

СОФИЙСКИ УНИВЕРСИТЕТ “СВ. КЛИМЕНТ ОХРИДСКИ”

ГЕОЛОГО-ГЕОГРАФСКИ ФАКУЛТЕТ

СПЕЦИАЛНОСТ “ТУРИЗЪМ”

Курсова работа

на тема

Винен туризъм в Италия

Съставил:

.....

Дисциплина:

Фак. □

2013 г.

ВЪВЕДЕНИЕ

Понятието „винен туризъм“ се появява в началото на 90те на XX век, когато производители от Австралия и Калифорния виждат възможността да развият този бизнес. Виненият туризъм е специфичен продукт, съчетаващ пътуване с цел пиене на вино с нещо друго като култура, история, красива природа и добра кухня. Най-често тези неща вървят заедно, за да превърнат пътуването в едно пълноценно винено изживяване. Профилът на клиентелата също е специфичен. Те са най-често образовани, интелигентни, платежоспособни, на средна възраст хора. Те се опитват да опознаят страната или региона чрез вкуса на виното. Стара римска поговорка гласи : с цел да се опознае една нация, човек трябва да седне на масата ѝ, да вкуси нейната храна и да опита нейното вино, за да се разбере каква е.

За да имаме винен туризъм, трябва да са налице поне следните четири условия:

- Привлекателен туристически ресурс в достатъчно количество – интересни лозарски стопанства, винарски изби, винарски продукти, лозаро-винарски събития и преживявания.
- Уютна и сигурна материално-техническа база, опосредстваща ползването на туристическия ресурс от туристите – пътища до лозовите масиви, дегустационни зали, демонстрационни зали, заведения за хранене, средства за пребиваване и др.
- Организационна туристическа дейност и предлагане: организиране и предлагане на услуги за информация, дегустация на вина, анимация, изхранване, нощуване и др. от страна на стопаните на лозарските стопанства и винарските изби; производствено-посредническа дейност от страна на туроператори и турагенти за организиране и предлагане на винарски пътувания и посещения.

- Потребности и мотивация от страна на туристите за участие във винен туризъм
Развитието на винен туризъм не може да бъде пълноценно както без интересна и богата лозаро-винарска история на страната, така и без интересна съвременна лозаро-винарска практика.

Определение за винен туризъм

Понятието винен туризъм става все по-често използвано и налагано. За дефинирането му има много начини и автори. Но какво съдържа в себе си това понятие, какво се крие в действителност зад тези две прости думи? Виненият туризъм е сравнително ново, но вече утвърдено в съвременната лексика понятие. Същността на винен туризъм са лозето, гроздето и неговите спиртни напитки и продукти. Това предполага пътуването и пребиваването при него, да се обвържат с желанието и потребности, удовлетворени именно посредством тези продукти. Самият термин винен туризъм обединява по-преките и интегрирани значения на виното и туризма.

Виненият туризъм в най-общ смисъл се определя като вид туризъм, чиято цел е или включва дегустация, консумация или покупка на вино, по правило в близост до или от самия винопроизводител; обхваща и посещения на винарни/ винарски изби, лозови масиви или ресторанти, които предлагат уникални реколти грозде и вино, както и вино, както и винени турове и пътувания по повод на фестивали на виното и други подобни специални събития. (доц. Д-р М. Нешков, ХоРеМаг 9/2009)

Виненият туризъм е специализиран туризъм, а обиколката на лозята и избите позволява да се опознаят и другите съкровища на страната

– свидетелства на историята, културата, цивилизацията, археологически паметници, природни чудеса. За да се нарече дадено пътуване винен туризъм, е необходимо то да има именно такъв фокус – запознаване с традицията на винопроизводството. Виното е в центъра и е единствената цел на пътуването. А то от своя страна цели да покаже богатството и уникалността на вината в отделен регион или цяла страна.

Туристическите маршрути изследват винарски райони, представят се и се опитват специфични вина. Цел на посещение на туристите е не само дегустация на вино, но и разглеждане на лозови масиви, участие в прибиране на гроздето, запознаване с производствено-технологичния процес (традиционни и нови технологии), покупка на вино и др. Водещият мотив в повечето случаи на посещение е дегустация и консумация на вино. (списание „Хранителна индустрия и търговия“).

Италия и нейното вино

Древните гърци я наричали Oenotria – земя на виното. Едва ли може да се намери кътче от страната, което да не е свързано по някакъв начин с виното. Всяка от 20-те провинции се занимава с лозарство и винарство, макар и с различна интензивност. Само Франция, и само в някои години, произвежда повече вино от Италия.

Общата площ на лозята възлиза на 1 мил. ха. Допреди 15 години, всяка година Италия е произвеждала по 75 мил. хектолитра вино, което отговаря на трудно представимото количество от 10 милиарда бутилки вино – повече, отколкото всяка друга страна по света. По това време всяка 5-та бутилка вино е италианска.

Днес производството на вино в Италия възлиза на около 60 мил. хектолитра.

ГЕОГРАФИЯ И КЛИМАТ

Бегъл поглед върху картата би ни накарал да си помислим, че в Италия май е прекалено топло за правенето на добро вино. За щастие не е точно така. Благодарение на топографията си, в страната има идеални условия за отглеждането на грозде. Италия предлага изключително разнообразие от климатични зони на своите винари – от алпийски климат на север до субтропичен на юг. В северната част на страната лозята са разположени в защитените от алпийските влияния речни долини или в близост до езерата, които са важен температурен регулатор.

Издигайки се от долината на р. По планинската верига на Апенините се простира по протежението на целия италиански “ботуш”. На места достига височина от 1000 м, а в най-високата си част – 3000 м. В топлия Юг ролята на Апенините е да подслони лозята по хладните си склонове.

Подходящите за лозарство терени се намират навсякъде; тайната е в избирането на подходящия сорт за дадения регион.

ПРОИЗВОДСТВО

Количественият връх в производството на вино са областите Венето, Емилия-Романя, Апулия и Сицилия.

Качественото вино идва главно от винарските региони Пиемонт, Тоскана и Фриули-Венеция Джулия. В тях добивът от хектар е ограничен на 40 хл, което ги поставя на едно ниво с най-качествените френски области.

Италианският етикет е задача с повишена сложност, представляваща за обикновения консуматор почти неразгадаема плетеница от имена. Освен официални категоризации, като DOC-името и името на винаря, върху етикета могат да се намерят още името на винарната или на лозето, или на част от земите на даденото шато, или всичко останало, което може да роди въображението на собственика. И често е само въображение.

Кой е произвел виното, къде и за какво вино всъщност става въпрос са въпроси, на които често няма отговор точно там, където трябва да има, а именно: върху етикета. Но все пак: италианската система за категоризация обхваща към момента 4 степени. Най-ниската е трапезното вино – *Vino da Tavola*.

Над нея се намира въведената през 1992 г. категория *Indicazione Geografica Tipica (IGT)*, с която се обозначава даден географски произход – нещо подобно на френските *Vin de Pays* или немските *Landwein*. Обозначава, че виното идва от дадена географска област. В тази категория могат да бъдат намерени едни от най-добрите вина, въпреки че не е най-високата степен. Опората, върху която се крепи производството на качествено вино е степената *Denominazione di Origine Controlata (DOC)* – вино с контролиран произход. Над нея се намира степената *Denominazione di Origine Controlata e Garantita (DOCG)* – т.е. произходът е контролиран и гарантиран. Каквото и да имат пред вид с това италианците..... Във всеки случай, тази степен е присъдена вече на 20 вина, между които Бароло, Барбареско, Брунело ди Монталчино, Кианти и др.

За италианското вино обобщаващо може да се каже, че, въпреки определени подхлъзвания, които могат да ви се случат като турист в Италия, то е от световна класа. Със съответната цена, разбира се. На моменти главозамайваща. Тепърва предстои на българите да приемем факта, че за бутилка вино могат да се дадат над 50 евро. Кое е по-доброто, бялото или червеното? Зависи от вкуса ви. Макар да е известна главно с червените си вина, Италия може да предложи и невероятно добри бели вина в разнообразни стилове – от възхитителни плодови до “по-старомодни”. Червените италиански вина могат да бъдат неповторимо изживяване и за всеки вкус има по нещо –

копринени и крехки или тъмно виолетови и мощни; плодови или силно танинови.

Тоскана

Brunello di Montalcino DOCG, Carmignano DOCG, Chianti Classico DOCG, Chianti DOCG, Morellino di Scansano DOCG, Vernaccia di San Gimignano DOCG, Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Пиемонт

Asti, Barbaresco, Barolo, Brachetto d'Acqui, Dogliani, Gattinara, Cortese di Gavi, Ghemme, Roero Arneis.

Ломбардия

Franciacorta, Sforzato di Valtellina (или Sfursato di Valtellina), Valtellina Superiore.

Венето

Bardolino Superiore, Recioto di Soave, Soave Superiore

Фриули-Венеция Джулия

C.O.F. Picolit, Ramandolo

Емилия-Романя

Albana di Romagna

Умбрия

Montefalco Sagrantino, Torgiano Riserva

Марке

Conero, Vernaccia di Serrapetrona

Абруцо

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane

Кампания

Fiano di Avellino, Greco di Tufo, Taurasi

Сардиния

Vermentino di Gallura

Сицилия

Cerasuolo di Vittoria

Литература:

1. www.vinoto.com
2. <http://travel.rozali.com/turizam-polezno/p13995.html>
3. <http://turizmo.bg/%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%BD-%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B8%D0%B7%D1%8A%D0%BC/>
4. <http://www.trovatore23.com/wine/%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%B8-%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD%D0%B8/%D0%B5%D0%B2%D1%80%D0%BE%D0%BF%D0%B0/%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%B8%D1%8F>