

### Вплив виноробства на розвиток індустрії гостинності

Вино – один з найстаріших напоїв на Землі. В багатьох легендах йому приписують божественне походження. В різних видах вина видно не тільки історію розвитку цього напою, але і зміну смаків людей протягом часу. Для виготовлення гарного вина потрібно працювати протягом всього року, доглядаючи кожного дня за виноградниками. Якість напою в більшості залежить від ґрунту, на якому ріс виноград, та від кліматичних умов регіону. Процес виготовлення вина включає в себе цілий ряд рішень, які залежать від сорту та характеристик винограду, а також стилю вина, яке хоче отримати винороб.

Вина розрізняють за кольором – червоні, білі та рожеві вина; за вмістом цукру та спиртової основи – тихі столові (сухі, напівсухі, напівсолодкі), ігристі (екстрабрют, брют, сухі, напівсухі, напівсолодкі, солодкі), тихі кріплені вина (міцні, десертні солодкі, десертні лікерні); за способом виготовлення – тихі натуральні вина, шипучі, ігристі, десертні. Тип вініфікації (білих, рожевих, червоних вин) визначається двома факторами: наявністю або відсутністю барвників у винограду і тривалістю мацерації (контакт між неосвітленим соком, так званим суслом, і твердими фракціями, включаючи шкірку, кісточку тощо).

Вино містить в собі велику кількість вітамінів та мінералів: ніацин (В<sub>3</sub>), пантотенова кислота (В<sub>5</sub>), піридоксин (В<sub>6</sub>), рибофлавін (В<sub>2</sub>), калій (К), фосфор (Р), магній (Mg), кальцій (Ca) тощо. Дієтичні фенольні сполуки вина мають потужну біоактивність проти хронічних запальних станів, таких як діабет 2 типу [1]. В цілому вино складається з води – 85%, спирту – 12% та інших речовин (органічна кислоти, вуглеводи, мінеральні речовини, таніни та фарбуючі пігменти, летючі кислоти, азотисті речовини, складні ефіри, альдегіди, вищі спирти, вітаміни).

Ресвератрол — це стилібен, що зустрічається в природі, наділений багатьма оздоровчими ефектами. Він виробляється певними рослинами, включаючи кілька харчових джерел, таких як виноград, яблука, малина, чорниця, слива, арахіс та продукти, отримані з них (наприклад, вино). Надії та ажітаж щодо ресвератролу були започатковані відкриттям того, що фенольні сполуки, такі як стилібени, демонструють властивості поглинача радикалів і антиоксидантні властивості. Це може частково пояснити так званий французький парадокс, спочатку сформульований у 1981 році французькими епідеміологами, які спостерігали нижчу смертність від ішемічної хвороби серця у Франції, незважаючи на високі рівні харчових насичених жирів і куріння сигарет. Пізніше було припущено, що помірне вживання червоного вина протягом тривалого періоду часу може захистити від ішемічної хвороби серця і може бути причиною цього парадоксального відкриття. Крім того, було припущено, що ресвератрол модулює сигнальні шляхи, які обмежують поширення ракових клітин, захищають нервові клітини від пошкодження, допомагають запобігти діабету і діють як засіб проти старіння. Моделі на гризунах припустили, що ця речовина може зменшити наслідки нездорового способу життя в результаті високого споживання калорій. Крім того, було показано, що ресвератрол опосередковує терапевтичні ефекти на печінку в придбаних і генетичних моделях перевантаження залізом [2].

Ці висновки певним чином підтверджують теоретичну концепцію середземноморської дієти, яку спочатку придумав і задокументував А. Кіз (A Keys) у Дослідженні семи країн. Середземноморська дієта характеризується високим споживанням овочів, бобових, фруктів і злаків; високим споживанням оливкової олії першого віджиму як джерела ненасичених жирних кислот, але низьке споживання насичених жирних кислот; від помірного до великого споживання риби; споживанням молочних продуктів від низького до помірного; низьким споживанням м'яса та птиці; регулярним, але помірним споживанням етанолу, переважно у вигляді вина під час їжі [3].

Таким чином, виноробство можна розглядати не лише як складову винного туризму, а і як елемент рекреаційно-лікувального туризму, із застосуванні вина та винограду з лікувальною метою (енотерапія та ампелотерапія) в оздоровчих та лікувальних закладах.

### Список використаних джерел та літератури

1. D'Onofrio N, Martino E, Chianese G, Coppola F, Picariello L, Moio L, Balestrieri ML, Gambuti A, Forino M. Phenolic Profiles of Red Wine Relate to Vascular Endothelial Benefits Mediated by SIRT1 and SIRT6. *International Journal of Molecular Sciences*. 2021; 22(11):5677. <https://doi.org/10.3390/ijms22115677>
2. Weiskirchen S, Weiskirchen R. Resveratrol: How Much Wine Do You Have to Drink to Stay Healthy? *Advances in Nutrition*. 2016 Jul 15;7(4):706-18. doi: 10.3945/an.115.011627.
3. Omar SH. Mediterranean and MIND Diets Containing Olive Biophenols Reduces the Prevalence of Alzheimer's Disease. *International Journal of Molecular Sciences*. 2019; 20(11):2797. <https://doi.org/10.3390/ijms20112797>