

Міністерство освіти і науки України
Закарпатський угорський інститут ім. Ференца Ракоці II
Кафедра географії та туризму

Реєстраційний № _____

Кваліфікаційна робота
АКТУАЛЬНИЙ СТАН ВИННОГО ТУРИЗМУ НА ПРИКЛАДІ
ВИНОРОБНОЇ КОМПАНІЇ ШАТО ЧИЗАЙ

ДМИТРИЄНКО ДАНІЕЛ ДЕНИСОВИЧ

Студент IV-го курсу
Освітня програма Туризм
Спеціальність 242 Туризм
Рівень вищої освіти: бакалавр

Тема затверджена на засіданні кафедри
Протокол № 8 / 2024

Науковий керівник: **ТОРПОІ ЙОСИП ЙОСИПОВИЧ**

*(доктор філософії з галузі науки про землю,
доцент кафедри географії та туризму)*

Завідувач кафедри географії та туризму:

МОЛНАР ЙОСИП ЙОЖЕФОВИЧ

*(кандидат географічних наук, доцент,
доцент кафедри географії та туризму)*

Робота захищена на оцінку _____, «__» _____ 2025 року

Протокол № _____ / 2025

**Міністерство освіти і науки України
Закарпатський угорський інститут ім. Ференца Ракоці II**

Кафедра географії та туризму

Кваліфікаційна робота
АКТУАЛЬНИЙ СТАН ВИННОГО ТУРИЗМУ НА ПРИКЛАДІ
ВИНОРОБНОЇ КОМПАНІЇ ШАТО ЧИЗАЙ

Рівень вищої освіти: бакалавр

Виконавець: студент IV-го курсу
ДМИТРИЄНКО ДАНІЕЛ ДЕНИСОВИЧ

освітня програма Туризм

спеціальність 242 Туризм

Науковий керівник: **ТОРПОІ ЙОСИП ЙОСИПОВИЧ**

*(доктор філософії з галузі науки про землю,
доцент кафедри географії та туризму)*

Рецензент: **ІЖАК ТІБОР ЙОСИПОВИЧ**

*(кандидат географічних наук,
доцент кафедри географії та туризму)*

Берегове
2025

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
1.РОЗДІЛ. Культура вина – виноградарство та виробництво вина	10
1.1. Стан виноградарства та виноробства у світі	10
1.2. Стан виноградарства та виноробства в Україні	12
2.РОЗДІЛ. Винний туризм	16
2.1. Характеристика вина	16
2.2. Винний туризм як специфічний туристичний продукт.....	17
2.3. Минуле та сьогодення закарпатських виноробних регіонів	18
2.4. Винні маршрути, місця для дегустацій, винні фестивалі в Закарпатті.....	22
2.4.1. Виноробні господарства Ужгородського району.....	24
2.4.2. Виноробні господарства Мукачівського району.....	27
2.4.3. Виноробні господарства Берегівського району.....	28
3.РОЗДІЛ.Оцінка актуального стану винного туризму в Берегівському регіоні на прикладі комплексу Шато Чизай	35
3.1. Методи дослідження.....	35
3.2. Загальний опис комплексу Шато Чизай	35
3.2.1. Історія комплексу	36
3.3. Послуги комплексу	37
3.4. Маркетингова та збутова діяльність комплексу	38
3.4.1. Офіційний сайт та магазин Шато Чизай	38
3.4.2. Присутність у соціальних мережах	39
3.4.3. Інші місця збуту.....	40
3.5. Вплив війни на діяльність Шато Чизай	43
3.6. SWOT-аналіз винного туризму в Берегівському районі	43
3.6.1. Перспективи розвитку винного туризму на Берегівщині.....	45

ПІДСУМКИ.....	47
ВИСНОВКИ	48
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	49
СПИСОК ІЛЮСТРАЦІЙ	51
СПИСОК ТАБЛИЦЬ	53
ДОДАТКИ	54
РЕЗЮМЕ.....	55
ДЕКЛАРАЦІЯ	56
ПОДЯКА.....	57

**Ukrajna Oktatási és Tudományügyi Minisztériuma
II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola**

Földrajz és Turizmus Tanszék

**A BORTURIZMUS AKTUÁLIS HELYZETE A CHATEAU CHIZAY
KOMPLEXUM PÉLDÁJÁN**

Szakdolgozat

Készítette: DMITRIENKÓ DÁNIEL

IV. évfolyamos turizmus

szakos hallgató

Témavezető: Dr. TARPAI JÓZSEF

(PhD, a Földrajz és Turizmus Tanszék docense)

Recenzens: Dr. IZSÁK TIBOR

(a földrajztudományok kandidátusa,

a Földrajz és Turizmus Tanszék docense)

TARTALOMJEGYZÉK

BEVEZETÉS	8
1. FEJEZET. A bor kultúrája - a szőlőtermesztés és bortermelés	10
1.1. A szőlőtermesztés és a bortermelés helyzete a világban.....	10
1.2. A szőlőtermesztés és a bortermelés helyzete Ukrajnában.....	12
2. FEJEZET. A borturizmus	16
2.1. A bor jellemzői.....	16
2.2. A borturizmus, mint speciális turisztikai termék	17
2.3. A kárpátaljai borvidékek múltja és jelene	18
2.4. Borutak, borkóstoló helyek, borfesztiválok Kárpátalján.....	22
2.4.1. Az Ungvári járás borászatai.....	24
2.4.2. A Munkácsi járás borászatai.....	27
2.4.3. A Beregszászi járás borászatai	28
3. FEJEZET. A borturizmus aktuális helyzetének felmérése a Beregszászi járásban a Chateau Chizay komplexum példáján	35
3.1. Kutatási módszerek	35
3.2. A Chateau Chizay komplexum általános jellemzése	35
3.2.1. A komplexum története	36
3.3. A komplexum szolgáltatásai	37
3.4. A komplexum marketing- és értékesítési tevékenysége	38
3.4.1. A Chateau Chizay hivatalos weboldala és áruháza	38
3.4.2. A közösségi médiában való megjelenés	39
3.4.3. Egyéb értékesítési helyszínek.....	40
3.5. A háború hatása a Chateau Chizay tevékenységére	43
3.6. SWOT analízis a Beregszászi járás borturizmusáról	43
3.6.1. A borturizmus fejlesztési perspektívái a Beregszászi járásban	45

KÖVETKEZTETÉSEK.....	47
ÖSSZEFOGLALÁS	48
FELHASZNÁLT FORRÁSOK JEGYZÉKE.....	49
ÁBRÁK JEGYZÉKE	51
TÁBLÁZATOK JEGYZÉKE.....	53
MELLÉKLETEK.....	54
PE3IOME.....	55
NYILATKOZAT	56
KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS	57

BEVEZETÉS

A borturizmus a turizmus egyik legdinamikusabb ágazata, és az elmúlt évtizedekben egyre fontosabbá vált szerte a világon. A borturizmus célja a borászatok és a borkultúra iránt érdeklődő turisták igényeinek kielégítése, miközben elősegíti a vidéki térségek gazdasági fejlődését, a kulturális örökség megőrzését és a turisztikai termékek diverzifikációját. A bor és a turizmus közötti szoros kapcsolat különösen azokban a régiókban mutatkozik meg, ahol a borkészítés hagyományai és infrastruktúrája magas színvonalú látogatói élményt tesz lehetővé.

A témaválasztás azért aktuális, mert Kárpátalján is folyamatosan nő az érdeklődés a borturizmus iránt, különös tekintettel a helyi termékek, az autentikus élmények és a fenntartható turizmus iránti keresletre.

Jelen munka célja a borturizmus jelenlegi helyzetének bemutatása a Chateau Chizay komplexum példáján keresztül. A Chateau Chizay Kárpátalja egyik leghíresebb pincészete, amely nemcsak borainak minőségéről ismert, hanem átfogó turisztikai szolgáltatásairól is, amelyek a régió borturizmusának fontos szereplőjévé teszik.

A dolgozat elemzi a borturizmus nemzetközi és hazai trendjeit, bemutatva a szőlőtermesztés és borkészítés világpiaci helyzetét, valamint Ukrajna borágazatának sajátosságait. Áttekinti a legnagyobb szőlő- és bortertermelő országokat, ismerteti Ukrajna borvidégeit, és elemzi, hogyan befolyásolta a háború az ágazatot. A munka részletesen foglalkozik a borturizmus fogalmával, Kárpátalja borvidégeinek történetével, a térség borászati kultúrájának jelentőségével, valamint a Covid-19 járvány és a háború hatásaival.

Továbbá a dolgozat részletesen bemutatja a Chizay Pincészet működését, marketing- és értékesítési stratégiáit, látogatói szolgáltatásait, valamint a jövőbeni fejlesztési lehetőségeket. A vizsgálat mélyinterjúra épül a vállalat volt menedzserével, továbbá dokumentumelemzés, adatgyűjtés, összesítés és statisztikai adatfeldolgozás módszereit alkalmazza.

A komplexum marketingtevékenységének elemzése különböző mobil platformokon és értékesítési oldalakon – például a Facebookon, Instagramon, hivatalos weboldalon, valamint a Rozetka és goodwine.com.ua portálokon – elérhető információk alapján történt.

Emellett az elvégzett primer és szekunder kutatások alapján SWOT-elemzés készült a Beregszászi járás borturizmusának aktuális helyzetéről, amely alapján megfogalmazásra kerültek a jövőre nézve releváns fejlesztési irányok és prioritások.

1. FEJEZET

A bor kultúrája - a szőlőtermesztés és bortermelés

1.1. A szőlőtermesztés és a bortermelés helyzete a világban

2013-ban a szőlő mindenre kiterjedő termésmennyisége 77,2 millió tonna volt, ami 15%-os növekedést mutat a 2005-ös évhez viszonyítva. Ugyan a termőterületek 2012-ről 2013-ra csökkentek 2,9%-kal, de a termésátlag 9,7 tonnáról 10,8 tonnára emelkedett hektáronként, így ennek köszönhető a növekedés.

A szőlőtermés 38%-a Európára esik, ezt követi Ázsia a világ termésének mintegy egyharmadával, utána pedig Amerika következik kicsit több, mint egyötödös részesedéssel. Afrika, Ausztrália, valamint Óceánia területére együttesen a világ termésmennyiségének kevesebb, mint 10 százaléka esik.

A vizsgált évben Európában a szőlő termésátlaga 8,2 tonna volt hektáronként, ami 24 százalékkal elmarad a világ átlagtól. Ez a jelenség azzal magyarázható, hogy Európában a szőlőtermesztés primer célkitűzése a bortermelés, továbbá a borhoz szüretelt szőlő mind méretben, mind pedig súlyban elmarad a csemegeszőlőtől. A termőterületeket vizsgálva kiderül, hogy Európa részesedése 50 százalékos volt 2013-ban, ami 3,6 millió hektár földterületet jelent. Az egész világon termelt szőlő mennyisége 15%-át Kínában termesztették, öt követi Olaszország, az Egyesült Államok, Spanyolország és Franciaország (*1. táblázat*) (vinoport.hu).

A szőlőtermesztéshez hasonlóan, a bortermelésben is Európa részesedése a legnagyobb, 57%-os. Ezt követi Amerika 25,6%-os aránnyal, utána pedig Ázsia következik 7,5 %-kal. Afrika, Ausztrália és Óceánia részesedése itt is elhanyagolható, együttesen sem érik el a bortermelésben a 10%-ot.

1.táblázat. A legnagyobb szőlőtermesztő országok (2013)

Forrás: Saját szerkesztés a vinoport.hu adatai alapján

Hely	Ország	Kitermelt mennyiség/t
1	Kína	11,55 t
2	Olaszország	8 t
3	USA	7,74 t
4	Spanyolország	7,48 t
5	Franciaország	5,52 t

A bortermelés mennyiségét tekintve a ranglista hasonló, mint a szőlőmennyiség alakulásánál. Itt vezető Franciaország 4293 tonnával, ezt követi Olaszország 4107 tonnával és az Egyesült Államok 3217 tonnával. Ezután következik Spanyolország 3200 tonnával, az ötödik helyre pedig feltört Chile 1832 tonnával.

Az első négy helyezett a szőlőtermelési ranglista első öt helyezésében is benne van, ám itt ötödikként megjelent Chile, aki nem szerepelt a világ öt legjelentősebb szőlőtermesztő országa között, a bortermelési ranglista legjobb öt országa közül pedig lemaradt Kína, aki viszont a szőlőtermesztésben a legjelentősebb ország (*koshachek.com*).

A világ borkereskedelme gazdasági szempontból rendkívül jelentős. A legnagyobb borexportőrök az olaszok, a spanyolok, a franciák, a chileiek és az ausztrálok; a legtöbb bort pedig Németország, az Egyesült Államok, az Egyesült Királyság, Oroszország és Franciaország importálta 2012-ben.

A világ borfogyasztása az elmúlt néhány évben stagnál, a Szőlőtermesztők és Bortermelők Nemzetközi Szervezetének becslése szerint 240 millió hektoliter bor fogy el a világon évente.

A világ legnagyobb borfogyasztó országa 2014-ben az Egyesült Államok volt, itt 30,7 millió hektoliter fogyott el egy év alatt, utána következik Franciaország, ahol 27,9 millió hektolitert fogyasztottak, őket követik az olaszok 20,4 millió hektoliteres és a németek 20,2 millió hektoliteres fogyasztással, ötödik helyen pedig Kína áll, ahol 15,8 millió hektoliter bor fogyott az említett évben (*koshachek.com*).

1.2. A szőlőtermesztés és a bortermelés helyzete Ukrajnában

Ukrajna nem kifejezetten nagy szőlőtermesztő ország, de vannak törekvések, eredmények. Az elmúlt néhány évben a szőlőtermesztés és bortermelés nehéz időszakon ment keresztül, a szőlőtermelés és a borexport visszaesése volt tapasztalható. A szőlő importról szólva, az ország évente 40-60 ezer tonna friss és szárított szőlőt importált, 30-60 millió dollár értékben. Ugyanakkor az export nem haladta meg a 120 tonnát, 142 ezer dolláros nyereséggel.

Az Ukrán Állami Statisztikai Szolgálat adatai szerint a borászati termékek termelése 2020-ban 9,0 millió dollárt tett. Ugyanakkor a borokat 21,2 millió dollár értékben exportálták, míg hasonló termékeket 254,0 millió dollár értékben importáltak (*pravda.com.ua*).

Ukrajna fő szőlőtermő régiói a Krími Autonóm Köztársaság, Odessza, Herszon, Mikolajiv, Kárpátalja, továbbá Zaporizzsja régiók (*1.ábra*). Nyilván a Krím-félsziget elcsatolása és a háború rosszul érinti az ágazatot.



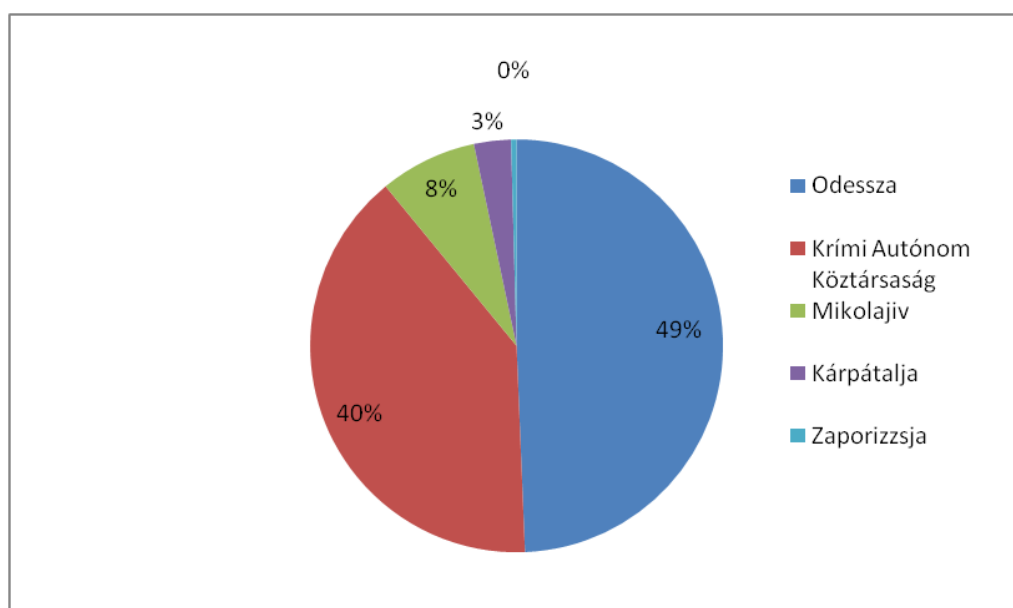
1.ábra: Ukrajna szőlőtermesztő régiói

Forrás: www.facebook.com/beykushwinery

A természetes övezetek szerint Ukrajna területén 15 szőlészeti övezet (makrozóna) található, amik a fajta övezetek bázisát képezik, valamint 58 természetes szőlőtermő körzet (mikro zóna).

A Krími Autonóm Köztársaságban 6 makro zóna és 12 mikro zóna; Odessza megyében 3 makro zóna, valamint 16 mikro zóna; Herszon megyében 2 makro zóna és 10 mikro zóna; Mikolajiv megyében 2 makro zóna és 7 mikro zóna; Kárpátalja megyében 1 makro zóna, illetve 12 mikro zóna, Zaporizzsja megyében pedig 1 makro zóna és 6 mikro zóna található.

Ukrajnában a szőlőültetvények legnagyobb területe az Odessza régióban található – 38,95 ezer hektár (az ukrajnai teljes terület 46%-a). A Krími Autonóm Köztársaság szőlőültetvényei 31,0 ezer hektárt foglalnak el (37%). A többi (17,4%) – Mikolajiv (7,1%), Kárpátalja (2,7%) és Zaporizzsja (0,4%) megyékben összpontosul (2.ábra).



2.ábra. Szőlőültetvények részesedése Ukrajna bortermelő vidékei között

Forrás: Saját szerkesztés syngenta.ua adatok alapján

A szőlő átlagtermése 2005-2007-ben Ukrajna fő szőlőtermő régióiban 44,9 c/ha volt. A legmagasabb a Herszon régióban – 81,6 centner hektáronként, Mikolajivban – 61,2, Odesszában – 51,1, a Krímen – 32,5, Kárpátalján – 32,2, ezen kívül Zaporizzsijában – 8,8 (syngenta.ua).

A XXI. század elején a technikai szőlőfajták csaknem 73 ezer hektárt foglaltak el Ukrajnában, ami az összes ültetvény 84,4%-a. A csemegeszőlő részesedése csupán 15,6% volt. Ezek 48,5 százaléka a Krími Autonóm Köztársaságban, 40,7 százaléka pedig Odessza megyében összpontosult.

A nagyobb gazdaságok és vállalatok mellett egyre több kézműves borokat készítő kistermelő is megjelent Ukrajnában. Ez elsősorban a jogszabályi környezet javulásával magyarázható. 2016-ban eltörölték ugyanis a kis bortermelők számára az alkohol nagykereskedelmi értékesítésére vonatkozó engedélyt (500 000 UAH évente), 2018 márciusában pedig elfogadásra került a borok és természetes mézitalok termelésének ösztönzést célzó törvénycsomag. Ez utóbbi szerint azok a kis bortermelők, akik teljes technológiai ciklusban készítenek bort alkohol hozzáadása nélkül, kizárólag az önállóan termelt szőlő feldolgozásával és évi 10 ezer decilitert nem meghaladó mennyiségben palackozzák azt, teljes mértékben legálisan adhatják el boraikat (*Berghauer S., Sass E., Tarpai J., 2018*).

Egyszerűbbé vált az engedélyszerzés folyamata is. Ugyanakkor megállapítható, hogy az új szabályozás érvénybe lépése óta nem tapasztalható jelentős változás az ágazat kistermelői körében. Az illegális bortermelő üzletág virágzik, és ameddig az engedély nélkül működő bortermelők értékesíteni tudják termékeiket, nem érdekeltek tevékenységük legalizálásában. Annál is inkább, hogy hiába egyszerűsödött lényegesen az engedély megszerzésének folyamata, de kiváltása együtt jár egy egész sor kötelezettség életbe lépésével (kötelező minőségellenőrzés, összetett könyvelés vezetése, jövedéki és egyéb adók, járulékok fizetése stb.) (*Berghauer S., Sass E., Tarpai J., Tóth A., 2020*).

A háború kitörésekor, 2022 februárjában egész Ukrajnában hadiállapotot rendeltek el, és minden régióban betiltották az alkoholtartalmú italok árusítását. Ekkor becslések szerint az eladások 2021-hez képest csökkentek: a borok - 58%-ra, az ukrán konyakok - 66%-ra, a pezsgők - 67%-ra (*epravda.com.ua*).



3.ábra: A háború következménye a szőlőültetvényeken

Forrás: <https://www.radiosvoboda.org/a/ukrayinske-vyno-v-chas-viyny/32993471.html>

A borászati vállalkozások közül a Herszon, Kijev, Csernyihiv, Mikolajiv és Odesza régiókban működő vállalkozások voltak a leginkább érintettek. A háború kitörése, a piacon a hagyományos munkaformákat felváltó, technikai és automatizált munkaformák irányába történő elmozduláshoz vezetett, valamint Ukrajna más részein kis borászatok létrehozásához (3.ábra). A jelenlegi helyzet arra készítette a borágazatot, hogy figyelembe vegyen minden veszélyt és kockázatot, és a jelenlegi helyzethez igazodó új üzleti formákra összpontosítson. A hadi cselekmények ellenére 2024 elején Ukrajnában 160 hivatalosan bejegyzett borászat működött, köztük 40 kézműves borászat, amelyek éves termelési volumene elérte a 100 000 litert (a megszállt területek nélkül, mivel ezeken a területeken nincsenek megbízható adatok a szőlőültetvények állapotáról); a Fekete-tenger és Kárpátalja övezete a legjellemzőbb a szőlészet és borászat szempontjából. A borászat más régiókban is aktívan fejlődik, különösen a nyugati, középső és északi régiókban. Kijev, Lviv, Ternopil és Csernyihiv régiókban több mint 200 technikai szőlőfajtát termesztenek, és ezekből készítenek bort, amely nemzetközi kiállításokon díjakat nyer (Турчиняк М.К, Полотай Б.Я., Даньчишин А.А., 2024).

2. FEJEZET

A borturizmus

2.1. A bor jellemzői

A borkészítés tudománya a sav- és cukorszint egyensúlyának megteremtése. A száraz borokat a nyelven alig észrevehető enyhén édes íz teszi kellemesebbé és kerekébbé.

Gyümölcsös íz

A borban mindig jelenlévő, hol intenzívebb, hol kevésbé gyümölcsös íze elsősorban a szőlőfajtától függ, hiszen a szőlő aromák az adott borfajtára jellemzőek. Intenzitását erősen befolyásolja a származási hely és a szüretelt szőlő érettsége. Évtől függően lédús és friss lehet. Előfordul, hogy egyetlen gyümölcsaroma uralja a bort, de éppen ellenkezőleg, az aroma nagyon tisztességes és visszafogott. Többnyire azonban a gyümölcsaromák összetettek, több gyümölcsre emlékeztetnek. A gyümölcsaromák gyakran csak kis mértékben térnek el egymástól, ezért gyakorlatot igényel a különféle aromák megkülönböztetése és megnevezése (*borutazo.hu*).

Alkohol

A szibériai erjesztett kumisztól a délkelet-ázsiai rizsborig sokféle alkoholos italt fogyasztanak szerte a világon. Az előállítás egyszerű és szinte önálló: élesztő segítségével minden cukros alkohollá alakul. A borkészítés során a szőlőlében lévő cukrokat természetes vagy hozzáadott élesztő segítségével alkohollá, általában etanollá erjesztik. Ez a fajta alkohol testet és összetettséget kölcsönöz, és meghatározza az ízt is. A magas alkoholtartalmú borok gyakran testesek és változatosak, míg az alacsony alkoholtartalmúak könnyedek, elegánsak és finoman gyümölcsösek (*borutazo.hu*).

Savtartalom

Már maga a szó is kellemetlen érzéseket kelt sok borfogyasztóban, és bár a bor karakterében a savasság döntő szerepet játszik, a keretet adja, és kiegészíti az ízt. A megfelelő savtartalom nem csak mennyiség kérdése, hanem a kémiai összetétel is meghatározó. A bor savasságát különféle savak alkotják, melyek közül a legfontosabbak a borkósav, az almasav és a tejsav. A savanyúság nagyrészt a szőlőből származik, és az erjedési folyamat csak kis része. Általánosságban elmondható, hogy a hűvösebb régiók borai magasabb savtartalmúak,

ezért élesebb, frissebb ízűek, mint a csípősebb régiók borai. Ennek az az oka, hogy minél érettebb a szőlő, annál alacsonyabb a savtartalom. A pince gondnok feladata többek között a szüretre kedvező időpont meghatározása, amikor a szőlő cukor- és savtartalma megfelelő arányban van (*borutazo.hu*).

Édes íz

Szüretkor a szőlő nagyjából azonos mennyiségű glükózt (glükózt) és fruktózt (fruktózt) tartalmaz. Minél érettebb a szőlő, annál több cukor van benne, amit az élesztő alkohollá alakíthat. Az élesztőt a hő vagy alkohol elpusztíthatja. Ekkor ér véget az erjedés. Az erjedés után a borban megmaradó cukor mennyiségét maradékcukornak nevezzük. Mennyisége arra vonatkozik, hogy hány gramm cukor van egy liter borban. A szabályozás országonként eltérő. Ez azt jelenti, hogy az édes nem mindig édes. A bor édessége a savasságától függ: minél alacsonyabb a bor savassága, annál édesebb lesz az íze (*borutazo.hu*).

2.2. A borturizmus, mint speciális turisztikai termék

A borturizmus olyan utazás, amely a borok kóstolására, fogyasztására és készítésének megismerésére összpontosít. Ez a fogalom rendkívül sokrétű, magában foglalja a pincelátogatásokat, borkóstoló eseményeket, szüreti rendezvényeket és borfesztiválokat is.

Napjainkban a borturizmus a turizmus egyik legdinamikusabban fejlődő ágazata a kisebb, interdiszciplináris területek között. A borturizmus számos lehetőséget nyújt a látogatóknak, hogy felfedezzék egy adott borvidék kulturális és gasztronómiai örökségét, megismerjék a helyi bor termelési folyamatokat, és részt vegyenek borkóstolókon és tematikus eseményeken (*Várhelyi, 2013*).

A borturizmus előnye, hogy összekapcsolja a gasztronómiai élményeket a kulturális és történelmi helyszínekkel. A látogatók lehetőséget kapnak arra, hogy megismerjék a borászatok és pincék működését, találkozzanak a borászokkal, és megtapasztalják az adott régióban termelt borok sokszínűségét és minőségét. Ezáltal a borturizmus hozzájárul a borvidék gazdaságának fellendítéséhez, a helyi kulturális örökség megőrzéséhez és a vidéki turizmus fejlődéséhez.

A borturizmus számos formában megjelenhet, beleértve a bortúrákat, borkóstolókat, szőlőszüreteket, borkóstoló fesztiválokat és tematikus rendezvényeket. Fontos, hogy a

borturizmus fenntartható módon valósuljon meg, figyelembe véve a környezeti és társadalmi hatásokat, valamint a borvidék természeti és kulturális értékeit (*turizmusonline.hu*).

A borturizmus esetében is érvényesülnek a turisztikai termékek általános sajátosságai:

- megfoghatatlanság: a turisztikai élmények nem kézzelfoghatóak – az utazás után jellemzően csak az emlékek maradnak meg. Ugyanakkor a borturizmus sajátossága, hogy a látogató meg is vásárolhatja a kóstolt borokat, így egyfajta „kézzelfogható emléket” vihet haza, amely segít felidézni az élményeket;
- egyedijség: a szolgáltatás nyújtása és igénybevétele egy időben történik. Ráadásul a borturizmus esetén a vendégek gyakran aktívan részt vesznek az élmény előállításában – például szőlőszedésen, borkészítési bemutatón vagy pincelátogatáson;
- szubjektív minőségérzékelés: a szolgáltatás minőségének megítélése erősen szubjektív, mivel az egyéni elvárások és élmények jelentősen befolyásolják a vendég elégedettségét;
- nem tárolható jelleg: a turisztikai szolgáltatások nem raktározhatók – azaz a kihasználatlan időszakok, például ha nincs látogató, nem pótolhatók később;
- erős piaci verseny: a turizmus területén – így a borturizmusban is – jelentős a verseny a látogatók figyelméért és költési hajlandóságáért. Számos szolgáltató igyekszik vonzó programokkal és egyedi élményekkel megszólítani a turistákat (*Petroci L. D., 2023*).

A borturizmus jelentős előnyökkel járhat a borvidék és a turisták számára is. A látogatók számára különleges gasztronómiai és kulturális élményeket kínál, valamint lehetőséget ad a borok megvásárlására és hazavihetőségére. A borvidék számára pedig növeli a helyi gazdasági aktivitást, munkahelyeket teremt, és hozzájárul a helyi identitás és hagyományok megőrzéséhez (*borneked.hu*).

2.3. A kárpátaljai borvidékek múltja és jelene

Kárpátalja több vidékén évszázadok óta természetesen szőlőt. Már a III. században megjelentek a vidéken az első telepített szőlők. Ezek a korai szőlőültetvények a tatárjárás után teljesen elpusztultak. IV. Béla magyar király német és olasz borászokat hívott az elpusztított területekre. Azóta számos írásos forrás rendelkezik kiváltságokról, tizedekről, szüreti és

hegyváltási kötelezettségekről. A szőlőművelés elterjedésének következménye volt az italmérés és a borfogyasztás elterjedése a mai Kárpátalja területén.

Szőlőültetvények és borgazdaságok a környéken egészen a XV. századig jelentős arányban az egyház tulajdonába tartoztak. A XVI. sz. elején intenzív fejlődésnek indult a szőlőtermesztés Kárpátalja alföldi részén, főként a mai Munkácsi és Beregszászi járás területén. Az itt termelt borokat a királyi asztalra is felszolgálták. A területi és termésbővülés folyamatosan zajlott egészen a kuruc-háborúig (1680). A XVI–XVII. században az Oszmán Birodalomhoz tartozás ideje alatt Kis-Ázsia és a Balkán szőlőfajtái kerültek, főleg az ungvári és nagyszőlősi vidékek területeire (Tarpai J., 2013; 90).

A kárpátaljai borkereskedést a XVIII. század közepétől lengyel zsidók kezdték el végezni. Fényes Elek (1851) említi Beregszász nagy kiterjedésű szőlőhegyét. A régióban található szőlőtermő területeken a leggyakoribb őshonos szőlőfajták a zöldboros, furmint, járdovány, beregi rózsás, fehér gohér, vörös bakator, fehér bakator voltak.

Trianon előtt két olyan borvidék volt a mai Kárpátalja területén, amely kiváló és ismert borokat termelt: az ung–felső-beregi borvidék és az alsó-bereg–ugocsa borvidék. 1885-ben a Beregszász környéki (az utóbbihoz sorolt) szőlőültetvényekben a legjelentősebb szőlőfajták a furmint, a fehér és fekete járdovány, a rózsás és a fehértermő voltak. A beregszászi, muzsalyi és benei borok tüzes karakterét érett keserű mandula egészíti ki. Kőből faragott pincékben a szamorodni és a híres aszúborok érlelődnek, hogy a hegylábi nedűkhöz hasonuljanak. Ez nem véletlen, hiszen Beregszász és Nagyszőlős is egy szélességi fokon található Tokajjal, és nagyon hasonló közeteken helyezkednek el, Tokajhoz hasonló kémiai összetételű talajokat képeztek (Sass E., Bártfai E., 2016).

A XIX. században a környéket Kistokajnak is nevezték, a Beregszász melletti aszú termés jobb volt, mint Hegyalján, mert mindig jókor jött az eső, majd a száraz ősz. Beregszász termését vásárolták fel a tokaji gazdák. Ez volt a borvidék első aranykora, amely egészen a századfordulóig, a filoxéra terjedéséig tartott. Mindkét borvidéken eredetileg a fehérborok szerepeltek leginkább, de a XX. század elején megjelent a kékszőlő is.

1893-ban a mezőgazdasági minisztérium meghatározta a magyar borvidékek felosztását. A mai Kárpátalja területén a Szerednye-vinnai (Ung vármegye) és a Munkács–Nagyszőlősi (Bereg és Ugocsa vármegyék, valamint Zemplén vármegye a tokaji borvidékhez nem tartozó része) borvidék került meghatározásra (4. ábra).



4.ábra. A Munkács–nagyszőlősi és a Szerednye-vinnai történelmi borvidék (Pintér 1990, Boros 2007) valamint a 2008-ban létrehozott Kárpátaljai Turisztikai Borút vetülete

Forrás: Sass - Bártfai, 2016

A mai Kárpátalja területének szőlőtermő területe 1867-ben 3 554 hektár volt, majd 1897-ben 1786 hektárra csökkent, és 1910-ben ismét 3 554 hektárra nőtt. Ezek az adatok a filoxéra járvány hatásait mutatják, amely először a termőterületek csökkenéséhez vezetett, majd a bevezetett intézkedések pozitív hatására újra növekedés következett be (Lehoczky, 1881). A filoxéra vész egész Európában pusztított. Horváth László (2000) szerint a gyökértetűt már 1880 nyarán felfedezték a beregszászi szőlőhegyen (Sass E., Bártfai E., 2016).

A beregi és ugocsai tájról idővel eltűntek a nemes szőlőfajták és a borászati ismeretek a finom borokkal együtt. 1897-ben jelentést tettek közzé a pusztításról, amely szerint a kártétel Bereg vármegyében 79,3%, Ungban 44,6%, Ugocsában 36,2% volt. Az 1896. évi V. törvénycikk újratelepítésről rendelkezett, valamint javasolta a magyar borvidékek számára a legjobb minőségű és mennyiségű bort termő szőlőfajták alkalmazását. Kárpátalján a Munkács-nagyszőlősi borvidéken a furmintot, olaszrizlinget, szerémi zöldet, erdeit (fehér bakator), járdaványt, bakatort, hárslevelűt, zöldszilvánt és mézesfeheret ajánlották a fehérbort adó szőlők közül. A Szerednye-vinnai borvidéken pedig hárslevelűt, furmintot, olaszrizlinget,

járdaványt, rajnai rizlinget, zöldszilvánit, szerémi zöldet és erdeit. Érdekes módon a kék szőlő nem került ajánlásra.

Az első virágkor végét az 1920-as Trianoni békediktátum jelentette, amelynek következtében a területet elcsatolták és kezdetét vette a cseh uralom. A Hegyközségek Országos Szövetsége és a Podkarpatszka Rusz Szőlőtermesztők Országos Szövetsége, amely a 1930-as évek elején jött létre és kereskedelmi tevékenységet is folytatott, a termelők összefogásáért és képviseletéért volt felelős. A beregszászi szőlőtermesztés a 1930-as években élte második virágkorát.

1938. november 2-án az első bécsi döntéssel Kárpátalja ismét Magyarországhoz került. Az ehhez kapcsolódó teendőkről az 1938. évi XXXIV. törvénycikk rendelkezett. Az anyaországban élők érdeklődése megnövekedett a visszacsatolt területek iránt, sokan felkeresték a húsz éve nem látott országrészeket, turisztikai látnivalóikat és a korábban híres történelmi borvidékeket. 1940. május 6-án az 63.615/940. számú rendelet értelmében a kárpátaljai bortermő területeket a felföldi borvidékhez és a szerednyei borvidékhez csatolták (Tarpai J., 2013; 90).

A II. világháborút követően Kárpátalja a Szovjetunió része lett. A szovjet korszakban az Egyesült Államokból importált, direkt termesztésű szőlőből nagy mennyiségben készítettek szeszes italt, amely csekély odafigyelést igényelt és kiszolgáltatta a szovjet piacot. A vidéki minőségi borkészítést azonban megszüntették.

Az 1960-as évek elején történtek az első kísérletek a kárpátaljai szőlőtermesztés "feltámasztására", amikor lelkes kutatócsoport dolgozott a beregszászi márkás borok létrehozásán. A termőterület 1965-ben elérte a maximális 17 200 hektárt. Egy másik kezdeményezés a Kárpátaljai Szüret évenkénti megrendezése volt, amelyet Barátság fesztiválként tartottak, de kevés eredményt ért el. A szakszerűtlen művelés és a túlzott vegyszerezés a talajpusztuláshoz vezetett. Az 1980-as években az alkoholtilalom hanyatlást és drasztikus területcsökkenést okoztak a szőlőtermesztésben.

A rendszerváltást követően lassú fellendülés indult meg Kárpátalja szőlőtermesztésében és bortermelésében. Az fejlődést elősegítő intézkedések közé tartozik, hogy 2000-től az alkoholos termékek adójából befolyt összeg 1%-a szőlő- és gyümölcsstelepitésre fordításra kerül. Ebben az évben megalakult a Beregszászi Borvidék Egyesület, amely 2001 óta rendezi a Beregszászi Borfesztivált. 2002-ben megnyílt a Beregvidéki múzeum

Bortörténeti kiállítása. 2003-ban létrejött a Szent Vencel Borrend, 2007-ben pedig a Kárpátaljai Szőlészek és Borászok Szövetsége alakult meg.

2008-ban tizenkét borász, pincészet és borkóstoló terem összefogásával létrejött a Kárpátaljai Turisztikai Borútvonala, amely főként a Sass E., Bártfai E. 2016-os kutatása szerint az általuk "magterületnek" nevezett vidéken halad át, és magában foglalja az 1897-ben nyilvántartott és a jelenkori Kárpátalja területéhez tartozó szőlőtermő településeket (4. ábra).

Napjainkban a szőlőtermesztés és bortermelés Kárpátalján jelentős gazdasági és kulturális szereppel bír. A terület természeti adottságai, beleértve a klímát, talajtípusokat és domborzati viszonyokat, ideálisak a szőlőtermesztéshez, és a régióban több borvidék található.

Az elmúlt években Kárpátalján növekedést tapasztaltak a szőlőültetvények területében, valamint a bortermelés mennyiségében és minőségében. A helyi borászok egyre inkább törekednek a minőségi borok előállítására, és számos nemzetközi versenyen elismerték a boraikat (Sass E., Bártfai E., 2016).

A régióban jellemzően termesztnek helyi szőlőfajtákat, például a Beregi Leányka, a Furmint és a Hárslevelű. Emellett szintén megtalálhatók itt nemzetközi szőlőfajták, mint például a Chardonnay, a Cabernet Sauvignon és a Merlot.

A szőlőtermesztés és bortermelés terén azonban Kárpátalja még mindig számos kihívással szembesül. Az infrastruktúra hiánya, a technológiai fejletlenség és a borászok korlátozott erőforrásai komoly problémát jelentenek. Továbbá, a nemzetközi piacokra való kilépés és az export lehetőségei is fejlesztésre szorulnak.

Azonban a szőlőtermesztés és bortermelés terén végzett erőfeszítések és a növekvő érdeklődés a helyi borok iránt pozitív hatással van a szektorra. A régióban számos borászat és pincészet található, amelyek látogathatók, és lehetőséget nyújtanak a borkóstolásra és a borászati kultúra megismerésére. Ez hozzájárul a borturizmus fejlődéséhez és Kárpátalja helyzetének erősítéséhez a borászat térképén (Sass E., Bártfai E., 2016).

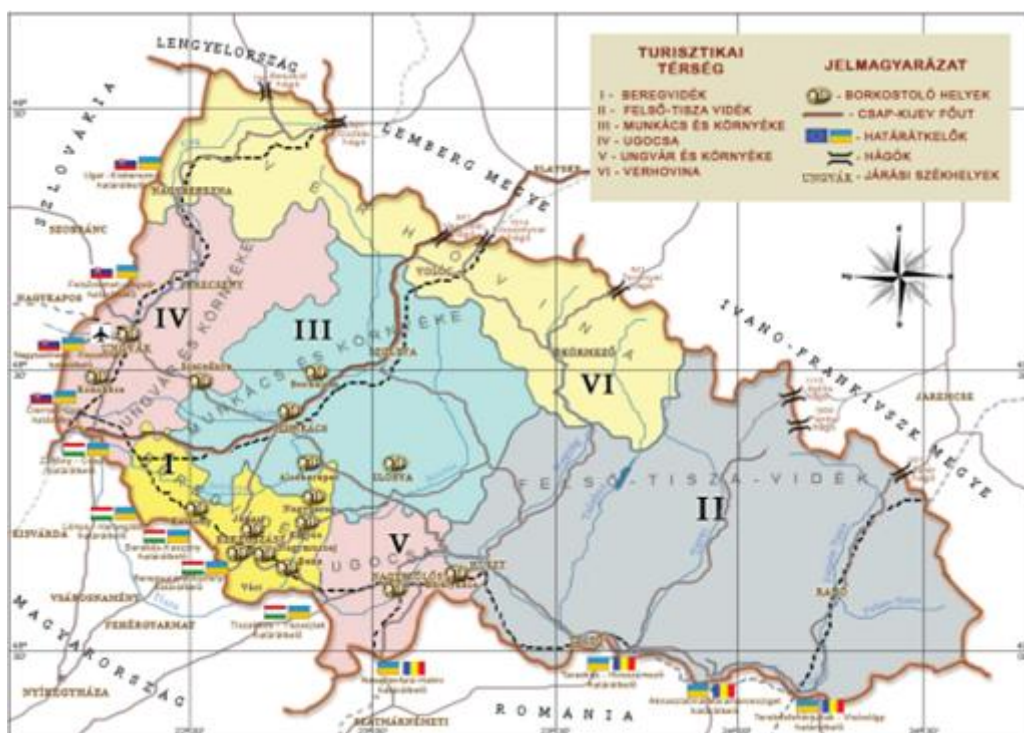
2.4. Borutak, borkóstoló helyek, borfesztiválok Kárpátalján

A borutak fejlesztésének legfőbb célja, hogy bemutassa a helyi szőlő- és borkultúrát, valamint népszerűsítse a kapcsolódó szolgáltatásokat és programokat. Emellett a szőlészettel és borászattal foglalkozó vállalkozások piaci helyzetének erősítése és a turisták tartózkodási

idejének meghosszabbítása is kiemelt szempont. A Kárpátaljai Turisztikai Borutat a Kárpátaljai Borászok Egyesülete hozta létre 2008-ban, azzal a céllal, hogy a térség borait ismertesse meg szélesebb körben. A borút 15 válogatott pincészetet és borkóstoló helyszínt foglal magában, ahol mindenhol 6–12-féle bort kínálnak kóstolásra. Külön említést érdemel a Troyanda Karpat (Kárpátok rózsája) fantázianevű édes fehérbor, amely a posztszovjet térségben rendkívül népszerű tramini szőlőfajtából készül.

A borút négy kárpátaljai járáson – Nagyszőlősi, Beregszászi, Munkácsi és Ungvári – keresztül halad. Kárpátalján öt pincészet kapta meg a Tajirov Szőlészeti és Borászati Intézet minősítését, ezekre épülve született meg „A hétvégi nap túrája” elnevezésű tematikus útvonal. A borászatok mellett a program része a munkácsi, nevickei és ungvári várak megtekintése, fürdőzés a beregszászi termálvizes fürdőkomplexumokban, valamint séta Európa leghosszabb hársfasorán Ungváron. Kiegészítő élményként bor fürdőzés és boralapú szaunázás is elérhető. (Berghauer S., Sass E., Tarpai J., Tóth A., 2020).

Kárpátalján két borvidék található: az alföldi (a Tisza jobb partja, az Ung, a Latorca és a Borzsa folyók völgyei) és az előhegyi (az Ungvári, Munkácsi járások, és a korábbi Nagyszőlősi járás észak keletebbre, illetve a korábbi Ilosvai járás dél nyugatra eső része), (5.ábra).



5.ábra: Borkóstoló helyek Kárpátalján, 2012

Forrás: Tarpai J. 2013

A szőlőtermesztés, borászat tulajdonképpen Kárpátalja három járásában van jelen: Ungvári, Munkácsi és Beregszászi.

2.4.1. Az Ungvári járás borászatai

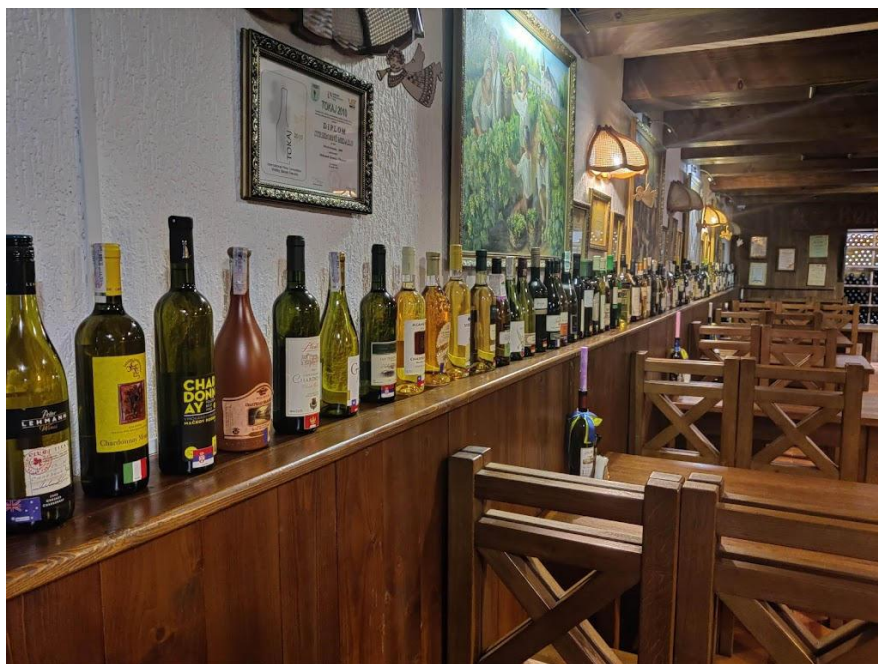
Ungvár és Munkács között félúton, Szerednye községben található Kárpátalja leghíresebb pincéi. A borospince rendszer 4,5 kilométeréből mindössze 1,5 kilométer van használatban (6.ábra). Itt található a történelmi emlékek számító borospince, amelyet a hagyomány szerint a hős Dobó István egri vár őr a török foglyokkal építtetett (Tarpai J., 2013; 90).



6.ábra. A Dobó-pince Szerednyén

Forrás: <https://karpatalja.ma/egyeb/karpatalja-ma-dobo-pince-szerednyen/>

A Szerednye melletti Borhalom településen található pince hossza a több mint egy kilométert is meghaladja. Az ezen a területen termesztett szőlő mustjának cukortartalma a napsütéses években eléri a 24-28 fokot. Szintén az Ungvári járásban fekszik Koncháza, ahol több borospince is található. 2007-ben az Ungvár belvárosában található pincék tulajdonosa Chardonnay nevű borkóstoló helyet alakított ki (7.ábra), (Tarpai J., 2013; 90).



7.ábra: Chardonnay borkóstoló pince

Forrás: <https://zaktour.gov.ua/dehustatsijnyj-zal-shardone/>

Ungvár egyik különleges helyszíne a „Мала Штація” nevű szállóda, amely az Osztrák-Magyar Monarchia korabeli város hangulatát idézi meg. A történetek szerint a Monarchia idején az épület nem volt más, mint egy katonatisztek számára fenntartott szórakozóhely. A környékeliek elmondása alapján a vendégek gyakran lóháton érkeztek ide. Ennek megfelelően az épület földszintjét két külön bejáratot alakítottak ki: az egyik ajtó a látogatók számára vezetett a felső szintre, míg a másikon keresztül a lovakat a közeli istállóba kísérték.

A szállóda pincéjében ma egy hangulatos kóstolóterem is működik, amely autentikus élményt kínál a látogatóknak (8.ábra), (varosh.com.ua).



8.ábra. Мала Штація borospincéje

Forrás: <https://varosh.com.ua/life/gotel-mala-shtaciya-laskavo-prosimo-v-dovonnij-uzhgorod/>

„Сировина” egy hangulatos borbár, amely a város szívében, a Szent Kereszt felmagasztalása görögkatolikus székesegyház mellett található. Itt széles borválasztékot kínálnak – a kevésbé ismert kárpátaljai borászoktól egészen a neves nemzetközi termelőkig (9.ábra).



9.ábra. A „Сировина” borkóstoló terem

Forrás: <https://visit-uzhgorod.itc.gov.ua/2022/10/17/syrovyna/>

Rendszeresen tematikus estéket, borászokkal való találkozókat és borkóstoló oktatásokat tartalmaznak. Ily módon a hely népszerűsíti a borkultúrát a turisták és a helyi lakosok körében egyaránt (visit-uzhhorod.itc.gov.ua).

2.4.2. A Munkácsi járás borászatai

Munkácson, a Lovacska-hegy lábánál található a Kelta udvar nevű hangulatos kóstolóterem (10.ábra). Az egykori kelta település közelében fekvő, 45 méter hosszú ősi pincében már több mint fél évezrede termesztnek szőlőt a hegy lejtőin (travels.in.ua).



10.ábra. A Kelta udvar kóstolóterme

Forrás: <https://travels.in.ua/ukUA/object/3075/celtic-yard-near-lovachka#gallery-5>

A Chateau Pauk egy családi kézben lévő gazdaság, amely szőlőtermesztéssel és természetes borok előállításával foglalkozik. A birtokot Ivan Fedorovics Pauk alapította (11.ábra).



11.ábra. Chateau Pauk borászat

Forrás: <https://techdrinks.info/chateau-pauk-rozvytok-novo-kultury-vyhotovlennya-i-spozhyvannya-vyna-na-zakarpatti/>

A szőlőültetvényeket 2005 és 2006 között telepítették, összesen 32 hektárnyi területen. Ebből 27,5 hektárt európai szőlőfajták tesznek ki. A főbb fehérszőlő-fajták közé tartozik a Gewürztraminer, a Chardonnay, a Sauvignon Blanc, a Bianca és a Muscat Golodrigi. A vörös fajták közül a Cabernet Sauvignon, a Merlot és a Rubin Golodrigi a meghatározók. Emellett különleges, ritkább szőlőfajták is megtalálhatók az ültetvényeken, elsősorban gyűjteményes célból (*shop.theheartofwine.com*).

2.4.3. A Beregszászi járás borászatai

A Beregvidék hosszú évszázadokra visszanyúló szőlőtermesztési és borkészítési hagyományokkal büszkélkedhet. A Beregszász körül észak és északkelet felől elterülő kisebb vulkanikus hegyek, mint a Nagyhegy, Kishegy, Kerekhegy, Tórafüggő és Csipás, védelmet nyújtanak a hideg északi szelek ellen. A terület földrajzi, éghajlati és talajadottságai, valamint a Kárpátok védelmező hatása ideális feltételeket teremtenek itt a minőségi fehérborok, vörösborok és csemegeszőlő termesztéséhez (Tarpai J., 2013; 90).

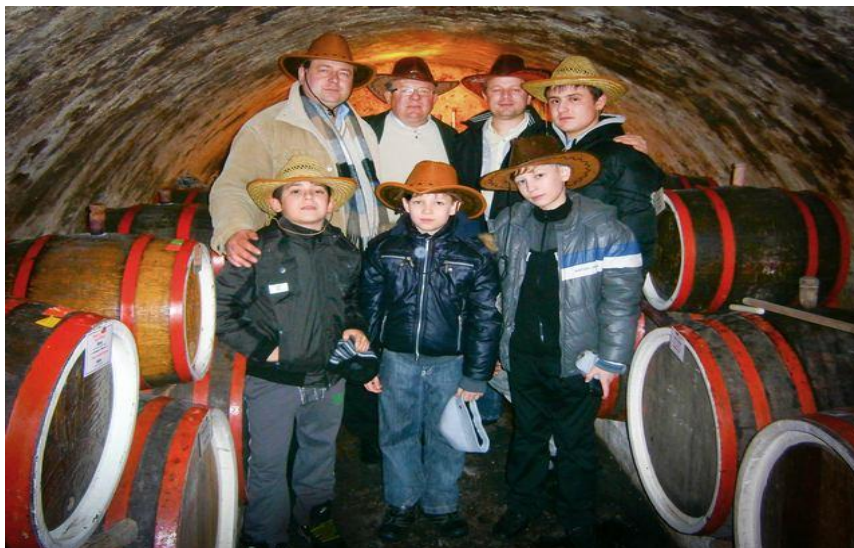
Az Öreg Pince borkóstoló terem Beregszászban található (12.ábra). Ez a tufa kőzetbe vájt pince állandó hőmérsékletével, páratartalmával és nemespenész bevonatával ideális környezetet biztosít a borok tárolásához és érleléséhez.



12.ábra: Öreg Pince borkóstoló terem, Beregszász

Forrás: <https://karpatalja.ma/sorozatok/karpatalja-ma/karpatalja-ma-beregszaszi-oreg-pince/>

A régió több településén elismert borászgazdák tevékenykednek, akik fogadnak turista csoportokat is. Az ilyen borászatok közé tartozik a Kígyós községben található Sass-pincészet (13.ábra).



13.ábra: Sass család pincészet

Forrás: <https://www.sasspince.com.ua/?view=csalad&lang=hu>

A Bene községben működő Parászka-pincészet és a Muzsaly településen található Varga-pincészet (14.ábra). Jánosi központjában 2003 óta működik a Beregvidéki Borház (Tarpai J., 2013; 90).



14.ábra. Parászka pincészet

Forrás: <https://karpatalja.ma/sorozatok/karpataljai-vallalkozasok-sorozatok/karpataljai-vallalkozasok-a-paraszka-pinceszet/>

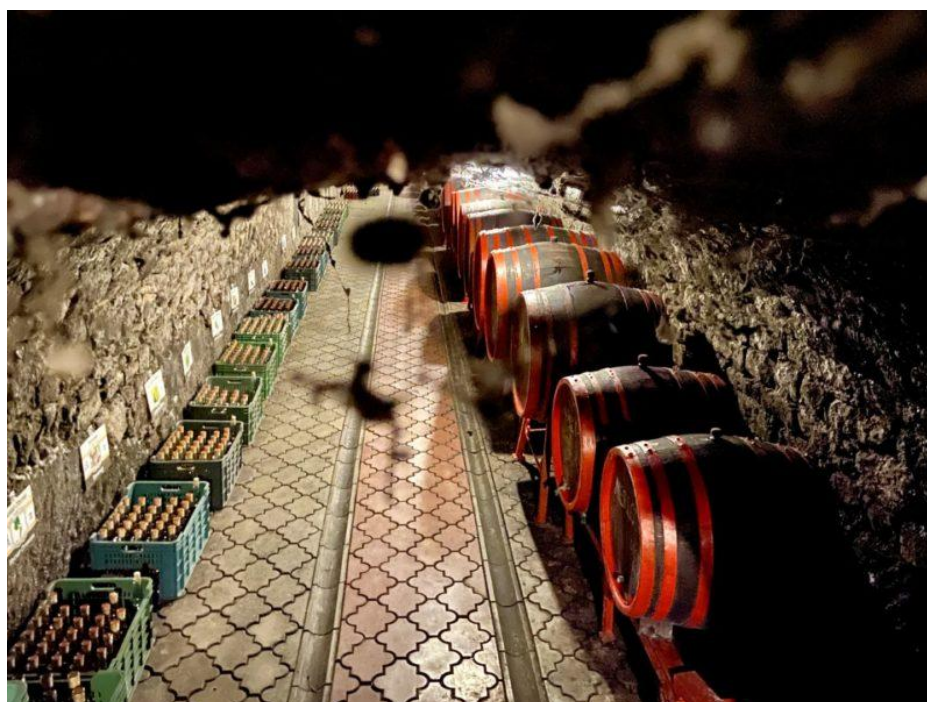
Az Ursta család borospincéi a Bereg megyei Bene településen helyezkednek el. A látogatók itt nemcsak borkóstolón vehetnek részt és vásárolhatnak borokat, hanem számos érdekességet is megtudhatnak a pincészet munkálatairól és borairól. A borászat ünnepélyes megnyitója 2016. március 6-án került sor (15.ábra), (svitkarpat.com).



15.ábra. Az Ursta család borkóstolója

Forrás: <https://goteli.net.ua/vynnyj-pidval-simi-ursta/>

A pincészet története 1990-ben vette kezdetét, amikor Nagy László megvásárolta azokat az ősi borospincéket, amelyek a legenda szerint több mint 400 évesek, és amelyeket állítólag török foglyok építettek (16.ábra). Egykor mintegy 80 állt a területen, de napjainkra csupán 20 maradt fenn, melyek közül jelenleg mindössze kettő működik. A pincék felújítása 2007-ben fejeződött be, az első vendégeket pedig valamivel később fogadták. A hely azóta gyorsan népszerűvé vált a borkedvelők körében (ribka.ua).



16. ábra. A Nota Bene családi pincészet

Forrás: ribka.ua

A „Pacsirta” egészségügyi és wellness komplexumban a látogatóknak egyedülálló lehetősége nyílik arra, hogy megtekintsék egy közel 400 éves, sziklába vájt borospincét (17. ábra). Ezt a történelmi pincét a XVII. század végén török hadifoglyok alakították ki, és máig kiváló körülményeket biztosít a borok érlelésére és tárolására (zhayvoronok.net).



17. ábra. Pacsirta borkóstoló pince

Forrás: <https://zhayvoronok.net/wine-cellar/>

Nagyszőlős városa a Fekete-hegy déli lejtőin elhelyezkedő szőlőültetvényekről kapta nevét. A Fekete-hegy délkeleti és délnyugati oldala ideális feltételeket nyújt a szőlőtermesztéshez. A hegy alatt 1972-ben egy közel 350 méter hosszú borospincét alakítottak ki, ahol tölgyfahordókban és palackokban akár 4000-9000 liter bort is tárolnak. A Királyháza területén működő borkóstoló teremben helyi készítésű borokat lehet kóstolni.



18.ábra: XVI. Beregszászi Nemzetközi Borfesztivál

Forrás: kisso.net.

A bortermelő hagyományok felélédése megteremtette az igényt olyan rendezvényekre a megyében, ahol a vidék borászai közvetlenül népszerűsítették boraikat. A 2000-es évek óta hagyománnyá vált a borfesztiválok, városnapok, falunapok borvásárok és borkóstolók megszervezése Kárpátalja szerte. Az ilyen eseményeken a helyi kisebb és nagyobb borászok köztük Chateau Chizay is szokták saját termékeiket értékesíteni. Az ingyencék a fesztiválon a borfajták széles kínálata mellett ízletes falatokat is megkóstolhatták (18.ábra). Kínáltak itt sajtot, brindzát és sülteket. Több borfesztivált tartottak ekkor Kárpátalján (2. táblázat).

2. táblázat: Borfesztiválok Kárpátalján 2015

Forrás: Saját szerkesztés a Kárpátalja magyar szemmel útikönyv alapján

Megnevezés	Helyszín	Időpont	Első megrendezés éve
Vörösbor Fesztivál	Munkács	január	1995
Nemzetközi Borfesztivál	Beregszász	március	2001
Napérlelte Nedű	Ungvár	május	2003
Ugocsai Szőlőinda	Nagyszőlős	május	2003
Bor- és Borászfesztivál	Kígyós	szeptember	2010
Kárpátaljai Beaujolais	Ungvár	november	2006
Szent Márton-napi Újbor- és Libafesztivál	Beregszász	november	2014

Sajnos 2020-ban, a Covid bekövetkeztével korlátozásokat vezettek be, melyek értelmében be voltak tiltva különböző tömeges rendezvények, beleértve a fesztiválokat is. Később, 2022. februárjában, a háború kitörésével és a hadiállapot bevezetésével, korlátozva lett bármilyen rendezvény megszervezése, ami rosszat tesz nem csak a helyi termelőknek, hanem a borturizmusnak is (*Tarpai J. (szerk.), 2021*).

A rendelkezésre álló információk – szakkönyvek, reklámanyagok és internetes források – alapján végzett számítások szerint Kárpátalján körülbelül 28 borászat és borkóstoló helyszín található, azonban ezek közül csupán 19 működik ténylegesen. Ezek megoszlása a következőképpen alakul: 8 az Ungvári járásban, 2 a Munkácsi járásban és 9 a Beregszászi járásban.

3. FEJEZET

A borturizmus aktuális helyzetének felmérése a beregszászi járásban a Chateau Chizay komplexum példáján

3.1. Kutatási módszerek

A kutatás első felében mélyinterjút készítettem a Chateau Chizay Kft. volt menedzserével, aki 7 éven át vezette a létesítmény idegenforgalmi osztályát. A mélyinterjú során igyekeztem feltárni a Chateau Chizay kialakulásának hátterét, a sikerének feltételeit, milyen szolgáltatásokat nyújtanak a fogyasztóknak, melyek a legnépszerűbbek, illetve hogyan hatott a háború kitörése a komplexum működésére (*1. sz. melléklet*).

A kutatás további részében a dokumentumelemzés, adatgyűjtés és összesítés, statisztikai adatfeldolgozás módszerét alkalmazva a komplexum marketing- és értékesítési tevékenységét vizsgáltam a különböző mobil platformokon, értékesítési oldalakon, mint a Facebook, Instagram, hivatalos weboldal, Rozetka, goodwine.com.ua stb. szerzett információk segítségével.

3.2. A Chateau Chizay komplexum általános jellemzése

A Chizay borászat Ukrajna délnyugati részén, Kárpátalja megyében, a Beregszászi járásban működik (*19. ábra*). Telephelye Beregszász városának külterületi részén található. A borászat 1995-ben alakult és azóta is sikeresen működik.



19. ábra: A Chateau Chizay miniszállodája

Forrás: <https://chizay.com/mini-hotel/>

A Chizay borászat helyi éghajlata, talaja és domborzati adottságai kiválóak a szőlőtermesztéshez, és lehetővé teszik a kiváló minőségű borok előállítását. A borászat szőlőültetvényei a hegyvidéken, a sziklás talajon fekszenek, ami egyedülálló ízvilágot kölcsönöz a bornak.

A Chizay borászat a Kárpátalja régióban az egyik legismertebb és legnagyobb borászat, mely a látogatók számára számos programot és lehetőséget kínál. Az ide érkező turisták megtekinthetik a borászatot és az ott használt felszereléseket, megtudhatják, hogy hogyan készülnek a borok, és természetesen meg is kóstolhatják az ott palackozott borokat.

A Chizay borászat borai általában édes, botritiszes borok, amelyek Tokaji borokhoz hasonlóak. Az itt készített borok között megtalálhatók a fehér és a vörösborok, a félédes és a száraz borok, valamint a desszertborok is. A Chizay borászat a Kárpátaljai borturizmus egyik legfőbb vonzereje, és az utóbbi években egyre népszerűbbé vált (*Kovács E., 2009*).

Általunk készült mélyinterjú válaszaiból kiderült, hogy az ukrán bor nagyobb népszerűségnek örvend nem csak hazánkban, hanem a világban is. A Chizay vállalkozásban különös szerepet foglal el a minőség megőrzése. A 2021-es évben Ukrajna legjobb három pincésze között szerepelt, hiszen a bor készítésekor odafigyeltek a minőségre és az esztétikára is (*Szemenec N-val készült mélyinterjú alapján*).

3.2.1. A komplexum története

A Chateau Chizay 1995-ben alakult. Akkor még Aisberg üzem néven működött, és kezdetben felvásárolták a szőlőt, de 2006-ban már 272 hektárnyi szőlőültetvényt is telepítettek. Ez 1 millió 100 ezer palántát jelent mintegy 15 európai szőlőfajtából.

A Chizay borászat alapítója, Mukics Miklós azonban nem a hagyományokra építette a borászatát. Az üzletember külföldön tanulta meg a borkészítés modern módszereit, majd hazatérve elhatározta, hogy a Kárpátalján is hasznosítja az új tudását és megteremti az alapokat egy modern borászat létrehozásához.

Kezdetben a borok nagy része asztali bornak készült, 2018-ban pedig elkezdték a borok tölgyfahordós érlelését. Idővel Ukrajna vezető vállalatává vált, jól ismert névvel és jó borkollekcióval. A cég névjegye a Kárpátok Rózsája szüreti bor, amely egy 1959-es, felújított recept alapján készült. A cégnek van továbbá kóser bor családja, prémium kategóriás érlelt borok kollekciója, az egyetlen fagyasztott szőlőből készült jégbor, alacsony alkoholtartalmú

borok sora és a már igen népszerű pezsgők. A borok közül három 2022 óta a bordeaux-i Világ Bormúzeumban látható (*Szemenec N.-val készült mélyinterjú alapján*).

Összességében tehát elmondható, hogy bár a Chizay borászat története rövid, a Kárpátalja borvidékének hosszú és gazdag történelme van, amely a régió szőlő- és bortermelő kultúráját erősítette.

3.3. A komplexum szolgáltatásai

A komplexum területén található borkóstoló terem, ahol elit kóstolót is tartanak érlelt borokkal. Nagyobb népszerűséggel rendelkezik a Chizay-völgyi bortúra. Ez egy klasszikus kóstoló program, amely magába foglalja a borkóstolást a kóstoló teremben, a Chizay Múzeum és a borospince megtekintését (20. ábra).



20.ábra: Chateau Chizay

Forrás: chizay.com

A komplexum területén népszerűek a szezonális ünnepek. Ez a rozé bor ünnepe - Sakura wine tavasszal, amikor a sakura teljes virágzásban van. Ez egy tömegrendezvény a területen, házigazdával, különböző attrakciókkal, szórakozással, versenyekkel, kóstolókkal és ételkínálattal.

Hasonló rendezvényt tartanak ősszel is, a Fialat Borok Fesztivál néven (20.ábra). Ez az új szüret első bora. Még különböző mesterkurzusok is vannak a szőlőpréselésről, a vakkóstolók és a sabrage (palackbontás) megtanulásáról.



21.ábra: Fialat Borok Fesztiválja

Forrás: chizay.com

Ezek a rendezvények nagyon népszerűek, mert tanítják a borkultúrát, népszerűsítik a helyi borokat, megtanítják a fogyasztást és jó hangulatot teremtenek. Ez a gasztronómiai turizmus, amely egyre népszerűbb szabadidős tevékenységgé válik, és hasznos módja a bor világának megismerésére (Szemenec N.-val készült mélyinterjú alapján).

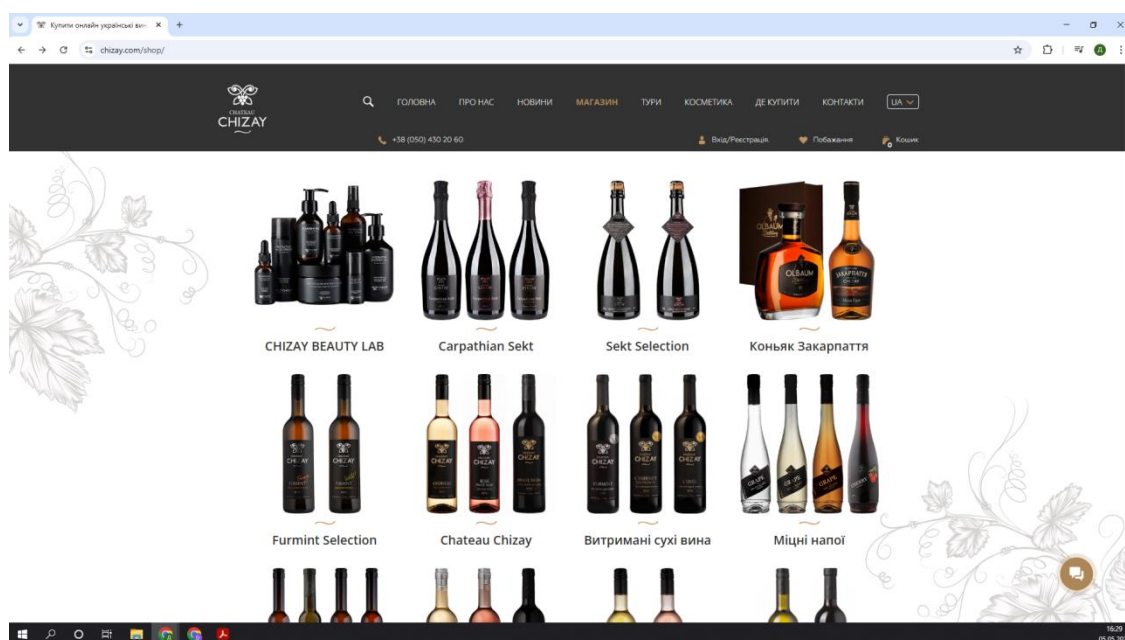
3.4. A komplexum marketing- és értékesítési tevékenysége

3.4.1. A Chateau Chizay hivatalos weboldala és áruháza

Mivel egy vállalatról van szó, ezért mindenképpen kell, hogy rendelkezzen saját weboldallal. A chizay.com fő oldala színes képekkel, rövid információkkal fogadja az érdeklődőt. A weboldal két nyelven elérhető: ukrán és angol nyelveken. Az általános információ, mint pl. a vállalat elérhetősége, az üzem részegységeinek bemutatása mellett, a

weboldalon meg lehet tekinteni a vállalat legutóbbi híreit, milyen túralehetőségeket kínálnak az érdeklődők számára, illetve ugyanitt saját termékeiket is árúsítják.

A webáruházban a vásárló több mint 40 különböző borból tud választani, melyek között kóser és vegán borok is állnak rendelkezésre. A sokszínű borválaszték mellett a töményebb italok kedvelőinek figyelmébe saját készítésű konyakot (Коньяк Закарпаття) is ajánlanak. Illetve egyedi szőlőből készült kozmetikum cikket (CHIZAY BEAUTY LAB) is árúsítanak (22.ábra).



22.ábra: A Chateau Chizay termékinálata

Forrás: <https://chizay.com/shop/>

Az online webáruházon kívül saját márkaboltal is rendelkezik a cég, ami Nagybégányban található, ahol széleskörű termékválasztékot kínálnak a vásárlónak.

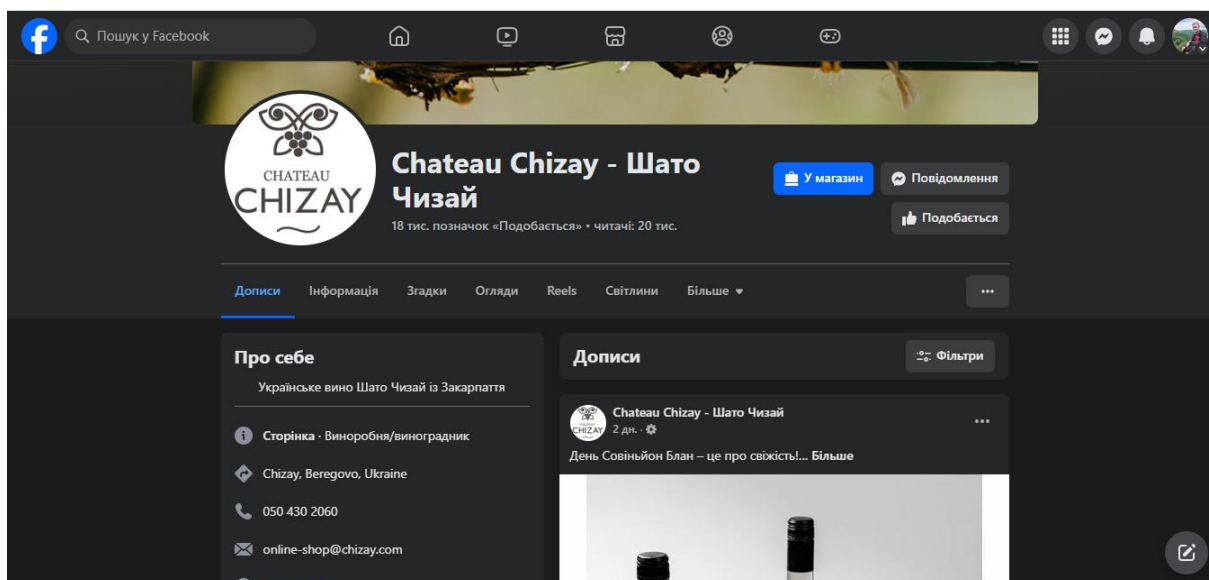
3.4.2. A közösségi médiában való megjelenés

Manapság a közösségi média egyre nagyobb teret hódít, ami megmutatkozik az életünk különböző aspektusaiban. Feltehetően több mint 5 milliárd felhasználója van, ami a

marketingesek és vállalkozások számára számos lehetőséget biztosít, amely megkönnyíti a különböző termékek népszerűsítését és reklámozását.

A Chateau Chizay marketingtevékenységének tanulmányozásakor megvizsgáltam a legnépszerűbb felületeket: Facebook, Instagram, TikTok (23. ábra).

A fentebb felsorolt felületeket a vállalat a saját termékeinek népszerűsítésére és vásárlóbázisának bővítésére használja. A különböző videóban, posztokban az érdeklődők betekintést nyerhetnek a vállalat mindennapi életébe. Tájékozódhatnak a komplexum bázisán történő eseményekről, a különböző versenyeken való részvételről, a bor készítésének folyamatairól a szőlő szüretelésétől kezdve a bor érleléséig. Itt kerülnek bemutatásra az új termékek is, a boroktól kezdve a kozmetikai cikkekig.



23. ábra: A Chateau Chizay Facebook oldala

Forrás: www.facebook.com

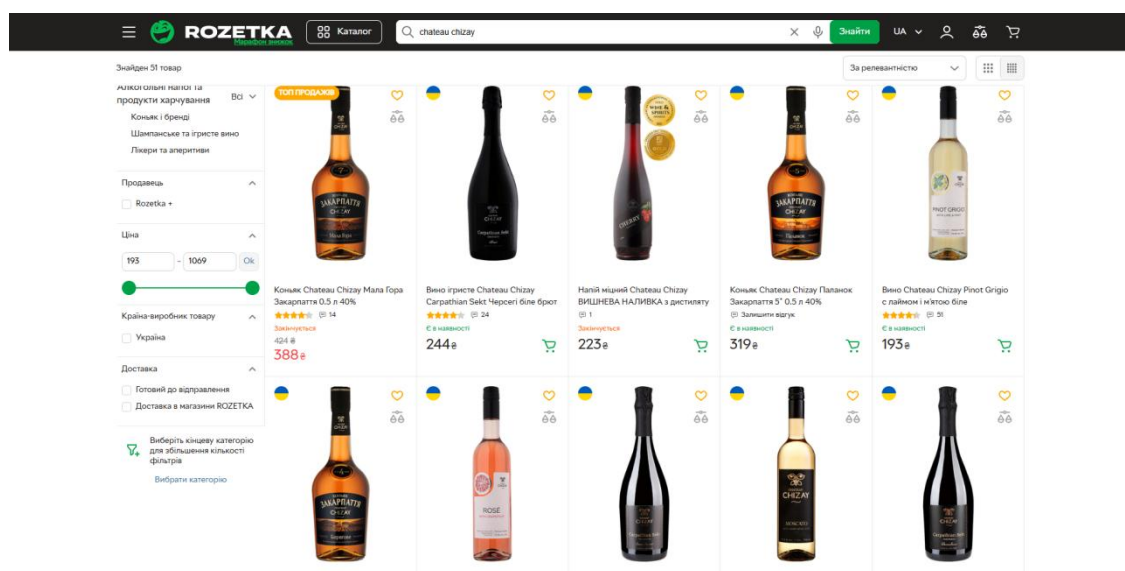
3.4.3. Egyéb értékesítési helyszínek

A Chizay hírnevének köszönhetően, a termékei nem csak Kárpátalján, hanem Ukrajna szerte is népszerűek. A helyi boltokban és az éttermek kínálatában is találkozhatunk velük. Hogy a fogyasztók széles köréhez jussanak el a termékek, más felületeken is értékesítésre kerülnek. Megvizsgáltam, melyek azok a legnépszerűbb online felületek, amelyeken értékesítésre kerülnek a Chateau Chizay termékei.

A ROZETKA webáruház

A ROZETKA (Розетка) – egy ukrán online áruház és piactér, amely 2004-ben indult parfümök és kozmetikumok online áruházaként. 2005 júniusa óta „plug-and-play” készülékeket értékesítő online áruházként működik. 2019-ben teljes egészében piactérként, 2020-ban pedig franchise-ként indult el. Ukrajna 122 városában és településén több mint 400 fiókkal rendelkezik (rozetka.com.ua).

A termékinálat nem különbözik a márkabolt kínálatától (24.ábra). A legnépszerűbb termékek közé tartoznak: Коньяк Закарпаття; Вино ігристе Chateau Chizay Carpathian Sekt Черсери біле брют; Напій міцний Chateau Chizay ВИШНЕВА НАЛИВКА; Вино Chateau Chizay Pinot Grigio с лаймом і м'ятою біле напівсолодке.



24. ábra: A Chateau Chizay termékinálata a ROZETKA webáruház felületén

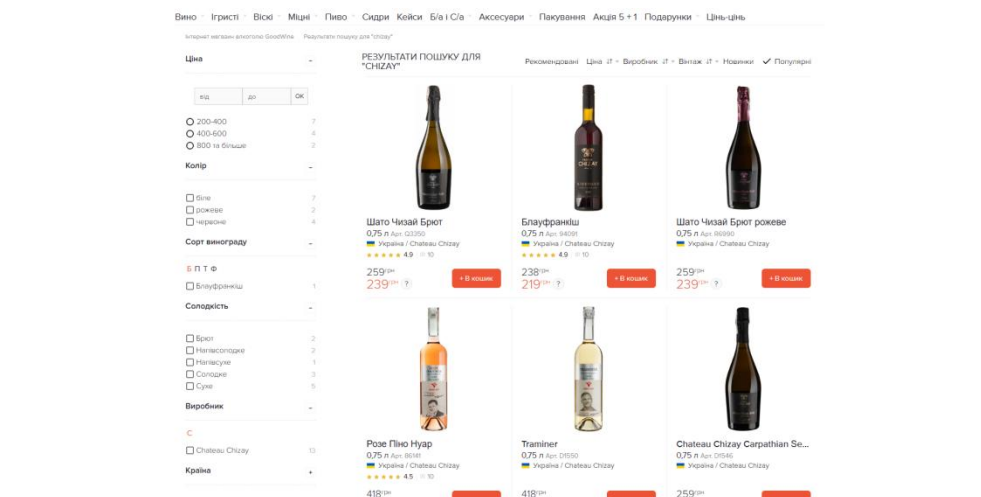
Forrás: <https://rozetka.com.ua/>

A goodwine.com.ua webáruház

A Bureau of Wines – borok és szeszes italok importőre és forgalmazója, 2006 decemberében alapították, és két Good Wine üzletből álló kiskereskedelmi hálózattal rendelkezik Kijevben. A vállalat portfóliójában több mint 3000 bor található 40 országból, valamint több mint 1000 whisky és szeszesital; több mint 150 közvetlen importkapcsolat;

borok és szeszes italok forgalmazása Ukrajna szerte közvetlenül az éttermek, szállodák, szupermarketek és borszaküzletek számára (goodwine.com.ua).

Az adott felületen értékesített legnépszerűbb termékek közé tartoznak: Ігристе Chateau Chizay Шато Чизай Брют; Вино Chateau Chizay Блауфранкіш червоне напівсухе és Ігристі і шампанські вина Шато Чизай Брют рожеве (25. *ábra*).



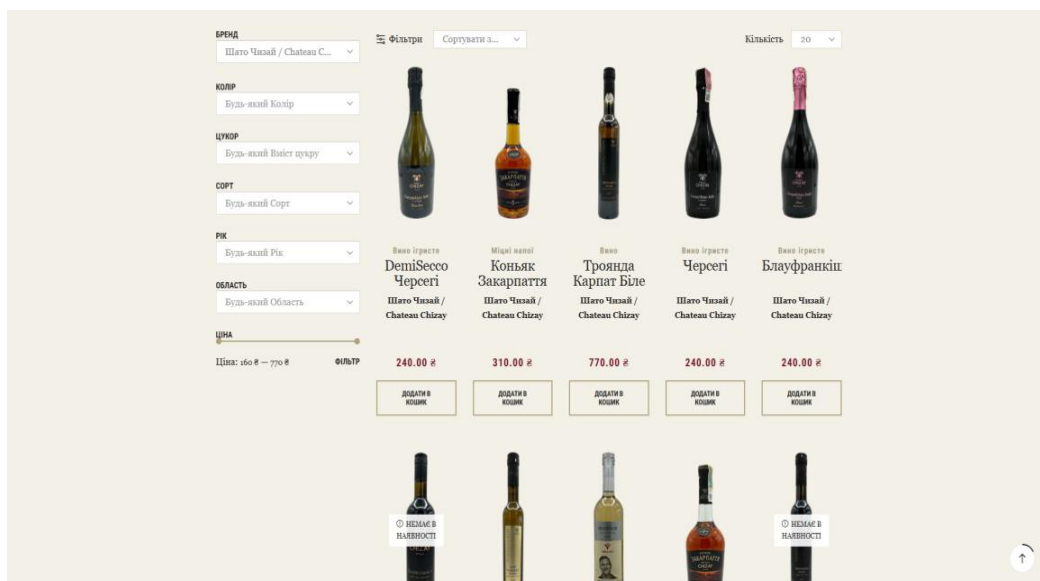
25. *ábra*: A Chateau Chizay termékínálata a goodwine webáruház felületén

Forrás: <https://goodwine.com.ua/ua/search.html/f/query-chizay>

A wineland.com.ua webáruház

A Винний Край (wineland) – egy ukrán webáruház, mely Ukrajnában készült kézműves borok és szeszes italok importőre és forgalmazója (wineland.com.ua).

Az adott felületen értékesített legnépszerűbb termékek közé tartoznak: Carpathian Sekt Chersegi DemiSecco; Коньяк Закарпаття; Троянда Карпат; Carpathian Sekt Chersegi és Carpathian Sekt Blaufrankisch (26. *ábra*).



26. ábra: A Chateau Chizay termékínálata a wineland webáruház felületén

Forrás: <https://wineland.com.ua/shop/brand/shato-chizay/?orderby=popularity>

3.5. A háború hatása a Chateau Chizay tevékenységére

Mivel a borturizmus aktuális helyzetét vizsgáltam, ezért kihagyhatatlannak tartottam, hogy megkérdezzem, hogy milyen hatással volt az orosz–ukrán háború a komplexumra.

Az interjú válaszaiból kiderült, hogy mint minden más tevékenység, akár a természeti, akár emberi, úgy a háború is negatív hatással járt, de ennek ellenére az üzem tovább is folytatta a tevékenységét. A nehézségeket legyőzve a Chateau Chizay számos nemzetközi versenyen vett részt, illetve helyezéseket ért el, pl.: Párizs, Varsó, Düsseldorf. Ennek köszönhetően az emberek elkezdtek érdeklődni az ukrán borok iránt, és elkezdtek rendelni. Ennek következtében egyre nagyobb hangsúlyt kezdtek fektetni a minőségre, mert a cég borait nemcsak Ukrajnában, hanem külföldön is várják. A Chateau Chizay borai már 13 országban kaphatók (Szemenec N.-val készült mélyinterjú alapján).

3.6. SWOT analízis a Beregszászi járás borturizmusáról

A SWOT elemzés egy hatékony módszer arra, hogy feltárjuk egy szervezet vagy ágazat belső erősségeit és gyengeségeit, valamint a külső környezetből adódó lehetőségeket és

veszélyeket. Az allábiakban a Beregszászi járás borturizmusára vonatkozó SWOT elemzést mutatom be.

Erősségek (Strengths):

1. Kiváló természeti adottságok: A térség éghajlata, domborzata és talaja ideális a szőlőtermesztéshez, ami magas minőségű borokat eredményez.

2. Sokszínű szolgáltatáskínálat: A Chateau Chizay komplexum borkóstolóval, borospince-látogatással, múzeummal, szezonális borfesztiválokkal (pl. Sakura Wine, Fiatal Borok Fesztiválja) gazdagítja a borturizmust.

3. Nemzetközi elismertség: A borászat borait több rangos versenyen is eredményesen szerepeltek, egyes termékei nemzetközi múzeumokban is megjelennek.

4. Modern marketingtevékenység: Aktív jelenlét a közösségi médiában (Facebook, Instagram, TikTok), valamint jól strukturált hivatalos weboldal és webáruház.

5. Innovatív termékportfólió: Kóser, vegán, jégbor, prémium borok, kozmetikumok és konyak is színesítik a kínálatot.

Gyengeségek (Weaknesses):

1. Háborús instabilitás: Az orosz-ukrán háború negatív hatással van a turizmusra és az üzleti működésre, még ha a cég sikeresen is alkalmazkodik.

2. Korlátozott nemzetközi ismertség: Bár a Chateau Chizay már exportál 13 országba, az ukrán borok még nem tartoznak a globális piac legismertebb márkái közé.

3. Infrastruktúra kihívások: A Beregszászi járás egyes részein még fejlesztésre szorul a turisztikai infrastruktúra, beleértve a közlekedést, szálláslehetőségeket és idegenforgalmi szolgáltatásokat.

4. Szezonális túlkínálat: A látogatói forgalom erősen szezonális, ami nehézségeket okozhat az erőforrások egyenletes kihasználásában.

Lehetőségek (Opportunities):

1. Gasztronómiai turizmus növekedése: A borral és helyi ételekkel kapcsolatos élményturizmus világszerte egyre népszerűbb.

2. Nemzetközi piac bővítése: További országok felé való nyitással tovább növelhető az export és a márkaismertség.

3. Digitális marketing fejlesztése: Új platformok (pl. YouTube, podcastok, influenszerek) bevonása az online jelenlét növeléséhez.

4. Kulturális és tematikus programok: Mesterkurzusok, borkultúra-oktatás, művészeti rendezvények tovább gazdagíthatják a látogatói élményt.

5. Partnerség kialakítása: Együttműködés más turisztikai szereplőkkel, szállodákkal, éttermekkel és utazási irodákkal.

Veszélyek (Threats):

1. Politikai és gazdasági instabilitás: A háború és annak gazdasági következményei hosszú távon korlátozhatják a fejlődést.

2. Infláció és alapanyag-drágulás: A borászat működési költségeinek növekedése befolyásolhatja az árakat és a nyereségességet.

3. Versenytársak megjelenése: Más ukrán vagy közép-európai borászatok növekvő versenyt jelenthetnek a régió számára.

4. Klimatikus változások: Az időjárási szélsőségek hosszú távon veszélyeztethetik a szőlőtermesztés fenntarthatóságát.

3.6.1. A borturizmus fejlesztési perspektívái a Beregszászi járásban

A Beregszászi járás borturizmusának fejlesztése érdekében több fontos területet szükséges figyelembe venni. Elsősorban a turisztikai infrastruktúra fejlesztése kiemelt feladat, amely magában foglalja az úthálózat korszerűsítését és a megközelíthetőség javítását, különösen a borászatok környékén. Fontos a szálláshelyek bővítése is, új panziók, borhotelek vagy kisebb szállodák kialakítása, hogy a látogatók kényelmesen eltölthessék idejüket a térségben. A látogatóközpontok fejlesztése élményalapú szolgáltatásokkal, például interaktív kiállításokkal szintén hozzájárulhat a turisztikai vonzerő növeléséhez.

A turisztikai kínálat bővítése is szükséges, tematikus programok és túrák, mint például „Bor és történelem” vagy gasztrotúrák bevezetésével, továbbá egész éves rendezvénysorozat szervezésével. Emellett fontos a borkultúrával kapcsolatos oktatási lehetőségek kialakítása, például szakmai workshopok és tanfolyamok szervezése, melyek mind a hazai, mind a külföldi vendégek számára kínálnak értéket.

A nemzetközi kapcsolatok erősítése is elengedhetetlen, amelyhez célzott marketingtevékenység szükséges a külföldi piacokon, valamint a nemzetközi bor- és turisztikai vásárokon való részvétel. Továbbá előnyös lehet a határon átnyúló uniós és ukrán együttműködésekben való aktív részvétel.

A digitalizáció terén ajánlatos fejleszteni a foglalási rendszert, valamint mobilalkalmazás bevezetésével megkönnyíteni a látogatók számára a programokra való jelentkezést. A borászat virtuális bemutatása távoli érdeklődőknek is lehetőséget nyújt az ismerkedésre. Fontos továbbá a többnyelvű online tartalmak biztosítása, hogy minél szélesebb közönséget el lehessen érni.

Végül kiemelkedő a fenntarthatóság szerepe, amely megújuló energiaforrások alkalmazását, víz- és hulladékgazdálkodás fejlesztését jelenti. Emellett a helyi munkaerő bevonása, valamint a társadalmi felelősségvállalás, például hátrányos helyzetű csoportok támogatása, szintén hozzájárul a régió fejlődéséhez. Fontos továbbá a borászatok krízishelyzetekre való felkészítése, a rugalmas működés kialakítása és pénzügyi tartalékok képzése.

KÖVETKEZTETÉSEK

A munkám célja az volt, hogy feltárjam a borturizmus aktuális helyzetét Kárpátalján aChateau Chizay példáján. A dolgozat fontosságát célkitűzéseinek alapjául az szolgálta, hogy a szőlőtermesztés és borkészítés évszázadok óta a kárpátaljai identitás része. A háború nemcsak az emberek életét, hanem a kulturális értékeket is veszélyezteti. A borturizmus helyzetének vizsgálata segít megőrizni és továbbadni ezt az örökséget.

A dolgozatban végzett dokumentumelemzés és szakirodalmi áttekintés arra enged következtetni, hogy a kárpátaljai borturizmus fejlődése szorosan összefonódik a helyi szőlő- és borkultúra hagyományainak bemutatásával, valamint a régió gazdasági és turisztikai vonzerejének növekedésével. A borutak, borkóstoló helyek és a tematikus programok – például a Chateau Chizay komplexum által kínált szolgáltatások – hozzájárulnak a térség bortermelői hagyományainak megőrzéséhez és népszerűsítéséhez, valamint a turisták számának növekedéséhez.

Az elmúlt évtizedekben létrehozott borfesztiválok szintén erősítették a helyi borászatok ismertségét, azonban a Covid–19 járvány, majd a 2022-ben kitört háború komoly visszaesést okozott ezen a téren, hiszen évek óta nem kerülnek megrendezésre a már hagyományossá vált fesztiválok, ami a borászatok és kisebb bortermelők értékesítési csatornáinak beszűküléséhez is vezetett.

Ennek ellenére a helyi borászatok – különösen a Chateau Chizay példája – azt mutatja, hogy a minőségre építő, modern szemléletű fejlesztések és a sokszínű szolgáltatáskínálat képesek fenntartani és újra fellendíteni a borturizmust. Hisz az ukrán bortermékek egyre nagyobb teret hódítanak nem csak Ukrajnán belül, hanem az európai országokban is.

Kárpátalja borkultúrája így továbbra is fontos kulturális és gazdasági értéket képvisel a régió számára.

ÖSSZEFOGLALÁS

A munka első fejezetében betekintést kaptunk abba, hogy milyen helyzetben van a szőlőtermesztés és a borkészítés a világban, melyek a legnagyobb szőlőtermesztő, illetve melyek a legnagyobb borkészítő országok. Röviden áttekintettük az ukrainai szőlőtermesztés és borkészítés helyzetét. Bemutattuk, hogy Ukrajnának milyen borvidékei vannak, és hogyan hatott a háború az ágazatra.

A második fejezetben felkutattuk a vonatkozó szakirodalmakat, hasonló jellegű munkákat, hogy egy átfogó képet kaphassunk a borturizmus fogalmáról. Röviden bemutattuk a Kárpátalja borvidék történetét a III. századtól napjainkig, azt, hogy jelentősége van a szőlőnek és a bornak Kárpátalja kultúrájában, melyek a legismertebb borászatok, illetve milyen hatással járt a Covid-19 járvány és a háború kitörése.

A harmadik fejezetben kutatást végeztünk azzal a céllal, hogy átfogó képet kaphassunk a borturizmus jelenlegi helyzetéről, különös tekintettel Chateau Chizay példájára. Az adatgyűjtés, illetve a mélyinterjú készítés módszere segítségével bemutattuk a vállalatot. A Chateau Chizay volt menedzserével készített interjú célja az volt, hogy feltárjuk a vállalat működésének alapelveit, azt, hogy hogyan fejlődött az évek során, és hogyan mutatkozik meg mindez a termékeik minőségén. Megvizsgáltuk azt is, hogy hogyan hatott rá a háború az üzem további tevékenységére. A szélesebb kép kialakítása céljából marketingelemzést végeztünk, melynek keretében megvizsgáltuk a Chateau Chizay marketingtevékenységét a különböző online felületeken: milyen platformokon, milyen formában és hogyan értékesíti a termékeit.

Végezetül megállapíthatjuk, hogy ez a vállalat sikeres, mert a minőségére építő, modern szemléletű fejlesztései és a sokszínű szolgáltatáskínálata révén képes volt fenntartani és fellendíteni tevékenységét a világiárvány, illetve a háború éveiben is. Ezzel együtt hozzájárul a borturizmus fejlődéséhez a vizsgált régióban, illetve ahhoz, hogy az ukrán bortermékek egyre nagyobb elismerést nyerjenek nemcsak belföldön, hanem Európa-szerte is. Az elvégzett primer és szekunder kutatások alapján összeállított SWOT-elemzés rámutatott a Beregszászi járás borturizmusának aktuális helyzetére, és lehetőséget adott arra, hogy konkrét fejlesztési irányok és jövőbeli prioritások kerüljenek megfogalmazásra, amelyek elősegíthetik a térség versenyképességének további erősítését.

A munka lezárásaként kijelenthetjük, hogy teljesítettük a kitűzött célt.

FELHASZNÁLT FORRÁSOK JEGYZÉKE

1. Berghauer S. - Sass E. – Tarpai J. 2018: A borok és természetes mézitalok termelésének ösztönzését célzó törvénycsomag
2. Berghauer S. – Sass E. – Tarpai J. – Tóth A. 2020: A helyi termékekben rejlő turisztikai erőforrások Kárpátalján. In: Turisztikai és Vidékfejlesztési Tanulmányok, V. évf. III. sz., pp. 57-43.
3. Kovács E. 2009: Szőlészet, borászat Beregvidéken. Kárpátaljai Magyar Könyvek, Ungvár-Budapest, pp. 16-29
4. Sass E. – Bártfai E. 2016: Bortermelés Kárpátalján és az ezzel összefüggő turisztikai lehetőségek. Beregszász
5. Petróci L. D.: Beregvidéki turisztikai borút kialakítása. Földtudományi és Turizmus Tanszék, Beregszász, 2023. 51 p.
6. Tarpai J. 2013: A természeti és társadalmi erőforrások szerepe Kárpátalja turizmus fejlesztésében és hatása a területfejlesztésre. Pécs
7. Tarpai J. (szerk.) 2021: Kárpátalja magyar szemmel. Útikönyv. Shark Kft., Beregszász-Ungvár
8. Várhelyi T. 2012: Borturizmus. Líceum Kiadó, Eger
9. Турчиняк М.К. - Полотай Б.Я. - Даньчишин А.А. 2024: Українське виноробство в умовах війни. Львівський торговельно-економічний університет, Львів

Internetes források:

1. <http://borneked.hu/book/export/html/692.html> (a letöltés ideje: 2023.04.01)
2. http://www.borutazo.hu/lexikon/mitol_jo_a_bor-l928.html (a letöltésének ideje: 2023.04.23)
3. https://chizay.com/?srsltid=AfmBOoqSfcxrs_0x8nMiC6C6--1MeHwD0TMVZe9wWrI-TYRcZVnXefOm (a letöltésének ideje: 2025.04.20)
4. <https://epravda.com.ua/columns/2021/11/12/679701/> (a letöltésének ideje: 2023.03.15)
5. <https://epravda.com.ua/columns/2023/03/22/698313/> (a letöltésének ideje: 2025.04.27)
6. <https://goodwine.com.ua/ua/about-us.html> (a letöltésének ideje: 2025.04.16)
7. <https://hu.koshachek.com/articles/a-10-legnagyobb-bortermel-ország.html> (a letöltésének ideje: 2023.04.21)

8. <https://ribka.ua/ua/vinodelnya-nota-bene> (a letöltésének ideje: 2025.05.24)
9. <https://rozetka.com.ua/ua/pages/about/> (a letöltésének ideje: 2025.04.18)
10. <https://shop.theheartofwine.com/winery/chateaupauk> (a letöltésének ideje: 2025.05.24)
11. <https://svitkarpat.com/hotels/degustatsiya-vina-sim-yi-ursta/> (a letöltésének ideje: 2025.05.24)
12. <https://www.syngenta.ua/news/novini-kompaniyi/vinogradarstvo-ta-vinorobstvo-sogodni-vektor-ruhu-ta-rozvitku-galuzi> (a letöltésének ideje: 2023.04.14)
13. <https://techhorticulture.com/zony-vynogradarstva-promyslove-ta-amatorske/> (a letöltésének ideje: 2025.04.27)
14. <https://travels.in.ua/ukUA/object/3075/celtic-yard-near-lovachka> (a letöltésének ideje: 2025.05.15)
15. https://turizmusonline.hu/cikkek/gasztro/a_borturizmus_es_jotekony_hatasai.html (a letöltésének ideje: 2025.04.27)
16. <https://varosh.com.ua/life/gotel-mala-shtaciya-laskavo-prosimo-v-dovonnij-uzhgorod/> (a letöltésének ideje: 2025.05.16)
17. <https://vinoport.hu/tema/melyik-a-legnagyobb-szolotermelo-oroszag-a-vilagon/4175>(a letöltésének ideje: 2023.03.25)
18. <https://visit-uzhgorod.itc.gov.ua/2022/10/17/syrovyna/> (a letöltésének ideje: 2025.05.24)
19. <https://wineland.com.ua/our-history/> (a letöltésének ideje: 2025.04.28)
20. <https://zhayvoronok.net/wine-cellar/> (a letöltésének ideje: 2025.05.24)

ÁBRÁK JEGYZÉKE

1. ábra. Ukrajnaszőlőtermesztőrégiói	12
2. ábra. Szőlőültetvények részesedése Ukrajna bortermelő vidékei között.....	13
3. ábra. A háború következménye a szőlőültetvényeken.....	15
4. ábra. A Munkács-nagyszőlősi és a Szerednye-vinnai történelmi borvidék (Pintér 1999, Boros 2007) valamint a 2008-ban létrehozott Kárpátaljai Turisztikai Borút vetülete	20
5. ábra. Borkóstoló helyek Kárpátalján, 2012	23
6. ábra. A Dobó-pince Szerednyén.....	24
7. ábra. Chardonnay borkóstoló pince.....	25
8. ábra. Мала Штація borospincéje	26
9. ábra. A „СироВина” borkóstoló terem	26
10. ábra. A Kelta udvar kóstolóterme	27
11. ábra. Chateau Pauk borászat	28
12. ábra. Öreg Pince borkóstoló terem, Beregszász	29
13. ábra. Sass család pincészet	29
14. ábra. Parászka pincészet	30
15. ábra. Az Ursta család borkóstolója	31
16. ábra. A Nota Bene családi pincészet.....	31
17. ábra. Pacsirta borkóstoló pince	32
18. ábra. XVI. Beregszászi Nemzetközi Borfesztivál	33
19. ábra. A Chateau Chizay miniszállodája.....	35
20. ábra. Chateau Chizay	37
21. ábra. Fiatal Borok Fesztiválja	38
22. ábra. A Chateau Chizay termékkínálata	39

23. ábra. A Chateau Chizay Facebook oldala	40
24. ábra. A Chateau Chizay termékkínálata a ROZETKA webáruház felületén	41
25. ábra. A Chateau Chizay termékkínálata a goodwine webáruház felületén	42
26. ábra. A Chateau Chizay termékkínálata a wineland webáruház felületén	43

TÁBLÁZATOK JEGYZÉKE

1. táblázat. A legnagyobb szőlőtermesztő országok (2013)	11
2. táblázat. Borfesztiválok Kárpátalján (2015)	33

MELLÉKLETEK

1. számú melléklet. Mélyinterjú kérdések

- 1) Як довго Ви працювали в Шато Чизай, і які були Ваші обов'язки як менеджера?
- 2) Як Ви оцінюєте розвиток Шато Чизай за час своєї роботи в ньому?
- 3) Можете розказати історію створення, і розвитку комплексу Шато Чизай?
- 4) Чи можете Ви розповісти про найбільш значущі моменти в історії Шато Чизай, які зробили його успішним закладом?
- 5) Яке місце посідає Шато Чизай серед інших закладів цього ж типу на ринку?
- 6) Які принципи лежать в основі концепції Шато Чизай, і як вони проявляються в продукції та обслуговуванні?
- 7) Чи можете Ви розповісти про найбільш популярні продукції, які пропонують в Шато Чизай, і що робить їх такими популярними?
- 8) Як думаєте, як війна вплинула на діяльність комплексу?

РЕЗЮМЕ

Метою моєї роботи було дослідити актуальний стан винного туризму, що є важливим, оскільки виноградарство та виноробство були частиною закарпатської ідентичності протягом століть. Війна загрожує не лише життю людей, але й культурним цінностям. Аналіз ситуації з винним туризмом допоможе зберегти та передати цю спадщину.

У першому розділі цієї роботи ми отримали уявлення про стан виноградарства та виноробства у світі. Які країни є найбільшими виробниками винограду та найбільшими виробниками вина. Ми коротко розглянули ситуацію з виноградарством та виноробством в Україні. Які виноробні регіони є в Україні та як війна вплинула на виноградарство.

У другому розділі ми розглянули літературу та подібні роботи, щоб отримати загальне уявлення про те, що таке винний туризм. Ми коротко представили історію Карпатського виноробного регіону, починаючи з 3-го століття до наших днів. Намагалися розглянути також важливість винограду та вина в культурі Закарпаття, найвідоміші виноробні в регіоні, а також вплив епідемії Covid-19 та повномасштабного вторгнення.

У третьому розділі було проведено дослідження, щоб отримати огляд поточного стану винного туризму, з особливим акцентом на прикладі Шато Чизай. Ми презентували компанію. Ми взяли інтерв'ю у колишнього менеджера «Чизай», щоб дослідити принципи його роботи, як він розвивався протягом багатьох років і як це відображається на якості його продукції, а також як війна вплинула на майбутню діяльність виноробні. Наприкінці роботи, ми розглянули маркетингову діяльність Чизай на різних платформах, в якому форматі і як він продає свою продукцію. Також на основі проведених первинних і вторинних досліджень було здійснено SWOT-аналіз, у межах якого узагальнено актуальний стан винного туризму у Берегівському районі, а також окреслено релевантні напрями розвитку та інші пріоритети на майбутнє.

На завершення роботи можемо стверджувати, що поставлену мету було досягнуто.

NYILATKOZAT

Alulírott **Dmitrienkó Dániel**, turizmus szakos hallgató kijelentem, hogy szakdolgozatomat a II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola Földrajz és Turizmus Tanszékén készítettem turizmus diploma megszerzése céljából.

Kijelentem, hogy szakdolgozatomat más szakon korábban nem védtem meg, saját munkám eredménye és csak hivatkozott forrásokat használtam fel.

Tudomásul veszem, hogy szakdolgozatomat a II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola könyvtárában a kölcsönözhető könyvek között helyezik el.

KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS

Ezúton szeretnék köszönetet mondani témavezetőmnek, Dr. Tarpai Józsefnek. Köszönöm, hogy segítségemre volt, bármilyen problémával is fordultam hozzá. Köszönöm, hogy türelmes volt hozzám. Hálás vagyok értékes és állandó tanácsaiért. Köszönöm építő jellegű kritikáit, amelyek hasznosnak bizonyultak a szakdolgozat megírásakor.

Köszönet illeti továbbá mindazon személyeket, akik segítettek a munkám elkészítésében. Ezen kívül hálás vagyok még a családomnak, barátaimnak, hogy tanulmányaim során folyamatos szeretetet, biztatást és támogatást nyújtottak számomra és lehetővé tették tanulmányaim folytatását.

Звіт подібності

метадані

Назва організації

Hungarian College of Higher Education Ferenc Rakoczi II Transcarpathian

Заголовок

АКТУАЛЬНИЙ СТАН ВИННОГО ТУРИЗМУ НА ПРИКЛАДІ ВИНОРОБНОЇ КОМПАНІЇ ШАТО ЧИЗАЙ

Автор

Науковий керівник / Експерт

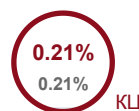
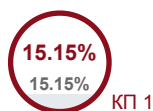
ДМИТРИЄНКО ДАНИЕЛ ДЕНИСОВИЧСтефан Молнар Д.

підрозділ

Закарпатський угорський інститут імені Ференца Ракоці II

Обсяг знайдених подібностей

Коефіцієнт подібності визначає, який відсоток тексту по відношенню до загального обсягу тексту було знайдено в різних джерелах. Зверніть увагу, що високі значення коефіцієнта не автоматично означають плагіат. Звіт має аналізувати компетентна / уповноважена особа.



25

Довжина фрази для коефіцієнта подібності 2

7963

Кількість слів

68096

Кількість символів

Тривога

У цьому розділі ви знайдете інформацію щодо текстових спотворень. Ці спотворення в тексті можуть говорити про МОЖЛИВІ маніпуляції в тексті. Спотворення в тексті можуть мати навмисний характер, але частіше характер технічних помилок при конвертації документа та його збереженні, тому ми рекомендуємо вам підходити до аналізу цього модуля відповідально. У разі виникнення запитань, просимо звертатися до нашої служби підтримки.

Заміна букв	Б	0
Інтервали	A→	0
Мікропробіли	␣	0
Білі знаки	Б	0
Парафрази (SmartMarks)	a	77

Подібності за списком джерел

Нижче наведений список джерел. В цьому списку є джерела із різних баз даних. Колір тексту означає в якому джерелі він був знайдений. Ці джерела і значення Коефіцієнту Подібності не відображають прямого плагіату. Необхідно відкрити кожне джерело і проаналізувати зміст і правильність оформлення джерела.

10 найдовших фраз

Колір тексту

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	НАЗВА ТА АДРЕСА ДЖЕРЕЛА URL (НАЗВА БАЗИ)	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
1	https://dolgozattar.repozitorium.uni-bge.hu/4230/1/1.%20Balaton%20turisztikai%20r%C3%A9gi%C3%B3%20borturizmus%20E2%80%93%20kiemelten%20%20egy%C3%A9s%20borfesztiv%C3%A1lok%20%20hat%C3%A1sa%20a%20telep%C3%BC%20%C3%A9sek%20%20turizmus%C3%A1ra%20felt%C3%B6ltend%C5%91%20%281%29.pdf	198 2.49 %
2	https://dolgozattar.repozitorium.uni-bge.hu/4230/1/1.%20Balaton%20turisztikai%20r%C3%A9gi%C3%B3%20borturizmus%20E2%80%93%20kiemelten%20%20egy%C3%A9s%20borfesztiv%C3%A1lok%20%20hat%C3%A1sa%20a%20telep%C3%BC%20%C3%A9sek%20%20turizmus%C3%A1ra%20felt%C3%B6ltend%C5%91%20%281%29.pdf	142 1.78 %