

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**
СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ
Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти
сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 / ISO 9001:2015
Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою

(пост. п. 7 від «4» *листопада* 2020 р.)

Ректор


А. А. Мазаракі

**ЕНОЛОГІЯ /
OENOLOGY**

**ПРОГРАМА /
COURSE SUMMARY**

Київ 2020

**Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу КНТЕУ
заборонено**

Автори: О.П. Вітряк, канд. техн. наук, доц.,
Серенко, асистент.

А.А.

Програму обговорено і схвалено на засіданнях: кафедри технології і організації ресторанного господарства, протокол № 14 від 21 квітня 2020 року.

Рецензенти: В.А. Гніщевич, д-р техн. наук, проф.,
А.М. Расулова, канд. екон. наук, доц.,
С.С. Кравцов, канд. наук з держ. управл., доц.,
К.Ю. Лавренова, Голова Співки «Асоціація крафтових
дистиляторів України»

ЕНОЛОГІЯ / OENOLOGY

ПРОГРАМА / COURSE SUMMARY

освітній ступінь	«бакалавр»
галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
спеціальність	242 «Туризм»
спеціалізація	«Міжнародний туризм»

ВСТУП

Програма дисципліни «Енологія» призначена для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціалізацією «Міжнародний туризм» спеціальності 242 «Туризм».

Програму підготовлено відповідно до Стандартів вищої освіти України із зазначених спеціальностей та відповідних освітньо-професійних програм підготовки бакалаврів КНТЕУ.

Програма складається з таких розділів:

1. Мета, завдання та предмет дисципліни.
2. Передумови вивчення дисципліни як вибіркової компоненти освітньої програми.
3. Результати вивчення дисципліни.
4. Зміст дисципліни.
5. Список рекомендованих джерел.

1. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ПРЕДМЕТ ДИСЦИПЛІНИ

Метою дисципліни «Енологія» є надання теоретичних знань і набуття практичних навичок у студентів, необхідних для професійної виробничотехнологічної діяльності, з питань розвитку енології в Україні і різних країнах світу, класифікації вин, особливостей технології вин та виноробної продукції, основ формування букету вин, мистецтва поєднання страв і напоїв, культури вживання напоїв, організації роботи сомельє.

Відповідно до визначеної мети основними завданнями дисципліни є:

- ✦ формування у студентів сукупності знань щодо розвитку енології в Україні та країнах світу, основних термінів виноробства, нормативної документації на сировину, вино та виноробну продукцію України, норм і правил ринку вина Європейського Союзу;

- ✦ набуття знань щодо класифікації вин в Україні та країнах світу, сортів винограду для одержання виноматеріалів, загальної технології виробництва різних типів вин, коньяку та бренді;
- ✦ опанування знань та набуття практичних навичок щодо характеристики вин і виноробної продукції, особливостей їх подавання і вживання, правил дегустації, організації роботи сомельє та кавістів;
- ✦ формування вмінь та навичок щодо складання винної карти з урахуванням основних принципів еногастрономії.

Предметом вивчення дисципліни є поняття, визначення, основні терміни у галузі вина і виноробства, класифікація та характеристики вин; основні складові винограду та вина; технологічні процеси виробництва різних типів вин, коньячних спиртів, коньяків і бренді; правила дегустації; особливості роботи сомельє і кавістів.

2. ПЕРЕДУМОВИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ ЯК ВИБІРКОВОЇ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

знання

- основних термінів вина і виноробства;
- загальних технологічних стадій виробництва вина і виноробної продукції;
- класифікації та характеристики різних типів вин;
- вимог до оформлення та зберігання пляшкових вин;
- організації роботи сомельє;
- методів та техніки проведення дегустації вина; • правила еногастрономічних поєднань; • принципи складання винної карти.

вміння

- використовувати нормативну документацію на сировину, вино та виноробну продукцію;
- застосовувати знання щодо характеристик різних сортів вина в практичній діяльності ресторанного бізнесу;
- дотримуватися правил зберігання вин, підбирати винні шафи залежно від умов зберігання різних типів вин, враховувати вимоги до облаштування винних підвалів;

- на професійному рівні підібрати вино та іншу виноробну продукцію (коньяк, бренді) до страв та правильно подати її;
- використовувати основні правила еногастрономічних поєднань при розробці меню та винної карти.

3. РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ Дисципліна «Енологія», як вибіркова компонента для освітньо-професійних програм: «Технологія та організація ресторанного бізнесу», «Ресторанні технології та фуд-дизайн», «Готельно-ресторанна справа», «Міжнародний туризм», «Готельний і ресторанний менеджмент», освітній ступень бакалавр, забезпечує оволодіння студентами загальними та фаховими компетентностями і досягнення ними програмних результатів навчання за вказаними освітньо-професійними програмами:

□ Міжнародний туризм (ОС бакалавр)

Номер в освітній програмі	Зміст компетентності	Номер теми, що розкриває зміст компетентності
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності за освітньою програмою		
K19	Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів	1,2,5-7,9,10,13,14
Програмні результати навчання за освітньою програмою		
ПР14	Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.	8-10,13,14
ПР18	Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях	3-6,11-13

4. ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1 *Поняття та основні терміни енології. Історичні етапи виноробства.*

Предмет, мета, завдання дисципліни. Основні терміни енології як науки про вино. Історія вина та виноробства. Етапи розвитку виноробства. Винний посуд різних епох. Еволюція якісних характеристик вина. Прототип вина.

Нормативна і законодавча база у сфері виноробства. Закон України «Про виноград та виноградне вино». Нормативна документація на сировину, вино та виноробну продукцію України. Норми і правила ринку вина та інших спиртних напоїв ЄС. Законодавчі акти України про використання захищених географічних позначень для продуктів вітчизняного виробництва.

Винна карта світу, найбільш відомі регіони виноробства в різних країнах світу. Сучасний ринок вина в Україні. Найвідоміші виробники вин в Україні.

Список рекомендованих джерел: Основний:

1,2.

Додатковий: 6-9,11. *Інтернет-ресурси:* 20,21.

Тема 2. Характеристика сировини для виробництва вина та виноробної продукції

Історія розвитку виноградарства у стародавні часи. Виноградарство на сучасному етапі розвитку. Хімічний склад винограду і вина. Ампелографія. Сорти винограду для одержання виноматеріалів для різних типів вина і коньяку. Міжнародні та регіональні сорти винограду. Автентичні сорти винограду.

Винні раси дріжджів родин *Saccharomyces vini* та *Saccharomyces oviformis*. Дріжджі для виробництва шампанського, ігристих вин. Хересні дріжджів. Використання пліснявих грибів *Botrytis cinerea* у виноробстві.

Стадії розвитку виноградної лози. Оптимальні умови для вирощування винограду. Епідемії, хвороби та їх вплив на винограду лозу.

Вплив теруару (сукупності клімату і ґрунтів) на смак вина. Географічне розташування та кліматичні умови виноробних регіонів різних країн. Найкращі теруари України.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1,2,3.

Додатковий: 6-8,11,17.

Інтернет-ресурси: 20,21.

Тема 3. Класифікація виноградного вина. Основні технологічні процеси виноробства

Класифікація виноградних вин: за сортом винограду, терміном витримки, кольором, ступенем зброджування, вмістом цукру і спирту. Особливості складу білих, рожевих і червоних столових вин. Основні характеристики вин: марочних, ординарних, витриманих, колекційних, контрольованих назв за походженням. Органічне, біодинамічне, натуральне вино.

Загальна технологія виробництва столових виноградних вин. Особливості виробництва тихих виноградних вин «білим» та «червоним» способом. Вина сортові та купажні. Вина, що виготовлені методом вуглекислотної мацерації. Столові вина спеціального типу (бродіння на м'яззі із гребенями, використання винограду із підвищеною цукристістю, тепла обробка виноматеріалів, застосування спеціальних рас дріжджів).

Освітлення та стабілізація вин. Стадії розвитку вина: утворення, формування, дозрівання, старіння, відмирання (руйнування).

Список рекомендованих джерел: Основний:

1-3,5.

Додатковий: 6-8,11,16,17. ***Інтернет-ресурси:*** 20-22.

Тема 4. Формування букету та смаку вина

Види та класифікація ароматів вина: первинні, вторинні, третинні; квіткові, фруктові, деревинні, димні і палені, тваринні, рослинні. Біохімічні перетворення на різних стадіях виготовлення вина. Речовини, що визначають особливості сортового аромату винограду. Технологічні прийоми збереження ароматичних речовин винограду. Етапи формування ароматів та букету вина. Типовість вин. Основні типи смаку вина: винний, виноградний, плодовий, медовий, смолистий, мадерний, хересний. Спеціальні терміни енології, які характеризують аромат, букет і смак різних типів вин. Портфель ароматів («Ніс вина»).

Технологічне значення букету вина. Вплив технологічних процесів на букет вина. Технологічні процеси дозрівання і витримки вина в бочках, які впливають на смак вина.

Сторонні запахи вина. Причини появи: внесення з виноградом, отримання на виноробному підприємстві. Запахи хімічної і біохімічної природи. Запахи, виявлені при захворюванні виноматеріалів.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1-4.

Додатковий: 8,11,14,17.

Інтернет-ресурси: 20,21.

Тема 5. Особливості технології кріплених (десертних, міцних) та ароматизованих вин

Кріплені вина (міцні, десертні, лікерні, ординарні, марочні), міцні вина спеціального типу (Херес, Мадера, Портвейн, Марсала), десертні вина спеціального типу (Мускатель, Мускатні вина, Кагор, Токай, Херес), лікерні вина спеціального типу (Мускатні вина, Токай, Малага).

Сорти винограду, особливості технології виноматеріалів для міцних і десертних вин. Технологічні процеси міцних і десертних вин спеціального типу: портвейнізація, мадеризація, хересування. Прискорені способи портвейнізації.

Сировина для виготовлення ароматизованих вин (виноматеріали, спирт етиловий ректифікований, цукор-пісок, лимонна кислота, колер, екстракти або настої рослинного походження).

Ароматизовані вина, вермути України, Молдови, Італії та інших країн світу.

Список рекомендованих джерел: Основний:

1,3,4.

Додатковий: 6,7,11,13,14,16. *Інтернет-ресурси:* 20-22.

Тема 6. Особливості технології ігристих і газованих вин

Класифікація та теоретичні основи технології вин, насичених діоксидом вуглецю. Вина, виготовлені «за шампанським способом» або «вина типу шампанського».

Історія створення шампанського (Франція, провінція Шампань). Сорти винограду та особливості отримання шампанських виноматеріалів. Класифікація шампанських вин. Традиційна технологія французького шампанського. Способи шампанізації: класичний пляшковий резервуарний спосіб (метод Шарма). Приготування тиражної суміші.

Ігристі вина Італії (Просеко, Ламбруско) та інших країн світу. Особливості технології ігристих та напівігристих вин Frizzante та Spumante.

Особливості технології газованого вина. Техніка сабражу – відкорковування пляшки ігристого вина ударом шаблі.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1,3.

Додатковий: 6,7,9,11,15.

Інтернет-ресурси: 18-22.

Тема 7. Основні стадії виробництва коньяку (брєнді).

Історія виробництва коньяку (Франція, провінція Коньяк). Класифікація та характеристика коньяку.

Особливості технології виноматеріалів як сировини для коньячних спиртів. Принципова технологічна схема і характеристика основних технологічних операцій виробництва коньячних спиртів і коньяків.

Одержання коньячних спиртів. Витримка коньячних спиртів. Фізичні та хімічні процеси при витримці. Технологія та умови витримки коньячних спиртів: в бочках, емальованих резервуарах, у пульсуючому потоці. Способи прискореного визрівання коньячних спиртів. Купажні матеріали та їх підготовка. Купажування коньячних спиртів, обробка, фільтрування та розлив коньяку.

Виробництво коньяку (брєнді) на Україні та в країнах ближнього зарубіжжя (Молдова, Грузія, Вірменія). Характеристика та класифікація різних типів коньяків (брєнді) України.

Найбільш відомі у світі виробники коньяку (брєнді).

Класифікація та технологія арманьяку. Порівняльна характеристика коньяку і арманьяку. Технологія грапи.

Список рекомендованих джерел: Основний:

1,3,5.

Додатковий: 6,7,11,13,14. *Інтернет-ресурси:* 20,21.

Тема 8. Оформлення та зберігання пляшкових вин. Принципи складання винної карти.

Види пляшок та інші ємності для зберігання вина. Вплив форми пляшки на якість вина. Історія етикеток. Вимоги до інформації на етикетках. Відмінності інформації на етикетках різних категорій вин виробників країн Європи та

Америци (США, Чилі, Аргентини). Закупорювальні матеріали: натуральні і штучні.

Принципи формування асортименту вина та спиртних напоїв у закладах ресторанного господарства. Правила складання та оформлення винної карти. Підбір і розрахунок скляного посуду відповідно винної карти і концепції ресторану.

Винні шафи для зберігання різних типів вин. Винні льохи. Правила зберігання вин. Формування винних підвалів в ЗРГ, їх характеристика. Енотеки закладів ресторанного господарства.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 5.

Додатковий: 9,12,16.

Інтернет-ресурси: 20,21.

Тема 9. Найбільш відомі вина країн Європи (Франція, Італія, Іспанія, Португалія, Греція, Словенія, Угорщина, Грузія, Молдова, Україна)

Основні виноробні регіони Франції: Бургундія, Бордо, Божоле, Шампань, Лангедок-Русійон, Прованс, Ельзас, Долина Луари і Мюскаде, Рона, Корсика та найвідоміші вина цих регіонів.

Основні виноробні регіони Італії: П'ємонт, Барбареско, Бароло, Трентино, Верона, К'янти, Монтальчино та найвідоміші вина цих регіонів.

Основні виноробні регіони Іспанії: Торо, Рібера-дель-Дуеро, Ріоха, Наварра, Каталонія, Андалусія та найвідоміші вина цих регіонів.

Основні виноробні регіони Португалії: Байрада і Дан, Алентежу, Дору, Мадейра та найвідоміші вина цих регіонів.

Основні виноробні регіони Німеччини: Мозель, Рувер, Рейнгау, Баден і Вюртемберг та ін.

Виноробні регіони та найвідоміші вина інших країн Європи: Швейцарії, Австрії, Угорщини, Болгарії, Румунії, Греції та пострадянських республік.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 2,5.

Додатковий: 8,9,10,11.

Інтернет-ресурси: 18,20.

Тема 10. Найбільш відомі вина країн Нового світу (Чилі, Аргентина, США, Австралія, Нова Зеландія, ПАР, Китай)

Основні виноробні регіони та найвідоміші вина Північної Америки: Каліфорнії (Долина Напа, Резерфорд, Оуквилл), Мексики. Виноробство у країнах Південної Америки: Бразилія, Чилі, Аргентина, Венесуела.

Виноробство у країнах Азії: Японія, Китай, Індія.

Виноробство у країнах Африки: Південно-африканська республіка.

Основні виноробні регіони та найвідоміші вина Австралії: МаргаретРівер, Долина Баросса, Долина Іден, Долина Клер, Вікторія, Тасманія.

Основні виноробні регіони та найвідоміші вина Нової Зеландії: ХоксБей, Мартинборо, Марлборо, Центральний Отаго.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 2,5.

Додатковий: 8,9,10,11.

Інтернет-ресурси: 18,20.

Тема 11. Організація роботи сомельє

Професія сомельє, історія виникнення. Кваліфікаційні характеристики сомельє. Основні професійні терміни. Матеріально-технічне оснащення і організація роботи сомельє: винний посуд; необхідний інвентар та аксесуари (для досягнення та визначення температури вина та інших спиртних напоїв, подачі вина, відкорковування, охолодження, зберігання). Призначення і види декантерів. Аксесуари для декантації вина. Правила презентації вин та спиртних напоїв.

Організація навчання професії сомельє. Найбільш відомі у світі школи з підготовки сомельє: The Wine & Spirit Education Trust (WSET, головний офіс у Лондоні), The Wine Academy of Spain (Іспанія), Byron P. Catechis МНСІМА (Швейцарська школа Байрона Катеші), Vendane Institute (Канада), центри навчання Court of Master Sommelier (Канада, США), Винна спілка Франції, Society of Wine Educators (Франція), Італійська Асоціація Сомельє, Американська Асоціація Сомельє, Міжнародна винна академія (Італія).

Асоціації сомельє України. Відомі сомельєри України. Тренінги, дегустації, конкурси в Україні та різних країнах світу. Особливості роботи кавістів.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 5.

Додатковий: 12,13,14,17.

Інтернет-ресурси: 20-21,24.

Тема 12. Дегустація вин та інших спиртних напоїв.

Наукові основи дегустації вин. Призначення дегустації. Різні види дегустації та системи оцінки вин. Правила дегустації вин та інших спиртних напоїв.

Особливості подавання різних типів вин та інших спиртних напоїв у закладах ресторанного господарства. Смаки вина (чистий, складний, гармонійний, плодовий, мадерний, хересний, медовий, квітковий та ін.). «Хвороби», вади, недоліки вина. Уміння описувати смакові характеристики вин та винних напоїв. Терміни для визначення характеристик вина відповідно до дотримання технологічних параметрів виробництва. Вплив форми та об'єму келиха на органолептичні характеристики вин.

Правила декантації та порядок проведення дегустації столових вин. Оцінювання ігристих і газованих вин. Особливості оцінювання кріплених (десертних, міцних) та ароматизованих вин.

Правила і порядок проведення дегустації бренді, коньяку, грапи, кальвадосу.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 4,5.

Додатковий: 12,13,14,17.

Інтернет-ресурси: 20-21,24.

Тема 13. Поняття та основні принципи еногастрономії. Винний та еногастрономічний туризм.

Основні принципи еногастрономії. Класичні правила поєднання вина зі стравами. Забороняючий принцип: перелік основних продуктів, які негативно впливають на смакові сприйняття вин. Використання принципів м'якості і жорсткості, поєднання "кольоровості" страв та вин. Застосування соусного принципу під час вибору вина. Принцип регіональності страв та вин. Принципи вертикального та горизонтального поєднання страв та вина.

Особливості поєднання зі стравами столових, кріплених, ігристих та ароматизованих вин. Основні принципи поєднання сирів і вина з метою підвищення смакових властивостей цих продуктів. Особливості поєднання аперитивів із стравами. Гастрономічні поєднання джестивів у меню. Нетрадиційні поєднання вин із стравами.

Винний туризм (енотуризм), еногастрономічний туризм. Дегустаційні зали, винні підвали, винні виставки, конкурси, фестивалі в Україні та світі. Фестивалі молодого вина у різних країнах світу: Святого Мартина, Божоле, Віньо Верде.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 5.

Додатковий: 9-11,14,17.

Інтернет-ресурси: 20-23.

Тема 14. Органічні та біодинамічні вина. Теоретичні основи енотерапії.

Основні принципи органічного виноробства. Особливості маркування органічних вин. Вимоги до органічних вин у різних країнах світу. Регламентоване використання діоксиду сірки в органічному виноробстві. Вплив клімату виноробного регіону на органічне виноробство. Історія біодинамічного виноробства. Філософія Штайнера. Принципи біодинамічної технології виробництва вин. Сертифіковані організації країн світу, що контролюють екологічну чистоту виноградників і вин. Відомі виробники біодинамічних вин світу.

Біологічна та терапевтична цінність вина. Історія енотерапії. Наукові дослідження щодо впливу вина на організм людини, «французький парадокс», вино у раціоні харчування довгожителів Абхазії.

Біологічно активні продукти на основі вина, шкірки та кісточок винограду: Еноант, Вин-Віта, Ресвератрол Сила Плюс, Гемоглобінки Актив Плюс, Гемоглобінки Бебі Плюс, Гемоглобін Нектар Плюс, Гемоглобін Сила Плюс, Поліфеноли Сила Плюс тощо.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1,2.

Додатковий: 7,8,10,11.

5. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основний

1. Іваненко А.В. Виноград. Вино та інші перетворення: навч. посіб. / А.В. Іваненко, К.М. Тенюх. – Одеса, Астропринт, 2007.
2. Гель І.М. Історія розвитку виноградарства /Навчальний посібник для студентів спеціальності «Садівництво і виноградарство» / І.М. Гель.– Львів, 2016. – 246 с.
3. Валуйко Г.Г., Домарецький В.А., Загоруйко В.О. Технологія вина: ученик. – К.: Центр учебной литературы, 2003. - 604 с.
4. Зінченко В.І. Органолептичний аналіз вин / В.І. Зінченко. – К. : Виноград. Вино, 2009.
5. Архипов В.В. Организация работы сомелье: уч. пос. [для студ. высш. учеб. зав.] / В.В.Архипов, В.Г. Крюковская – К.: Центр учебной литературы, 2009. – 304 с.

Додатковий

6. Про виноград та виноградне вино: Закон України № 2662-IV від 16 червня 2005 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2662-15>.
7. Нормы и правила рынка вина Европейского союза (директивы и постановления). – К.: СМП «АВЕРС», 2003. -560 с.
8. Ізабель Лежерон. Натуральне вино//переклад з англ.. Х.Демидюк. – Львів: Видавництво Старого Лева, 2019. – 223 с.
9. Винний гід України 2019. Довідник. – Харків: ТОВ «Видавництво Віват», 2019. – 192 с
10. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики /монографія за наук. ред. Д.І. Басюк. Колектив авторів: О.П. Вітряк, Л.В. Ткаченко, Т.О. Марцин та ін. – Вінниця: ПП «ТД «Едельвейс і К», 2017. — 312 с.

* курсивом позначені джерела, які є в наявності у бібліотеці КНТЕУ

11. Хью Джонсон, Дженсин Робинсон. Атлас мира. ВИНО. – Изд-во ВВРГ, 2008.- 399 с.

- 12.Благополучная Н.П. Сам себе сомелье: Справочное пос.: Краткий курс о вине и не только... – К.: КВИЦ, 2007. – 328 с.
- 13.Шиян П.Л. Алкогольні напої – досвід поколінь (технологія, обладнання, рецептури): монографія / П.Л. Шиян, В.В. Сосницький. – К.: Інтерсервіс, 2017. – 336 с.
- 14.Попова В.М. Подорож у світ дегустації. Науково-популярне видання. – К.: ТОВ «СвітУспіху», 2011. – 153 с.
- 15.Білько М. В. Обґрунтування методу шампанізації при виробництві сортових ігристих рожевих вин / М. В. Білько // Наукові праці Національного університету харчових технологій. - 2017. - Т. 23, № 5(2). - С. 162-168.
- 16.*INKERMAN: традиции по новым технологиям // Напитки. Технологии и Инновации. – 2013. – № 9. – С. 68-71.*
- 17.Ribereau-Gayon Pascal Handbook of enology / Pascal Ribereau-Gayon, Denis Dubourdieu, Bernard Doneche. - John Wiley & Sons Ltd, 2005.

Інтернет-ресурси

- 18.Sparkling Handbook – Scott Laboratories, Ltd., 2018-2019. URL: <https://scottlab.com/content/files/Documents/Handbooks/SparklingHandbook1819.pdf>
- 19.Sparkling Wine Production. URL: https://www.researchgate.net/publication/278303662_Sparkling_Wine_Production
- 20.Журнал «Drinks+. Gastronomy and Wine Portal». URL: <https://drinks.ua/>
- 21.Журнали «Напої. Технології та інновації», «Садівництво і виноградарство». URL: <http://techdrinks.info/>
- 22.Характеристики вин. – [Режим доступу]: <http://www.restaurator>
- 23.Про гастрономію. – [Режим доступу]: <http://www.inkerman.ua>
- 24.Асоціація сомельє України. – [Режим доступу]: <http://www.sommelier.ua>