

УДК 911.3:338.48 (477.75)

ТЕРРИТОРИАЛЬНАЯ СТРУКТУРА ЭНОГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В КРЫМУ

Яковенко И. М.¹, Карлов Л. С.²

^{1,2}Крымский федеральный университет имени В. И. Вернадского, Симферополь, Российская Федерация

E-mail: ¹yakovenko-tnu@ya.ru, ²lkarlov97@mail.ru

Проанализированы факторы развития и территориальной организации эногастрономического туризма в Крыму. Охарактеризовано влияние природно-географического фактора и материально-технической базы — ресторанного хозяйства Крыма — на специализацию и уровень развития эногастрономического туризма. Построена комплексная аналитико-синтетическая карта, выявившая территориальную дифференциацию объектов ресторанного хозяйства, типов кухни и мест эногастрономических дегустаций. На основе экспертных оценок определена аттрактивность городских округов и муниципальных районов Крыма для эногастрономического туризма. Высокую оценку получили Ялтинский и Алуштинский городские округа, город федерального значения Севастополь и Бахчисарайский муниципальный район. Районы Центрального, Восточного и Северного Крыма демонстрируют низкий уровень аттрактивности для гастротуристов. Среди актуальных проблем развития эногастрономического сегмента регионального туристского продукта отмечены сезонность, нехватка ресторанов высокой и этнической кухни, недостаточное число гастрономических и винных фестивалей. В статье дано обоснование перспективного эногастрономического туристского коридора для целей оптимизации туристского пространства региона.

Ключевые слова: эногастрономический туризм, территориальная структура, гастрономический специалитет, тематический туристский коридор.

ВВЕДЕНИЕ

Гастрономический и винный туризм, а также их сочетание — эногастрономический туризм — традиционно относятся к специализированным видам туризма [1]. Однако имея в виду неразрывную взаимозависимость еды (включая разнообразные алкогольные и прочие напитки) и туризма, а также активное продвижение эногастрономических путешествий в СМИ и социальных сетях, эногастрономический туризм может рассматриваться как новое направление массового туризма. Он формирует важный сегмент региональной экономики и национальной и региональной идентичности населения [2, 3, 4], но в то же время способен влиять на ранее сложившуюся культуру питания местных сообществ [5]. По определению Бакониной Е., создателя и идейного вдохновителя гастрономического сервиса бронирования TripLunch.com, эногастрономический тур — «поездка с особым вниманием на местной кухне и региональных продуктах и винах»; «новый способ путешествий в поиске новых вкусов и аутентичных культурных традиций, помогающий почувствовать наиболее полно культуру и ценности, связанные с этой землей и хранимые многими поколениями» [6]. Согласно определению World Food Travel Association, гастрономический туризм — это поездка с целью ознакомления с кухней дестинации, особенностями производства и приготовления продуктов и блюд, посещения гастрономических фестивалей,

выставок, ярмарок и праздников, единственных в своем роде ресторанов и небольших местных заведений, а также обучения и повышения уровня профессиональных знаний и навыков в области гастрономии, кулинарии и ресторанного искусства [7]. Термин «эногастрономический» фиксирует наиболее частое сочетание — еды и вина в туристских практиках многих стран и регионов мира.

Являясь междисциплинарным объектом исследований, включающих философское, культурологическое, социальное, экономическое, антропологическое и иные направления, эногастрономический туризм имеет отчетливо выраженную территориальную дифференциацию, что обуславливает предметную область географических исследований. Руководство по управлению развитием гастрономического туризма, подготовленное UNWTO, констатирует, что территория является основой гастрономии, потому что ландшафты места назначения, культура, продукты, технологии и блюда определяют его кулинарную идентичность и должны быть частью ДНК туристического опыта, предлагаемого посетителям [8, с.9]. Отличительной особенностью эногастрономического туризма является высокая степень комбинаторности — сопряженности с другими видами туризма, в первую очередь, с этнографическим, сельским, событийным и фестивальным.

Географический (территориальный) подход к изучению объектов, явлений и процессов в рамках эногастрономического туризма заключается в привязке к территории разного уровня пространственной иерархии — глобального, макро-, мезо- и микро-регионального, локального (топологического). Правовой аспект географической идентификации продовольственного сырья или продукта связан с системой защищенных обозначений их происхождения (PDO) и географических указаний (PGIS) и позволяет устанавливать высокое качество пищевых продуктов и вин, определяемое уникальными особенностями географической среды конкретной местности. Подобные территории часто позиционируются как популярные маршруты эногастрономического туризма [9]. Географичность присуща в целом культуре питания туристских дестинаций, а также гастрономическим образам территории и их брендам, с которыми турист знакомится во время путешествия [10]. Показательно, что наиболее апробированными методами географических исследований всех разновидностей гастрономического туризма выступают сравнительно-географический (сравнение нескольких территорий в отношении преобладающих типов питания, способов обработки продуктов, конкурентных позиций и интенсивности эногастрономического туризма и т.д.), картографический (представление специализированных центров и маршрутов) и социологический (составление портретов участников эногастрономического туризма и др.).

В Крыму гастрономический и винный туризм в течение длительного периода рассматривались как дополнительные программы для оздоровительной купально-пляжной рекреации и санаторно-курортного лечения. В 2021 г. на 27-ом Международном туристском форуме «Отдых Leisure 2021», проходившем в г. Москва, эногастрономический туризм был заявлен Министерством курортов и туризма Республики Крым как одно из наиболее перспективных туристических направлений, задающим новые тренды в знакомстве с регионом [11]. Была представлена методология нового кольцевого маршрута «Винная дорога Крыма»,

ТЕРРИТОРИАЛЬНАЯ СТРУКТУРА ЭНОГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В КРЫМУ

объединяющая 30 винных хозяйств; отмечены появившиеся инновационные парки «WINEPARK» (г. Ялта) и винный парк «Долина Святого Саввы» (г. Судак), подведены итоги эногастрономического фестиваля «Ноябрьфест», принявшего в 2019 г. 12,5 тыс. чел.

В научно-методической литературе географический аспект исследования развития эногастрономического туризма в Крыму представлен слабо. Из работ, посвященных изучению факторов его развития, следует упомянуть статью Дугаренко И.А., в которой рассматривается структура и территориальная организация ресторанного хозяйства Крыма [12]. Оценивая его роль в развитии гастрономического туризма в регионе, автор выявил ряд проблем, сохраняющих свою актуальность и по сегодняшний день — отсутствие специализированных ресторанных туров; несистематическую и неэффективную работу ресторанов и туроператоров, продвигающих гастротуры в информационном пространстве, в том числе в социальных сетях, сезонность; недостаток специалистов ресторанного сервиса. В коллективной монографии «Специализированные виды туризма в Крыму: состояние, проблемы, перспективы» (2021) изучено влияние важнейшего фактора развития винного туризма, а именно, ресурсного потенциала крымского виноградарства и виноделия [1].

Целью данной работы явился анализ современной территориальной структуры эногастрономического туризма в Крыму для обоснования планов перспективной территориальной организации.

ИЗЛОЖЕНИЕ ОСНОВНОГО МАТЕРИАЛА

География эногастрономического туризма в Крыму определяется совокупностью факторов, среди которых важнейшая роль принадлежит природно-географическим факторам (уникальные природные условия, способствующие производству местных продуктов (специалитетов) и вин); социально-экономическим (состояние и размещение системы общественного питания); историческим (мифы и легенды о продуктах, блюдах, вине); социокультурным (традиции и обычаи потребления различных блюд и вина в Крыму); социально-психологическим (мода на ту или иную кухню; стереотипы пищевого поведения туристов и др.). Главным генерирующим фактором остается туристско-рекреационный спрос и его пространственная избирательность, определяющие уровень мотивации к эногастрономическим турам и степень attractiveness определенных туристских дестинаций.

Влияние природно-географического фактора особенно наглядно проявляется в развитии винного сегмента туристского регионального продукта Крыма. Современная география винных туров и экскурсий с дегустациями совпадает с регионами возделывания винограда и его промышленной переработки. В Южнобережной зоне, благоприятной для выращивания сверхранних, поздних и очень поздних сортов винограда с высоким содержанием сахара, производят лучшие на постсоветском пространстве мускатные вина, портвейны и мадеру [13]. Экскурсии с дегустацией практикуют многие винодельческие предприятия, среди которых

наибольшими объемами экскурсионного обслуживания отличается ФГУП «ПАО «Массандра» (г. Ялта, г. Алушта). В Предгорной зоне распространены укрывные ландшафты виноградников ранних сроков созревания для приготовления шампанских и коньячных виноматериалов. Винный туризм получил развитие в Севастополе (завод шампанских вин «Золотая балка», винодельческое предприятие «Усадьба Перовских», завод марочных вин «Инкерман»), Феодосии («Завод марочных вин Коктебель»), Новом Свете (завод шампанских вин «Новый Свет»), Судаче (винодельческое предприятие «Солнечная долина»). В западной части Степной зоны в связи с утепляющим эффектом моря могут производиться столовые белые вина всех марок, крепкие белые и красные столовые вина, десертные ординарные вина и марочные портвейны. Последнее десятилетие ознаменовалось появлением многочисленных частных виноделен в Сакском, Бахчисарайском и Симферопольских районах, предлагающих туристам разнообразные эногастрономические программы.

В составленной в 2020 г. «Гастрономической карте Крыма» (автор проекта Возная С.М.) обозначены крымские гастрономические специалитеты в разрезе четырех регионов Крыма [14]:

- Южнобережный регион: гранат, ялтинский лук, инжир, оливки, виноград, цезарский гриб, сумах, хурма, розмарин;
- Восточный регион: барабуля, хамса (анчоус), каперсы, кумыс, терн, селитрянка, фазан, улитка виноградная;
- Западный регион: буза, катык, крымская камбала, кефаль, креветка, рапана, мидия, устрица крымская, розовая соль, минеральная сакская вода, масло виноградной косточки, солерос (морская фасоль), янтык;
- Центральный и Северный Крым: вальдшнеп, перепелка, грецкий орех, кизил, лаванда, крымская роза, айва, шелковица.

Отмеченные специалитеты определяют специфические особенности локальных кухонь, включая состав ингредиентов и способы приготовления блюд.

Состояние и тенденции развития ресторанного хозяйства Крыма следует рассматривать как фактор, определяющий уровень организации питания туристов в Крыму и, следовательно, качество регионального туристского продукта, а также как непосредственную составляющую специализированного эногастрономического туризма. В свою очередь, динамика системы ресторанного хозяйства в полной мере отражает изменения в общем состоянии экономики страны и региона и фиксирует влияние новых геополитических вызовов. Так, характерный для Украины этап стабильного роста экономики в 2007–2011 гг. ознаменовался ростом числа предприятий общественного питания в курортных местностях Крыма. Быстрая отдача вложенных финансовых ресурсов стимулировала инвесторов на открытие многочисленных ресторанов, кафе и баров. Число предприятий ресторанного хозяйства максимально выросло с 2009 по 2014 гг. в Ялте и Судаче (более чем в 4 раза), Евпатории (в 2,3 раза) и Феодосии (в 1,7 раза) [12]. Впоследствии число объектов ресторанного хозяйства сокращалось дважды: в период введения санкций, прежде всего, за счет ухода с крымского рынка ряда сетевых ресторанов, и во второй раз — после ввода антиковидных ограничений в 2020 г. (табл. 1).

ТЕРРИТОРИАЛЬНАЯ СТРУКТУРА
ЭНОГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В КРЫМУ

Таблица 1.

Динамика числа предприятий ресторанного хозяйства в Крыму в 2009–2023 гг.

Регион	Число ресторанов, кафе, баров		
	2009	2014	2024
Р. Крым	1438	2067	2233
Симферополь	310	371	371
Алушта	105	67	101
Армянск	-	20	24
Джанкой	76	48	52
Евпатория	57	135	278
Керчь	93	131	138
Красноперекоск	58	40	27
Саки	57	42	26
Судак	35	125	137
Феодосия	93	160	206
Ялта	100	425	428
Бахчисарайский	45	64	89
Белогорский	48	40	52
Джанкойский	...	16	15
Кировский	33	35	26
Красногвардейский	59	42	30
Красноперекоский	...	5	3
Ленинский	29	48	28
Нижнегорский	54	19	27
Первомайский	19	19	18
Раздольненский	32	15	15
Сакский	...	40	22
Симферопольский	82	109	71
Советский	20	14	18
Черноморский	33	37	31
Севастополь	199	221	495

Источник: составлено авторами по паспортам социально-экономического
развития городских советов и муниципальных районов
Республики Крым и г. Севастополь.

В 2024 г. ресторанное хозяйство Республики Крым включало 2233 объекта. По абсолютным показателям (число посадочных мест) лидируют столичный город Симферополь и курортные города Ялта и Феодосия, самые низкие значения зафиксированы в районах степного Крыма. Расчет обеспеченности посадочными местами в расчете на 1000 чел. выявил следующую картину: в Республике Крым при среднереспубликанском значении 62,7 мест на 1000 человек самую высокую обеспеченность посадочными местами имеют Судак (216,1 мест), Феодосия (161,8 мест) и Ялта (148,1), очень низкую — г. Джанкой (3,6 мест) и Ленинский район (7,3

мест); в г. Севастополь показатель обеспеченности посадочными местами составляет 29,4 мест на 1000 чел.

Сетевые предприятия, в том числе франчайзингового типа, в регионе немногочисленны и представлены преимущественно пиццериями, суши-барами, кофейнями и кондитерскими («Медоборы», «Чао» и др.). В контексте развития гастрономического туризма обеспеченность Крыма ресторанами, рассчитанными на VIP-клиентуру (например, рестораны элитных отелей Ялты), пока недостаточная, ощущается также нехватка качественных ресторанов авторской и национальной кухни. Среди немногочисленных примеров последних — рестораны крымскотатарской кухни «Джеваль» (г. Евпатория); «Салачик», «Алие» (г. Бахчисарай); караимской — кафе «Караман» (г. Евпатория); еврейской — кафе «Йоськин кот» (г. Евпатория).

В настоящее время наблюдается усиление специализации отдельных регионов Крыма на развитии эногастрономического туризма. В г. Севастополь реализованы проекты высокой кухни; пос. Балаклава позиционируется как крупнейший центр рыбной кухни в Крыму. Помимо Севастополя, эногастрономическую специализацию имеют Феодосия (завод «Голицын», пос. Новый Свет, завод марочных вин и коньяков «Коктебель», фестивали «Барабулька» и WineFeoFest), г. Ялта (кухня элитных ресторанов, дегустационные программы знаменитого завода «Массандра»), г. Судак (ОАО «Солнечная долина»), г. Евпатория (крымскотатарская, караимская, еврейская кухни, «Музей вина»), Бахчисарайский район (крымскотатарская кухня, многочисленные малые винодельческие усадьбы).

В рамках диверсификации туристского продукта многие винзаводы разрабатывают эногастрономические программы (например, проект «Вино и сыр Солнечной долины», проект «ТерруАРТ» шампанерии «Золотая балка»), организуют квесты, фестивали, праздники и анимационные программы («Массандра, «Золотая балка»).

С целью визуализации размещения объектов эногастрономического туризма была составлена комплексная карта (рис. 1). На ней получили отражение количественные показатели (число объектов ресторанного хозяйства, число посадочных мест), качественные показатели (типы кухни, представленные в ресторанах (табл. 2); оценочные показатели (аттрактивность районов для гастрономических туристов по оценкам экспертов-членов ассоциации «Туристический альянс Крыма» в градациях «высокая», «средняя», «низкая»). Значками на карте обозначены места проводимых дегустаций (сыров, вин, мидий) и места проведения фестивалей вина и еды. Картографический анализ подтвердил значительные региональные диспропорции в уровне развития эногастрономического туризма. Лидерами выступают Ялтинский и Алуштинский городские округа, Бахчисарайский муниципальный район и город федерального значения Севастополь. Северный Крым, расположенный в степной зоне полуострова, характеризуется крайне слабым уровнем туристско-рекреационной освоенности, включая эногастрономический туризм.

Структура ресторанов Крыма по типам кухни

Город, район	Число ресторанов, предлагающих кухню								
	Е	СМ	И	Р	У	КТ	К	А	Е,К
Симферополь	63	15	30	22	13	5	13	29	-
Алушта	22	11	16	6	5	-	6	4	-
Евпатория	29	12	16	6	3	3	3	24	2
Керчь	16	4	14	8	2	1	2	15	-
Саки и район	13	2	1	4	5	4	2	4	-
Судак	12	2	6	4	3	1	1	7	-
Феодосия	30	9	14	9	3	5	5	8	-
Ялта	61	39	38	26	10	4	5	17	-
Бахчисарайский	6	2	2	13	2	14	2	9	-
Белогорский	1	-	-	2	-	2	-	-	-
г. Джанкой и район	3	-	1	3	-	1	-	2	-
Кировский	1	1	-	-	-	-	-	1	-
Красногвардейский	5	-	1	-	-	3	-	-	-
Красноперекопск и район	5	-	1	3	-	1	-	2	-
Ленинский	3	2	2	2	-	1	-	2	-
Нижнегорский	4	-	-	-	-	1	-	-	-
Первомайский	6	1	1	3	-	-	-	1	-
Раздольненский	1	-	-	-	1	-	-	-	-
Симферопольский	4	2	2	-	-	5	1	-	-
Советский	3	-	1	-	-	4	-	-	-
Черноморский	5	2	-	1	-	1	-	-	-
Севастополь	129	60	65	29	8	5	16	42	-

* Е — европейская, СМ — средиземноморская, И — итальянская, Р — русская, У — украинская, КТ — крымскотатарская, К — кавказская, А — азиатская, Е,К — еврейская, караимская.

Источник: составлено авторами.

Популярной формой эногастрономического туризма являются гастро- и винные фестивали. Они организуются местными администрациями, отельными комплексами и винодельческими предприятиями и включают разнообразные форматы — круговые дегустации, мастер-классы, конкурсы, квесты и викторины, выставки продукции, выступления творческих коллективов. К числу традиционных тематических фестивалей относятся «Вкус Крыма», «Крым на тарелке» (Севастополь), «Барабулька» и «WineFeoFest» (Феодосия), «Вино и сыр» (комплекс Luciano wellness & SPA Foros), «Ноябрьфест» (Ялта), «Гастролис» (отель «Мрия»). Фестивальное движение сфокусировано в курортных городах южной части полуострова; общественно значимые события в других регионах Крыма отсутствуют.

Оценивая современную территориальную структуру эногастрономического туризма, необходимо отметить отсутствие в Крыму такой формы организации

ТЕРРИТОРИАЛЬНАЯ СТРУКТУРА ЭНОГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В КРЫМУ

туристского пространства, как эногастрономические туристские коридоры. Последние способствуют консолидации туристских дестинаций и более равномерному распределению туристских потоков. В числе культурных маршрутов Совета Европы выделяются два трансъевропейских эногастрономических коридора — «Дунайский винный маршрут» и «Маршрут по историческим кафе» [15]. Ранее нами была разработана структура перспективных для Крыма тематических туристских коридоров, в составе которых был описан винный (эногастрономический) коридор [16]:

— Восточная ось (протяженность — 72 км): Кировский район (с. Изюмовка (Алеф-Виналь-Крым), фермерские товары (мясные и молочные продукты «Немецкое подворье») — Судак (винодельня «Солнечная долина», Винный парк долины Святого Саввы, сыроварня «Таврика») — Новый Свет (Дом шампанский вин «Новый Свет») Коктебель (завод марочных вин «Коктебель»), Специализация — сухие вина, в том числе из исключительно местных (автохтонных) сортов винограда кокур и кефесия, игристые вина.

— Южная ось (протяженность — 36 км): Алушта (сыроварни «Горная сыроварня», «Чудная лаванда») — Ялта (винодельческий комбинат «Массандра», «Магарач», «Winerpark Mriya», Никитский ботанический сад, устрично-мидийная ферма «Яхонт»). Специализация – десертные и крепленые вина — портвейны, херес, мадера, легендарные крымские мускаты.

— Западная ось (протяженность — 212 км): Черноморский район (винодельня «Kalos Limen») — Саки (винодельня «Два сердца», винодельня «Жаков») — Севастополь («Золотая Балка», Винный клуб «Бельбек», «Ардрюс Юци»с, Дегустационная терраса «Гнездо», Le K2, Рем Акчурин, Domaine Lipko, Uppa Winery (П. Швец), винодельня Олега Репина, Усадьба Перовских, пасека Виноградовых, усадьба «Мангуп» (производство местных экопродуктов), Инкерманский завод марочных вин) – Бахчисарайский район («Alma Valley», ГК «Дом Захарьиных», «Lucky Winery», «VIVO», «Bogovich Wine & Vineyard», «Фотисаль», «Сатера» («Esse»). Специализация — игристые вина, а также сухие и полусухие вина из таких популярных сортов винограда, как каберне совиньон, пино нуар, совиньон блан, шардоне, сира, мальбек и рислинг.

ВЫВОДЫ

Эногастрономический туризм является одним из быстро развивающихся приоритетных направлений социокультурного туризма в Крыму. Его территориальная структура сформировалась под влиянием природно-ресурсного фактора, определившего сельскохозяйственную специализацию и традиционную культуру питания местного населения. Важную роль в размещении объектов эногастрономического туризма играют социально-экономические факторы, в первую очередь, состояние системы ресторанного хозяйства, и туристско-рекреационный спрос, обусловивший мотивацию участия в эногастрономических туристских программах и выбор конкретных туристских дестинаций.

Территориальная структура эногастрономического туризма в Крыму характеризуется резкими диспропорциями в размещении объектов ресторанного хозяйства, центров дегустационного винного туризма и мест проведения фестивальных мероприятий. Построение комплексной карты выявило устойчивое лидерство Ялтинского и Алуштинского городских округов, города федерального значения Севастополь и Бахчисарайского муниципального района. Центральные и периферийные районы полуострова оцениваются как районы, имеющие низкий уровень аттрактивности для участников эногастрономического туризма.

Актуальными проблемами развития эногастрономического туризма в регионе являются сезонность, нехватка ресторанов высокой и этнической кухни, несистематический характер проведения фестивальных и событийных мероприятий.

Перспективными формами организации туристского пространства в Крыму могут стать тематические туристские коридоры, среди которых предлагается эногастрономический коридор, направленный на актуализацию потенциала крымских винодельческих предприятий и ресторанных объектов и консолидацию южных, восточных и западных регионов Крыма.

Список литературы

1. Специализированные виды туризма в Крыму: состояние, проблемы, перспективы / Под редакцией д.г.н., проф. И.М. Яковенко. Симферополь: ИТ «АРИАЛ», 2021. 288 с.
2. Очилова Х.Ф., Умирова Д.С. Гастрономический туризм: теория и практика: учебник. Москва, Берлин: Директ-Медиа, 2021. 160 с.
3. Bessiere, J. Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourism attractions in rural areas // *Sociologia Ruralis*. 1998. No 38 (1). PP. 21-34. DOI: 10.1111/1467-9523.00061
4. Carral E.V., Río M., López Z. Gastronomy and tourism: socioeconomic and territorial implications in Santiago de Compostela-Galiza (NW Spain) // *International Journal of Environmental Research and Public Health* Article. 2020. No 17. PP. 6173. doi:10.3390/ijerph17176173 www.mdpi.com/journal/ijerph
6. Medina F.X., Leal M.P., Vazques-Medina J.A. Tourism and Gastronomy // *Anthropology of food*. 2018. No3. PP. 755–779. URL: <http://journals.openedition.org/aof/8448> (дата обращения: 07.12.2025).
7. Эногастрономический туризм в России: особенности и перспективы. URL: <https://welcometimes.ru/opinions/enogastronomicheskij-turizm-v-rossii-osobennosti-i-perspektivy> (дата обращения: 07.12.2025).
8. 2020 of the World Food Travel Association report. URL: <https://worldfoodtravel.org/news-download-2020-state-of-the-food-travel-industry-report/> (дата обращения: 08.12.2025).
9. Guidelines for the development of gastronomy Tourism / UNWTO, Madrid, 2019. 44 p. URL: <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284420957> (дата обращения: 08.12.2025).
10. Milan G.D., Milan Vazquez de la Torre, Rojas H. Analysis of the demand for gastronomic tourism in Andalusia (Spain) // *Plos ONE*. 2021. 16 (2). 23 p. URL: https://www.researchgate.net/publication/349064089_Analysis_of_the_demand_for_gastronomic_tourism_in_Andalusia_Spain (дата обращения: 08.12.2025).
11. Лагусев Ю.М., Балынин К.А. Гастрономические бренды как средства продвижения дестинаций // *Сервис Plus*. 2016. №2. С. 9–16.
12. Эногастрономический туризм – одно из самых перспективных туристических направлений в Крыму – Вадим Волченко. URL: <https://mtur.rk.gov.ru/articles/c661f60d-7566-4fe0-9103-a6da6e93d25f> (дата обращения: 09.12.2025).
13. Дугаренко И.А. Ресторанное хозяйство Крыма как фактор развития туризма // *Ученые записки Таврического национального ун-та. География. Геология*. 2018. Том 4(70). №2. С. 66–71.
14. Pozachenyuk K, Yakovenko I. Vine landscapes in Crimea: evolution, problems, prospects // *Miscellanea*

ТЕРРИТОРИАЛЬНАЯ СТРУКТУРА
ЭНОГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В КРЫМУ

- Geographica - Regional Studies on Development. Vol.22. №2. 2018. PP. 102–108.
15. Гастрономическая карта Крыма /под редакцией С.М. Возной. Симферополь, 2020. 130 с.
16. Cultural routes of the Council of Europe programme. URL: <https://www.coe.int/en/web/cultural-routes> (дата обращения: 6.02.2024)
17. Яковенко И.М., Страчкова Н.В. Карлов Л.С. Тематические туристские коридоры как форма пространственной организации туризма в Крыму // Геополитика и экогеодинамика регионов. 2024. Том 10 (20). Вып. 1. С. 43–54.

**TERRITORIAL STRUCTURE
OF ENOGASTRONOMICAL TOURISM IN CRIMEA**

Yakovenko I. M.¹, Karlov L. S.²

*^{1,2}V. I. Vernadsky Crimean Federal University, Simferopol, Russian Federation
E-mail: ¹yakovenko-tnu@ya.ru, ²karlov97@mail.ru*

Enogastronomical tourism is one of the rapidly developing priority areas of socio-cultural tourism in Crimea. Its territorial structure developed under the influence of the natural resource factor, which determined the agricultural specialization and traditional food culture of the local population. Socio-economic factors and tourist demand play an important role in the location of enogastronomical tourism facilities, which led to the motivation to participate in enogastronomical tourism programs and the choice of specific tourist destinations.

In Crimea, gastronomic and wine tourism has been considered for a long period as additional programs for recreational bathing and beach recreation and spa treatment. Currently, this is one of the most promising tourist destinations, setting new trends in exploring the region. Tasting tours are practiced by many Crimean wineries, among which Massandra (Yalta, Alushta) is distinguished by the largest volumes of excursion services. Wine tourism has been developed in Sevastopol (Zolotaya Balka Champagne Factory, Perovsky Manor winery, Inkerman Vintage wine factory), Feodosia (Koktebel Vintage Wine Factory), Novy Svet (Novy Svet Champagne Factory), Sudak (Solnechnaya Dolina winery).

A comprehensive analytical and synthetic map has been constructed, revealing the territorial differentiation of restaurant facilities, types of cuisine, and locations of gastronomic and wine tastings. The map shows the steady leadership of the Yalta and Alushta urban districts, the federal city of Sevastopol and the Bakhchisarai municipal district. The central and peripheral regions of the peninsula are assessed as areas with a low level of attractiveness for participants of enogastronomical tourism.

The current problems of the development of enogastronomical tourism in the region are seasonality, the lack of restaurants of high and ethnic cuisine, the unsystematic nature of festival and event events.

Thematic tourist corridors can become promising forms of organization of tourist space in Crimea. The enogastronomical corridor is aimed at actualizing the potential of Crimean wineries and restaurant facilities and consolidating the southern, eastern and western regions of Crimea.

Keywords: enogastronomical tourism, territorial structure, gastronomic specialization, thematic tourist corridor.

References

1. Specializirovannye vidy turizma v Krymu: sostoyanie, problemy, perspektivy / Pod redakciej d.g.n., prof. I.M. Yakovenko. Simferopol': IT «ARIAL», 2021. 288 s. (in Russian)
2. Ochilova K.H.F., Umirova D.S. Gastronomicheskij turizm: teoriya i praktika: uchebnik. Moskva, Berlin: Direkt-Media, 2021. 160 s. (in Russian)
3. Bessiere, J. Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourism attractions in rural areas // Sociologia Ruralis. 1998. No 38 (1). PP. 21-34. DOI: 10.1111/1467-9523.00061
4. Carral E.V., Río M., López Z. Gastronomy and tourism: socioeconomic and territorial implications in Santiago de Compostela-Galiza (NW Spain) // International Journal of Environmental Research and Public HealthArticle. 2020. No 17. PP. 61–73. doi:10.3390/ijerph17176173 www.mdpi.com/journal/ijerph
5. Medina F.X., Leal M.P., Vazques-Medina J.A. Tourism and Gastronomy // Anthropology of food. 2018. No3. PP. 755-779. URL: <http://journals.openedition.org/aof/8448> (data obrashcheniya: 07.12.2025).
6. Ehnogastronomicheskij turizm v Rossii: osobennosti i perspektivy. URL: <https://welcometimes.ru/opinions/enogastronomicheskij-turizm-v-rossii-osobennosti-i-perspektivy> (data obrashcheniya: 07.12.2025). (in Russian)
7. 2020 of the World Food Travel Association report. URL: <https://worldfoodtravel.org/news-download-2020-state-of-the-food-travel-industry-report/> (data obrashcheniya: 08.12.2025).
8. Guidelines for the development of gastronomy Tourism / UNWTO, Madrid, 2019. 44 p. URL: <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284420957> (data obrashcheniya: 08.12.2025).
9. Milan G.D., Milan Vazquez de la Torre, Rojas H. Analysis of the demand for gastronomic tourism in Andalusia (Spain) // Plos ONE. 2021. 16 (2). 23 p. URL: https://www.researchgate.net/publication/349064089_Analysis_of_the_demand_for_gastronomic_tourism_in_Andalusia_Spain (data obrashcheniya: 08.12.2025).
10. Lagusev YU.M., Balynin K.A. Gastronomicheskie brendy kak sredstva prodvizheniya destinacij // Servis Plus. 2016. №2. S. 9–16. (in Russian)
11. Ehnogastronomicheskij turizm – odno iz samykh perspektivnykh turistscheskikh napravlenij v Krymu – Vadim Volchenko. URL: <https://mtur.rk.gov.ru/articles/c661f60d-7566-4fe0-9103-a6da6e93d25f> (data obrashcheniya: 09.12.2025). (in Russian)
12. Dugarenko I.A. Restorannoe khozyajstvo Kryma kak faktor razvitiya turizma // Uchenye zapiski Tavricheskogo nacional'nogo un-ta. Geografiya. Geologiya. 2018. Tom 4(70). №2. S. 66–71. (in Russian)
13. Pozachenyuk K, Yakovenko I. Vine landscapes in Crimea: evolution, problems, prospects // Miscellanea Geographica - Regional Studies on Development. Vol.22. №2. 2018. PP. 102-108.
14. Gastronomicheskaya karta Kryma /pod redakciej S.M. Voznoj. Simferopol', 2020. 130 s. (in Russian)
15. Cultural routes of the Council of Europe programme. URL: <https://www.coe.int/en/web/cultural-routes> (data obrashcheniya: 6.02.2024)
16. Yakovenko I.M., Strachkova N.V. Karlov L.S. Tematicheskie turistskie koridory kak forma prostranstvennoj organizacii turizma v Krymu // Geopolitika i ehkogeodinamika regionov. 2024. Tom 10 (20). Vyp. 1. S. 43–54. (in Russian).

Поступила в редакцию 21.11.2025 г.