

БАЛЫНИН Кирилл Алексеевич

УДК / UDC 379.85

DOI: 10.22412/1995-0411-2017-11-1-50-61

*Московский городской педагогический университет (Москва, РФ);
аспирант; e-mail: kira100792@yandex.ru*

РЕГИОНАЛЬНЫЕ ТРАДИЦИИ ПРОИЗВОДСТВА И ПОТРЕБЛЕНИЯ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ: ВОВЛЕЧЕННОСТЬ В ТУРИЗМ

Неотъемлемым элементом нематериального культурного наследия являются гастрономические традиции народов, к которым относят и технологии производства алкогольной продукции. Традиции её производства зачастую имеют многовековую историю, а рецептура передаётся из поколения в поколение. Также известно множество исторических форм традиции потребления спиртосодержащих напитков. И такие традиции не однородны, состоят из более мелких элементов (форм) – обычаев, обрядов, ритуалов, церемоний и праздников. Привязанность традиции к определенной этнической группе делает её привязанной к территории, месту обитания этноса. Именно поэтому все формы традиции относят к тем «штрихам» территории, которые формируют её имидж, неповторимый образ. Для туризма, несомненно, особый интерес представляют гастрономические традиции. С ними турист может познакомиться даже в ходе непродолжительного двухдневного тура.

Гастрономический туризм является интереснейшим видом экскурсионно-познавательного туризма. В ходе гастрономических туров путешественники знакомятся с традициями производства и потребления определенных продуктов, блюд или напитков. Региональные традиции производства и потребления алкогольной продукции представляют огромный интерес как для туристов, так и для организаторов туризма. В научно-практической литературе этот вопрос практически не освещается. Именно поэтому в практике туристского бизнеса сегодня наиболее распространен термин «винный туризм». Следует отметить, что вино является лишь одним из многочисленных видов алкогольной продукции, распространённой на рынке. Поэтому называть многочисленные виски-туры, туры к местам производства текилы, кальвадоса, рома, граппы и т.д. «винными» не совсем корректно.

В статье предпринимается попытка дать общее название туристским поездкам, связанным с посещением производств алкогольной продукции, а также проанализировать особенности их географии.

Ключевые слова: география, алкоголь, винный туризм, кофе-туризм, гастрономия, энология, энogaстрономия.

Введение. Туристский бизнес претерпевает сегодня серьезные структурные изменения. Направления туризма развиваются. На их основе возникают новые, ранее не существовавшие виды туристской деятельности. Поставщиками услуг, входящих в состав туристского продукта, становятся в том числе предприятия промышленности и сельского хозяйства. Бизнес-процессы, происходящие в туризме, характеризуются такими особенностями, как интеграция и кооперирование. Создание конкурентоспособного туристского

продукта невозможно без специфических аспектов предпринимательской деятельности – конгломерации и диверсификации. Ведение бизнеса фирмами, не имеющими производственных и функциональных связей, расширение ассортимента предоставляемых услуг – тенденция, полностью соответствующая требованиям рынка. Из всех существующих направлений туристской деятельности наиболее подверженным постоянным изменениям является, безусловно, экскурсионно-познавательный туризм. В структуре познавательного туризма се-

годня обозначились чёткие тенденции по расширению его видового состава.

Одним из самых интересных и популярных видов экскурсионно-познавательного туризма стал гастрономический. В гастрономии, как элементе культуры, заложен огромный потенциал. Гастрономические туры, все быстрее распространяющиеся на рынке, представляют собой уникальные продукты. Однако вопросы классификации гастрономического туризма в литературе практически не освещаются. Гастротуризм может быть представлен множеством разновидностей. Это обусловлено тем, что само понятие «гастрономия», заимствованное из греческого языка, включает в себя категории «пищевой продукт», «блюдо» и «напиток». Пространственная организация гастрономических маршрутов, направленных на знакомство туристов с пищевыми продуктами и блюдами, в большей или меньшей степени определена. Такие маршруты тяготеют прежде всего к районам проживания определенных этнических групп (племен, народов, наций), к регионам, производящим сельскохозяйственную продукцию, а также к промышленным центрам и городам [9]. Географические аспекты маршрутов, знакомящих туристов с напитками, подробно не изучены. Это обусловлено некоторыми технологическими особенностями. Сложность состоит в том, что места производства сырья для изготовления алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков и места производства самих напитков порой располагаются на больших расстояниях друг от друга [10].

Исходные предпосылки. К алкогольным напиткам относят напитки, содержащие этиловый спирт (этанол). В зависимости от содержания этанола весь алкоголь подразделяется на несколько групп. Это высокоградусные (до 96% этанола), крепкие (31–65%), среднеалкогольные (9–30%), слабоалкогольные (1,5–8%) напитки [7]. Другая классификация основана на типологии исходного сырья. Сырье для производства алкоголя может быть зерновым, фруктовым, овощным или иного характера. Зерновое сырье представлено ячменем, кукурузой, рожью, пшеницей, сорго.

Фруктовое сырье – виноградом, яблоками, сливой, грушей. Овощное сырье – бататом, картофелем. Иное сырье представлено сахарным тростником, агавой, шишкоягодами можжевельника, корнем имбиря [7]. В основе еще одной классификации лежит технология приготовления того или иного напитка. Основных технологий две – брожение и дистилляция. Брожение – процесс бескислородного расщепления углеводов под влиянием микроорганизмов [3]. Дистилляция – процесс перегонки жидкости с последующим охлаждением и конденсацией паров [7]. Крепость напитков, характер используемого сырья, а также технология приготовления – показатели приверженности определенным традициям, а также основа территориальной организации производств алкоголя. Именно поэтому термин «винный туризм», наиболее часто употребляемый в туристском бизнесе, не совсем верно отражает суть туристских поездок, связанных со знакомством туристов с алкогольной продукцией. Вино является лишь одним из многих видов алкоголя. Сырьем для производства вина является виноград. В свою очередь на туристском рынке распространены многочисленные туры, посвященные виски, рому, кальвадосу, текиле и т.д. Следует отметить, что сырьем для производства этих алкогольных напитков является не виноград, а, соответственно, зерновые, сахарный тростник, яблоки, агавы. Таким образом, чрезвычайно трудной представляется задача определения термина, в наибольшей степени отражающего суть туристских поездок на предприятия алкогольной промышленности с различными целями. Во французском языке существует слово «cave», которым обозначают «погреб для хранения алкоголя». Кавистом, в свою очередь, называют специалиста по алкоголю, работающего в этом помещении. Именно поэтому вид гастрономического туризма, связанный с познанием основ производства и потребления алкоголя, а также его дегустацией, можно назвать «каве-туризмом». В таком случае, энотуризм выступает как часть каве-туризма.

Изложение основного материала. Винный (эннологический) туризм – это самый распространенный и привычный вид

каве-туризма, основной целью которого является посещение предприятия виноградарско-винодельческой промышленности: отдельной винодельни или винного хозяйства. Виноградарство и виноделие распространено по всему земному шару и представлено двумя поясами – северным и южным [4]. Самыми крупными производителями вин северного пояса являются Франция, Португалия, Испания, Италия, Германия, Россия, Грузия. В южном поясе крупнейшими винодельческими странами являются Аргентина, Чили, ЮАР, Новая Зеландия. Однако следует отметить, что сам факт существования терруаров и апелласьонов обуславливает формирование довольно ограниченных микрорайонов виноделия. Терруаром называют совокупность факторов, определяющих сортовые характеристики винограда. К таким факторам можно отнести климат, особенности почвенного покрова, склонов, розы ветров, инсоляционный режим, характеристику ландшафтов. Апелласьон – совокупность требований к тому или иному вину, выпускаемому под определённым наименованием. Данные требования представлены определёнными сортовыми характеристиками винограда, из которого производят вино, установленными и строго определёнными методами культивирования винограда, количеством урожая с гектара виноградника, крепостью вина [4]. Основной объём вин производится в Европе. Это многочисленные красные, белые и розовые вина с разнообразными вкусовыми качествами. Именно поэтому основным

регионом винного туризма является Европейский регион. Основные виды вин, с которыми чаще всего знакомятся энотуристы, представлены в табл. 1.

Вино – алкогольный напиток, получаемый полным или частичным брожением виноградного сока. Стандартная классификация вин была разработана во Франции, но её опытом ныне пользуются и такие страны, как Италия, Испания, Португалия, Германия. Все вина подразделяются на четыре основных группы: столовые вина; местные вина; вина контролируемых наименований; вина, контролируемых наименований по происхождению [5]. Для производства вин последнего класса организован строгий контроль качества. Контролю подвергаются расположение виноградника, сорта винограда, используемые для производства вина, содержание этанола, способы возделывания почвы, способы подрезки виноградных лоз. Именно поэтому вина контролируемых наименований по происхождению представляют наибольший интерес для энотуристов-гурманов и специалистов. Винодельческими регионами Франции, получившими признание энотуристов, стали Бордо, Бургундия, Долина Луары, Эльзас. В последнее время пользуются большим спросом Божоле, Савойя, Долина Роны, Прованс, Лангедок и Корсика. В Германии лучшие вина производят в землях Ар, Мозель, Рейнгау, Рейнхессен, Пфальц, Баден. В Италии наиболее популярными регионами энотуризма являются Пьемонт, Венеция, Тоскана, Лацио, Умбрия, Анулия, Сицилия, Кампа-

Табл. 1 – Виды виноградных вин, с которыми знакомятся туристы

Table 1 – Types of grape wines

Группа вин	Типы вин		
Тихие натуральные	Сухие, полусухие, полусладкие		
Тихие специальные	Крепкие	Портвейн, мадера, херес, марсала	
		Полусладкие	
	Десертные	Сладкие	Кагор, мускат, токай
		Ликерные	Мускат, токай, малага
	Полудесертные		
	Сухие		
Тихие ароматизированные	Крепкие и десертные		
Насыщенные углекислым газом	Игристые		
	Шипучие (газированные)		

ния. Основными регионами Испании, посещаемыми винными туристами, являются Наварра, Риоха, Каталония, Приорат, Пенедес, Таррагона, Валенсия, Ла Манча. Не менее популярными на рынке винного туризма являются такие европейские страны, как Австрия, Венгрия, Болгария, Молдова. Основными странами, посещаемыми энотуристами в Американском макрорегионе, являются Чили, Аргентина и США. ЮАР является страной Африканского макрорегиона, которую туристы посещают с энологическими целями. В Азиатско-Тихоокеанском туристском макрорегионе выделяются Австралия и Новая Зеландия.

Технология производства специальных виноградных вин отличается от технологии производства вин натуральных. Специальные вина получают неполным сбраживанием виноградного суслу с последующим добавлением этилового спирта. Такая добавка приостанавливает процесс брожения и сохраняет в напитке сахар [4]. Специальные виноградные вина подразделяются на крепкие, десертные, полудесертные и сухие. Крепкие вина представлены портвейном, хересом, мадерой, марсалай. Портвейн (порто) производят в районе, находящемся в верхнем течении реки Дуэро, недалеко от границы Испании и Португалии, в местностях Пинхао, Байхо-Корго, Сима-Корго, Кашао де Валеира. Традиционная портвейнизация включает в себя дробление виноградных ягод, отделенных от гребня, переброживание ягод, отделение суслу от ягод, спиртование и выдерживание в бочках. Около 1% портвейна производят по древней романской технологии – ягоды раздавливают ногами. Самым редким и, следовательно, популярным у кафе-туристов видом портвейна является сорт «винтидж порт», производимый из урожая винограда одного года. Остальные сорта порто зависят от времени его выдерживания в бочках. Молодой портвейн получил название «full», портвейн трёхлетней выдержки – «rubby», портвейн, выдерживаемый 10 лет – «tawny», при выдержке от 20 до 40 лет порто обозначается как «tawny port very old». Напитки последнего класса очень дороги и встречаются достаточно редко. Мадера производится на

острове Мадейра близ города Фуншал. Основными видами мадеры являются «Серсиль», «Вердильо», «Боали», «Мальвазия». Производятся они из одноименных сортов винограда. Мадеризация – еще один вид традиционной технологии, суть которого заключается в том, что в чаны с вином пропускают горячий пар, тем самым способствуя нагреванию вина. Херес и малага производятся на юге Испании в Андалусии, в районе, ограниченном городами Херес-де-ла-Фронтера, Пуэрто-де-Санта-Мария и Сан-Лукар-де-Баррамеда. Вина типа хереса производятся также в США, Австрии, Франции, Венгрии, Англии и Швейцарии. Хересирование – еще один вид традиционной технологии. Херес созревает в неполных бочках для обеспечения доступа кислорода к вину. Эта специфика обусловлена применением специальных хересных дрожжей, способных образовывать на поверхности вина пленку. При выдержке хереса под дрожжевой пленкой происходят изменения в цвете и аромате напитка. Бочки с хересом для выдержки располагают не вертикально, а горизонтально, соединяя их трубопроводом. Эта традиционная технология, называемая «солера», позволяет получать большие партии однородных по качеству вин [4]. Марсала производится в Италии, в западной части острова Сицилия, в окрестностях городов Марсала и Трапани. Этот алкогольный напиток готовят только на основе сухого белого вина. Виноград сбраживается, суслу уваривается на медленном огне до характерных коричневых тонов и появления карамельного вкуса. Далее охлаждается и выдерживается в бочках. Технология выдержки похожа на технологию выдерживания хереса.

К специальным десертным винам относят кагор, мускат и токай. Десертные вина содержат в себе повышенное количество сахара, являются очень сладкими. Производятся такие вина из белых, розовых, красных сортов винограда. Для усиления вкусо-ароматических свойств вин мезгу из раздавленных ягод некоторое время нагревают, а затем подброживают. Кагор энотуристы могут попробовать во Франции, в местности, находящейся близ города Каор. Для кагора хорошего качества при-

сущи темно-рубиновый цвет, ароматный букет и ярко выраженный шоколадный привкус. Токайские белые вина – гордость винодельческого региона Токай, находящегося в Венгрии. Традиционной особенностью изготовления токайского вина является использование в производстве увядших ягод, поражённых грибком¹. Виноделы прибегают к такой технологии для того, чтобы увеличить количество сахара в ягодах. Мускат – десертное вино, производимое из особых (мускатных) сортов винограда. Оно отличается своеобразным вкусом и ароматом из-за использования подвяленных ягод винограда в производстве. Наибольшую известность имеют мускатные вина, произведенные на территории Франции, Испании, Италии, России. Ароматизированные вина получают путем купажирования различных виноградных вин, добавления сахара, этанола, а также настоев ароматизированных трав, корней и пряностей. К таким винам относят вермуты и хинные настойки. Ароматизированные вина производят в Болгарии, Венгрии, Румынии, Чехии, Германии. Вермут – довольно популярное вино, характеризующееся наличием в букете полынного тона. Это вино получают путем добавления в специально подготовленное вино экстрактов лечебных и ароматных трав [1]. После смешения вина и экстракта вермут сильно нагревают, затем охлаждают. Вермуты подразделяются в зависимости от цвета и вкусовых качеств на красные, белые, розовые, сухие и полусухие. Мартини – один из самых популярных видов вермута. Вермуты сегодня производят в Италии, Франции, России, Болгарии, Венгрии и Румынии. Первый в мире музей вермута был открыт в 2014 г. в испанском городе Реус недалеко от Барселоны. Кроме бутылок с вермутом, привезенных из 56 стран мира, энотуристам показывают старинное оборудование, используемое для производства этого напитка. При музее работает ресторан, в котором можно провести дегустацию.

Вина, содержащие углекислый газ, подразделяются на два типа: игристые и газированные (шипучие). Углекислота обра-

зовывается в игристом вине естественным образом, в процессе брожения. Газированные (шипучие) вина насыщаются углекислотой искусственно. Шампань – единственный регион Франции, определенный для выращивания сортов винограда, пригодных для производства шампанского. Данная винодельческая провинция находится на северо-востоке Франции. Регион пользуется чрезвычайной популярностью у туристов. Погреба Шампани, представляющие собой сеть галерей, тянущихся на 200–250 км, открыты для посещения энотуристами. Туристам показывают специальные приспособления для изготовления шампанского – пюпитры, ремюажные контейнеры, дегоржажные установки. Чрезвычайный интерес для туристов-гурманов представляют винтажные (милезимные) шампанские вина. В отличие от купажированных (смешанных) вин, милезимные вина производятся из винограда, собранного в одном и том же году. Согласно законодательству Франции, вина, произведенные за пределами провинции Шампань, не могут называться шампанским. Они носят название «игристых» или «шипучих». Вина такого плана производятся в России, Италии, Венгрии, Испании, ЮАР, Молдавии.

Энотуристы посещают винодельческие регионы для того, чтобы на месте, в хозяйстве, познакомиться с методами выращивания определенных сортов винограда, историей их происхождения, а также образцами вин, произведенных из них. В программы энотуров могут входить экскурсии в винные погреба, в профильные учебные заведения, а также на винные заводы. Неотъемлемой частью энологических туристских программ является дегустация вин, их покупка в магазинах при винодельнях, посещение известных винных ресторанов, посещение винных мастер-классов, а также участие в разнообразных событийных мероприятиях. Винные мастер-классы сегодня распространены не только на рынке туристских услуг, но и образовательных услуг в частности. Посещая такие мастер-классы, туристы обучаются основам энологической культуры – аспектам выбора и правильного употребления конкретного алкогольного напитка. Неотъемлемой чертой таких ма-

¹ Enoturism // Menade. URL: <http://menade.es/enoturism/> (Дата обращения: 25.03.2016).

стер-классов является обучение энogaстрономическому мастерству – корректности совмещения вин и отдельных продуктов в процессе употребления. Туристам-гурманам может быть предложено посещение ресторанов со специализированной кухней, подходящей для алкоголя, распространенного в данном регионе. Энogaстрономические события представлены фестивалями, ярмарками, праздниками, выставками, конференциями [6]. Такие события могут быть приурочены к началу или окончанию сельскохозяйственных работ, маркетинговым мероприятиям по продвижению продукции (конкретного бренда), определенной исторической дате и т.д. [2]. Туристам всегда интересно личное участие в мероприятиях, проводимых на праздниках и фестивалях. В винодельческих регионах такими мероприятиями могут быть конкурсы по сбору винограда, традиционная давка винограда, а также «винные балы». Божоле – один из самых динамично развивающихся винодельческих регионов Франции и Европы. Вина Божоле являются одними из лучших вин по соотношению цены и качества. «Божоле Нуво» («Праздник молодого вина») – популярный праздник, который проводится ежегодно в третий четверг ноября [8].

Технология производства крепких алкогольных напитков значительно отличается от технологии производства классических виноградных вин. Крепкие алкогольные напитки получают путём перегонки (дистилляции) винного сусла, произведенного из любого сырья, содержащего углеводы [5]. Таким сырьем могут быть виноград, фрукты и овощи, зерновые культуры, сахарный тростник и т.д. Сегодня существует общий термин – бренди, предназначенный для обозначения алкоголя, полученного

с помощью дистилляции. Основные виды бренди представлены в табл. 2.

Коньяк – самый известный из всех видов бренди, крепкий алкогольный напиток, изготавливаемый из коньячного (виноградного) спирта, получаемого путем дистилляции виноградных вин [5]. Технология производства коньяка является строго регламентированной. Согласно законодательству Франции, коньяк является зарегистрированной торговой маркой, поэтому напитки, производимые в других местностях, коньяком называться не могут. Производят его недалеко от региона Бордо, на берегу реки Шаранты. Местность включает в себя департамент Приморская Шаранта, части департаментов Де-Севр и Дордонь. Здесь туристы могут попробовать различные виды коньяков. Их классификация основана на времени выдержки напитка в дубовой бочке. Именно от времени выдержки коньяка зависят его вкус, цвет и аромат. Коньяк типа VS выдерживают 2,5 года, Superior – 3,5 года, VSOP – 4,5 года, WSOP – 5,5 лет, XO – 6,5 лет и более [5]. Коньяки марок WSOP и XO являются наиболее интересными для туристов. Кавестуристы посещают многочисленные винные залы и подвалы, в которых хранится коньяк, а также принимают участие в дегустациях. Арманьяк – еще один популярный вид бренди, производимый на территории французской провинции Гасконь, ограниченной департаментами Жер, Ланды, Лот-и-Гаронна. Метакса является довольно редким видом бренди, для производства которого используется заизюмленный виноград. Перед дистилляцией в перебродивший сок добавляют настои трав. После дистилляции напиток выдерживают в бочках из черешчатого дуба [1]. Метаксу кавестуристы могут попробовать

Таблица 2 – Виды бренди по типу используемого сырья

Table 2 – Types of brandy by the type of raw material used

Вид сырья	Тип бренди	Вид бренди
Виноградный сок	Виноградный	Коньяк, арманьяк, хересный бренди, греческий виноградный бренди метакса
Продукты обжимки		Граппа, ракия, чача
Фруктовый / ягодный сок	Фруктовый / ягодный	Кальвадос, киршвассер, сливовица, боровичка, палинка, джин

только в Греции. Именно поэтому её часто называют греческим виноградным бренди. Граппа – вид бренди, изготавливаемый из остатков винограда, обжимок, включая косточки и стебли. Для придания напитку специфического вкуса и аромата некоторые производители добавляют в граппу фруктовый сироп. Ароматизированная граппа настаивается на ягодном сырье (земляника, смородина) или травах (корица). Районами производства этого напитка являются провинции Италии – Пьемонт, Венеция, Тоскана и Лигурия. Чача представляет собой крепкий спиртной напиток, изготавливаемый из недозревших гроздей винограда, а также продуктов обжимки. Технология производства чачи схожа с технологией производства граппы, однако этот алкогольный напиток производится только в Грузии. Органы власти по защите интеллектуальной собственности страны оформили патент на производство чачи. Всем туристам, посещающим Грузию, обязательно предлагается угоститься чачей. Это грузинский стандарт гостеприимства. Кавестуристов может заинтересовать кустарное производство чачи, значительно отличающееся от промышленного производства. Технологии варьируются от места к месту. Это дает возможность организаторам туризма проектировать тематические гастрономические маршруты. Во время таких маршрутов туристы имеют возможность попробовать несколько сортов чачи, производимых по уникальным, аутентичным технологиям. Ракия производится преимущественно в странах Балканского полуострова и представляет собой напиток, получаемый дистилляцией обжимок ферментированных фруктов. После дистилляции в напиток добавляют анис, орехи, мёд для усиления вкуса и аромата. Ракию считают традиционным напитком южных славянских народов. Разнообразные сорта ракии туристы могут попробовать в Болгарии, Хорватии, Македонии, Сербии и т.д. Болгары пьют её зимой в горячем виде, приправляя карамелью, корицей, гвоздикой. В Белграде уже много лет существует музей ракии. Он посещается туристами из всех уголков мира. Сливовица – напиток, также распространённый преимущественно в балканских

странах. В Словакии, Чехии, Венгрии её называют сливовым бренди. Сегодня сливовица является защищенным гастрономическим брендом Сербии. К другим видам бренди относят испанский хересный бренди, французский малиновый бренди фрамбуаз, немецкий киршвассер, болгарскую плиску, венгерскую палинку. Палинку готовят из различных фруктов и ягод, сливы, груши, абрикоса, яблок. Виноградную палинку производят только на территории венгерского винодельческого региона Токай. Кальвадос – грушевый или яблочный бренди, производимый во Франции в регионе Нижняя Нормандия. Кавестуристы могут попробовать кальвадос в местностях, ограниченных департаментами Манш и Орн, а также частями департаментов Эр, Майенн и Сарт.

Зерновые представлены ячменем, рожью, кукурузой, сорго, пшеницей. Сегодня данные сельскохозяйственные культуры используются не только в качестве продуктов питания людей и корма домашних животных. Зерновые – ценное сырье для производства крепких алкогольных напитков. Виски – алкогольный напиток, получаемый путем дистилляции браги, полученной из зерновых культур, и её длительного выдерживания в дубовых бочках [5]. Для производства виски чаще всего используются ячмень, рожь, пшеница и кукуруза. Однако могут применять и другие виды сырья – просо, рис, овес. Наиболее известными регионами, в которых производят классический виски, являются Шотландия и Ирландия. В Шотландии выделяются области Спейсайд, Айла, Лоулэнд и Хайленд. В Бретани делают виски из гречихи. В США и Канаде сырьем для изготовления виски служит кукуруза. В Японии – просо и рис. Перегонные заводы, на которых производятся виски, называют вискикурнями. Кавестуристы могут посещать разные вискикурни и знакомиться с различными технологиями производства напитков. Туроператоры организуют множество виски-туров в популярные регионы производства. неотъемлемыми элементами таких турпродуктов являются посещение перегонных заводов, тренинги и мастер-классы, посвященные аспектам выбора и употребления

виски, дегустация и покупка разнообразных видов напитков. В табл. 3 представлены основные виды виски.

Таблица 3 – Классификация виски

по типу используемого сырья

Table 3 – Classification of whiskey by the type of raw material used

<i>Вид виски</i>	<i>Вид используемого сырья</i>
Солодовый	Пророщенный ячмень (солод)
Зерновой	Просо, рис, сорго, пшеница, кукуруза, ячмень, рожь
Бурбон	Кукуруза

Солодовый виски получают из пророщенного ячменного зерна (солода) без смешения с другими зерновыми, однако в технологии может применяться купаж с солодом других лет. Зерновой виски получают из разнообразных зерновых культур. Бурбоном называют американский кукурузный виски, выдерживаемый в бочках, изготовленных из дуба и обожжённых изнутри по специальной технологии. Самые большие потоки туристов-гурманов направляются на остров Айла. Виски, произведенный здесь, отличается от других представленных на рынке сортов. Ячмень, используемый в производстве, предприниматели подсушивают на торфяном дыму. Такая технология придаёт виски с острова Айла необычный «копчёный» вкус. Недалеко от шотландского города Эдинбург находится так называемый Шотландский центр наследия виски. В нем собрана огромная коллекция различных сортов виски. В центре туристам показывают фильмы об истории напитка, рассказывают о специальном оборудовании, проводят дегустации и выставки. Посещение центра включено практически во все виски-туры по Шотландии. В ирландском городе Таллмор существует музей брендового виски «Таллмор». Посетителям музея во время экскурсий рассказывают об истории бренда, о жизни и наследии основателей вискикурни. Туристов знакомят с печью, в которой сушат солод, емкостями для затирки солода, его ферментации, а также другим интересным технологическим оборудованием. Джин – это популярный алкогольный напиток, изготавливаемый путём перегонки зернового спирта. После дистилляции в джин добав-

ляют пряности (кориандр), орехи (миндаль) а также ягоды можжевельника или цедру цитрусовых фруктов. Все эти ингредиенты придают напитку необычный вкус и аромат. Попробовать джин можно, посетив такие страны как Нидерланды, Бельгия, Великобритания. В Амстердаме работает музей джина, в котором туристам рассказывают об истории напитка, технологии его приготовления и особенностях употребления. Боровичка – разновидность джина, производимая в Словакии, Словении или Чехии.

Главной особенностью распространения посевов риса является их тяготение к районам с муссонным климатом. В мире они сосредоточены в Восточной, Юго-Восточной и Южной Азии, в наибольшей степени в Индии, Китае, Индонезии. Именно поэтому алкогольные напитки, изготавливаемые на основе риса, распространены именно в этих регионах. Сакэ – традиционный японский крепкий алкогольный напиток, изготавливаемый путем плесневой ферментации суслу на основе риса и рисового солода. Сегодня центрами производства сакэ являются японские префектуры Хёго, Киото, Осака и Нара. В Японии насчитывается более 2400 заводов по производству этого напитка, поэтому достаточно сложно говорить о какой-либо его классификации. Сакэ – неотъемлемая часть национальной культуры японцев. В Японии разработан целый ритуал открытия бочек с сакэ. С этого ритуала начинаются чемпионаты сумо, свадьбы и другие традиционные мероприятия. В японской префектуре Сайтама, в городе Титибу, работает винокурня-музей, в которой производят сакэ. В музее представлены технологическое оборудование, инвентарь, необходимый для производства напитка, а также сборники старинных рецептов сакэ. При винокурне работает фирменный магазин, в котором туристы могут приобрести понравившиеся образцы. Технология производства японского крепкого напитка сётю похожа на технологию производства сакэ. Основное отличие состоит только лишь в том, что заключительным этапом его производства является дистилляция. Именно поэтому сётю крепче сакэ. Иными традиционными алкогольными напитками, изготавливаемыми

ми на основе риса, являются малазийский туак, корейские соджу и макголи, индонезийский брем.

К другим крепким алкогольным напиткам, изготавливаемым на основе зерновых, относят русскую водку, китайские маотай и байцзю, тайский авамори.

Пиво – всемирно известный слабоалкогольный напиток, получаемый брожением зернового сула с помощью пивных дрожжей с добавлением хмеля. Данный напиток пользуется большой популярностью у потребителей из-за низкого содержания этанола, вкуса и аромата. По составу исходного сырья пиво подразделяется на традиционное ячменное, а также ржаное, рисовое, кукурузное, пшеничное и т.д. Существуют напитки, произведенные по пивоваренным технологиям, но не основе зернового сырья. Известны банановое пиво, молочное пиво, картофельное пиво. По цвету различают светлое, темное, красное, белое пиво. Основной классификацией пива в США и большинстве стран Европы является классификация по способу брожения. Различают пиво низового брожения и пиво верхового брожения. Пивоварение распространено в основном в европейском регионе. Крупнейшими странами, производящими пиво, являются Чехия, Германия, Ирландия, Австрия. На Балканах и в Турции популярен другой пивной напиток – боза. В Великобритании традиционно производят эль – пиво с добавлением трав и специй. В Мексике, близ города Сьерра-Мадре, производят кукурузное пиво тесгуино. Это традиционный напиток племени тараумара. Чича – пивной напиток, распространенный в Бразилии, Перу, Аргентине, изготавливаемый на основе кукурузы, маниоки или персиковой пальмы. Пивной туризм – явление, достаточно распространённое и популярное на рынке. Основными туристскими мероприятиями являются экскурсии на пивоварни для знакомства с технологическими процессами, дегустации пива, посещение промышленных музеев при пивоварнях, пивные фестивали и гастрономические конкурсы. Крупнейшие пивные фестивали проходят в Европе и Великобритании. Это немецкий Октоберфест, чешский Пльзень, латвийский Фестиваль пива,

Бельгийский пивной уикенд, Большой британский фестиваль. Очень популярным конкурсом среди пивных туристов является определение количества выпитого пива за единицу времени.

Множество интересных кафе-туристам напитков производят из сырья, на первый взгляд совершенно несовместимого с технологией производства алкогольной продукции. Однако эта особенность – такая же дань региональным традициям. К такому сырью относят сахарный тростник, некоторые виды овощей (картофель, батат), агаву, а также молоко. Сахарный тростник – теплолюбивая многолетняя культура. Чаще всего его культивируют в странах с тропическим и субтропическим муссонным климатом. К главным производителям сахарного тростника относят Бразилию, Китай, Мексику, США, Кубу, Реюньон, Барбадос. Ромом называют крепкий алкогольный напиток, который получается путем дистилляции сброженного сока сахарного тростника (патоки) [5]. Полученная жидкость затем выдерживается в дубовых бочках. Производство рома сосредоточено в Австралии, Индии, на Реюньоне, однако большая его часть производится на Карибах, а также по течению реки Демерара в Южной Америке. В странах Карибского бассейна у каждого острова и каждой местности производства имеется свой уникальный стиль производства этого напитка. Светлый ром производят испаноговорящие страны (Куба, Пуэрто-Рико), темный ром распространен в англоязычных странах (Ямайка), в Бразилии в измельченный сахарный тростник во время брожения добавляют зерновые – кукурузу, пшеницу, рис. Так получают кашасу. Кашаса – национальный напиток Бразилии. Это такой же запатентованный гастрономический бренд, как и шампанское во Франции. Картофель и другие клубнеплодные культуры тропических и субтропических стран (ямс, маниока, таро, батат) также используются для производства алкогольной продукции. Самыми известными напитками, производимыми из клубнеплодного сырья, являются корейский соджу, ирландский потин, датский аквавит. Текила и мескаль – это крепкие алкогольные напитки, получаемые из

пульке – перебродившего сока голубой агавы. Голубая агава – растение семейства спаржевые, произрастающее в западной части Мексики в штатах Халиско, Мичоакан, Тамаулипас и Гуанахуато в условиях сухого тропического климата. Производителей, а также специалистов по текиле называют текилеро. Текилеро должен знать историю происхождения напитка, технологию его приготовления, а также весь представленный в местности ассортиментный ряд. Обучают текилеро в специализированных учебных заведениях города Текила. Район производства самой текилы строго ограничен теми же штатами, в которых произрастает голубая агава. Существуют определенные исторически сложившиеся стандарты приготовления текилы. Текила класса «премиум» производится исключительно из сока голубой агавы. Сорта текилы среднего и низкого класса могут содержать в себе спирт, полученный из иного сырья – кукурузы, сахарного тростника и т.д. На рынке также представлены белая (серебряная) текила, золотая текила, молодая (невыдержанная) текила, выдержанная текила². В Мексике работает Национальный музей текилы, а плантации агавы, исторические места её изготовления и хранения находятся под охраной ЮНЕСКО как объект Всемирного наследия. Музей текилы и мескаля располагается в центре Мехико на площади Гарибальди. Символично, что фасад здания музея декорирован узорами из листьев агавы. Коллекция музея состоит более чем из 300 бутылок мескаля и текилы. Все образцы индивидуальны и представлены порой в единственном числе. Самому старому напитку около 200 лет. При музее работает ресторан мексиканской кухни, а также сувенирная лавка. В музее часто проводятся различные презентации, концерты, конференции и выставки. Технология производства мескаля схожа с технологией производства текилы. Отличие состоит лишь в том, что сердцевину голубой агавы перед процессом брожения запекают в печах или на открытых углях, а затем коптят в пальмовых листьях.

² Vinos de Madrid // Enoturismo. URL: <http://www.vinosdemadrid.es/en/enoturismo> (Дата обращения: 20.03.2016).

Именно для мескаля характерен так называемый «дымный» аромат. Каве-туристы посещают места выращивания голубой агавы и производства текилы. Основными туристскими мероприятиями могут быть экскурсии по плантациям и специализированным предприятиям по производству текилы – текилериям, дегустации разнообразных сортов текилы, покупка сувениров и образцов продукции в местных сувенирных магазинах. Особой популярностью среди каве-туристов пользуются мастер-классы по приготовлению коктейлей на основе текилы, а также разнообразные событийные мероприятия – фестивали, выставки, праздники. Молоко также является основой для производства алкогольных напитков. Дистилляция подвергается перебродившее молоко. Алкогольные напитки на основе молока производятся в основном в Монголии, Турции, Киргизии, Узбекистане, Азербайджане. Многие напитки являются традиционными. Например, кумыс. Он распространен в быту у казахов, киргизов, каракалпаков и других народов, ведущих кочевой образ жизни. Билк – это алкогольный напиток из молока, производимый в Японии на острове Хоккайдо. Арак – крепкий алкогольный напиток, изготавливаемый на основе молока и затем настоянный на анисе. Молочную водку народов Северного Китая и Монголии называют архи. Тутювая водка – редкий крепкий алкогольный напиток, получаемый перегонкой сброженного сока плодов шелковицы. Этот напиток является традиционным для некоторых стран Закавказья – Азербайджана, Армении, Узбекистана. Самое большое количество сортов тутювой водки производится на территории непризнанной Нагорно-Карабахской Республики. Чрезвычайно интересным напитком является бамбузе – индонезийская бамбуковая водка. Бальзамами называют спиртовые настойки трав. Попробовать бальзамы можно в Латвии («Рижский»), Узбекистане («Самаркандский»), Чехии («Фернет-Шток», «Бехеровка»), Италии («Фернет-Бранка»). В Чехии, в Карловых Варах, уже много лет работает музей «Бехеровки», посещение которого входит практически во все каве-туры. Музей «Рижского» бальзама располагается

в Риге, в подвале завода, производящего бальзам. Предприятие также пользуется у туристов повышенным спросом. При музее работает фирменный магазин, в котором можно приобрести продукцию по доступным ценам. Там же работает бар, позволяющий гурманам попробовать более двух десятков коктейлей на основе знаменитого бальзама.

Выводы. Региональные традиции производства продуктов и напитков, аспекты приготовления, подачи и потребления блюд – неотъемлемые части гастрономической культуры, служащей основой формирования гастрономической идентичности территории. Непосредственно в практике туристского бизнеса гастрономическая идентичность может выступать довольно

эффективным инструментом маркетинговых коммуникаций [6]. В регионах с ярко выраженной гастрономической идентичностью может (и должен) развиваться гастрономический туризм. Алкогольная продукция не является исключением. В мире существует достаточно большое количество регионов, которые являются уникальными и порой единственными центрами производства алкоголя. Однако очень часто эти регионы не используются в практическом туроперейтинге. Возрастающую их популярности в мире может способствовать создание и распространение уникальных путеводителей, справочников, картосхем. Возможно, именно кофе-туризм поспособствует развитию дестинаций, не задействованных в турбизнесе, но обладающих большим потенциалом.

Список источников:

1. **Атанасов Б., Расков В., Прохорова А.** Просто о лучших винах. Новая энциклопедия. М.: Эксмо, 2014. 234 с.
2. **Балынин К.А.** Национальные традиции как инструмент продвижения туристской территории // Национальные традиции в развитии торговли, экономики и культуры: Сб. материалов XII межвузовской студ. научно-практич. конф. с элементами научной школы. Уфа: УИ (филиал) РЭУ им. Г.В. Плеханова, 2015. С. 24–28.
3. **Гелибтерман Л.** Винная азбука. М.: Изд-во Жигульского, 2002. 304 с.
4. **Иванов Ю.Г.** Мир вина. Смоленск: Русич, 2001. 512 с.
5. **Попов А.А.** Секреты сомелье. Ростов н/Д: Феникс, 2009. 244 с.
6. **Сильчева Л.В., Балынин К.А.** Гастрономическая идентичность региона. Сущность и практическое значение // Электронный сборник статей по материалам XXXII междунар. науч.-практич. конф. «Естественные и математические науки в современном мире». Новосибирск: СибАК, 2015. С. 86–93.
7. **Тимофеева В.А.** Товароведение продовольственных товаров. Ростов н/Д: Феникс, 2005. 596 с.
8. **Colesnicova T., Iatisin T.** The Analysis of wine tourism development in the world // *Economie si Sociologie: Revista Teoretico-Stiintifica*. 2014. № 2. С. 78–84.
9. **Budd J.** Great wine tours of the world. New York: Barnes & Noble, 2003. 168 p.
10. **Unwin P.T.** Wine and the vine: an historical geography of viticulture and the wine trade. London: Routledge, 2010.

Kirill A. BALYNIN

Moscow City Pedagogical University (Moscow, Russia);

Assistant; e-mail: kira100792@yandex.ru

REGIONAL TRADITION OF PRODUCTION AND CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES: INVOLVEMENT IN TOURISM

An integral elements of the intangible cultural heritage are the gastronomic traditions of the peoples, which include production technology of alcoholic drinks. The tradition of its production often has a long history, and the recipe is passed down from generation to generation. There are also known many historical forms of tradition of alcohol beverage consumption. The very tradition is not homogeneous and is composed of smaller elements (forms). Such forms include customs, rites, rituals, ceremonies and celebrations. Attachment to the tradition of a particular ethnic group makes it tied to the territory, the place of ethnicity data. That is why all forms of tradition are referred to the "strokes" of the territory, which form its unique image. For tourism gastronomic tradition undoubtedly are of particular interest. Tourist can get acquainted with them even during a short two-day tour.

Gastronomic tourism is an interesting kind of sight-seeing tourism. During gastronomic tours tourists become acquainted with the traditions of the production and consumption of certain foods, meals or drinks. The regional tradition of alcohol production and consumption are of great interest for both tourists and tourism organizers. The scientific and practical literature dedicates no or only little space to this question. That is why the practice of tourism business today, the term "wine tourism" is the most common. It should be noted that the wine is only one of numerous types of alcohol distributed in the market. Therefore, to call numerous whiskey tours, tours to the places of production of tequila, calvados, rum, grappa, etc. "wine" is not entirely correct.

The article attempts to give a general name of tourist trips involving a visit to the alcohol production, as well as to analyze the characteristics of their geography.

Keywords: geography, alcohol, wine tourism, cave-tourism, gastronomy, enology, enogastronomy.

References

1. **Atanasov, B., Raskov, V., & Prokhorov, A.** (2014). *Prосто o luchshih vinah. Novaja enciklopedija [Just about the best wines. New Encyclopedia]*. Moscow: Exmo. (In Russ.).
2. **Balynin, K. A.** (2015). Nacional'nye tradicii kak instrument prodvizhenija turistskoj territorii [National traditions as a tool to promote the tourist area] In *"Nacional'nye tradicii v razvitii torgovli, ekonomiki i kul'tury [National traditions in the development of trade, economy and culture]"*: The collection of materials of the 12th Interuniversity student's scientific-practical conference with the elements of the scientific school. Ufa: Plekhanov REU (Branch). (In Russ.).
3. **Gelibterman, L.** (2002). *Vinnaja azbuka [Wine ABC]*. Moscow: Zhigulskiy Publ. (In Russ.).
4. **Ivanov, Yu.** (2001). *Mir vina [World of Wine]*. Smolensk: Rusich. (In Russ.).
5. **Popov, A.A.** *Sekrety somel'e [Secrets of the Sommelier]*. Rostov-na-Donu: Phoenix. (In Russ.).
6. **Silcheva, L. V., & Balynin, K. A.** (2015). Gastronomicheskaja identichnost' regiona. Sushhnost' i prakticheskoe znachenie [Culinary identity of the region. The essence and practical value]. *Electronic collection of articles based on XXXII International scientific-practical conference "Estestvennye i matematicheskie nauki v sovremennom mire [Natural and Mathematical Science in the modern world]"*. Novosibirsk: SibAK. (In Russ.).
7. **Timofeeva, V. A.** (2005). *Tovarovedenie prodovol'stvennyh tovarov [Commodity food products]*. Rostov-na-Donu: Phoenix. (In Russ.).
8. **Colesnicova, T., & Iatsin, T.** (2014). The Analysis of wine tourism development in the world. *Economie si Sociologie: Revista Teoretico-Stiintifica*, 2, 78–84.
9. **Budd, J.** (2003). *Great wine tours of the world*. New York: Barnes & Noble.
10. **Unwin, P.T.** (2010). *Wine and the vine: an historical geography of viticulture and the wine trade*. London: Routledge.

Балынин К.А. Региональные традиции производства и потребления алкогольной продукции: вовлеченность в туризм // Современные проблемы сервиса и туризма. 2017. Т.11. № 1. С. 50–61. DOI: 10.22412/1995-0411-2017-11-1-50-61.

Balynin, K.A. (2017). Regional tradition of production and consumption of alcoholic beverages: involvement in tourism. *Sovremennye problemy servisa i turizma [Service and Tourism: Current Challenges]*, 11(1), 50–61. doi: 10.22412/1995-0411-2017-11-1-50-61. (In Russ.).

Дата поступления статьи: 31 марта 2016 г.

Received March 31, 2016.

ТУРДАЙДЖЕСТ

TOURDIGEST



В РОССИИ ПОЯВИТСЯ ГОСТ НА ТУРУСЛУГИ ДЛЯ ПЕНСИОНЕРОВ

В Росстандарте впервые разработан ГОСТ на туристические услуги для пожилых людей (вступает в силу с 1 сентября 2017 г.). Новый стандарт коснется женщин старше 55 лет и мужчин от 60-ти. Согласно документу, для них турфирмы должны предусмотреть виды туризма, не связанные с повышенными физическими нагрузками: оздоровительный, краеведческий, научный, религиозный, экологический, культурно-познавательный и т.д. Заключив договор о такой услуге, пожилой человек может рассчитывать на то, что турагент учтёт его возрастные особенности во всех мелочах. Так, например, поселят его в гостинице с лифтом, в номере обязательно будет кондиционер, а на экскурсиях – присутствовать медик и т.д. Одна из важных рекомендаций – чтобы комната для проживания находилась как можно ближе к выходу и в случае пожара человек смог быстро покинуть отель.

ГОСТ предусматривает требования к персоналу туристских и экскурсионных организаций. Работать с пожилыми должны те люди, которые обладают выдержкой, терпением и спокойствием, доброжелательны и чутки, а также знают особенности старения организма.

По материалам сайта *proturizm.club*
(дата обращения: 20.02.2017)