyed or significantly damaged, in particular in Kyiv, Odesa, Zaporizhzhia, Kherson, and Mykolaiv regions.

Vineyards located in the occupied territories of Kherson and Zaporizhzhia regions, as well as in Donetsk region, where the military situation is critically dangerous for civilian infrastructure, were at particular risk.

The winery «Knyaz Trubetskoj», located in the Kherson region, was completely destroyed. The company's warehouse in Gostomel near Kyiv was also hit by a Russian missile, which wiped out 32,000 bottles of wine. Russian troops stole the largest collection of wines in Ukraine, which had been collected at the enterprise since 1958.

The house of vintage cognacs «Tavria», located in Nova Kakhovka, also suffered of great losses. The cognac spirits and equipment were stolen by the occupiers and taken to Russia, as the enterprise is now in the occupied territory. Despite all the difficulties, the company tried to start production in the Odesa region, but it came under fire, as a result of which the container fleet and finished product shops were damaged.

The small winery of Chateau Kurin, Kherson region, has been under constant shelling for three years, but the owner and the winegrowers manually mowed the vineyards with scythes until September 2024. The last shelling was fatal, the vineyards, the winery and the owner's house have now been completely destroyed.

Also, one of the affected enterprises is the «Olvia» plant, located in the Mykolaiv region. From the first days of the full-scale invasion, the enterprise was under constant shelling. 585 hectares of vineyards were affected by cluster munitions and rockets from salvo fire systems, much of which remained unsafe due to unexploded ordnance. In June 2024, the enterprise was exposed to a massive attack by kamikaze drones of Shahed-type, as a result of which warehouses with finished products and equipment were destroyed. In June 2024, the losses of the enterprise exceeded 300 million hryvnias.

Falko Winery in the Mykolaiv region faced landmines five times, but the winemakers cleared the land each time and continued to work, although part of the vineyards were lost due to shelling.



У ніч із 27 на 28 вересня 2025 року внаслідок масованої повітряної атаки росії було пошкоджено виробничі потужності Akkerman Distillery — одного з найбільших підприємств винно-кон'ячної галузі України, де виготовляли кон'яки AZNAURI для вітчизняного ринку; найбільше постраждали цех розливу та складські приміщення, площа руйнувань склала 3640 м<sup>2</sup>, пошкоджено 1500 м<sup>2</sup> скління та втрачено 250 тисяч пляшок продукції, втім, завдяки дотриманню протоколів безпеки й переходу понад 50 працівників в укриття, людських жертв вдалося уникнути.



Winery LLC «Vina Zaporizhzhia» TM Graevo, located near the Zaporizhzhia nuclear power station, faced similar problems. The company, which purchased grapes in Mykolaiv and Kherson regions, planted its own vineyards next to the Zaporizhzhia nuclear power station. Today, these vineyards are located in the occupied territory, and the enterprise itself has come under fire.

In Bakhmut, the enterprise formerly called «Artemiv Champagne Wine Factory» — now it is called “ArtWinery” — suffered serious losses. All premises of the plant were destroyed by the occupiers, a large amount of wine materials and finished products remained there, but thanks to the efforts of the management, the production

was able to be transferred to Odesa region, where it continues to function.

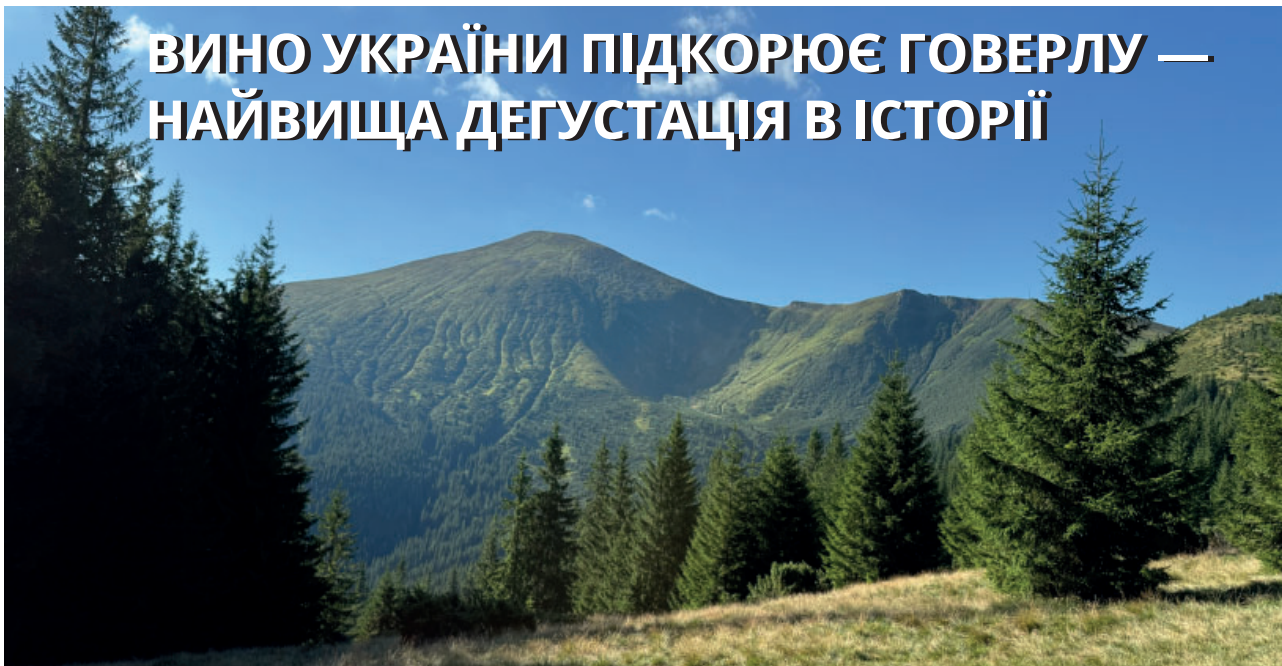
On the night of September 27–28, 2025, because of a massive air attack by Russia, the production facilities of Akkerman Distillery—one of the largest enterprises in Ukraine’s wine and brandy industry, where AZNAURI brandies were produced for the domestic market—were damaged. The bottling plant and warehouse facilities suffered the most, with destruction covering an area of 3,640 m<sup>2</sup>, 1,500 m<sup>2</sup> of glazing damaged, and 250,000 bottles of products lost. However, thanks to compliance with safety protocols and the evacuation of more than 50 employees to shelters, casualties were avoided.







# ВИНО УКРАЇНИ ПІДКОРЮЄ ГОВЕРЛУ — НАЙВИЩА ДЕГУСТАЦІЯ В ІСТОРІЇ



20 серпня 2025 року на висоті понад 2000 метрів над рівнем моря, на самій вершині Говерли, замайорів прапор «Вино України». Цей історичний момент став символом нового етапу українського виноробства. Уявіть світанкове небо, гірські хмари, що розсіюються над вершинами, гордий прапор, що тріпотить у вітрі, і келихи, наповнені гордістю та свободою. Це не просто підйом чи дегустація — це маніфест сили, єдності та сміливості українських виноробів.

Вперше на найвищій точці України провели презентацію амбасадорських вин, що об'єднала виноробів, сомельє та партнерів галузі. Кожен крок на шляху до вершини доводив: разом ми сильніші.

## **Амбасадорські вина, що підкорили вершину:**

- ТОВ ПТК «Шабо», ТМ SHABO
- ТОВ «Фрателлі Вайнері», ТМ Olvia
- ТОВ «Вінтрест», ТМ Grande Vallée
- ПрАТ «Вікторія», ТМ Гросс-Лібенталь
- ПП «Винний Дім Гігінеішвілі», ТМ GIGI

Кожен винороб, який у звичайному житті є конкурентом, крок за кроком доводив: єдність сильніша за суперництво. На самій Говерлі ця єдність засяла особливо яскраво.

## **Голоси учасників події:**

*«Дуже був радий долучитися до сходження на Говерлу для презентації амбасадорських вин від «Укрвинпрому». Цей захід став справжнім натхненням для учасників, щоб ще тісніше влітати український дух і традиції зі своєю справою. Від імені Генеральної дирекції з обслуговування іноземних представництв хочу подякувати «Укрвинпрому» та особисто генеральному директору Во-*

*лодимиру Кучеренку за плідну співпрацю, щоб разом ми могли гідно представляти Україну у світі!» - Олексій Кийков, Директор дирекції «Дипсервіс» ДП «ГДІП»*

*«Підняття українських вин-амбасадорів на Говерлу символізує нові вершини, яких досягає наше виноробство, впевнено заявляючи про себе на світовій винній карті. Для мене, як бренд-амбасадора SHABO, особливо важливо, що серед обраних знову є наші вина, адже у 2025 році SHABO повторно отримало цю високу відзнаку, підтвердивши стабільну якість і винятковість таких позицій, як Шардоне Grand Reserve. Ми тішимо українських поціновувачів і водночас представляємо багатство нашого виноробства на міжнародних майданчиках, зокрема у Cité du Vin у Бордо, будучи сучасною культурною візитівкою України у світі.» — Олег Антіпін, Бренд-амбасадор ТОВ ПТК Шабо.*

*«Це культова подія для виноробної спільноти, дегустація українських вин на найвищій точці України, де навіть вина відчуються особливо» — Дмитрій Камінський, Директор ПП «Винний Дім Гігінеішвілі»*

*«Укривинпром та бренд-амбасадори українських виноробень здійснили унікальну подорож на найвищу точку України — Говерлу. Попри складний підйом, ми підняли туди пляшки вина, щоб відкрити їх на вершині та провести символічну дегустацію. Це була подія, яку ніхто раніше*



# WINE OF UKRAINE CONQUERS HOVERLA — THE HIGHEST TASTING IN HISTORY



On August 20, 2025, at an altitude of over 2,000 meters above sea level, the Wine of Ukraine flag was raised atop Hoverla. This historic moment marked a new milestone for Ukrainian winemaking. Imagine the dawn sky, mountain clouds dispersing over the peaks, a proud flag fluttering in the wind, and glasses filled with pride and freedom. This was more than just a climb or a tasting — it was a manifesto of strength, unity, and the courage of Ukrainian winemakers.

For the first time ever, a presentation of ambassador wines was held at the highest point in Ukraine, bringing together winemakers, sommeliers, and industry partners. Every step toward the summit proved: together we are stronger.

## Ambassador Wines That Reached the Peak:

- SHABO, LLC PTC "Shabo"
- Olvia, LLC "Fratelli Winery"
- Grande Vallée, LLC "Vintrest"
- Gross-Liebenthal, PJSC "Victoria"
- GIGI, PE "Higineishvili Wine House"

Each winemaker — competitors in daily life — demonstrated step by step that unity is stronger than rivalry. On Hoverla, this unity shone especially bright.

## Voices of the Participants

"I was delighted to join the ascent to Hoverla for the presentation of ambassador wines by Ukrvinprom. This event truly inspired everyone to weave even more Ukrainian spirit and tradition into their work. On behalf of the General Directorate for Servicing Foreign Missions, I thank Ukrvinprom and its Director General Volodymyr Kucherenko for fruitful cooperation so that together we can represent Ukraine with dignity to the world!" — **Oleksii Kiykov**, Direc-

tor of the "Dipservice" Directorate, SE "GDIP".

*"The ascent of Ukrainian ambassador wines to Hoverla symbolizes the new heights our winemaking is reaching, confidently declaring itself on the world's wine map. As SHABO's brand ambassador, I am especially proud that our wines were selected*

*again — SHABO received this high distinction once more in 2025, reaffirming the consistent quality and uniqueness of such wines as Chardonnay Grand Reserve. We delight Ukrainian connoisseurs while also representing our winemaking heritage internationally — including at Cité du Vin in Bordeaux — as a modern cultural emblem of Ukraine."* — **Oleh Antipin**, Brand Ambassador of LLC PTC Shabo

*"This is a landmark event for the winemaking community — tasting Ukrainian wine at the highest point in Ukraine, where even the wines feel different."* — **Dmytrii Kaminskyi**, Director of PE "Higineishvili Wine House"

*"Ukrvinprom and brand ambassadors of Ukrainian wineries embarked on a unique journey to the highest point of Ukraine — Hoverla. Despite the challenging climb, we carried bottles of wine to the peak, opened them, and held a symbolic tasting. It was something no one had done before — a true celebration of strength, unity, and love for Ukrainian wine."* — **Kseniia Filtsieva**, Brand Ambassador of LLC "Vintrest"

*"Representatives of the State Enterprise Ukraine*





не робив, і вона стала справжнім святом сили, єдності та любові до українського вина» — **Ксенія Фільцева**, Бренд-амбасадор ТОВ «Вінтрест».

«Представники Державного підприємства «Поліграфічний комбінат «Україна» по виготовленню цінних паперів» мали честь долучитися до унікальної події — підняття прапора «Wine of Ukraine» на найвищій вершині України. Разом із виноробами, сомельє та партнерами ми довели: українське вино, так само як і українська культура, здатне підкорювати нові вершини та відкривати світові справжнє обличчя нашої країни» — **Тетяна Бондаренко**, Директор ДП Поліграфкомбінату «Україна»

«Наша Говерла — символ непохитності українського духу. Так само українське вино уособлює незламність і надлюдську працьовитість українського народу. Найвища українська дегустація об'єднала ці два величні символи» — **Христина Господарська**, Власниця МЦ «Клініка Господарських», сомельє.

«У найважчі часи ми не зупиняємось, кожна вершина має значення, підйом на Говерлу дає відчуття сили та єдності, які допомагають нам долати випробування. Вина OLVIA на Говерлі – нагадування, що свобода має свій смак. Смак України» - **ТОВ «Фрателлі Вайнері»**.

Краще разом — нова філософія українського вина.

«Укрвинпром» закликає виноробів, сомельє та партнерів єднатися. Одне з головних гасел корпорації:

Краще разом #bettertogether.

Краще разом підкорювати вершини — і реальні, і символічні.

Краще разом відкривати нові ринки у світі.

Краще разом прославляти Україну через її вино.

«В цей день на Говерлі ми не просто створили історію. Ми довели: українське вино — це культура і традиція, це смак і якість, але водночас це свобода, сміливість і прагнення до нових горизонтів. Кожен келих «Вина України» тепер нагадує: воно справді на висоті — і в прямому, і в переносному сенсі. Нам є чим гордитися. Підтримуйте українське — підтримуйте «Вино України» — **Володимир Кучеренко**, Генеральний директор «Укрвинпрому».





Printing Plant for Security Paper were honored to take part in this unique event — raising the Wine of Ukraine flag atop the highest peak of the country. Together with winemakers, sommeliers, and partners, we proved that Ukrainian wine, like Ukrainian culture, can conquer new heights and reveal the true face of our nation to the world.” — **Tetiana Bondarenko**, Director of SE “Ukraine Printing Plant”

“Our Hoverla is a symbol of the unbreakable Ukrainian spirit. And Ukrainian wine likewise embodies resilience and the extraordinary diligence of our people. This highest-ever Ukrainian wine tasting united two mighty symbols.” — **Khrystyna Hospodarska**, Owner of MC “Hospodarska Clinic”, Sommelier

“Even in the hardest times, we don’t stop. Every peak matter. The climb to Hoverla gives a sense of strength and unity that helps us overcome challenges. OLVIA wines on Hoverla remind us that freedom has its own taste. The taste of Ukraine.”- **Fratelli Winery LLC**.

Better Together — A New Philosophy of Ukrainian Wine

Ukrvinprom calls on winemakers, sommeliers, and partners to unite. One of the corporation’s core mottos:

Better Together — #bettertogether.

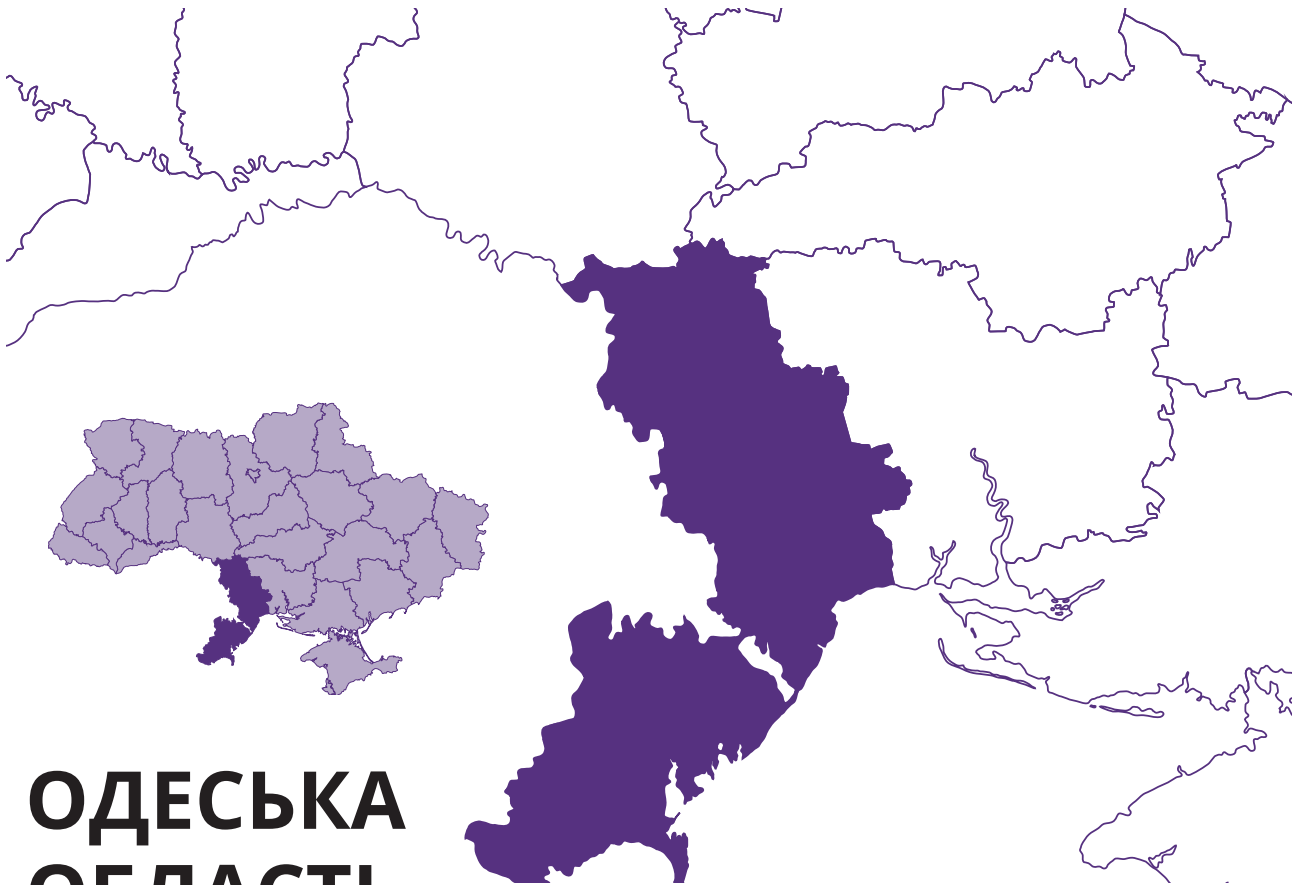
Better together to conquer peaks — both real and symbolic.

Better together to enter new markets around the world.

Better together to glorify Ukraine through its wine.

“That day on Hoverla, we didn’t just make history — we proved that Ukrainian wine is culture and tradition, taste and quality, but also freedom, bravery, and the aspiration for new horizons. Every glass of Wine of Ukraine now reminds us that it truly stands tall — both literally and figuratively. We have much to be proud of. Support Ukrainian — support Wine of Ukraine.” — **Volodymyr Kucherenko**, Director General of Ukrvinprom.





# 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 - 66,4 %, на чорноземах південних - 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 та ігристих 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 для виробництва ігристих і коньячних виноматеріалів, столових сухих і напівсухих вин.

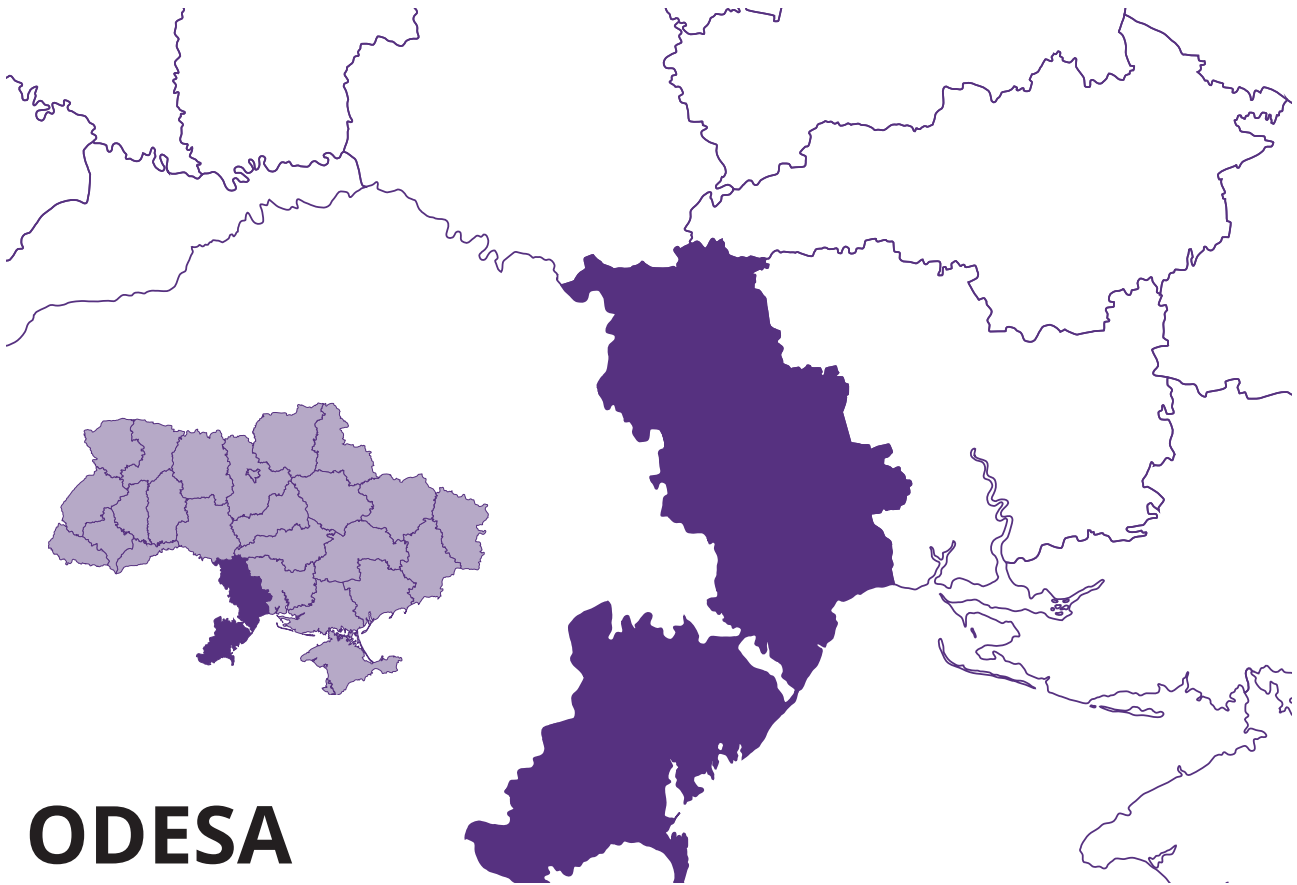
- Центральна широкохвилява ґрунтово-кліматична зона розташована на чорноземах звичайних і південних міцелярно-карбонатних. У цій зоні, створені сприятливі умови для виробництва столових вин, ігристих і коньячних виноматеріалів, міцних і десертних вин.

- 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.

Європейські сорти винограду найбільш поширеними в Одеській області є: Аліготе, Фетяска біла (Леанка), Ркацителі, Ріслінг рейнський, Каберне Совіньйон та Трамінер рожевий.

Столові сорти - Шасла біла, Мускат, Сенсо, Мускат гамбургський, Карабурну та інші для столових, кріплених і десертних вин.



# ODESA REGION

Wine production in Odesa region accounts for 60.44% of the total area of vineyards in Ukraine.

Odesa region is located in the climatically favorable zone of the northwestern coast of the Black Sea, stretching from the mouth of the Danube to the Tiligul Estuary, and is the largest winemaking region in Ukraine.

The geographical features of the region include hilly, flat, and lowland relief types, significant soil cover variability, and considerable differences in climate and microclimatic conditions. The climate is continental, with a sum of active temperatures reaching 3300 °C. The average temperature in July is +26 °C, and the winter minimum can drop to -25 °C.

The main types of winemaking soils in Odesa region are southern black soils (chernozems) and ordinary black soils. Vineyards located on ordinary black soils occupy 66.4% of the area, while those on southern black soils make up 33.6%.

The Odesa region is divided into microzones:

- The Western Forest-Steppe elevated wide-wavy soil-climatic zone is located on ordinary black soils. The main wine production here includes table grapes and technical varieties to produce table and sparkling wines.

- The Tiligul-Kuchurhan, Dniester-Tiligul, Dniester Floodplain, and Odesa Flatland soil-climatic zones are located on ordinary and southern black soils. This zone provides favorable conditions to produce table grapes, as well as for sparkling wines, brandy base wines, and dry and semi-dry table wines.

- The Central Wide-Wavy soil-climatic zone is located on ordinary and southern micellar-carbonate black soils. This zone has favorable conditions to produce table wines, sparkling and brandy base wines, fortified, and dessert wines.

- The Bolhrad Natural-Vineyard Soil-Climatic Zone is located on southern micellar-carbonate black soils and alluvial-derivative soils in the Danube floodplain.

The entire territory has favorable natural conditions for growing various grape varieties.

The most common European grape varieties in Odesa region include Aligoté, Fetească Albă (Leanka), Rkatsiteli, Rhine Riesling, Cabernet Sauvignon, and Pink Traminer.

Table varieties include Chasselas Blanc, Muscat, Cinsault, Hamburg Muscat, Karaburnu, and others, which are used for table, fortified, and dessert wines.



# ХЕРСОНСЬКА ОБЛАСТЬ

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

Херсонська область розташована в нижній течії Дніпра. На Півдні України 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 області. 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.

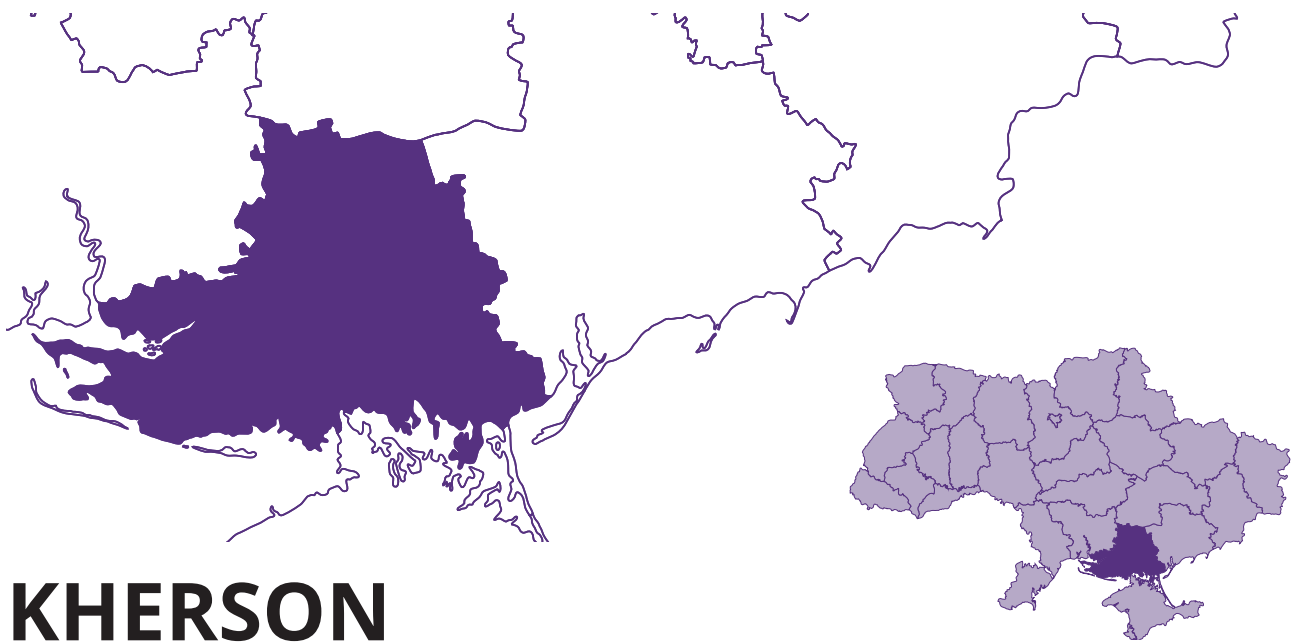
Клімат Херсонської області помірно континентальний з теплою зимою і жарким тривалим літом. Середньорічна температура повітря в області 9,8-10,8°C. Середня температура січня (найхолоднішого місяця) становить мінус 0,8-2,2°C, липня (найтеплішого місяця) +22,9-23,9°C. Середня кількість опадів по області 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 сортів Рислінг рейнський, Аліготе, Фетяська біла, Ркацителі, Каберне Совіньон та ін. Десертні вина виробляються з сортів Мускат Оттонель, Трамінер рожевий, Сапераві та ін. На Херсонщині є мікрорайони, де вироблялися високоякісні сухі вина «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-agricultural area with a well-developed agricultural market infrastructure and diversified food industry. The region had 4,700 hectares of vineyards, representing 11.5% of the total area.

Kherson region is located in the lower flow of the Dniro River. In southern part of Ukraine, it is bordered by the Black Sea, the Azov Sea, and the Syvash Bay. The topography of the Kherson vineyard region, except for its north-western part, is flat, with a general slope from north to south towards the Black Sea lowlands. Thus, the highest elevations (101 meters) in the region are found in the north in the Verkhniy Rohachytskyi district, while the lowest (0 meters) are in the south along the coast of the Black and Azov seas. The average slope of the region's surface is 0.6-0.8 m/km. The river terraces, especially in the lower Dniro, feature a distinctive dune landscape. Wind-blown sand forms relatively high mounds (up to 15 meters) called "kuchugury." The riverine coastal zones of the Inhulets and Dniro rivers, primarily on the right bank, have a dissected and "belukh" relief.

The soils of the Kherson region are a crucial component of its landscapes and significantly influence the region's agricultural specialization. Chernozems (black soils) dominate the northern and central parts of the region. The most fertile are the ordinary chernozems found only in the north of Verkhniy Rohachytskyi district. These soils are characterized by a high humus content of over 4.5% in the top layer and a well-developed humus profile of 70-80 cm. Southern low-humus chernozems cover the plains of the central part of the region. These soils are relatively homogeneous in texture, primarily heavy to medium loamy. The depth of the humus profile ranges from 45 to 64 cm, with humus content in the upper layer ranging from 2.0-3.5%, decreasing from north to south.

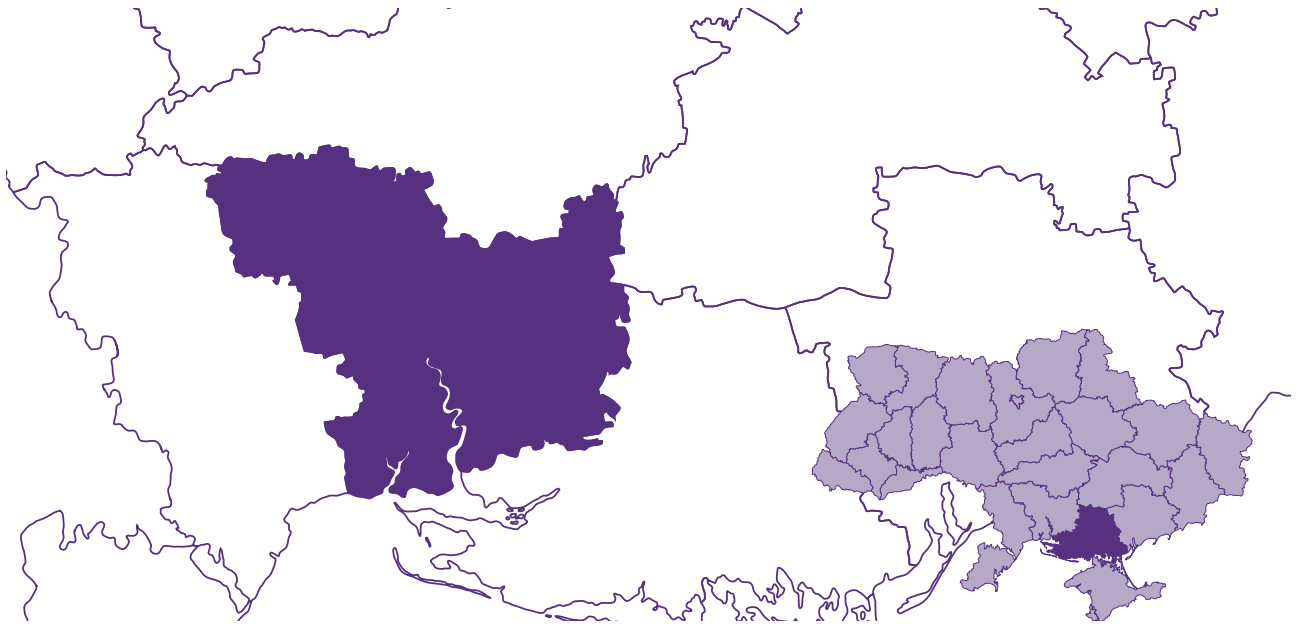
The climate of the Kherson region is moderately continental, with mild winters and long hot summers. The average annual air temperature is 9.8-10.8°C. The average temperature in January (the coldest month) ranges from -0.8°C to -2.2°C, and in July (the hottest month) from +22.9°C to +23.9°C. The region's average annual precipitation varies from 239 to 969 mm, with around 65% of this occurring during the warm season.

Kherson is the driest region in Ukraine. Most precipitation falls in the summer as thunderstorms. Snow cover is unstable, lasting several dozen days, and in coastal areas, even less – about 15 days. The region's climate is characterized by severe droughts (with wind speeds over 5 m/s), low air humidity (below 30%), and high air temperatures (above 25°C). These conditions negatively impact the development of agricultural crops, causing significant yield reductions.

Other adverse weather phenomena affecting grapes during the growing season in the region include hail, heavy rain, downpours, strong winds, and dust storms.

The left-bank part of the Kherson region is notable for large vineyard plantations located on the sands of the Lower Dniro.

Table wines are produced from grape varieties such as Rhine Riesling, Aligote, Feteasca Alba, Rkatsiteli, Cabernet Sauvignon, and others. Dessert wines are made from Muscat Ottonel, Pink Traminer, Saperavi, and other varieties. There are micro-regions in Kherson where high-quality dry wines were produced, including "Prydneprovsky" from the Riesling variety, vintage dry wine "Pearl of the Steppe" from Aligote, and "Velvet of Ukraine" from Cabernet Sauvignon.



# 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.

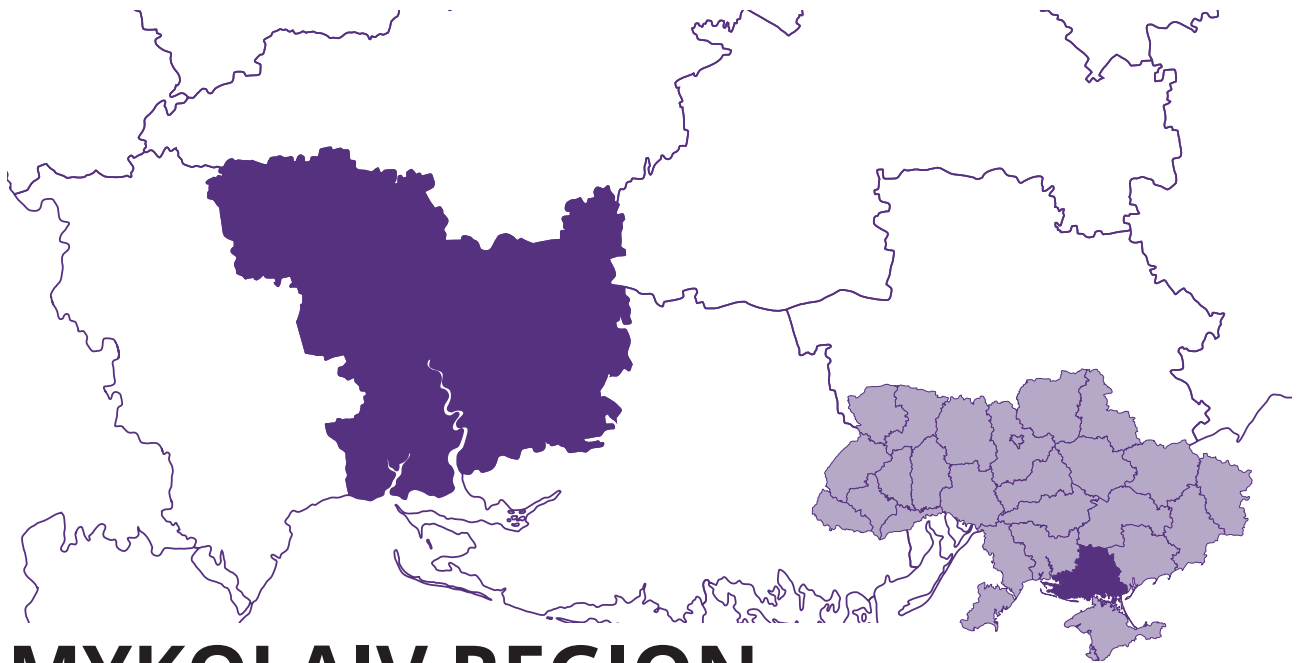
На півдні району поширені чорноземи звичайні малогумусні, які складають 3-3,5% гумусу.

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 Совіньйон, Мускат Оттонель, Ріслінг рейнський, Ркацителі, Сапераві, Совіньйон зелений. Крім того, в першій зоні вирощують Серексію чорну, у другій – Мускат білий, Трамінер рожевий, Нижньодніпровський.



## MYKOLAIV REGION

Mykolaiv region accounts for 13.3% of the total vineyard area in Ukraine. The region is located in the basin of the Southern Bug, its tributary Inhul, and partially in the basin of the Inhulets River. It stretches from north to south for almost 194 km and from west to east for 204 km. The general natural conditions of Mykolaiv region are the result of its geographical location, geological structure, climate, hydrography, and soil composition of Ukraine.

In the northern part of the region, which is part of the Dnipro Upland, the terrain is significantly dissected, while the central and southern parts belong to the Black Sea Lowland. In Mykolaiv region, particularly in the north, water flows have eroded the rock formations, forming ravines near the rivers. The northwest and northern parts of the region feature numerous ravines and gullies, both large and small, with gentle slopes. The territory of the region has a general slope from the northwest to the southeast and towards the Southern Bug valley. In the north, the highest elevations reach 240 m, while in the far south they do not exceed 20–40 m. In the south, approximately from the line of Mostove village in the west to Novyi Buh in the east, the terrain becomes less fragmented, the number and size of ravines decrease, and the landscape becomes flatter, eventually forming a horizontal plain — the steppe.

Soils develop as a result of the interaction of climate, parent rock types, plant and animal organisms, as well as human activity. Due to significant human agricultural activities, including the application of mineral and organic fertilizers, the acidity of cultivated soils decreases, nutrient content increases, soil structure improves, and fertility is enhanced. In the northwest, the soils are medium-humus black soils, with humus horizons reaching depths of 60–70 cm and a humus content of 5–5.5%. These deposits are characterized by high fertility. In the south, southeast, and east, ordinary medium-humus black soils dominate, covering the central steppe zone of the region. Their humus horizon depth is 55–60 cm, with a humus content of 4.5–5%. Their fertility is high but somewhat lower than that of the medium-humus soils.

In the southern part of the region, ordinary low-humus black soils are prevalent, with humus content ranging from 3–3.5%.

The climate of the Mykolaiv region is moderately continental with mild winters and hot summers, often accompanied by dry periods. The average air temperature across the region ranges from 9.3 to 10.4 °C. The average temperature in the coldest month, January, varies from -1.3 to -2.7 °C, and in July, from 21.9 to 23.4 °C.

The average annual precipitation across the region varies from 404 to 578 mm, with an average of 469 mm per year. The annual precipitation ranges from 246 to 777 mm. About 70% of the annual precipitation falls during the warm season.

In the region, depending on the soil type and granulometric composition, the minimum soil temperature at a depth of 3 cm in winter ranges from -2.2 to -3.6 °C. The lowest soil temperature at a depth of 3 cm was recorded in 1994, reaching -15.0 °C.

Three zones are identified in Mykolaiv region: the Central Steppe, Southern Steppe, and Chestnut Steppe. Technical grape varieties grown here include Aligote, Cabernet Sauvignon, Muscat Ottonel, Rhine Riesling, Rkatsiteli, Saperavi, and Sauvignon Vert. In addition, Serexia Black is grown, in the second zone — White Muscat, Pink Traminer, and Nizhnyodniprovsky.



# 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: Черсегі фюсереш, Блауфранкіш, Трамінер рожевий, Серемський зелений, Ріслінг рейнський, Мюллер Тургау, Фетяска біла (Леанка), Совіньйон зелений, з яких виготовляють високоякісні вина та ігристі вина. У деяких районах біля кордону з Угорщиною вирощують сорти Фурмінт, Гарс Левел, Алікант Буше, Трамінер рожевий, Мускат Оттонель і виробляють десертні вина токайського типу, а також унікальне вино «Троянда Карпат» (Трамінер рожевий).



# TRANSCARPATHIAN REGION

Of the total vineyard area in Ukraine, the Transcarpathian region accounts for 4.1% of the total territory. It ranks fifth among the six winemaking regions of Ukraine.

The Transcarpathian region is characterized by a sufficiently warm and moisture-resistant climate, and it is unique among the ancient winemaking regions of Ukraine, which have developed grape-growing traditions dating back to the 8th-6th centuries BC.

The mountainous landscapes, protection from cold air masses due to the Carpathian Mountains, and the identical chemical composition of the soils with the slopes of Hungary define the specificity of Transcarpathian wines. During Soviet times, the region was known for producing high-quality white wines (vintage table and vintage dessert wines).

From a natural-historical perspective, the region is divided into three landscape zones: mountainous, foothill, and plain, which differ significantly in agro-climatic conditions.

The plain or lowland area of the Transcarpathian region encompasses the entire Transcarpathian lowland with some hilly areas.

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

These areas are well-protected from cold winds and have very favorable conditions (exposure, terrain) for day time warming and night time airflow.

The elevation above sea level is 108-137 meters.

Droughts are rare, occurring only in certain years. The thermal sources of the lowland territory enable the cultivation of a wide range of agricultural crops, including heat-loving ones, particularly mid- and late-ripening grape varieties.

In the Transcarpathian region, the following grape varieties are grown: Cherseghi fuseresh, Blaufrankish, Pink Traminer, Seremsky Green, Rhine Riesling, Müller-Thurgau, Fetească Albă (Leanka), Sauvignon Green, from which high-quality wines and sparkling wines are produced. In some areas near the border with Hungary, grape varieties such as Furmint, Hárslevelű, Ali-cante Bouschet, Pink Traminer, and Muscat Ottonel are grown, and Tokaj-style dessert wines are produced, as well as the unique "Troyanda Karpat/Carpathian Rose" wine (Pink Traminer).



## ЗАПОРІЗЬКА ОБЛАСТЬ

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

Основні технічні сорти: Одеський чорний - 25,7%, Квітковий - 23,2%, Біанка - 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.



## ZAPORIZHZHIA REGION

Zaporizhzhia region has a small area of vineyards. Only five technical grape varieties were cultivated here, covering just 19.4 hectares, and eight table varieties occupying 277.8 hectares.

The main technical varieties are: Odesa black - 25.7%, Kvitkovyi - 23.2%, Bianca - 21.7%, and Odesa Muscat - 17.0%. The remaining area is planted with table grapes. Not all passionate winemakers are able to invest large amounts of money in their own vineyards. Therefore, most winemakers in Zaporizhzhia, with limited production bases, gather and purchase grapes for winemaking from southern regions of Ukraine, particularly in Odesa and Kherson regions. Of course, selecting grapes, transporting them with minimal loss, and processing them quickly and efficiently is not easy.

Despite these challenges, a worthy result is generally achieved.

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



# АВТОНОМНА РЕСПУБЛІКА КРИМ

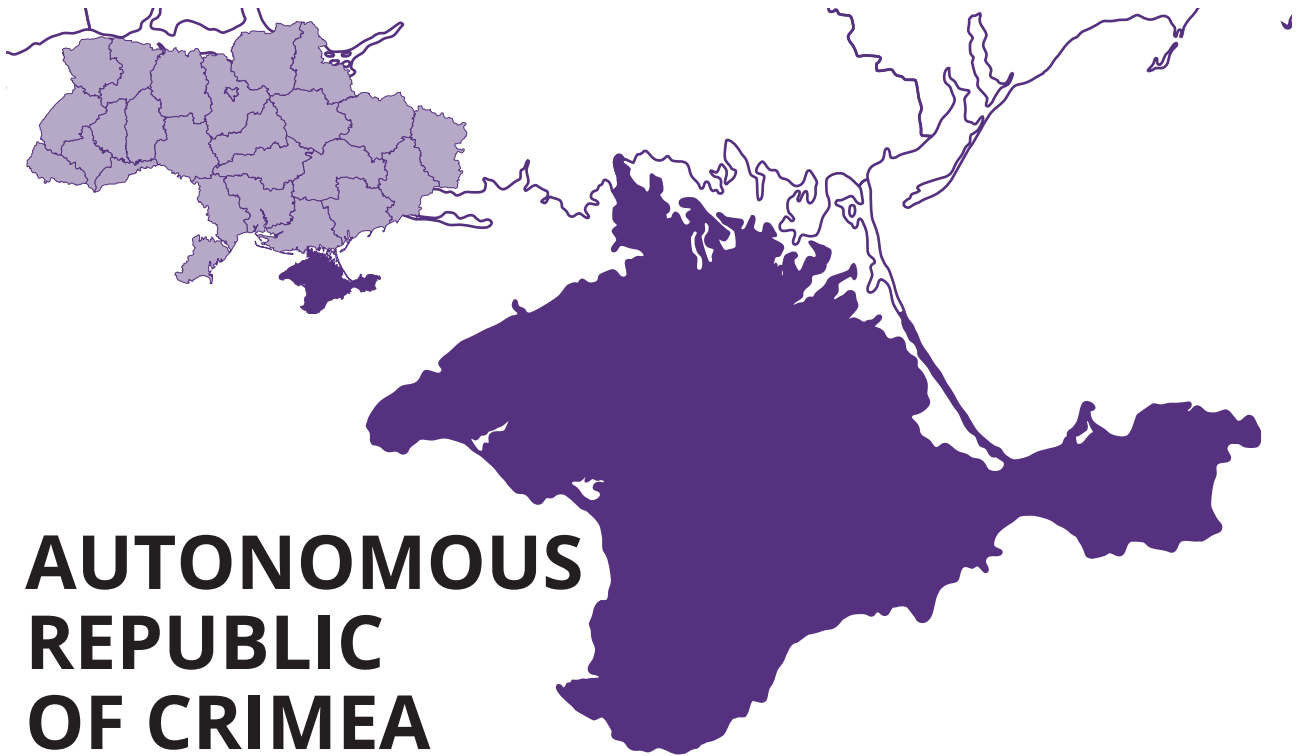
Перші виноградники в Криму з'явилися у давні часи. Народи, що населяли ці землі, вирощували виноград, використовуючи дикорослі виноградні рослини, які виростили на півострові. За словами французького вченого-мандрівника Дюбуа де Монпера, численні кам'яні споруди, що збереглися в «печерних містах» біля долини Качинської 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 ґрунти, 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. На 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 Червоного каменю»), Серсаль і Вердельо (відомі кримські вина, такі як Мадера і Портвейн).

У південно-східних узбережних районах (Алушта і Судак) сприятливі умови для вирощування виноградних сортів – Кокур білий, Семільон, Алеатіко, Каберне Совіньйон, Фурмінт, з яких виготовляють відомі кримські десертні та міцні вина - «Чорний Доктор» і Токай. Вина такі, як Мадера 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, ігристих вин із сортів Піно Нуар, Шардоне, Трамінер рожевий, Ріслінг рейнський, Аліготе, Сільванер, Кокур білий. У прибережній частині опадів випадає 450-600 мм, у передгір'ї - 350-450 мм на рік.

Виноробство є однією 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, Чорноморський - 5,5%. Загалом, близько 70% загального збору винограду зібрано в цих районах. Структура виробництва вина характеризується наступними даними: міцні вина - близько 78%, десертні - близько 8%, столові - 14%. Клімат південного узбережжя Криму ідеальний для виробництва міцних і солодких десертних вин. Крим - справжня перлина українського виноробства.

Аліготе, Бастардо Магарацький, Іршаї Олівер, Ізабелла, Загрей, Каберне Совіньйон, Мерло, Мускат одеський, Одеський чорний, Піно (білий, чорний, сірий), Ріслінг (рейнський, італійський), Ркацители, Рубін Таїровський, Сапераві, Совіньйон (білий, зелений), Сухолиманський білий, Тельті-курук, Трамінер рожевий, Фетяска біла (Леанка), Шардоне, Фурмінт та інші.



# AUTONOMOUS REPUBLIC OF CRIMEA

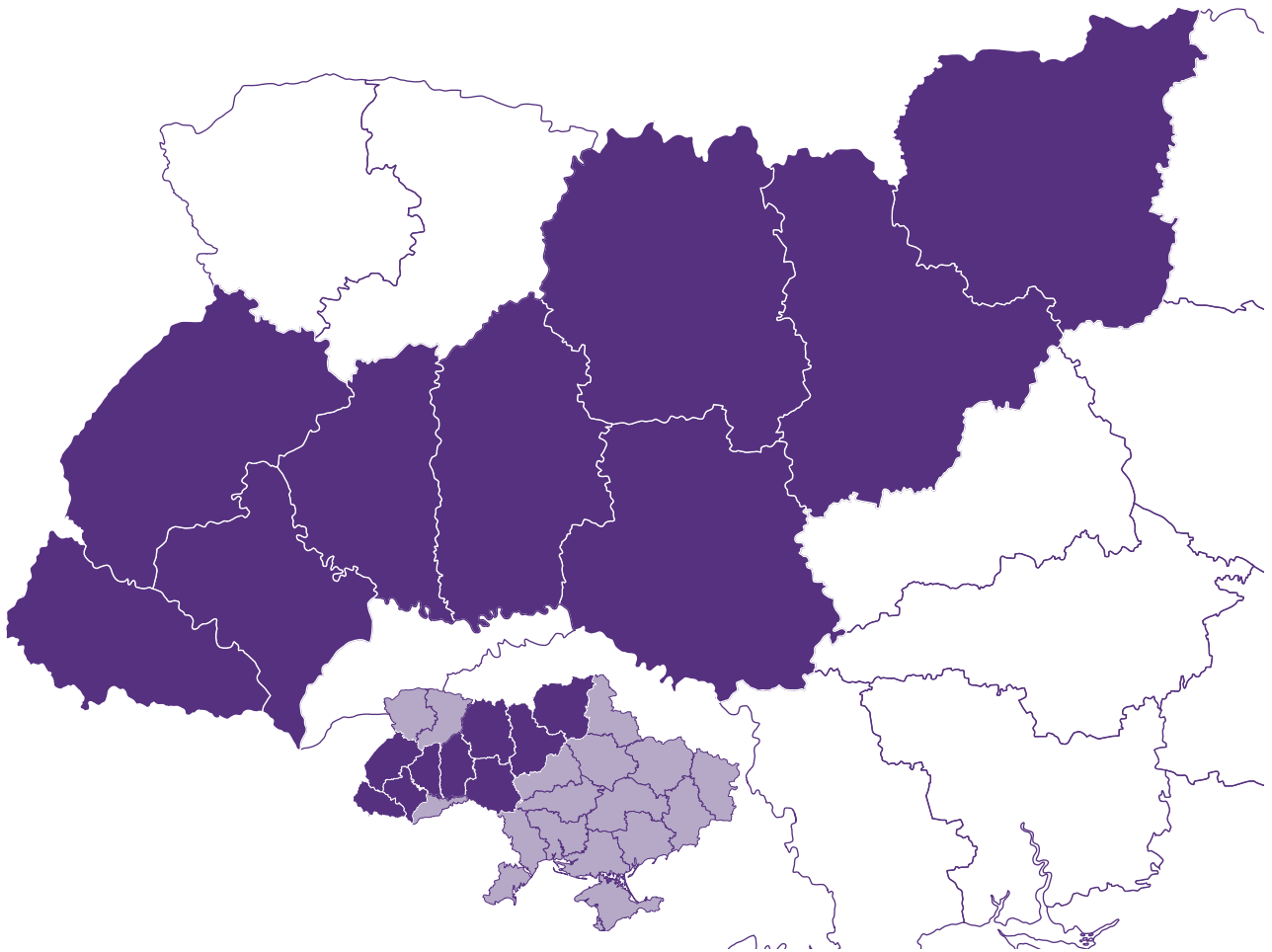
The first vineyards in Crimea appeared in ancient times. The peoples inhabiting these lands cultivated grapes using wild grapevines that grew on the peninsula. According to the French scientist-traveler Dubois de Montperre, numerous stone structures preserved in the “cave cities” near the Kacha and Belbek valleys suggest that they were designed for wine production. In Crimea, there are many macro- and micro-regions of winemaking, shaped by the mountainous terrain, varying distances from the sea, and other climatic factors. The development of the wine industry is supported by southern mountain soils, pre-mountain carbonate-chernozem soils, low-salinity chestnut steppe soils, and others. The climate is moderately warm, of the Mediterranean type, and highly favorable for grape cultivation (up to an altitude of 250-300 meters above sea level). The sum of active temperatures is 4000°C. To the east (from Foros to Feodosia), the climate becomes cooler. On the southern coast of Crimea (from Foros to Alushta), the soil is formed from weathered clay-shale and limestone rocks on cliffs – here, white Muscat is grown (from which the most famous Crimean wine, “White Muscat of Red Stone,” is produced), as well as Sercial and Verdelho (known for Crimean wines such as Madeira and Port wine).

In the southeastern coastal regions (Alushta and Sudak), favorable conditions exist for growing grape varieties such as Kokur White, Semillon, Aleatico, Cabernet Sauvignon, and Furmint, which are used to make renowned Crimean dessert and fortified wines like “Black Doctor” and Tokay. Wines such as Madeira and Port wine are also typical and of high quality here.

In the western foothills, particularly in the coastal areas from Bakhchisaray and Balaklava to Yevpatoria, the climate is highly favorable for producing high-quality table wines and sparkling wines from varieties such as Pinot Noir, Chardonnay, Pink Traminer, Rhine Riesling, Aligoté, Sylvaner, and Kokur White. The coastal region receives 450-600 mm of precipitation annually, while the foothills receive 350-450 mm.

Winemaking is one of the main agricultural industries on the southern coast of Crimea. In 1995, vineyard area accounted for 12.8% in the Bakhchisaray district, 12.4% in Simferopol, 12.4% in Sevastopol, 8.1% in Saky, 8.1% in Kirovsk, and 5.9% in Radgosp, while in Chornomorsky, it was 5.5%. Overall, about 70% of the total grape harvest is collected in these regions. The structure of wine production is characterized by the following data: fortified wines – about 78%, dessert wines – about 8%, and table wines – 14%. The climate of the southern coast of Crimea is ideal for the production of fortified and sweet dessert wines. Crimea is truly the pearl of Ukrainian winemaking.

Some of the grape varieties grown here include Aligoté, Bastardo Magarachsky, Irsai Oliver, Isabella, Zagrey, Cabernet Sauvignon, Merlot, Muscat Odesky, Odesky Black, Pinot (white, black, gray), Riesling (Rhine, Italian), Rkatsiteli, Rubin Tayirovsky, Saperavi, Sauvignon (white, green), Sukholiman-sky White, Telti-Kuruk, Pink Traminer, Feteasca White (Leanka), Chardonnay, Furmint, and others.



## ЦЕНТРАЛЬНА, ПІВНІЧНА ТА ЗАХІДНА УКРАЇНА

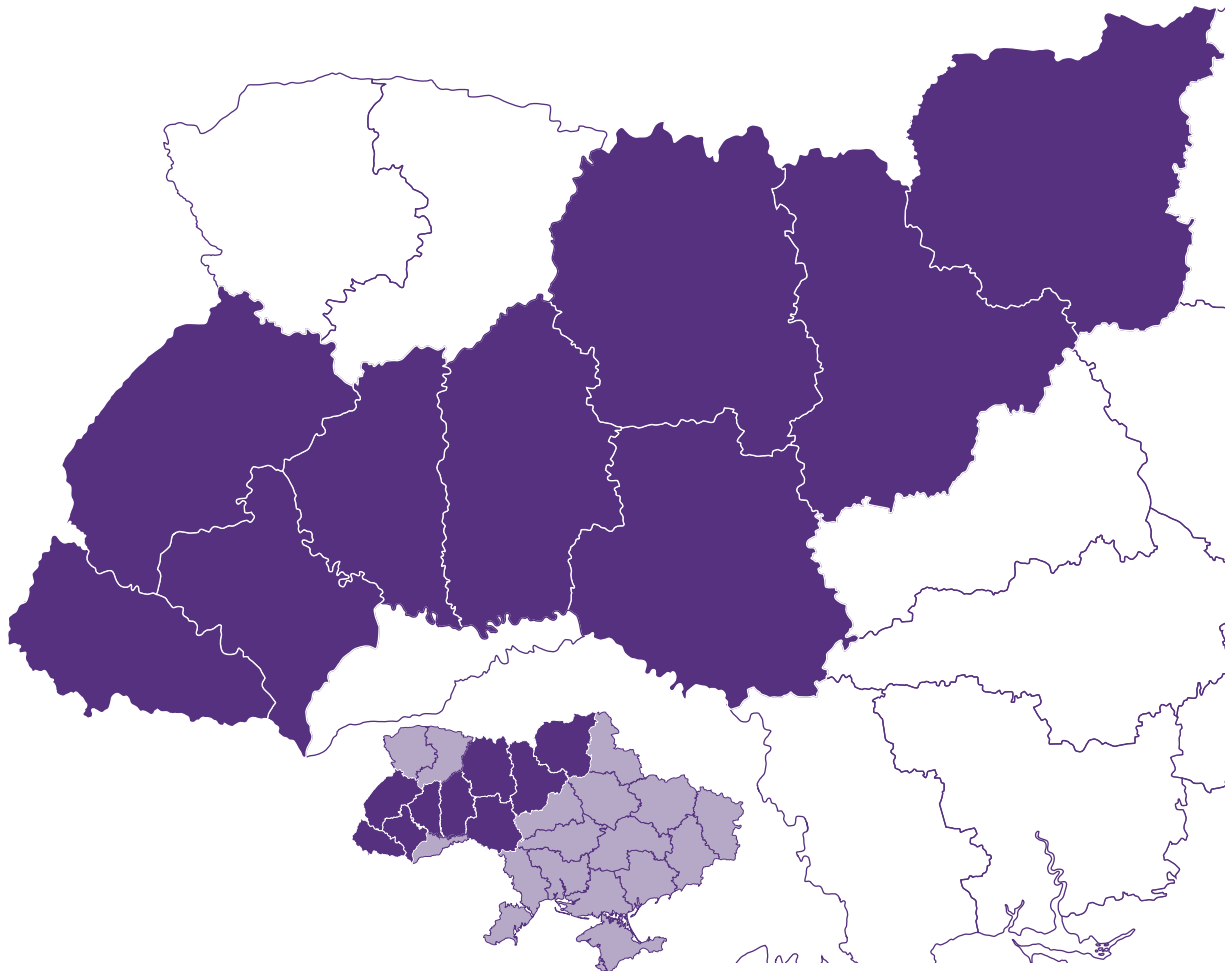
Між двома світовими війнами виноробство успішно розвивалось на півдні Тернопільщини. Заліщики, Борщів, Гусятин та інші місця стали центрами виноградарства. Свята збору винограду були важливою частиною життя регіону. З часом, радянський період приніс занепад галузі, проте зараз розвиток виноробства поступово відновлюється.

Останні чотири роки стали переломними для українського виноградарства та виноробства. Галузь активно розвивається по всій території країни, охоплюючи навіть ті регіони, де раніше виноградарство не було широко поширене. Сьогодні нові малі виноробні підприємства стрімко з'являються на Київщині, Черкащині, Вінниччині, Житомирщині, Чернігівщині, Львівщині, Івано-Франківщині та Тернопільщині. Ці регіони починають відігравати важливу роль у відродженні та розвитку українського виноробства.

Основною причиною такого успіху стала зміна клімату, яка створила сприятливі умови для вирощування винограду у ширшій географії. Проте, не менш важливим фактором є величезна наполегливість та праця українських виноробів, які з пристрасстю відроджують старі традиції й виводять їх на новий рівень.

Українські виноробні активно експериментують з різними сортами винограду. Вони роблять насадження як європейських класичних сортів, таких як Каберне Совіньйон, Сапераві, Піно Нуар, Ріслінг рейнський, так і автохтонних українських сортів, які є справжньою гордістю нашої землі. Серед них особливо вирізняються такі унікальні сорти, як Одеський чорний, Сухолиманський білий, Цитронний Магарача та Красень. Кожен із цих сортів несе в собі особливу історію та відображає багатівкові традиції українського виноробства.

Цей симбіоз європейських та автохтонних сортів винограду дозволяє українським виноробам створювати унікальні вина, які поєднують у собі багатство світових виноробних традицій і неповторність українського теруару.



## **CENTRAL, NORTHERN, AND WESTERN UKRAINE**

The past four years have been pivotal for Ukrainian viticulture and winemaking. The industry is actively developing across the country, even in regions where viticulture was not previously widespread. Today, small new wineries are rapidly emerging in Kyiv, Cherkasy, Vinnytsia, Zhytomyr, Chernihiv, Lviv, Ivano-Frankivsk, and Ternopil regions. These regions are beginning to play an important role in the revival and growth of Ukrainian winemaking.

The main reason for this success has been climate change, which has created favorable conditions for grape growing in a broader geographical area. However, an equally important factor is the tremendous dedication and hard work of Ukrainian winemakers, who passionately revive old traditions and elevate them to a new level.

Ukrainian wineries are actively experimenting with various grape varieties. They are planting both European classic varieties such as Cabernet Sauvignon, Saperavi, Pinot Noir, and Riesling, as well as indigenous Ukrainian varieties that are a true source of pride for our land. Among them, the unique varieties like Odesa Black, Sukholymanskyi, Citronnyi Magaracha, and Krasen stand out. Each of these varieties carries a special history and reflects centuries-old Ukrainian winemaking traditions.

This symbiosis of European and indigenous grape varieties allows Ukrainian winemakers to create unique wines that combine the richness of global winemaking traditions with the distinctiveness of the Ukrainian terroir.

# ДЕГУСТАЦІЙНА КОМІСІЯ ВІДБОРУ ОФІЦІЙНИХ ВИН АМБАСАДОРІВ 2025 РОКУ

## TASTING COMMITTEE FOR THE SELECTION OF OFFICIAL WINES AMBASSADORS 2025



### АГАФОНОВ Михайло

- Заступник голови ДК НЦ «Український Інститут Вина»
- Очолював виноробну галузь та профільну галузеву дегустаційну комісію з 1995 по 2017 роки
- Експерт багатьох міжнародних конкурсів

### Mykhailo ANAFONOV

- Deputy Chair of the Tasting Committee, National Center "Ukrainian Wine Institute"
- Headed the winemaking sector and the specialized industry tasting committee from 1995 to 2017
- Expert at numerous international competitions



### БІЛЬКО Марина

- Доктор технічних наук, професор кафедри біотехнології продуктів бродіння і виноробства Національного університету харчових технологій
- Професійно займається винами та міцними алкогольними напоями 28 років
- Автор більше 100 наукових публікацій, підручників та посібників, патентів
- Член багатьох дегустаційних комісій міжнародних конкурсів: Wine&Spirits, корпорації "Укрвинпром", НЦ "Український інститут вина.

### Marina BILKO

- Doctor of Technical Sciences, Professor at the Department of Biotechnology of Fermentation Products and Winemaking, National University of Food Technologies
- Professionally involved in wines and spirits for 28 years
- Author of over 100 scientific publications, textbooks, manuals, and patents
- Member of numerous tasting committees for international competitions, including Wine & Spirits, the Ukrvinprom Corporation, the National Center "Ukrainian Wine Institute"



### ВАСИЛИК Олександр

- Кандидат технічних наук, доцент Кафедри технології вина та сенсорного аналізу Одеського національного технологічного університету
- Понад 25 років досвіду в науковій та виробничій діяльності у галузі розробки та вдосконалення технологій виробництва виноробної продукції
- Автор багатьох наукових праць, технологічної та нормативної документації на виробництво виноробної продукції України, в тому числі ДСТУ
- Член дегустаційних комісій українських наукових установ, громадських організацій та підприємств.

### Oleksandr VASYLIK

- Candidate of Technical Sciences, Associate Professor, Department of Winemaking Technology and Sensory Analysis, Odesa National Technological University
- Over 25 years of experience in scientific and industrial activities in the development and improvement of winemaking technologies
- Author of numerous scientific papers, technological and regulatory documentation for the production of Ukrainian wine products, including DSTU standards
- Member of tasting committees of Ukrainian scientific institutions, public organizations, and enterprises



## **АНТІПІН Олег**

- професійний сомельє, бренд-амбасадор SHABO, член Правління Асоціації сомельє України.
- Має понад 15 років досвіду у сфері вина та міцного алкоголю, активний учасник професійних дегустацій, фестивалів і освітніх заходів в Україні та за кордоном.
- Відомий як популяризатор винної культури та українського теруару.

## **Oleh ANTIPIN**

- Professional sommelier, brand ambassador of SHABO, and member of the Board of the Ukrainian Sommelier Association.
- Has over 15 years of experience in the field of wine and spirits; an active participant in professional tastings, festivals, and educational events in Ukraine and abroad.
- Known as a promoter of wine culture and Ukrainian terroir.

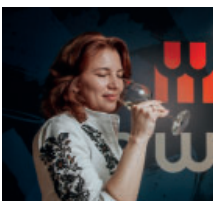


## **ЛЕБІДЬ Інга**

- Стаж професійної діяльності у виноградарсько-виноробній галузі – понад 20 років
- Пройшла кар'єрний шлях від техника-хіміка (2003), начальниці контрольно-виробничої лабораторії первинного виробництва (2006) до начальниці контрольно-виробничої лабораторії ШАТО ЧИЗАЙ (з 2012 й до цього часу)
- 2016-го року розробила і впровадила на підприємстві систему HACCP 22000 від URS «Юнайтед регістар ОФ СИСТЕМС»
- З 2013-го року входить до складу дегустаційної комісії Української корпорації по виноградарству та виноробній промисловості «Укрвинпром» та НЦ «Український Інститут Вина»

## **Inha LEBID**

- Over 20 years of professional experience in the viticulture and winemaking industry
- Has built her career from a chemical technician (since 2003) and head of the primary production control laboratory (since 2006) to the Head of the Control and Production Laboratory at Château Chizay (since 2012 to present).
- In 2016, developed and implemented the HACCP 22000 system at the enterprise, certified by URS (United Registrar of Systems).
- Since 2013, has been a member of the tasting commission of the Ukrvinprom and the National Center Ukrainian Wine Institute.



## **МАТВЄЄВА Тетяна**

- Головний технолог АТ «Коблево», BAYADERA GROUP

## **Tetiana MATVIEIEVA**

- Chief Technologist at Koblevo JSC, BAYADERA GROUP



## **ХОЛОІМОВА Ірина**

- Головний технолог Artwinery
- У виноробній галузі працює з 1999 р.
- Член ДК НЦ «Український інститут вина»

## **Iryna KHOLOYIMOVA**

- Chief Technologist at Artwinery
- Has been working in the winemaking industry since 1999
- Member of the Tasting Commission of the National Center Ukrainian Wine Institute

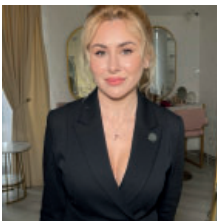


## ГУРОВ Вадим

- З 2023 року – Керівник алкогольного відділу у WINETIME
- З 2017 по 2023 рік керував категорією «Вино» у мережі WINETIME.
- Член Асоціації Сомельє України.
- 2019 рік — «Кращий ніс» конкурсу «Що? Де? Вино!»
- З 2016 року — викладач у школі сомельє WINETIME ACADEMY.
- У 2014 році закінчив школу сомельє Віталія Ковача.
- З 2023 року – член журі конкурсу Wine&Spirits Awards

## Vadym HUROV

- Since 2023 – Head of the Alcohol Department at WINETIME
- From 2017 to 2023 – Category Manager for “Wine” at the WINETIME retail network
- Member of the Ukrainian Sommelier Association
- 2019 – Winner of the “Best Nose” award at the “What? Where? Wine!” competition
- Since 2016 – Lecturer at the WINETIME ACADEMY sommelier school  
Graduated from Vitalii Kovach Sommelier School in 2014
- Since 2023 – Jury member of the Wine & Spirits Awards



## ГОСПОДАРСЬКА Христина

- Засновниця та керівниця Тернопільського виноклубу
- Членкиня Асоціації сомельє України (АСУ)
- Учасниця відбору «посольських» українських вин для La Cité du Vin 2022
- Організаторка дегустацій та винних шкіл у Тернополі
- 12 років досвіду у формуванні приватних еноколекцій
- ISG Intermediate Wine Certificate (Міжнародна Гільдія Сомельє, 2020)
- Член журі конкурсів «Найкраще українське вино» (2024, 2025) та «Вина Срібної Землі» (2024)
- Засновниця та медичний директор ТОВ «Клініка «Господарських» — дослідження ресвератролу та енотерапії

## Khrystyna HOSPODARSKA

- Founder and Head of the Ternopil Wine Club
- Member of the Ukrainian Sommelier Association (USA)
- Participant in the 2022 selection of Ukrainian “Ambassador Wines” for La Cité du Vin
- Organizer of wine tastings and wine schools in Ternopil
- 12 years of experience in forming private wine collections
- ISG Intermediate Wine Certificate (International Sommelier Guild, 2020)
- Jury member of the “Best Ukrainian Wine” (2024, 2025) and “Silver Land Wines” (2024) competitions
- Founder and Medical Director of Hospodarskykh Clinic LLC — research in resveratrol and enotherapy



## **КРАВЧЕНКО Олег**

- Кращий сомельє України 2011
- В ресторанному бізнесі 30 років, професійно займається вином 17 років
- Співвласник та шеф-сомельє винного бару Win bar (Кращий винний бар України за версією ресторанної премії «Сіль» 2019, 2021, переможець барної премії Bar Awards 2020)
- Автор винного курсу Win Win та Wine Up для тих, хто бажає досконально розбиратися у вині.
- Учасник численних винних фестивалів і конкурсів, член Асоціації сомельє України.
- Постійний член журі конкурсу «Кращий сомельє України»

## **Oleh KRAVCHENKO**

- Best Sommelier of Ukraine 2011
- 30 years in the restaurant business, 17 years of professional wine experience
- Co-owner and Chief Sommelier of Win Bar (recognized as Best Wine Bar of Ukraine by the national restaurant award SALT in 2019 and 2021; winner of Bar Awards 2020)
- Author of wine courses Win Win and Wine Up for those seeking in-depth wine knowledge
- Participant in numerous wine festivals and competitions; member of the Ukrainian Sommelier Association
- Permanent jury member of the “Best Sommelier of Ukraine” competition



## **МЕЕР Олександр**

- Переможець конкурсу Wine Trophy 2018
- Переможець конкурсу «Кращий сомельє України 2018»
- Національна премія «Сіль» 2017 та 2019 за кращу винну карту ресторану Vino e Cucina
- Премія Wine Spectator «Best of Award of Excellence» за винну карту ресторану Vino e Cucina з 2017 по 2021 рік на посаді шеф сомельє
- Засновник дегустаційного Клубу виномандрівників
- Старший солдат Збройних сил України

## **Oleksandr MEYER**

- Winner of Wine Trophy 2018
- Winner of Best Sommelier of Ukraine 2018
- SALT National Award (2017, 2019) for the Best Wine List at Vino e Cucina restaurant
- Wine Spectator’s “Best of Award of Excellence” for Vino e Cucina wine list (2017–2021), as Head Sommelier
- Founder of the Wine Travelers Tasting Club
- Senior Soldier of the Armed Forces of Ukraine



## **ВІЛІНСЬКА Наталія**

- Віце-президент Асоціації Сомельє України
- Власник школи MR.BAR
- Член Латвійської Асоціації Сомельє (Latvijas Vinziņu Asociācija)
- Член Всеукраїнської Асоціації Барменів (AUBA)

## **Nataliia VILINSKA**

- Vice President of the Ukrainian Sommelier Association
- Owner of MR.BAR School
- Member of the Latvian Sommelier Association (Latvijas Vinziņu Asociācija)
- Member of the All-Ukrainian Bartenders Association (AUBA)



## ПОСТОЯНКИН Ігор

- Шеф-сомельє ресторану CATCH,
- «Найкращий сомельє України 2025 року»
- Співзасновник компанії Ginius LTC
- Експерт із шампанського та винного сервісу, лектор і консультант
- Досвід роботи понад 15 років у преміальній ресторанній індустрії
- Організатор та учасник винних дегустацій, фестивалів і професійних конкурсів.

## Ihor POSTOIANKIN

- Head Sommelier at CATCH Restaurant
- Best Sommelier of Ukraine 2025
- Co-founder of Ginius LTC
- Expert in Champagne and wine service, lecturer, and consultant
- Over 15 years of experience in the premium restaurant industry
- Organizer and participant of wine tastings, festivals, and professional competitions



## ГІЖКО Олексій

- Головний сомельє METRO Cash&Carry Ukraine (2015 – дотепер)
- Кращий сомельє України 2014 (Association Sommelier of Ukraine, член ASI)
- Представник України на Чемпіонатах Світу та Європи з сомельє (Токуо 2013, Санремо 2013)
- Член Асоціації Сомельє України (АСУ)
- WSET Diploma Level 4 (у процесі, 2018–2025), учень MW Konstantinos Lazarakis, WSET Level 3 (2016, Київ) та WSET Level 2 (2011, Лондон)
- Співпраця з шефами з 7 країн, глибоке знання французької, італійської, середземноморської та європейської кухні, експертиза в рибі, морепродуктах та устрицях
- Член журі міжнародних дегустаційних конкурсів

## Oleksii HIZHKO

- Chief Sommelier at METRO Cash & Carry Ukraine (2015 – present)
- Best Sommelier of Ukraine 2014 (Ukrainian Sommelier Association, ASI member)
- Represented Ukraine at the World and European Sommelier Championships (Tokyo 2013, Sanremo 2013)
- Member of the Ukrainian Sommelier Association (USA), WSET Diploma Level 4 (in progress, 2018–2025); student of Master of Wine Konstantinos Lazarakis; WSET Level 3 (Kyiv, 2016) and Level 2 (London, 2011)
- Collaborated with chefs from seven countries: deep expertise in French, Italian, Mediterranean, and European cuisines, as well as in fish, seafood, and oysters
- Jury member of international wine-tasting competitions



## СТЕПОВА Марина

- Понад 20 років досвіду в ресторанному бізнесі
- Засновниця енотеки VinoMania у місті Миколаїв
- Організатор дегустацій різного формату для молоді та дорослих
- У 2014 році пройшла поглиблений курс сомельє (Франція, Італія, Іспанія, Португалія) у школі GOODWINE
- Працює сомельє з 2014 року
- Член Асоціації Сомельє України (АСУ) з 2022 року

## Maryna STEPОВА

- Over 20 years of experience in the restaurant industry
- Founder of VinoMania Enoteca in Mykolaiv
- Organizer of tastings of various formats for youth and adults
- Completed an advanced sommelier course (France, Italy, Spain, Portugal) at GOODWINE School in 2014
- Working as a sommelier since 2014
- Member of the Ukrainian Sommelier Association (USA) since 2022

## «СМАК КРІЗЬ ЧАС»: СУЧАСНА УКРАЇНСЬКА КУХНЯ ЯК МОВА КУЛЬТУРИ

Українська кухня завжди була більшою за набір рецептів. Це — **пам'ять, спадщина, емоція і спосіб пізнати себе через смак**. Протягом століть її спрощували, редукували до кількох впізнаваних символів, вирізали елітарну кухню, нівелювали регіональні відмінності. Сьогодні ми повертаємо українській гастрономії її глибину — **не через відтворення минулого, а через створення сучасного**.

Саме цим займається проєкт «Смак крізь час» — проєкт МХП, що формує нову українську гастрономію, дослідницько-кулінарна ініціатива, створена бренд-шефом Іллею Демковським та командою Кулінарного центру МХП. Місія — дослідити та систематизувати закономірності українського смаку, сформувавши на їх основі методологію створення сучасної української гастрономії.

**У пошуках коду українського смаку**

Суть дослідження полягає у виявленні закономірностей українського смаку — того, що робить наші страви впізнаваними незалежно від форми чи епохи. Це не лише про окремі продукти чи страви, а про спосіб мислення в кулінарії, який поєднує продукт, техніку, традиції й логіку профілю смаку.

Українська кухня тримається на профілях смаку, що повторюються в різних регіонах і поколіннях. Серед найвиразніших: контраст жирного і кислого, поєднання солодкого і солоного, глибина вудженого тону, горіхово-карамельний профіль повільного томління, зерново-борошняна текстура, що додає ситності й тепла. Поєднання продукту, техніки і профілю смаку створює **емоційний код української страви** — знайомий навіть тоді, коли вона виглядає зовсім по-новому.

Важливими є й **продукти-ідентифікатори** — буряк, сало, бринза, цибуля, кисломолочні продукти, борошно, мак — але саме за принципом **їх використання**: тривале томління, ферментація, копчення, запікання або тушкування. Саме ця логіка, а не перелік інгредієнтів, формує «український смак».

«Смак крізь час» не відтворює страви чи рецепти буквально — він досліджує кулінарну логіку, що формує суть українського смаку та визначає напрям розвитку сучасної української кухні.

Голубці, наприклад, не обов'язково мають бути з капусти — головне, щоб у них збереглася **логіка комбінації**: овоч + крупа + м'ясо + соус. Так з'явилася страва з броколі, цвітної капусти, пшона і м'яса — інша форма, але той самий глибинний код. Або **картопля з маком**. у сучасній версії це хрусткі макові кульки з м'ятої

## “TASTE THROUGH TIME”: MODERN UKRAINIAN CUISINE AS A LANGUAGE OF CULTURE

Ukrainian cuisine has always been more than just a collection of recipes. It is **memory, heritage, emotion, and a way to discover oneself through taste**. Over the centuries, it has been simplified, reduced to a few recognizable symbols, stripped of its elite cuisine, and regional differences have been leveled. Today, we are restoring Ukrainian gastronomy to its former depth — **not by recreating the past, but by creating something new**.

This is what the **Taste Through Time** project is all about — **an MHP project that is shaping a new Ukrainian gastronomy**, a research and culinary initiative created by brand chef Illia Demkovskyi and the MHP Culinary Center team. Its mission is to explore and systematize the patterns of Ukrainian taste, forming a methodology for creating modern Ukrainian gastronomy based on them.

**In search of the code of Ukrainian taste**

The essence of the research is to identify the patterns of Ukrainian taste — what makes our dishes recognizable regardless of form or era. It is not only about individual products or dishes, but about a way of thinking in culinary that combines product, technique, tradition, and the logic of taste profiles.

Ukrainian cuisine is based on flavor profiles that are repeated across different regions and generations. Among the most distinctive are: the contrast between fatty and sour, the combination of sweet and salty, the depth of smoked tones, the nutty-caramel profile of slow simmering, and the grain-flour texture that adds richness and warmth. The combination of product, technique, and flavor profile creates **the emotional code of Ukrainian cuisine** — familiar even when it looks completely new.

**Identifying ingredients** are also important — beetroot, lard, brynza cheese, onions, fermented milk products, flour, poppy seeds — but it is the principle of **their use** that matters: long simmering, fermentation, smoking, baking, or stewing. It is this logic, rather than the list of ingredients, that shapes the “Ukrainian taste.”

“**Taste Through Time**” does not reproduce dishes or recipes literally — it explores the culinary logic that shapes the essence of Ukrainian taste and determines the direction of development of modern Ukrainian cuisine.

Stuffed cabbage rolls, for example, do not necessarily have to be made with cabbage — the main thing is that they retain the **logic of the combination**: vegetable + grain + meat + sauce. This is how a dish made with broccoli, cauliflower, millet, and meat came about — a different form, but the same underlying code. Or **potatoes with poppy seeds**. In the modern version, these are crispy



**Печена капуста, це особливий продукт який готують на Поліссі.**

**Oven-charred cabbage — a signature preparation method from the Polissia region.**

картоплі та цибулі, подані з кисломолочним соусом. Новий вигляд, але той самий теплий, домашній профіль, знайомий кожному українцю з дитинства.

**Український смак — як бренд країни**

«Смак крізь час» працює над **формуванням культурного продукту**, здатного розповідати про Україну на рівні, зрозумілому світові. Як японська кухня передає чистоту й баланс, як італійська — простоту й радість життя, як мексиканська — яскравість і свободу, так українська кухня говорить про **тепло, щирість і характер**. Її аромат — це аромат дому. Її логіка — у поєднанні природності, техніки та поваги до продукту.

Саме тому вина, що увійшли до цього каталогу, мають поруч із собою не випадкові страви, **а результат глибокої роботи над ідентичністю українського смаку**. Кожна пара — це не просто гармонія смаків, а історія про те, **як нація знову знаходить себе через їжу**. І сьогодні, коли українське вино стає самостійним амбасадором країни у світі, логічно, що поруч із ним звучить **українська страва — впевнена, сучасна, з характером**.



Гастрономічний комплімент — **масло з подрібненою печеною капустою та капустяним глянсом**.

Gastronomic appetizer — **butter blended with oven-charred cabbage and cabbage glaze**.

poppy seed balls made from mashed potatoes and onions, served with sour milk sauce. A new look, but the same warm, cozy profile familiar to every Ukrainian from childhood.

**Ukrainian taste — as a brand of the country**

“Taste Through Time” is working to **create a cultural product** that can tell the world about Ukraine in a way that is understandable to everyone. Just as Japanese cuisine conveys purity and balance, Italian cuisine conveys simplicity and joie de vivre, and Mexican cuisine conveys brightness and freedom, Ukrainian cuisine speaks of **warmth, sincerity, and character**. Its aroma is the aroma of home. Its logic lies in the combination of naturalness, technique, and respect for the product.

That is why the wines included in this catalog are paired not with random dishes, but with **the result of deep work on the identity of Ukrainian taste**. Each pairing is not just a harmony of flavors, but a story of **how a nation rediscovers itself through food**. And today, when Ukrainian wine is becoming an independent ambassador for the country in the world, it is consequentially accompanied by **Ukrainian cuisine — confident, modern, and full of character**.

# GIGI

WINERY

## ПП «ВИННИЙ ДІМ ГІГІНЕІШВІЛІ» ТМ «GIGI»

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.



## GIGINEISHVILI WINE HOUSE TM "GIGI"

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 ВИНОГРАДНЕ СПЕЦІАЛЬНОГО ТИПУ СУХЕ БУРШТИНОВЕ РКАЦІТЕЛІ КВЕВРІ "GIGI"

Виготовлене із мацерацією на м'яззі протягом 6 місяців в глиняних квеврі.

**Виноград:** Ркацтелі

**Аромат:** сухофрукти (диня, груша) з тонами мигдалю

**Смак:** легка таніність, гармонійний, післясмак кісточки абрикосу, грушевий мармелад

## DRY AMBER WINE OF A SPECIAL TYPE RKAT- SITELI QVEVRI "GIGI"

Produced with maceration on the skins for 6 months in clay qvevri.

**Grape:** Rkatsiteli

**Color:** light amber

**Aroma:** dried fruits (melon, pear) with almond notes

**Taste:** light tannins, harmonious, with an after-taste of apricot kernel, pear marmalade

## КУЛЬКИ З БРОКОЛІ ТА ЦВІТНОЇ КАПУСТИ З ПШОНЯНОЮ КАШЕЮ ТА КУРЯЧИМ СТЕГНОМ

### Профіль смаку:

Овочева насиченість капусти з вершковістю сметани та глибоким уамі курячого фаршу. Завершує — томатна кислинка.

### Склад:

Тісто з броколі та цвітної капусти, пшоняна каша з фаршем із курячих стегон, томатний соус з овочами, сметана, сублимована петрушка.

## BROCCOLI AND CAULIFLOWER BALLS WITH MILLET PORRIDGE AND CHICKEN THIGH

### Flavor profile:

Creamy vegetable depth with the umami of chicken and a hint of tomato freshness.

### Ingredients:

Broccoli-cauliflower dough, millet porridge with minced chicken thigh, tomato-vegetable sauce, sour cream, freeze-dried parsley.





**ВИНО ВИНОГРАДНЕ СПЕЦІАЛЬНОГО ТИПУ  
СУХЕ ЧЕРВОНЕ «ОДЕСЬКИЙ ЧОРНИЙ  
КВЕВРИ» «GIGI»**

Виготовлене із мацерацією на м'яззі протягом 6 місяців в глиняних квеврі.

**Виноград:** Одеський чорний

**Колір:** темно-червоний

**Аромат:** ноти тютюну, шкіри, мигдаль, абрикосова кісточка, увялені ягоди, карамель

**Смак:** легкий танін, післясмак сушеної вишні

**DRY RED WINE OF A SPECIAL TYPE "ODESA  
BLACK QVEVRI" "GIGI"**

Produced with maceration on the skins for 6 months in clay qvevri.

**Grape:** Odesa Black

**Color:** dark red

**Aroma:** tobacco, leather, almond, apricot kernel, dried berries, and caramel

**Taste:** soft tannins, with an aftertaste of dried cherry



**СВИНИНА ТУШКОВАНА  
В БУРЯКОВОМУ КВАСІ  
Профіль смаку:**

Буряково-м'ясний смак із виразною кислотністю квасу й солодкістю овочів.

**Склад:**

Свинина, буряк, цибуля, буряковий квас.

**PORK AND BEET  
STEW IN FERMENTED  
BEET KVAASS  
(TRADITIONAL  
SLAVIC SOUR BEV-  
ERAGE MADE FROM  
BEETS)**

**Flavor profile:**

Earthy beet sweetness combined with the tang of fermented beet kvass and hearty pork richness.

**Ingredients:**

Pork, beetroot, onion, fermented beet kvass.

# LELEKA wines



## ТОВ «ВАЙН ДІСКАВЕРІ СЕЛЕКШН», ТМ LELEKA WINES

Leleka Wines - новий український винний бренд за високими міжнародними стандартами та зі справжньою українською душею.



Лелека – особливий сакральний символ України. З давніх-давен цей птах символізує достаток і щасливу долю. Лелеки будують гнізда на будинках, які їм подобаються, а це віщує господарям будинків злагоду і здоров'я. Виноградники Leleka Wines ростуть на унікальному терруарі, під теплим сонцем на мальовничих схилах Південної Бессарабії – найдавнішого виноробного регіону України.

Народжений у славній колиці виноробства – гостинній Грузії, технолог – винороб Зураб Кучухідзе розуміє важливість гармонійного поєднання передових світових технологій і місцевих традицій. Тому для створення Leleka Wines ми використовуємо найсучасніше обладнання з Франції та Італії, а виробництво розташоване поблизу місця вирощування винограду.

Leleka Wines — це чотири моносортних вина з класичних французьких сортів винограду, які найкраще проявили себе в Південній Бессарабії: Шардоне, Піно Грі, Каберне Совіньон і Мерло.

Родзинкою колекції є вина з українських сортів винограду Одеський чорний та Сухолиманський.

Доповнюють колекцію благородні екземпляри категорії «Reserve».

Вина лінійки «Reserve» витримуються 6 місяців в бочках гірського дубу – вирощених в українських Карпатських горах.

Розлили першу партію вин урожаю 2019 року. В 2024 році запустили виробництво ігристих вин методом Charmat.



## WINE DISCOVERY SELECTION LLC, ТМ LELEKA WINES



Leleka Wines is a new Ukrainian wine brand according to high international standards and with a real Ukrainian soul.

The stork (leleka) is a special sacred symbol of Ukraine. Since ancient times, this bird has symbolized prosperity and good fortune. Storks build nests on houses that they like, and this portends harmony and health to the owners of the houses.

Leleka Wines vineyards grow in a unique terroir, under the warm sun on the picturesque slopes of Southern Bessarabia - the oldest wine-growing region of Ukraine. Born in the glorious cradle of winemaking - hospitable Georgia, technologist - winemaker Zurab Kuchuhidze understands the importance of a harmonious combination of advanced world technologies and local traditions.

Therefore, to create Leleka Wines, we use the most modern equipment from France and Italy, and the production is located near the place where the grapes are grown.

Leleka Wines are four monovarietal wines from the classic French grape varieties that have excelled in Southern Bessarabia: Chardonnay, Pinot Gris, Cabernet Sauvignon and Merlot.

The highlight of the collection are wines from the Ukrainian grape varieties Odesa Black and Sukholymans`kyi. Noble copies of the «Reserve» category complement the collection. The wines of the «Reserve» line are aged for 6 months in mountain oak barrels - grown in the Ukrainian Carpathian Mountains. The first batch of wines of the 2019 harvest was poured. In 2024, the production of sparkling wines using the Charmat method was launched.





**ВИНО ОРДИНАРНЕ  
ВИТРИМАНЕ СТОЛОВЕ  
СУХЕ СОРТОВЕ БІЛЕ  
«ШАРДОНЕ РЕЗЕРВ  
ЛЕЛЕКА WDS»**

**Виноград:**

Шардоне

**Колір:**

насичений золотистий колір з приємним блиском

**Аромат:**

з тонами свіжих квітів, акація, цвіт липи, витончені ванільні ноти

**Смак:**

з нотами груші, соковитого ананасу та запашної цедри лимону

**Витримка:**

6 місяців у дубовій бочці

**AGED DRY WHITE  
WINE «CHARDONNAY  
RESERVE LELEKA WDS»**

**Grape:**

Chardonnay

**Color:**

rich golden hue with a pleasant sheen

**Aroma:**

notes of fresh flowers, acacia, linden blossom, and delicate vanilla tones

**Taste:**

hints of pear, juicy pineapple, and fragrant lemon zest

**Aging:**

6 months in oak barrels

**САЛАТ ІЗ КВАШЕНИХ ОГІРКІВ  
ІЗ МЕДОМ**

**Профіль смаку:**

Кисло-солоний аромат квашених огірків у поєднанні з медовою м'якістю, молочністю бринзи та свіжістю фрізе.

**Склад:**

Квашені огірки, куряче філе сувід, салат фрізе, мед, бринза овеча витримана, чорний перець.

**PICKLED CUCUMBER SALAD WITH HONEY**

**Flavor profile:**

Tangy-salty pickles balanced by honey softness, aged Bryndza and crisp frisée.

**Ingredients:**

Pickled cucumbers, sous-vide chicken fillet, frisée lettuce, honey, aged Bryndza (sheep cheese), black pepper.





**ВИНО ОРДИНАРНЕ  
ВИТРИМАНЕ  
СТОЛОВЕ СУХЕ БІЛЕ  
«СУХОЛИМАНСЬКИЙ  
РЕЗЕРВ ЛЕЛЕКА WDS»**

**Виноград:**  
Сухолиманський білий  
**Колір:**  
світло - солом'яний  
**Аромат:**  
чистий, з легкими  
тонами зеленого  
грецького горіху  
та витримки.  
**Смак:**  
злагоджений,  
гармонійний, м'який  
з легкими цитроними  
та ягідно-фруктовими  
тонами та з тонами  
витримки  
**Витримка:**  
6 місяців  
у дубовій бочці

**AGED DRY  
WHITE WINE  
«SUKHOLYMANSKY  
RESERVE LELEKA WDS»**

**Grape:**  
Sukholymansky White  
**Color:**  
light straw  
**Aroma:**  
clean, with delicate  
notes of green walnut  
and aging  
**Taste:**  
balanced, harmonious,  
and smooth, with light  
citrus, berry, and fruit  
notes, along with aging  
tones  
**Aging:**  
6 months in oak barrels

**ТРОЯНДОВА ЛОКШИНА З КУРЯЧИМ МУСОМ**

**Профіль смаку:**  
Делікатний квітковий аромат троянди з м'яким  
умамі курки, теплом арахісу й легкою пряністю  
перцю.  
**Склад:**  
Агарова локшина з варення троянди, мус із  
курачого філе сувід, арахісова паста, сушена  
троянда, чорний мелений перець.

**ROSE JELLY NOODLES WITH CHICKEN MOUSSE**

**Flavor profile:**  
Delicate floral aroma of rose with the gentle  
umami of chicken, warmth of peanut, and a light  
peppery spice.  
**Ingredients:**  
Agar jelly noodles made from rose jam, sous-vide  
chicken mousse, peanut paste, dried rose petals,  
black pepper.



**ВИНО ОРДИНАРНЕ  
СТОЛОВЕ СУХЕ СОРТОВЕ  
ЧЕРВОНЕ «ОДЕСЬКИЙ  
ЧОРНИЙ.  
ЛЕЛЕКА WDS»**

**Виноград:**  
Одеський чорний

**Колір:**  
темно-рубіновий.

**Аромат:**  
ожина, чорна смородина,  
шоколад

**Смак:**  
насичений, зі зрілими  
танінами, з тонами в'ялених  
фруктів, нотки пасльону,  
тютюну і шоколаду

**DRY RED WINE "ODESA  
BLACK. LELEKA WDS"**

**Grape:**  
Odesa Black

**Color:**  
deep ruby

**Aroma:**  
blackberry, blackcurrant,  
chocolate

**Taste:**  
rich, with mature tannins,  
notes of dried fruits,  
nightshade, tobacco, and  
chocolate



**ГАРБУЗ ПЕЧЕНИЙ  
З СОУСОМ ІЗ КАЛИНИ**

**Профіль смаку:**  
Тепла солодкість гарбуза з  
яскравим акцентом калини  
й солонуватою бринзою у  
сезонному балансі.

**Склад:**  
Гарбуз, сироп із калини,  
мікрогрін настурції та  
мангольду, витримана  
бринза, чорний перець.

**BAKED PUMPKIN WITH  
VIBURNUM SAUCE - A MOD-  
ERN HOMAGE TO UKRAINIAN  
AUTUMN FLAVORS**

**Flavor profile:**  
Warm sweetness of baked  
pumpkin contrasted with the  
bright tartness of viburnum  
and the salty depth of Bryndza  
(aged sheep cheese).

**Ingredients:**  
Pumpkin, viburnum syrup,  
nasturtium and chard micro-  
greens, aged Bryndza, black  
pepper.



**ВИНО ОРДИНАРНЕ  
ВИТРИМАНЕ СТОЛОВЕ  
СУХЕ СОРТОВЕ ЧЕРВОНЕ  
«КАБЕРНЕ РЕЗЕРВ ЛЕЛЕКА  
WDS»**

**Виноград:**  
Каберне Совіньйон  
**Колір:**  
глибокий темно-гранатовий  
**Аромат:**  
з нотами чорної смородини,  
лісових ягід та димного  
чорносливу з делікатними  
нюансами зеленого  
перцю, який є елегантною  
«візитівкою» сорту.  
Шляхетні відтінки витримки  
прикрашають букет тонами  
шкіри  
**Смак:**  
вино має зрілі оксамитові  
таніни та чудовий баланс з  
нотами прянощів й ожини  
**Витримка:**  
6 місяців у дубовій бочці

**AGED DRY RED WINE  
“CABERNET RESERVE LELEKA  
WDS”**

**Grape:**  
Cabernet Sauvignon  
**Color:**  
deep garnet  
**Aroma:**  
blackcurrant, wild berries,  
and smoky prune with  
delicate notes of green  
pepper, an elegant hallmark  
of the variety; hints of leather  
and spice from oak aging add  
complexity  
**Taste:**  
balanced and structured with  
ripe velvety tannins, notes of  
blackberry and soft spice on  
the finish  
**Aging:**  
6 months in oak barrels

**ГУЛЯШ ІЗ КОСУЛІ**

**Профіль смаку:**  
Глибокий м'ясний смак із теплом  
паприки, овочевою насиченістю та  
кістковою умамністю.  
**Склад:**  
Томлені шматочки косулі, овочі та  
коріння, паприка, кістковий мозок.

**VENISON GOULASH**

**Flavor profile:**  
Deep game flavor layered with  
paprika warmth, vegetable richness  
and bone-marrow depth.  
**Ingredients:**  
Slow-braised venison, root  
vegetables, paprika, bone marrow.



**ВИНО ОРДИНАРНЕ  
ВИТРИМАНЕ СТОЛОВЕ  
СУХЕ СОРТОВЕ ЧЕРВОНЕ  
«ОДЕСЬКИЙ ЧОРНИЙ  
РЕЗЕРВ ЛЕЛЕКА WDS»**

**Виноград:**

Одеський чорний

**Колір:**

темно-рубіновий

**Аромат:**

з нотами стиглих ягід,  
чорносливу, ванілі, джему,  
тютюнового листя та  
темного шоколаду

**Смак:**

округлий, дуже ягідний, з  
м'якими танінами, гарною  
структурою та тривалим  
післясмаком

**Витримка:**

6 місяців у дубовій бочці

**AGED DRY RED WINE  
"ODESA BLACK RESERVE  
LELEKA WDS"**

**Grape:**

Odesa Black

**Color:**

deep ruby

**Aroma:**

notes of ripe berries, prunes,  
vanilla, jam, tobacco leaf, and  
dark chocolate

**Taste:**

well-rounded, very fruity, with  
soft tannins, good structure,  
and a long finish

**Aging:**

6 months in oak barrels



**ЦУКЕРКИ З БУРЯКА**

**Профіль смаку:**

Глибока шоколадність  
буряка з легким  
маковим хрустом  
і молочною  
вершковістю.

**Склад:**

Буряк, какао, згущене  
молоко, насіння маку.

**BEETROOT CANDIES**

**Flavor profile:**

Deep beet-chocolate  
tone with light poppy  
crunch and creamy milk  
roundness

**Ingredients:**

Beetroot, cocoa,  
condensed milk, poppy  
seeds.

# FRATELLI *Winery*

## ТОВ «ФРАТЕЛЛІ ВАЙНЕРІ»

## FRATELLI WINERY LLC

FRATELLI WINERY займається виробництвом та просуванням вин на ринку України. Завдяки науковому підходу, вивченню та застосуванню сучасних зарубіжних та вітчизняних технологій виноробства, з використанням натуральної сировини, вина ТОВ «ФРАТЕЛЛІ ВАЙНЕРІ» швидко завоювали визнання українського споживача та зайняли значну нішу національного ринку. «FRATELLI WINERY» — це сучасний потужний завод повного циклу, що швидко розвивається, з дослідницькою лабораторією та технологічним обладнанням.

Виноградники займають величезні площі в Одеській та Миколаївській областях, на берегах Дністровського та Дніпровсько-Бузького лиманів. Саме в цих зонах є унікальні сприятливі кліматичні умови, які дозволяють вирощувати виноградники, призначені для виробництва вина. Найпопулярніші сорти винограду: Мерло, Шардоне, Каберне, Ріслінг, Сапераві, Мускат Оттонель, Трамінер.

FRATELLI WINERY producing and promoting wines in the Ukrainian market. Due to the scientific approach, the study and application of modern foreign and national winemaking technologies, while using natural raw materials, LLC «FRATELLI WINERY» wines rapidly gained recognition from the Ukrainian consumer and filled a significant niche of the national market. «FRATELLI WINERY» is a modern, powerful, fast-growing full-cycle plant with a research laboratory and technological equipment.

Vineyards occupy immense areas in the Odesa and Mykolaiv regions, on banks of the Dniester and Dnieper-Bug estuaries. It is particularly in these zones there are unique favorable climatic conditions that allow growing vineyards intended for wine production. The most popular grape varieties are Merlot, Chardonnay, Cabernet, Riesling, Saperavi, Muscat Ottonel, Traminer





**ВИНО ОРДИНАРНЕ  
СПЕЦІАЛЬНОГО ТИПУ  
СТОЛОВЕ СУХЕ ЧЕРВОНЕ  
«КАБЕРНЕ «OLVIA»**

**Виноград:**  
Каберне Совіньйон  
**Колір:** червоний  
із фіолетовим відтінком  
**Аромат:** розвинений,  
характерний для сорту  
винограду з нотами чорних  
ягід, шоколаду  
**Смак:** гармонійний, з  
помірною терпкістю із  
приємним післясмаком  
чорних ягід

**SPECIAL TYPE DRY RED WINE  
"CABERNET "OLVIA"**

**Grape:**  
Cabernet Sauvignon  
Color: red with a purple tint  
**Aroma:**  
developed and typical of the va-  
riety with notes of black berries  
and chocolate  
**Taste:**  
harmonious, with moderate  
astringency and a pleasant after-  
taste of black berries

**СКУМБРІЯ З ГІРЧИЧНО-  
ПАПРИЧНИМ СОУСОМ,  
РИСОМ І ГРЕЧКОЮ**

**Профіль смаку:**  
Димна скумбрія з пряною гірчичною  
гостротою, теплом паприки та  
свіжістю зеленої цибулі.

**Склад:**  
Смажене філе скумбрії, рис із  
гречкою, соус із гірчиці з паприкою,  
зелена цибуля.

**MACKEREL WITH MUSTARD-PAPRIKA  
SAUCE, RICE AND BUCKWHEAT**

**Flavor profile:**  
Smoky mackerel complemented by  
mustard heat, paprika warmth and  
green onion freshness.

**Ingredients:**  
Fried mackerel fillet, rice-buckwheat  
mix, mustard-paprika sauce, green  
onion.



## ТОВ «ВИНХОЛ ОКСАМИТНЕ»

ТОВ «Винхол Оксамитне» — виноробне господарство, засноване в 1998 році в селі Оксамитне Болградського району Одеської області.

З 2017 року підприємство вийшло на ринок із брендами: Villa Tinta, Tintarella та Tinta. Виноробня володіє понад 550 гектарами власних виноградників, а також співпрацює з партнерами, що надають додаткові 600 гектарів виноградних площ. Це дозволяє щорічно виробляти близько 400 тисяч пляшок вина. Виробничі потужності оснащені сучасним європейським обладнанням, що забезпечує високий рівень контролю якості на кожному етапі виробництва.

У 2018 році компанія разом з іншими виноробами долини озера Ялпуг долучилася до створення одних з перших в Україні географічних зазначень PDO Yalpug для вин з сортів Одеський Чорний та Сухолиманський, а також однойменного PGI для вина з європейських сортів винограду. Виноробня активно розвивається, впроваджуючи нові технології та розширюючи асортимент продукції, зберігаючи при цьому глибоке коріння в місцевих виноробних традиціях.

## LLC "VYNHOL OKSAMYTNE"

LLC "Vynhol Oksamytnе" is a winery established in 1998 in the village of Oksamytnе, Bolhrad district, Odesa region.

Since 2017, the company has entered the market with its own brands: Villa Tinta, Tintarella, and Tinta. The winery owns over 550 hectares of vineyards and collaborates with partners who provide an additional 600 hectares of vineyard land. This enables an annual production of approximately 400,000 bottles of wine. The production facilities are equipped with modern European machinery, ensuring a high level of quality control at every stage of the winemaking process.

In 2018, the company, together with other winemakers from the Yalpug Lake valley, participated in establishing some of the first geographical indications in Ukraine — the PDO Yalpug for wines made from Odesa Black and Sukhlimansky grape varieties, as well as the corresponding PGI for wines made from European grape varieties. The winery continues to develop actively, adopting new technologies and expanding its product range, while maintaining strong roots in local winemaking traditions.



**ВИНО ОРДИНАРНЕ СТОЛОВЕ  
СУХЕ СОРТОВЕ ЧЕРВОНЕ  
«ОДЕСЬКИЙ ЧОРНИЙ  
VILLA TINTA»**

**Виноград:**

Одеський чорний

**Колір:**

червоний із гранатовим відтінком

**Аромат:**

ожина, гранат, ноти тютюну

**Смак:**

танінний з маслянистим  
післясмаком

**DRY RED WINE  
“ODESA BLACK VILLA TINTA”**

**Grape:**

Odesa Black

**Color:**

red with garnet hues

**Aroma:**

blackberry, pomegranate, tobacco  
notes

**Taste:**

tannic with a smooth, silky finish



**СМАЖЕНА КНЕДЛЯ З ГОРОХУ З  
МАЛИНОВИМ КЮЛІ**

**Профіль смаку:**

Горохова ніжність із солодкістю  
цибулі та ягідною свіжістю  
малинового кюлі.

**Склад:**

Горохове борошно, масло  
вершкове, цибуля смажена,  
малинове кюлі.

**FRIED PEA DUMPLING WITH  
RASPBERRY COULIS**

**Flavor profile:**

Smooth pea dough with caramelized  
onion sweetness and the freshness  
of raspberry coulis.

**Ingredients:**

Pea flour, butter, fried onion,  
raspberry coulis.





## ТОВ «ВИНОМАН»

Виноробня VINOMAN – перша ліцензована виноробня на Півночі України.

Рік заснування виноробні 2011 – саме цей рік точка відліку, коли Борис Слабошевський - людина, яка вже 20 років вирощує осетрів на Чернігівщині, став виноробом та створив свої перші вина на, ще поки що, невеликій, але стрімко прогресуючій виноробні, в досить мальовничій місцевості на Чернігівщині, де з двох сторін наш виноградник омиває прекрасна річка Десна, а з третьої - квітучий сад яблук, персиків, груш та інших фруктових дерев. У 2015 році, попри всі відмови професорів та експертів, був висаджений виноградник на невеликій ділянці заднього двору виноробні - площею в 1 га на якому вирощуються європейські сорти винограду: Піно Нуар, Мерло, Шардоне, Совіньон Блан, Трамінер, Бьянка. Ґрунти пісковики. Трошки згодом підключили ще і виноградник з Південної ділянки. Кожного року випускається до 10 тис. пляшок.

У 2022 році було вперше закладено ігристе за традиційним методом з винограду, що зібраний з ділянки біля виноробні. Тому тепер в Україні існує Чернігівське локальне ігристе :)

Якісний виноград, українські крафтові баріки із скелястого дубу, вишукане вбрання вже готового вина, європейські технології, авторський підхід, ручна праця та щоденне і сумлінне піклування - ось справжня магія, що не залишає виноманів байдужими.



## VINOMAN LLC

VINOMAN winery is the first licensed winery in the North of Ukraine.

The year of establishment of the winery is 2011 - this is the year when Borys Slaboshevskiy - a man who has been growing sturgeons in Chernihiv region for 20 years, became a winemaker and created his first wines at a still small but rapidly progressing winery in a rather picturesque area in Chernihiv region, where our vineyard is washed by the beautiful river Desna on two sides, and on the third - a blooming orchard of apples, peaches, pears and other fruit trees.

In 2015, despite all the refusals of professors and experts, a vineyard was planted on a small plot of the winery's backyard - an area of 1 hectare, on which European grape varieties are grown: Pinot Noir, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Bianca, Traminer. Sandstone soils. A little later, they also connected a vineyard from the Southern site. Up to 10,000 bottles are produced each year. We produce white, pink, red and orange wines.

In 2022, for the first time, sparkling wine was planted according to the traditional method from grapes harvested from the plot near the winery. Therefore, now there is Chernihiv local sparkling wine in Ukraine :)

High-quality grapes, Ukrainian craft barriques made of rocky oak, exquisite dressing of ready-made wine, European technologies, author's approach, manual work and daily and conscientious care - this is real magic that does not leave wine lovers indifferent.



**ВИНО ОРДИНАРНЕ ВИТРИМАНЕ  
СОРТОВЕ СТОЛОВЕ СУХЕ БІЛЕ  
«ШАРДОНЕ VINOMAN»**

**Виноград:**

Шардоне

**Колір:**

золотистий із зеленим відтінком

**Аромат:**

тропічні фрукти, ваніль, диня

**Смак:**

вершковий із помірною кислотністю, з легкими танінми та після смаком стиглого яблука, дині.

**Витримка:**

4 місяці у дубовій бочці

**AGED DRY WHITE WINE "CHARDON-  
NAY VINOMAN"**

**Grape:**

Chardonnay

**Color:**

golden with a greenish tint

**Aroma:**

tropical fruits, vanilla, melon

**Taste:**

creamy, with moderate acidity, light tannins, and a finish of ripe apple and melon

**Aging:**

4 months in oak barrels



**ЮШКА З ОСЕТРА НА  
КУРЯЧОМУ БУЛЬЙОНІ**

**Профіль смаку:**

Насичений бульйон із желейною текстурою, умами осетра та пікантним акцентом хрону.

**Склад:**

Куряче желе, припущений осетр, селера, коріння, хрін вершковий

**STURGEON CHICKEN BROTH**

**Flavor profile:**

Rich, jelly-textured broth with sturgeon umami and a gentle horseradish cream finish.

**Ingredients:**

Poultry jelly naturally set from collagen-rich broth (aspic-style), poached sturgeon, celery, root vegetables, horseradish cream.





**ВИНО ОРДИНАРНЕ  
ВИТРИМАНЕ СОРТОВЕ  
СТОЛОВЕ СУХЕ ЧЕРВОНЕ  
«АЛІБЕРНЕ/ОДЕСЬКИЙ  
ЧОРНИЙ VINOMAN»**

**Виноград:**

Одеський чорний

**Колір:**

гранатовий, насичений

**Аромат:**

чорний і гострий перець, ожина,  
чорна смородина, шовковиця

**Смак:**

насичений, екстрактивний,  
таніний з після смаком чорних  
ягід

**Витримка:**

14 місяців у дубовій бочці

**AGED DRY RED WINE  
"ALIBERNET/ODESA  
BLACK VINOMAN"**

**Grape:**

Odesa Black

**Color:**

deep garnet

**Aroma:**

black and hot pepper, blackberry,  
blackcurrant, mulberry

**Taste:**

rich, full-bodied and tannic, with a  
black berries aftertaste

**Aging:**

14 months in oak barrels

**ПЕЧЕНА ЯЛОВИЧИНА З  
ТОМАТНИМ СОУСОМ**

**Профіль смаку:**

Холодна печена яловичина  
з томатною кислинкою,  
прянощами та збалансованою  
гостротою.

**Склад:**

Яловичина печена, томати  
свіжі, цибуля, часник, оцет.

**ROAST BEEF WITH TOMATO  
REDUCTION**

**Flavor profile:**

Thin-sliced roast beef served  
cool with balanced tomato  
acidity, gentle spice and subtle  
heat.

**Ingredients:**

Roasted beef, fresh tomatoes,  
onion, garlic, vinegar.



**ВИНО ОРДИНАРНЕ  
ВИТРИМАНЕ СОРТОВЕ  
СТОЛОВЕ СУХЕ ЧЕРВОНЕ  
«МЕРЛО VINOMAN»**

**Виноград:**

Мерло

**Колір:**

темно-рубіновий

**Аромат:**

чорні ягоди, стигла вишня, легкі відтінки прянощів

**Смак:**

ягідний, з маковими нотами, післясмак вишні та копченої сливи, виражені таніни

**Витримка:**

12 місяців у дубовій бочці

**AGED DRY RED WINE  
"MERLOT VINOMAN"**

**Grape:**

Merlot

**Color:**

dark ruby

**Aroma:**

black berries, ripe cherry, and light hints of spiciness

**Taste:**

berry-forward with poppy notes, a finish of cherry and smoked plum, with pronounced tannins

**Aging:**

12 months in oak barrels



**ПИРІГ ІЗ КУРЧАТИ ТА  
КАПУСТЯНИМ ГЛЯСОМ**

**Профіль смаку:**

Домашня теплота м'яса з борошняністю тіста і карамельними нотами капусти.

**Склад:**

Куряче стегно, тісто листкове, цибуля, соус із капустиного глясу.

**CHICKEN PIE WITH CABBAGE  
GLACE**


**Flavor profile:**

Home-style warmth of chicken and pastry enriched by sweet caramelized cabbage reduction.

**Ingredients:**

Chicken thigh, puff pastry, onion, caramelized cabbage reduction.





# КОВЛЕВО

УКРАЇНСЬКЕ ВИНО

## АТ КОБЛЕВО

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 вгтовляє 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, Спераві, 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

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 ВИНОГРАДНЕ ОРДИНАРНЕ  
СТОЛОВЕ СУХЕ  
СОРТОВЕ ЧЕРВОНЕ  
«МЕРЛО КОБЛЕВО»**

**Виноград:**

Мерло

Колір:

насичено червоний

**Аромат:**

з нотами чорних ягід та маку

**Смак:**

приємний з помірними танінами  
та ягідним після смаком

**DRY RED WINE  
“MERLOT KOBLEVO”**

**Grape:**

Merlot

**Color:**

deep ruby

**Aroma:**

notes of black berries and poppy

**Taste:**

pleasant, with moderate tannins  
and a berry aftertaste

**КУЛЬКИ З КАРТОПЛІ ЗІ  
СМЕТАНОЮ**

**Профіль смаку:** Солодкуватість  
картоплі з хрустом та ніжністю  
тіста й кисломолочною свіжістю  
сметани.

**Склад:**

Картопля, заварне тісто, сметана

**POTATO BALLS  
WITH SOUR CREAM**

**Flavor profile:**

Gentle sweetness of potato in a  
crisp shell, served with refreshing  
sour cream.

**Ingredients:**

Potato, choux pastry, sour cream.





# ОДЕСОС

## ТОВ «ВИНОРОБНЯ ОДЕСОС»

Виноробня Odesos — це перша міська виноробня України, розташована в самому серці Одеси, на вулиці Тираспольській, 26, у будівлі колишньої тютюнової фабрики «Salve».

Відкрилася вона у 2021 році і з того часу стала важливою частиною українського виноробства, поєднуючи традиційні методи з сучасними технологіями. Основна філософія Odesos ґрунтується на принципі «якість важливіша за обсяги». Це означає, що команда виноробні приділяє особливу увагу кожному етапу виробництва, від вирощування винограду до розливу готового вина. Виноградники розташовані в південних регіонах України, де вирощуються такі сорти, як Каберне Совіньйон, Мерло, Ріслінг, Шардоне, Піно Нуар та інші.

Виноробня оснащена сучасним обладнанням, зокрема італійськими машинами для обробки винограду та французькими дубовими бочками для витримки вина. Odesos має виробничий потенціал до 100 тисяч пляшок на рік. У роки війни обсяги зменшилися до приблизно 30 тисяч пляшок, однак виноробня продовжує працювати, розвиватися та впроваджувати нові підходи до асамбляжів, витримки й дизайну. За короткий час існування Odesos здобула численні нагороди на міжнародних конкурсах.

Асортимент Odesos включає кілька лінійок: базову, лімітовану, резервну та спеціальні видання, такі як «Bourbon Edition», «Tequila Edition» та «Whisky Edition», де вино витримується в бочках, що раніше містили відповідні напої. Це надає винам унікальні аромати та смаки, які вирізняють їх серед інших. Виноробня активно розвивається і планує розширення на міжнародні ринки.



## LLC «ODESOS WINERY»

Odesos Winery is the first urban winery in Ukraine, located in the very heart of Odesa at 26 Tyraspolska Street, housed in the building of the former Salve tobacco factory.

It opened in 2021 and since then has become an important part of Ukrainian winemaking, combining traditional methods with modern technologies. The core philosophy of Odesos is based on the principle that quality matters more than quantity. This means the winery's team pays special attention to every stage of production, from grape growing to bottling the finished wine. The vineyards are located in the southern regions of Ukraine, where varieties such as Cabernet Sauvignon, Merlot, Riesling, Chardonnay, Pinot Noir, and others are grown.

The winery is equipped with modern machinery, including Italian grape processing equipment and French oak barrels for aging the wine. Odesos has a production capacity of up to 100,000 bottles per year. During the war years, volumes decreased to approximately 30,000 bottles, but the winery continues to operate, develop, and introduce new approaches to blending, aging, and design. In a short period of time, Odesos has won numerous awards at international competitions.

The Odesos range includes several lines: basic, limited, reserve, and special editions such as the Bourbon Edition, Tequila Edition, and Whisky Edition, where the wine is aged in barrels previously used for these spirits. This gives the wines unique aromas and flavors that set them apart from others. The winery is actively growing and planning to expand into international markets.



**ВИНО ОРДИНАРНЕ СТОЛОВЕ  
СПЕЦІАЛЬНОГО ТИПУ СУХЕ  
ЧЕРВОНЕ «ОДЕСОС»**

**Виноград:**

Каберне Совіньйон, Одеський чорний, Мерло

**Колір:**

темно-червоний

**Аромат:**

чорні ягоди, вишня, чорна смородина, ожина, спеції, вершки

**Смак:**

свіжий, легкі таніни, чорнослив

**SPECIAL TYPE DRY  
RED WINE  
“ODESOS”**

**Grapes:**

Cabernet Sauvignon, Odesa Black, Merlot

**Color:**

dark red

**Aroma:**

Black berries, cherry, black currant, blackberry, spices, creamy notes

**Taste:**

Fresh, light tannins, prune

**СУДАК З ПОЛБЮ ТА КОРИННЯМ**

**Профіль смаку:**

Горіхово-медова глибина полби, вершковість сметани й чистий смак судака з ароматом коріння.

**Склад:**

Філе судака, полба, коріння, сметана, мед, волоський горіх

**PIKEPERCH WITH EMMER WHEAT  
(AN ANCIENT GRAIN WITH NUTTY  
SWEETNESS AND FIRM TEXTURE)  
AND ROOTS**

**Flavor profile:**

Nutty sweetness of ancient Emmer balanced with cultured cream and the clean flavor of pikeperch.

**Ingredients:**

Pikeperch fillet, emmer, root vegetables, sour cream, honey, walnut





**ВИНО ОРДИНАРНЕ СТОЛОВЕ  
СПЕЦІАЛЬНОГО ТИПУ СУХЕ  
СОРТОВЕ ЧЕРВОНЕ «ОДЕСЬКИЙ  
ЧОРНИЙ ОДЕСОС»**

**Виноград:**

Одеський чорний

**Колір:**

червоний із золотистим відтінком

**Аромат:**

вишня, чорні ягоди, чорна смородина, ожина, гранат

**Смак:**

сушена вишня, кизил, таніни

**SPECIAL TYPE DRY RED WINE  
“ODESA BLACK ODESOS”**

**Grape:**

Odesa Black

**Color:**

red with golden hues

**Aroma:**

cherry, black berries, black currant, blackberry, pomegranate

**Taste:**

dried cherry, cornelian cherry, tannins

**ПЕЧЕНИЙ КАБАН ІЗ ШИШКАМИ**

**Профіль смаку:**

М'ясна насиченість з лісовими нотами ялівцю, солодко-пряний акцент варення з шишок.

**Склад:**

Печений кабан, соус із демігласу і варення з шишок, ялівець, чорний перець.

**ROASTED WILD BOAR WITH  
YOUNG PINE-CONES IN SYRUP**

**Flavor profile:**

Rich gamey depth with forest juniper note and sweet-spicy tone of pine-cones in syrup.

**Ingredients:**

Roasted wild boar, demi-glace with young pine-cones in syrup, juniper, black pepper.





**Fathers<sup>®</sup>  
Wine**

## ФГ «ТАТОВЕ ВИНО»

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, Совіньйон Блан, Шардоне, Каберне Совіньйон, 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.



## FATHER'S WINE VB

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 wine-making 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 ВИТРИМАНЕ  
СОРТОВЕ СТОЛОВЕ СУХЕ БІЛЕ  
“ШАРДОНЕ FATHERS WINE”**

**Виноград:**

Шардоне

**Колір:**

солом'яний

**Аромат:**

яблука, груші, персики,  
ваніль і айва

**Смак:**

помірні таніни, збалансована  
кислотність, після смак жовтих  
яблук, меду

**Витримка:**

3 місяці в дубовій бочці

**AGED DRY WHITE WINE  
“CHARDONNAY FATHERS WINE”**

**Grape:**

Chardonnay

**Color:**

straw

**Aroma:**

apples, pears, peaches,  
vanilla and quince

**Taste:**

moderate tannins, balanced acidity,  
with a finish of yellow apples and  
honey

**Aging:**

3 months in oak barrels

**ОВОЧІ ПРИПУЩЕНІ ПІД  
МЕДОВИМ ЖЕЛЕ**

**Профіль смаку:**

Умамі ферментованих овочів  
у вершковому соусі з м'якою  
медово-пряною солодкістю.

**Склад:**

Морква, селера, квашені помідори  
та огірки, тушковані разом;  
вершковий соус, агарове желе з  
меду, медовий пилкок.

**BRAISED VEGETABLES UNDER  
HONEY JELLY**

**Flavor profile:**

Umami of fermented vegetables  
complemented by soft honey-spice  
sweetness and creamy smoothness.

**Ingredients:**

Carrot, celery, fermented tomatoes  
and cucumbers braised together;  
creamy sauce, honey agar jelly, bee  
pollen.



## ТОВ «ВИНОРОБНА КОМПАНІЯ ШАТО ЧИЗАЙ»

Шато – це заміський маєток, оточений виноградниками. Саме цим французьким поняттям і його естетикою ми надихалися, коли створювали Chateau Chizay, що біля старовинного містечка Берегово.

Закарпаття – історичний виноградний край. Схили вулканічних Карпат, багато сонця і достатньо води зумовили розвиток виноробства на цих землях з давніх часів. Закарпатські вина постачалися до дворів середньовічних королів та вельмож, ба навіть президентів сучасних держав.

Культура Закарпатського виноробства унікальна, тому що протягом історичних перипетій об'єднала в собі угорську, італійську та австрійську традиції. Саме результат цього культурного сплаву дав такий цікавий і колоритний продукт – Закарпатське вино.

І ми у Шато Чизай робимо його виключно із свого Закарпатського винограду. 272 гектари винограду на досконалих теруарах Закарпаття. Майстри, які поважають місцеві традиції, і навчилися в Європі сучасного виноробства. Натхнення від історії, енергія для майбутнього. Це все додано в букет наших вин.

Виноробний комплекс Шато Чизай заснований 1995-го року в урочищі Чизай, що біля міста Берегово на Закарпатті. Ми побудували сучасне виробництво з нуля, але з увагою до місцевої історії виноробства. Наші принципи – це працелюбність і чесність, повага до природи і любов до своєї справи.

Наші традиційні та кошерні вина з міжнародних і локальних сортів користуються попитом у всьому світі, включаючи США, Канаду, Японію, Ізраїль, Великобританію, Китай, Нігерію, Угорщину, Польщу, Естонію, Фінляндію та інші країни, всього 21 країну.

Робити просто якісні вина – цікаво, але ми хочемо більшого. Нас не влаштовує бути тільки найкращими. Має бути унікальним. Ми творимо нову історію виноробства Закарпаття та Європи, і сьогодні Chateau Chizay – це не винзавод, а виноробне містечко, осередок благородного ремесла і рукотворне диво Закарпаття.



CHATEAU  
CHIZAY



### “CHATEAU CHIZAY WINE COMPANY” LLC

Our Chateau is a true country estate surrounded by vineyards. It was this French concept and its aesthetics that inspired us when creating Chateau Chizay, located near the ancient town of Berehove.

Our Chateau is a true country estate surrounded by vineyards. It was this French concept and its aesthetics that inspired us when creating Chateau Chizay, located near the ancient town of Berehove.

Transcarpathia is a historical wine region. The slopes of the volcanic Carpathian Mountains, plenty of sunlight, and sufficient water have fostered winemaking in these lands since ancient times. Zakarpattia (Transcarpathian) wines were supplied to the courts of medieval kings and nobles, and even to the presidents of modern states.

The culture of Transcarpathian winemaking is unique because it has combined Hungarian, Italian, and Austrian traditions throughout historical vicissitudes. It was this cultural fusion that yielded such an interesting and colorful product – Transcarpathian wine.

And at Chateau Chizay, we make it exclusively from our own Zakarpattia grapes. 272 hectares of vineyards in perfect Zakarpattia terroirs. Masters who respect local traditions and have learned the modern winemaking techniques in Europe. Inspiration from history, energy for the future. All of this is added to the bouquet of our wines.

Chateau Chizay winery complex was founded in 1995 in the Chizay tract near the town of Berehove in Zakarpattia. We built a modern production facility from scratch but with attention to the local winemaking history. Our principles are hard work and honesty, respect for nature, and love for what we do.

Our traditional and kosher wines from international and local varieties are in demand worldwide including in the United States, Canada, Japan, Israel, the UK, China, Nigeria, Hungary, Poland, Estonia, Finland, and other countries, 21 countries total

Making simply quality wines is interesting, but we want more. We're not satisfied with just being the best. It has to be unique. We are creating a new history of winemaking in Zakarpattia and Europe, and today Chateau Chizay is not just a winery, but a winemaking town, a center of noble craftsmanship, and a handmade wonder of Zakarpattia.



**ВИНО ОРДИНАРНЕ  
ВИТРИМАНЕ  
СОРТОВЕ СТОЛОВЕ  
СУХЕ БІЛЕ «РЕЗЕРВ  
ЗАСНОВНИКА ШАТО  
ЧИЗАЙ ФУРМІНТ»**

**Виноград:**

Фурмінт

**Колір:**

солон'яний

**Аромат:**

складний, зелені  
яблука, груші,  
цитрусові відтінки,  
персик, ноти  
ванілі та прянощів,  
мінеральність

**Смак:**

фруктовий, кремова  
текстура, пряні  
відтінки

**Витримка:**

9 місяців  
у дубовій бочці

**AGED DRY WHITE  
WINE "FOUNDER'S  
RESERVE CHATEAU  
CHIZAY FURMINT"**

**Grape:**

Furmint

**Color:**

straw

**Aroma:**

complex, with green  
apple, pear, citrus  
notes, peach, vanilla,  
spice, and minerality

**Taste:**

fruity, with a creamy  
texture and spicy un-  
dertones

**Aging:**

9 months in oak bar-  
rels

**КУКУРУДЗЯНИЙ КРЕМ-СУП ЗІ  
ШКВАРКАМИ ТА СМАЖЕНОЮ  
ЦИБУЛЕЮ**

**Профіль смаку:**

Солодкість кукурудзи у поєднанні  
з пікантністю бринзи та глибоким  
грибним ароматом, об'єднаних  
кремовою текстурою.

**Склад:**

Кукурудзяна крупа, бринза витримана  
карпатська, пил білих грибів, вершки.

**CORN CREAM SOUP WITH CRACKLINGS  
AND FRIED ONION**

**Flavor profile:**

Natural sweetness of corn enhanced by  
sharp aged Bryndza (aged sheep cheese)  
and earthy porcini aroma, blended into a  
silky cream.

**Ingredients:**

Corn grits, aged Carpathian bryndza,  
porcini dust, cream.



**ВИНО ОРДИНАРНЕ  
СТОЛОВЕ  
СПЕЦІАЛЬНОГО  
ТИПУ СОЛОДКЕ  
СОРТОВЕ БІЛЕ  
«ФУРМІНТ ПІЗНІЙ  
ЗБІР CHATEAU  
CHIZAY»**

**Виноград:**

Фурмінт

**Колір:**

золотистий

**Аромат:**

цитрусові, стигла айва, соковитий персик, груша, родзинки, мед

**Смак:**

айва, груша, персик, родзинки, мед, виражена кислотність, приємна солодкуватість

**SPECIAL TYPE SWEET  
WHITE WINE “FUR-  
MINT LATE HARVEST  
CHATEAU CHIZAY”**

**Grape:**

Furmint

**Color:**

golden

**Aroma:**

citrus, ripe quince, juicy peach, pear, raisins, and honey

**Taste:**

quince, pear, peach, raisins, and honey, with pronounced acidity and pleasant sweetness



**ПАРОВИЙ РУЛЕТ ІЗ ВИШНЕЮ**

**Профіль смаку:**

Ніжне парове тісто з насиченою вишневою солодкістю, маково-бобовим пюре та вершковим фіналом.

**Склад:**

Дріжджове парове тісто, вишня у власному соці, мак перетертий із квасолею, сметана, карамель.

**STEAMED CHERRY ROLL -  
INSPIRED BY TRADITIONAL  
UKRAINIAN STEAMED PASTRIES.**

**Flavor profile:**

Tender, cloud-like dough embracing juicy cherries and a gentle poppy-bean purée, finished with smooth sour cream — a taste that bridges memory and modernity.

**Ingredients:**

Yeasted steamed dough, cherries in their own juice, poppy puréed with beans, sour cream, caramel.

## ТОВ «ПТК ШАБО»

SHABO — сімейне підприємство родини Іукурідзе, засноване на виноробних традиціях віком понад 2 000 років.

З 2003 року компанія розвивається з найстарішого українського винзаводу в селі Шабо і стала одним з провідних виробників вин, ігристих вин, брендів і виноградної горілки в Україні.

До складу SHABO входять «Винний дім SHABO», «Дім ігристих вин SHABO» та «Коньячний дім SHABO». SHABO поєднує давні традиції та сучасні технології, з акцентом на виноградарство, виноробство та соціальну відповідальність.

Місія компанії — щоб українці мали право пишатися вином своєї країни. Виноробня розташована на півдні України, в селі Шабо (Одеська область). Терруар регіону — один із найдавніших в Україні, з історією понад 2 000 років. Виноградники розміщені на півострові між Дністровським лиманом і Чорним морем. Ґрунти складають сім субтипів, зокрема цінні суглинки з вапняком та піском. Площа виноградників — понад 1 200 га, з понад 4 мільйонами лоз.

Вирощується більше 20 європейських і грузинських сортів, включаючи рідкісний місцевий сорт Telti Kuruk на власному корені. Кожна з приблизно 10 мільярдів ягід, які щороку збираються, обробляється з особливою ретельністю. Станом на сьогодні потужності SHABO дозволяють виробляти до 16 мільйонів пляшок (7 мільйонів літрів) на рік, а зберігати понад 9,5 мільйонів літрів вина.

У 2021 році SHABO став першою українською компанією, яка отримала золото на Decanter для вин Chardonnay Grande Reserve 2015 і Cabernet Grande Reserve 2017.

У 2023 році він встановив новий рекорд — отримав Platinum на Decanter за Muscat Ottonel Limited Edition Vintage Dessert 2016. Вина SHABO представлені в Музеї вина в Бордо, де кожна країна представлена одним вином. Також їх включено у винні карти ресторанів зі зірками Michelin у Лондоні та Парижі. SHABO експортує продукцію до понад 22 країн і співпрацює з міжнародними роздрібними мережами.

## LLC “PTK SHABO”

SHABO is a family-owned enterprise founded by the Iukuridze family, based on winemaking traditions over 2,000 years old.

Since 2003, the company has evolved from the oldest Ukrainian wine plant in the village of Shabo into one of the country's leading producers of wines, sparkling wines, brandy, and grape vodka. SHABO encompasses the SHABO Wine House, SHABO Sparkling Wines House, and the SHABO Brandy House. SHABO combines ancient traditions with modern technologies, placing emphasis on viticulture, winemaking, and social responsibility.

The company's mission is to ensure that Ukrainians have every right to be proud of the wine of their country. The winery is located in southern Ukraine, in the village of Shabo, Odesa region. The region's terroir is one of the oldest in Ukraine, with a history of over 2,000 years. The vineyards are situated on a peninsula between the Dniester estuary and the Black Sea. The soils consist of seven subtypes, including valuable loamy soils with limestone and sand. The vineyard area exceeds 1,200 hectares, with over 4 million vines.

More than 20 European and Georgian grape varieties are cultivated, including the rare indigenous grape variety Telti Kuruk on its own rootstock. Each of the approximately 10 billion grapes harvested every year is handled with particular care. Today, SHABO's capacities allow production of up to 16 million bottles (7 million liters) per year, and storage of over 9.5 million liters of wine.

In 2021, SHABO became the first Ukrainian company to receive Gold at Decanter for its Chardonnay Grande Reserve 2015 and Cabernet Grande Reserve 2017.

In 2023, it set a new record by winning Platinum at Decanter for Muscat Ottonel Limited Edition Vintage Dessert 2016. SHABO wines are represented in the Wine Museum in Bordeaux, where each country is represented by one wine. They are also included in the wine lists of Michelin-starred restaurants in London and Paris. SHABO exports its products to over 22 countries and collaborates with international retail chains.



**ВИНО ВИТРИМАНЕ СУХЕ  
СОРТОВЕ БІЛЕ «ШАРДОНЕ  
ГРАНД РЕЗЕРВ ШАБО»**

**Виноград:**

Шардоне

**Колір:**

Золотистий

**Аромат:**

Аромати персика, цитруса, обліпихи, айви, з нотами витримки в дубі

**Смак:**

Свіжий, мінеральний, гармонійний, з приємною округлістю і довгим після смаком

**Витримка:**

9-12 місяців в дубовій бочці

**AGED DRY WHITE WINE “CHAR-  
DONNAY GRANDE RESERVE  
SHABO”**

**Grape:**

Chardonnay

**Color:**

Golden

**Aroma:**

Notes of peach, citrus, sea buckthorn, quince, with hints of oak aging

**Taste:**

resh, mineral, harmonious, with pleasant roundness and a long finish

**Aging:**

9-12 months in oak barrels



**РУЛЕТ З КАЧКИ З ЯБЛУКАМИ**

**Профіль смаку:**

Баланс соковитої качки, кисло-солодких квашених яблук і трав'яної пряності. Насиченість м'яса врівноважена фруктову свіжістю.

**Склад:**

Качина грудка сувід, качина ніжка запечена, індик, яблука квашені — як пюре та желейна ікра, пряні трави.

**DUCK ROULADE WITH APPLES**

**Flavor profile:**

Juicy duck paired with sweet-sour fermented apples and subtle herbal spice; a harmony of richness and brightness.

**Ingredients:**

Sous-vide duck breast, roasted duck leg, turkey, fermented apple purée and gel pearls, aromatic herbs.



## ВИНО МАРОЧНЕ КРИПЛЕНЕ ДЕСЕРТНЕ ЧЕРВОНЕ «КАБЕРНЕ ШАБО»

### Колір:

щільний темно-рубіновий.

### Аромат:

темні фрукти, чорна смородина, вишня, тони шоколаду й чорносливу, вишневого конфітуру, чорного перця, кави.

### Смак:

насичений, довгий, округлий, повний, з делікатною солодкістю та оксамитовим післясмаком, що огортає.

### Витримка:

1,5-2 роки у дубовій бочці

## VINTAGE FORTIFIED DESSERT RED WINE "CABERNET SHABO"

### Color:

deep dark ruby

### Aroma:

dark fruits, blackcurrant, cherry, notes of chocolate and prune, cherry jam, black pepper, coffee

### Taste:

rich, long, rounded, full-bodied with delicate sweetness and a velvety, enveloping finish

### Aging:

1,5-2 years in oak barrels

## ЗЕФІР З ЧОРНОСЛИВОМ І СМЕТАНОЮ

### Профіль смаку:

Повітряна текстура зефіру, солодко-кисла насиченість чорносливу і вершковість сметани з горіховим відтінком.

### Склад:

Суфле з чорносливу, кранч із волоського горіха, зефір зі сметани.

## MARSHMALLOW WITH PRUNES AND SOUR CREAM

### Flavor profile:

Airy marshmallow texture with the sweet-sour intensity of prunes and nutty creamy finish.

### Ingredients:

Prune soufflé, walnut crunch, sour cream marshmallow.



## ВИНО СПЕЦІАЛЬНОГО ТИПУ СУХЕ ЧЕРВОНЕ «КАБЕРНЕ-МЕРЛО ШАБО ПО-КАХЕТИНСЬКИ»

### Виноград:

Каберне Совіньйон, Мерло

### Колір:

насичений рубіново-черновий з фіолетовими відтінками.

### Аромат:

малина, червона смородина, лохина, інжир, чорниця.

### Смак:

повнотілий, з сформованими танінами, округлий та бархатистий. Тривалий стійкий післясмак.

## SPECIAL TYPE DRY RED WINE "CABERNET-MERLOT SHABO KAKHETIAN STYLE"

### Color:

rich ruby-red with purple hues

### Aroma:

raspberry, red currant, blueberry, fig, bilberry

### Taste:

full-bodied, with developed tannins, rounded and velvety, with a long persistent finish



## САЛАТ З БУРЯКА, КВАСОЛІ, КУРЧАТИ ТА КВАШЕНОЇ КАПУСТИ

### Профіль смаку:

Баланс бурякової солодкості, квашеної кислоти та ніжного умами курятини.

### Склад:

Буряк, фрізе, квасоля, квашена капуста, куряче філе сувід.

## SALAD WITH BEETROOT, BEANS, CHICKEN AND SAUERKRAUT

### Flavor profile:

Balance of beet sweetness, fermented tang and gentle chicken umami.

### Ingredients:

Beetroot, frisée, beans, sauerkraut, sous-vide chicken fillet.



## ОРГАНІЗАТОРИ / ORGANIZERS



Дипломатична  
академія  
України

## ГЕНЕРАЛЬНІ ПАРТНЕРИ: / GENERAL PARTNERS:



## ОФІЦІЙНИЙ ПАРТНЕР: / OFFICIAL PARTNER:



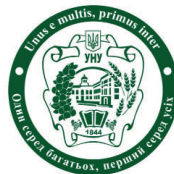
## ПАРТНЕРИ: / PARTNERS:



моршинська

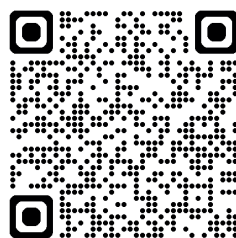


SINCE 1822  
SHABO



**Українська корпорація  
по виноградарству  
і виноробній  
промисловості  
«Укрвинпром»**

03022 Україна, Київ,  
вул. Васильківська, 37  
+38 (067) 813 76 45  
ukrvinprom\_kyiv@ukr.net



**The Ukrainian  
Corporation for  
Viticulture and Wine  
Production Industry  
"Ukrvinprom"**

03022 Ukraine, Kyiv,  
37, Vasylkivska st.  
+38 (067) 813 76 45  
ukrvinprom\_kyiv@ukr.net