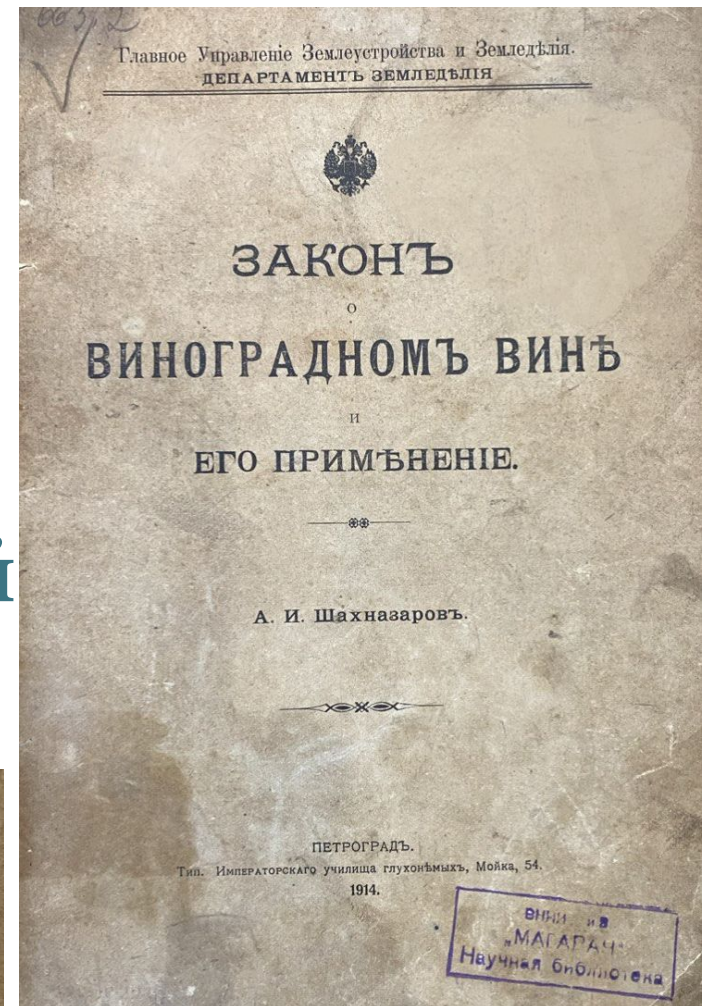


Виноделие – вектор развития туризма в Крыму



**ЗАГОРУЙКО ВИКТОР АФАНАСЬЕВИЧ
ДОКТОР ТЕХНИЧЕСКИХ НАУК, ПРОФЕССОР
ВИНОДЕЛИЯ,
ЧЛЕН-КОРР. НААН**

Федеральный закон от
27 декабря 2019 г.
N 468-ФЗ
"О виноградарстве и
виноделии в Российской
Федерации"



Одобренный Государственнымъ Совѣтомъ и Го-
сударственной Думою и Высочайше утвер-
жденный законъ.

На подлинномъ Собственною Его Императорскаго Величества рукою
написано: „БЫТЬ ПО СЕМУ“.

Въ Ливадіи.
24 апрѣля 1914 года.

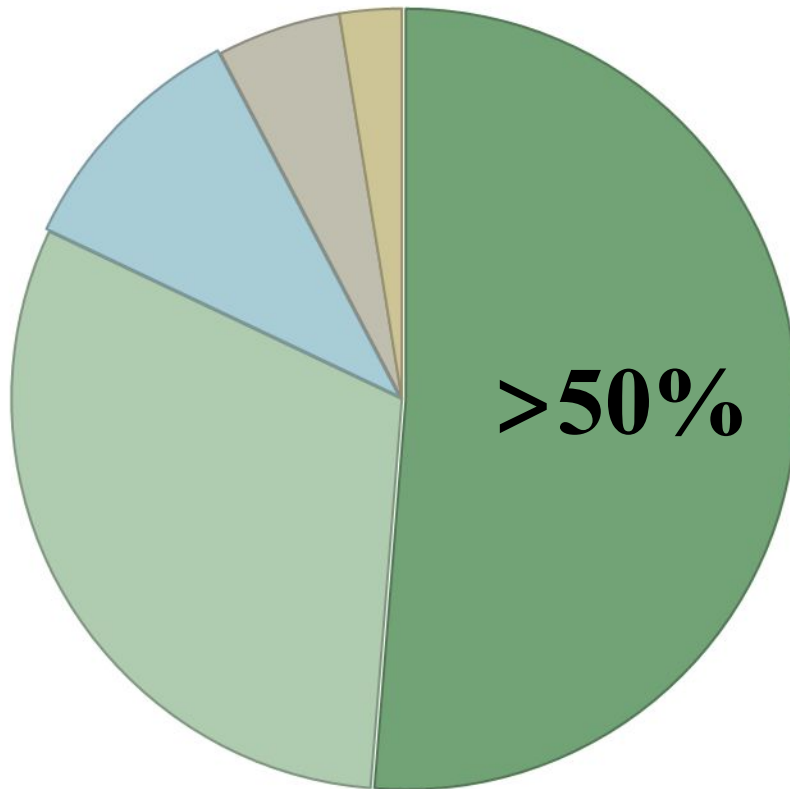
Скрѣпилъ: Государственный Секретарь *Крыжановскій*.

Императорскаго Величества рукою
„БЫТЬ ПО СЕМУ“.

Бюджет Крыма



Наполнение



- Виноделие
- Санаторно-курортный комплекс
- Сельское хозяйство
- Пищевая промышленность
- Другое ..

Виноград



Столовый

Технический



Игристые вина

Акратофорный метод

- Золотая балка
(6 млн. бутылок год)



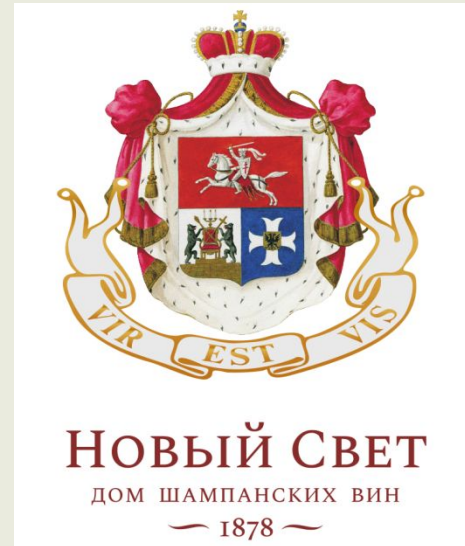
**ЗОЛОТАЯ
БАЛКА**

ОСНОВАНО
В 1889 ГОДУ

- Севастопольский винзавод
- Крымский винный дом
«Ореанда»

Классический метод

- Новый свет
(1 млн. бутылок год)



Столовые вина

- ИЗМВ
- Магарац
- Золотая Балка
- Фермерские хозяйства

- Солнечная Долина
- Коктебель
- Массандра
- Крымский винный дом – Ореанда



Крепленые вина



- Магарач
- Массандра
- Коктебель
- Солнечная Долина



ЗАВОД МАРОЧНЫХ ВИН
КОКТЕБЕЛЬ

— EST 1879 —

18  88
СОЛНЕЧНАЯ ДОЛИНА
Premium Wine

Коньяки

- Магарач
- Симферопольский коньячный завод



- Вино-коньячный завод «Бахчисарай»
- Коктебель
- Первомайский коньячный завод



Производство и объем розничных продаж винодельческой продукции в 2022 году

Наименование продукции	Производство		Объем розничных продаж (потребление)	
	млн. дал	На душу населения, л	млн. дал	На душу населения, л
Виноматериал	64,097	4,6	-	-
Вино	32,693	2,3	55,513	4,0
Игристое вино	16,181	1,1	20,942	1,5
Крепленое вино	1,082	0,08	0,763	0,05
Коньяк	8,821	0,6	12,841	0,9

Производство коньяков

Всего производится 8,8 млн. дал, из них:

94,9% импорт коньячных дистиллятов

менее **4%** собственное производство

Коньячные дистилляты



■ отечественные ■ импортные

Потребности отрасли для преодоления дефицита производства коньяков:

- коньячных дистиллятов - 4,9 млн. дал,
- виноматериалов коньячных – 32 млн. дал,
- винограда - 533 тыс. тонн,
- площадь виноградников - 53 тыс. га, при урожайности 100 ц/га
- саженцы – 180 млн. шт.

- **Сорта винограда:**
 - Европейские – Ркацители, Совиньон, Алиготе и др. – 35%
 - Межвидовые – Первенец Магарача, Рислинг Магарача, Солярис и др. – 40%
 - Аборигенные – Шабаш, Кокур и др. – 25%
- Виноградоуборочные комбайны – 270 шт.
- Резервуары для виноматериалов вместимостью 2 тыс. дал – 16 тыс. шт.
- Бочки для выдержки вместимостью 60 дал – 180 тыс. шт.
- Резервуары для выдержки вместимостью 2 тыс. дал – 1900 шт.



ФГАОУ ВО «Крымский федеральный университет им. В.И. Вернадского»
 Всероссийский национальный научно-исследовательский институт виноградарства и виноделия «Магарач» РАН
 Гуманитарно-педагогическая академия (филиал) в г. Ялта
 Кафедра менеджмента и туристского бизнеса



БАЗОВАЯ



КАФЕДРА



Направленность подготовки 30.04.02 «Менеджмент» (магистратура)

Магистерская программа «Менеджмент винного бизнеса» направлена на развитие у магистрантов:

навыков владения системой знаний, касающихся управления виноградарско-винодельческой отраслью: организационно-правового обеспечения винного бизнеса, менеджмента предприятий винного бизнеса, маркетинг-логистического управления винным бизнесом



понимания на углубленном уровне сущности и специфики производственной деятельности на предприятиях виноградарско-винодельческой отрасли функций, содержания, этапов, оптимальных моделей, технологий, профессиональных стандартов в производственном предприятии



умения анализировать информационные источники по теме



планировать деятельность виноторговых предприятий



выделять и обосновывать проблему



Состав базовой кафедры:



Загоруйко В.А. д.т.н., профессор
 Яланецкий А.Я. к.т.н., доцент
 Шмигельская Н.А. к.т.н.

Дорофеева А.А. д.э.н., профессор
 Мазуренко Н.А. к.с.-х.н.
 Одаренко Т.Е. к.э.н., доцент

За годы работы магистерской программы «Менеджмент винного бизнеса» 2017 – 2021 г. было два выпуска по данному направлению.



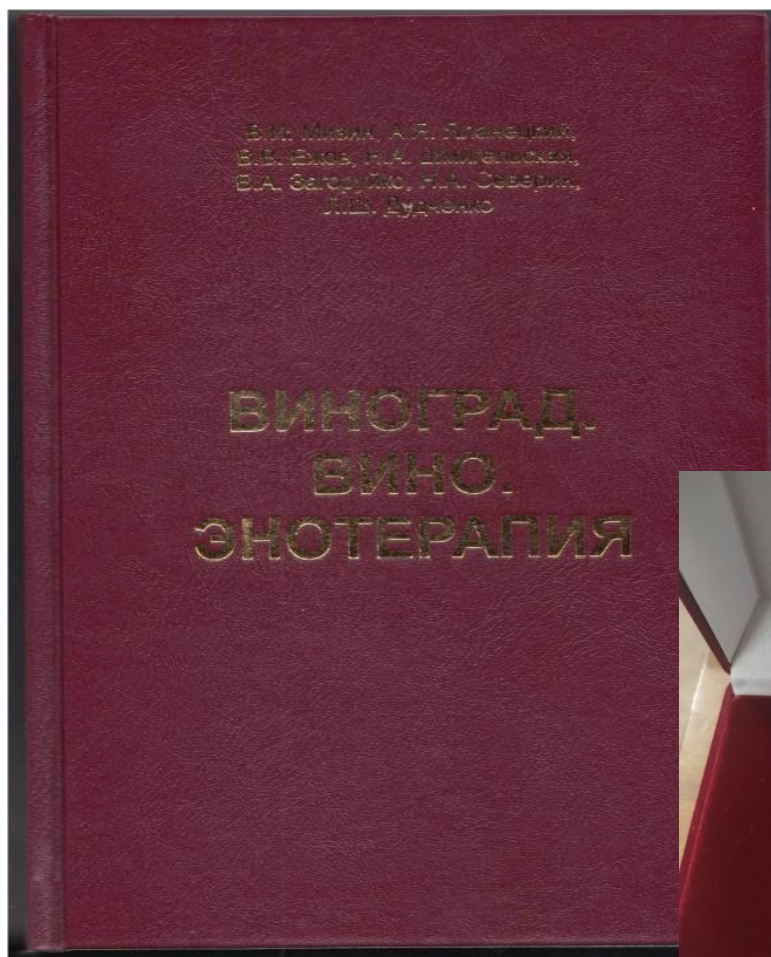
4. КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (ПРОЕКТЫ)	ОЦЕНКА
Менеджмент предприятий винного бизнеса Конъюнктура рынка продукции виноградарско-винодельческой отрасли Технология и организация работы с вином	отлично отлично отлично

5. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Форма обучения: заочная.
Магистерская программа: "Менеджмент винного бизнеса"



Монография «Виноград. Вино. Энотерапия», созданной в результате сотрудничества ФГБУН «ВНИИВиВ«Магарач» РАН» и ГБУ здравоохранения Республики Крым «Академический научно-исследовательский институт физических методов лечения, медицинской климатологии и реабилитации имени И.М. Сеченова»



**В.И. Мизин, А.Я. Яланецкий,
В.В. Ежов, Н.А. Шмигельская,
В.А. Загоруйко, Н.А. Северин,
Л.Ш. Дудченко**

**ВИНОГРАД.
ВИНО.
ЭНОТЕРАПИЯ.**

2-е издание

Махачкала – 2019



Создание музейного комплекса «Альма-матер отечественного виноделия» в п. Отрадном

В 2028 году институт «Магарач» будет отмечать своё 200-летие. За два века своего существования институт «Магарач» пережил Крымскую войну, несколько революций, гражданскую и Великую Отечественную войны с эвакуацией, пережил смену государств и политического строя, но в 2013 году все исторические здания вместе с царским подвалом построенным Н.А. Гартвисом в скалистом грунте в 1852 г. в п. Отрадное были разрушены – историческое место, где зарождался «Магарач», сравняли с землёй.



Создание музейного комплекса «Альма-матер отечественного виноделия» в п. Отрадном

На сегодняшний день в п. Отрадном имеются виноградники, принадлежащие институту «Магарач», но для полного восстановления исторической справедливости требуется воссоздать «альма-матер» отечественного виноделия в виде музейного комплекса.

Основной концепцией музея «Магарача» может быть строительство комплекса, включающего виноградники, цех микровиноделия с небольшими бродильными резервуарами, емкостями для выдержки и хранения вина, миницех для производства игристых вин и коньячных дистиллятов, где туристам будут рассказывать о процессе приготовления основных видов винодельческой продукции. Должен быть восстановлен царский винподвал, в котором всегда естественным образом поддерживалась температура +14°C и где будут хранить коллекционные вина. В самом музее будут расположены стенды и отдельные исторические артефакты, связанные с «Магарачом».



Отдельной частью комплекса будет являться большой дегустационный зал на 100 человек и фирменный магазин с продукцией «Магарача».



Спасибо за внимание!

