

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

Кафедра товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

**«ТОВАРОЗНАВЧІ АСПЕКТИ ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ВИНОГРАДНИХ
ВИН»**

(за матеріалами Фізичної особи-підприємця Дядик Людмила Миколаївна,
с. Митки, Барський р-н, Вінницька обл.)

Здобувача вищої освіти
2 курсу, групи ПТ-21з(м),
спеціальності 076 «Підприємництво,
та торгівля»
освітньої програми «Підприємництво,
та торгівля»
заочної форми навчання

Вікторії
КРАМАРЕНКО

Науковий керівник
канд. техн. наук, доцент

Сергій ГИРИЧ

Гарант освітньої програми
д-р екон. наук, доцент

Віталій ШАРКО

Вінниця 2024

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ВИНОГРАДНИХ ВИН	7
1.1. Стан ринку виноградних вин в Україні	7
1.2. Хімічний склад і фізіолого-біологічна цінність виноградних вин	16
РОЗДІЛ 2. ТОВАРОЗНАВЧІ ДОСЛІДЖЕННЯ АСОРТИМЕНТУ І ЯКОСТІ ВИНОГРАДНИХ ВИН	26
2.1. Організація, об'єкт та методи дослідження	26
2.2. Аналіз асортименту виноградних вин, що реалізує ФОП Дядик Людмила Миколаївна	31
2.3. Визначення якості виноградних вин, що реалізує досліджуване підприємство	33
РОЗДІЛ 3. ОЦІНКА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ВИНОГРАДНИХ ВИН	37
3.1. Визначення споживних властивостей виноградних вин, що впливають на їх конкурентоспроможність	37
3.2. Розрахунок інтегрального показника відносної конкурентоспроможності виноградних вин в умовах ФОП Дядик Людмила Миколаївна	41
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	48
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	52
ДОДАТКИ	56

ВСТУП

Вина є продуктом ферментації соку різних ягід і плодів, їх розділяють на виноградні та плодово-ягідні. Виноградні вина – це напої, які одержують у результаті спиртового бродіння виноградного суслу (м'якоть та сік винограду) або мезги (ягоди винограду, роздроблені разом із твердими частинами лози) з додаванням чи без додавання спирту та інших компонентів, що передбачені технологічною схемою виробництва.

Поєднання різних біологічно активних речовин робить вино сильним біоенергетичним напоєм, який тонізує, зміцнює та підвищує життєдіяльність людини. Залежно від місця збору врожаю, клімату, ґрунту, властивостей виноградної лози та типу вина хімічний склад виноградних вин відрізняється. До складу вин входять вуглеводи, органічні кислоти, спирти, альдегіди, складні ефіри, дубильні, барвні, азотисті, мінеральні речовини, вітаміни, біологічно активні та поліфенольні речовини, які роблять виноградне вино поживним і біологічно цінним продуктом, який в обмежених кількостях є корисним доповненням до звичайного харчування.

Науковцями доказано, що помірне споживання сухих вин, а особливо червоних, знижує ризик серцево-судинних захворювань на 25-45%, а ризик інсульту - до 50%. В Національному інституті здоров'я і харчування США вивчали причини довголіття 20 тис. американців і прийшли до висновку, що споживання сухого вина, особливо червоного, (250-300 мл в день) збільшує тривалість життя приблизно на 2 роки. Крім того червоні вина володіють ще рядом корисних властивостей, вони з давніх часів використовуються в народній медицині для лікування шлунково-кишкових захворювань; на їхній основі офіційна медицина рекомендує готувати склади для лікування катарів верхніх дихальних шляхів. Сортові і купажні, ординарні і марочні червоні столові вина використовують у помірних кількостях для профілактики ряду захворювань, при відсутності апетиту, а також ослабленим хворим у післяопераційний період і в

період видужання. Гаряче червоне вино з цукром, так звані глінтвейни застосовують при грипі та пневмоніях.

Україна посідає 28 місце у світі з виробництва вина. Станом на 2022 рік в Україні вироблялось 660 тис. гектолітрів, або 0,26 % світового ринку вина. Перше місце за цим показником належить Італії із 49,843 млн гектолітрів, що становить 19,3 % усього світового виробництва, друге – Франції (45,59 млн гектолітрів, 17,65 %), третє – Іспанії (35,7 млн гектолітрів, 13,83 %). До зниження виробництва вина в Україні призвело ряд причин, серед яких і знищення за часів Радянського Союзу виноградників у період боротьби з алкоголізмом, окупація рф Криму 2014 року, ведення військових дій у виноробних регіонах Херсонської та Миколаївської областей.

Проте, не зважаючи на труднощі, воєнний стан, військові дії, українське виноробство розвивається, причому досить швидкими темпами. Варто відмітити, що інтенсивний розвиток виноградарсько-виноробної галузі сприяє й зростанню національної економіки загалом. Саме тому дослідження тенденцій розвитку виноробної галузі та ринку вина в Україні є актуальними питаннями.

Питаннями стану ринку вина в Україні, його проблемами та перспективами розвитку займалися вітчизняні та зарубіжні вчені. Так, в роботі Н.О. Аверчевої розкрито регіональні аспекти розвитку виноградарства і виноробства в Україні [1]. Основна увага в праці М.М. Ільчук, М.І. Дмитрук зосереджена на питаннях розвитку виробництва винограду в Україні [20]. Оскільки галузь виноградарства та виноробства в основному розвивається у південних регіонах України, то багато науковців у своїх працях висвітлювали саме регіональні проблеми галузі. Так, в роботі В.О. Обнявко йдеться про стан та перспективи розвитку галузі виноградарства й виноробства в Одеській області [30]. Кліматичні та природні ресурси України дозволяють нарощувати виробництво вина, тому окреслення перспектив розвитку цього ринку та його можливостей цікавлять вчених. Саме про потенціал ринку вина в Україні досліджено в праці В.В. Россоха, О.А. Петриченко [34]. Проте, тема розвитку виноробства, окреслення проблем, які

виникають в галузі, пошук шляхів їх подолання залишаються актуальними питаннями та потребують подальших досліджень.

Метою даного дослідження є розробка, за результатами дослідження ринку вин, пропозицій щодо підвищення конкурентоспроможності виноградних вин.

Для виконання поставленої мети необхідно було вирішити такі завдання: проаналізувати стан та перспективи розвитку ринку виноградних вин в Україні; вивчити стан ринку виноградних вин в Україні; охарактеризувати хімічний склад і фізіолого-біологічну цінність виноградних вин; визначити об'єкт та методи дослідження; проаналізувати асортимент виноградних вин, що реалізує ФОП Дядик Людмила Миколаївна; визначити якість виноградних вин, що реалізує досліджуване підприємство; виокремити споживні властивості виноградних вин, що впливають на їх конкурентоспроможність; розрахувати інтегральний показник відносної конкурентоспроможності виноградних вин в умовах ФОП Дядик Людмила Миколаївна.

Об'єктом дослідження є виноградні вина, що реалізує ФОП Дядик Людмила Миколаївна, предмет дослідження споживні властивості, асортимент виноградних вин, а також сукупність теоретичних та практичних аспектів з оцінки їх якості та конкурентоспроможності.

Методи дослідження, що використані у кваліфікаційній роботі: органолептичний, фізико-хімічний, а також статистичний метод дослідження.

Наукова новизна одержаних результатів. Вперше для ФОП Дядик Людмила Миколаївна було проведено оцінку асортименту, порівняльне дослідження якості, визначено інтегральний показник відносної конкурентоспроможності виноградних вин.

Практичне значення одержаних результатів – матеріали кваліфікаційної роботи можуть бути використані як для подальших наукових досліджень так і для роздрібних торговельних підприємств, що займаються реалізацією виноградних вин, зокрема досліджуваним підприємством ФОП Дядик Людмила Миколаївна.

Апробація отриманих результатів. Результати досліджень апробовані на XIII Всеукраїнській студентській науково-практичній конференції «Актуальні

проблеми ефективного соціально-економічного розвитку України: пошук молодих» (м. Вінниця, 18 квітня 2024 року); X Всеукраїнській науково-практичній Інтернет-конференції «Менеджмент XXI століття: сучасні моделі, стратегії, технології» (м. Вінниця, 10 жовтня 2024 року).

Публікації. За матеріалами конференцій були опубліковані статті у Віснику студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ [26] та збірнику наукових праць «Менеджмент XXI століття: сучасні моделі, стратегії, технології» [25].

Кваліфікаційна робота викладена на 51 сторінці комп'ютерного тексту, складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел і додатків. Вона містить 15 таблиць, 5 рисунків, 2 додатки, перелік використаних джерел із 45 назв.



РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ

ВИНОГРАДНИХ ВИН

1.1 Стан ринку виноградних вин в Україні

Сільське господарство є однією з провідних галузей України, важливим чинником економічного прогресу. Галузь виноградарства та виноробства стабільно забезпечує робочими місцями значну кількість населення країни, зайнятого в аграрному секторі економіки. До того ж, ця галузь забезпечує значні надходження як до державного, так і до місцевих бюджетів, а також сприяє розвитку інфраструктури у сільській місцевості.

Виноградарство в Україні має багатовікову історію. Найбільші площі виноградників були в 60-х роках минулого століття і складали близько 400 тис. га. Проте на сьогодні площа виноградників скоротилася майже в 5 разів і продовжує скорочуватись. На сьогодні їх площа становить близько 40 тис. га. В основному виноградники зосереджені в Одеській, Херсонській, Миколаївській, Запорізькій та Закарпатській областях. Географічно виділяється 6 основних виноробних регіонів України, 15 макрозон (винних районів) і 58 мікрозон, хоча законодавчо ці зони не закріплені. У зв'язку з останніми кліматичними змінами географія виноградарства України значно розширилась на північ і охоплює майже всю Україну. А саме збільшилась ще на 15 областей, що в майбутньому призведе до зростання площ виноградників. Це є однозначно перспективою для розвитку та дослідження цих виноградарських зон на тему, які саме сорти підходять під ці нові кліматичні умови [25].

Набуття статусу кандидата в члени Європейського Союзу у червні 2022 року відкрило для України можливість для приєднання до єдиного європейського ринку і представлення на ньому своїх продуктів. Водночас, у зв'язку зі здобуттям статусу країни-кандидата у члени ЄС, Україна на порозі нових викликів, нових можливостей, не виключенням є і виноградарська та виноробна галузь [37].

Виноробство і виноградарство є важливими для розвитку сільського господарства в цілому і питання, пов'язані з проблемами галузі заслуговують на увагу.

В Україні виноробна промисловість відіграє важливу роль у господарському комплексі країни. В її склад входять приблизно 400 суб'єктів підприємницької діяльності, які мають ліцензію на право виробництва винної продукції. Реально працює приблизно половина з цих підприємств, яка випускає понад 800 найменувань тільки виноградних вин. Окрім потужних вин заводів, які мають близько тисячі гектар власних виноградників, створюються малі виноробні господарства, які роблять свій внесок у розвиток культури споживання і виробництва вина в Україні шляхом виробництва авторських вин, проведення дегустацій вин, проведення винних фестивалів [26].

Кризу у виноградно-виноробній галузі спровокувала воєнна агресія росії проти України. На галузь негативно вплинуло знищення або пошкодження виноробних підприємств, падіння попиту та реалізації виноробної продукції, стрімкий ріст імпорту виноробної продукції, подорожчання основних витратних матеріалів, порушення логістичних ланцюгів. Через війну постраждали виноробні заводи Київщини та Херсонщини, Чернігівщини, Миколаївщини та Одещини. Знищено Гостомельський склозавод, який забезпечував потреби багатьох місцевих виробників вина у пляшках.

Виноградарство та виноробство в Україні переживає не найкращі часи саме зараз, під час воєнного стану. За даними Держстату, у 2022 році загальна площа виноградних насаджень в усіх категоріях господарств становила 26 тисяч гектарів виноградників. І зібрано винограду 244 тисячі тонн. У порівнянні з довоєнним 2021 роком площі виноградників під час війни зменшились на третину, відповідно і продукції виробили менше, мінімум на 20 тисяч тонн. У 2014 році продукції і площ було удвічі більше [41].

Якщо розглянути динаміку показників виробництва вина в Україні, то стає очевидним, що показники з кожним роком знижуються. Не в останню чергу це

пов'язано із скороченням площ виноградників і, відповідно, виробництвом винограду (табл. 1.1) [15].

Таблиця 1.1 - Динаміка показників виробництва винограду в Україні

Показник	Рік							
	2000	2010	2015	2018	2019	2020	2021	2022
Площа виноградників у плодоносному віці, тис. га	99,4	67,6	41,8	40,7	39,5	37,2	34,7	26,6
Виробництво винограду, тис. т	513,8	407,9	386,3	467,6	366,3	281,0	273,4	264,1

Так, порівняно з 2000 роком площа виноградників у плодоносному віці скоротилась з 99,4 тис. га до 26,6 у 2022 році. Також суттєво скоротилось і виробництво винограду – з 513,8 тис. т у 2000 році до 264,1 у 2022. Нажаль ці показники стали ще меншими на сьогоднішній день.

Можна окреслити основні проблеми виноградної галузі:

- Україна не має реєстру виробників винограду та вина чи кадастру виноградників;
- відсутні офіційні дані та статистика щодо кількості або розміру домогосподарчих фермерських господарств, що вирощують виноград;
- скоротились обсяги виноробства та садівного матеріалу винограду;
- проблемно отримати у довгострокову оренду земельних ділянок;
- низька закупівельна ціна на виноград технічних сортів;
- частина площ під виноградниками тимчасово окупована.

Окрім того, існують такі проблеми, як регулювання імпортової виноробної продукції над вітчизняною на українському ринку вин, невідповідно низькі мінімальні роздрібні ціни на вина, високе податкове навантаження на виноградарсько-виноробну галузь, зменшення обсягів експорту вітчизняної виноробної продукції, не регульовано використання географічних зазначень на українському споживчому ринку, відсутність системного контролю за якістю та безпекою виноробної продукції.

Після початку повномасштабного вторгнення, у 2022 році, ринок вина, в тому числі імпорт змінювався під впливом зовнішніх обставин. Насамперед, внаслідок переформатування логістичних ланцюжків, заборони морських

перевезень та зменшення купівельної спроможності українців, значно знизилась об'єми імпорту вин з Грузії, Аргентини, Вірменії, США, Чилі, Австралії, Нової Зеландії та Південної Африки. У 2023 році ринок вина в Україні почав проявляти певні ознаки поживлення, що було результатом не лише зростання виробництва, але й активізації експортно-імпортних операцій. Основна увага в імпорті в цей період була спрямована на країни Європи, які зуміли істотно збільшити свої частки у загальній структурі імпорту в Україну [3, 4].

Початок повномасштабної війни суттєво змінив економічну поведінку українського населення, яке тепер активно стежить за зменшенням витрат та шукає доступніші товари. Зменшення купівельної спроможності населення негативно вплинуло на споживання вина, оскільки цей продукт не є першочерговою потребою. Це призвело до помітного зниження обсягів його продажів. Додатково, логістичні проблеми стали ще однією складністю, що ускладнює формування необхідних запасів та асортименту. Наслідком початку війни також стало і зменшення основних споживачів вина. Станом на червень 2023 року, за кордоном перебували фактично 20% від кількості населення, яка було зафіксоване до 24 лютого 2022 року, а саме: понад 8 млн українців, серед яких більшість – жінки [25].

Виробництво вина в Україні 2022 року становило 55 млн л, що менше, ніж 2021 року. Внаслідок початку повномасштабного вторгнення на територію нашої держави країни-агресора більша частина південних територій, де знаходилися виноградники та переробні підприємства, опинилась в зоні військових дій або була замінована.

У виноробів виникли проблеми через пошкодження та знищення потужностей, ускладнення логістики та руйнування систем зберігання, оскільки ланцюжок поставок сировини та готової продукції було порушено [3].

Оціночна ємність українського ринку вина в грошовому вираженні у 2021 році становила 332,2 млн дол. США, у 2022 році цей показник склав 174 млн дол., що на 47,5 % менше від попереднього року [4].

У 2023 році ємність українського ринку вина становила понад 200 млн дол. США, тобто у порівнянні з 2021 роком він зріс на 33,3 %, проте все ще залишався меншим за ємність ринку до початку повномасштабного вторгнення (рис. 1.1).

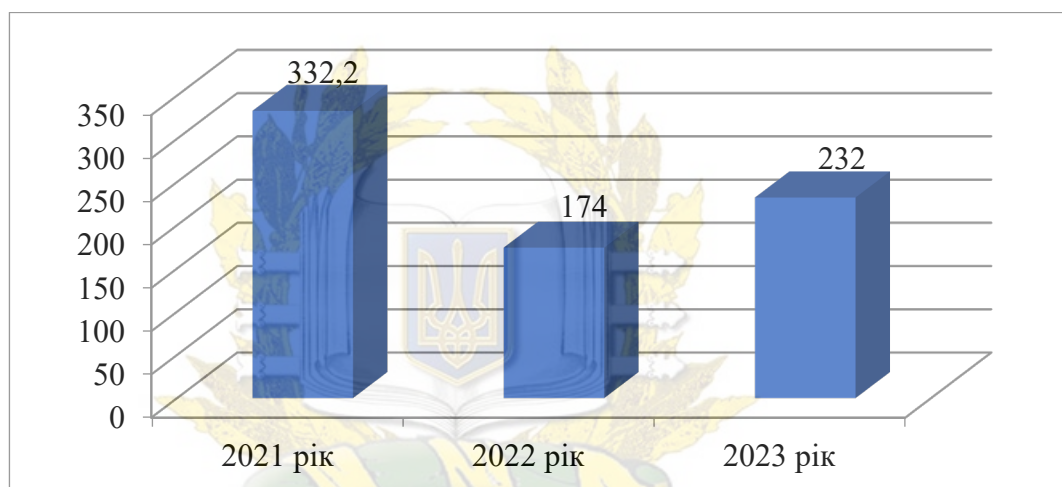


Рисунок 1.1 – Ємність ринку вина в Україні, млн дол. США [4]

Тим часом загальна ємність ринку вина у 2023 році зросла на 8,5 % порівняно з 2022 роком, особливо завдяки розбудові потужностей у Західній Україні, де розташований один із найбільших виробників вина «COTNAR» [6].

Зниження експорту в грошах у 2023 році порівняно з 2021 роком відбулося за рахунок збільшення частини експорту виноматеріалів, які у 2023 році склали понад 70 % від загального обсягу поставок [26].

Українське вино експортувалося переважно в Румунію – \$2,28 млн (34,58 %) та Молдову – \$0,53 млн (7,98 %). Вино на суму \$0,80 млн (12,10 %) відправлено у невизначені країни [4].

У 2022 році експортовано 6,90 тис. т вина на суму \$8,66 млн, в 2021 році – 12,87 тис. т на суму \$16,45 млн, в 2020 році – 16,62 тис. т на суму \$13,08 млн, в 2019 році – 8,81 тис. т на суму \$11,93 млн (рис. 1.2).

Середня ціна 1 кг експортованого вина за 9 місяців 2023 року становила 0,68 дол. США, у 2022 році – 1,26, у 2021 році – 1,28, у 2020 році – 0,79 та у 2019 році – 1,35. За 5 років середня ціна на вино зменшилася майже у 2 рази [25].

Як видно з рис. 1.3, найбільший експорт вина в грошовому еквіваленті припадає на 2021 рік.

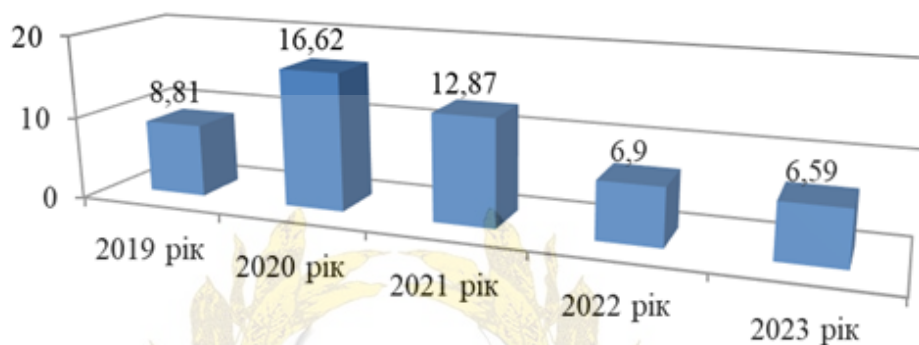


Рисунок 1.2 – Експорт вина у 2019-2023 роках, тис. т [14]

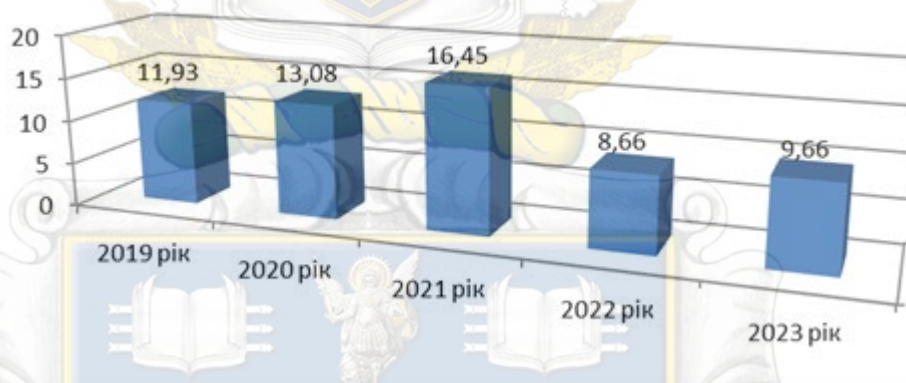


Рисунок 1.3 – Експорт вина у 2019-2023 роках, млн дол. США [14]

Після початку війни 2022 року імпорту вина із таких країн, як Грузія, Аргентина, Вірменія, США, Чилі, Австралія, Нова Зеландія та Південна Африка знизився через обмеження логістичних ланцюжків і платоспроможності українських споживачів.

У 2023 році ринок вина в Україні почав поживлятися завдяки збільшенню виробництва та експортно-імпортних операцій, зокрема з країн Європи. Порівняно з 2022 роком, у 2023 році темп приросту часток імпорту з Італії та Іспанії збільшився на понад 30 %, у той час як Франції – на понад 50 %, а Німеччини – на понад 70 %. Зміни в логістичних процесах прискорилися, з'явилися нові склади на більш захищених територіях. У 2023 році в Україні спостерігалось значне зростання імпорту білих вин, зокрема з Рейнгау, Долини Луари, Лаціо, Трентіно, Альто Адідже, Вельдепенас, Мадейри, Мускатель де

Сетубал і Марсали. При цьому споживачі виявили інтерес і до вітчизняних вин [25].

Помітний спад імпорту спостерігався у вин з Наварри та Валенсії. Збільшення споживання білих вин може бути пов'язане зі зростанням інтересу до здорового способу життя, оскільки біле вино сприймається як менш потенційно шкідливе через меншу кількість таніну. Також, споживачі виявляють більшу схильність до імпортованих вин, оскільки асоціюють їх з високою якістю та надійністю, а також через активний розвиток винної культури в Україні, що включає проведення винних заходів та дегустацій.

Останніми роками в Україні спостерігається тенденція до зменшення кількості малих виробництв виноробної продукції. У 2013 році малих виробництв налічувалося близько 100, у 2018 році – 52, а у 2023 році – лише 26. Станом на 2023 рік, в Україні налічується 144 виноробних підприємства, зокрема 29 малих виробників виноробної продукції [9].

Станом на 2023 рік, частка імпорту в натуральних показниках на українському ринку вина становить понад 50%. Переважання імпорту над експортом відображає недостатню розвиненість галузі та важливість її стимулювання з боку держави.

Щодо структури імпорту, у 2023 році червоні вина становили приблизно 60 % від загального обсягу імпортованого вина, що свідчить про високу популярність цього виду серед українських споживачів. Тихі вина становили найбільшу частку в структурі імпорту – 62,9 %, що також свідчить про їхню популярність. Ігристі вина становили 26,4 %, тоді як вермут і портвейн становили менші частки – 5,9 % і 4,7 % відповідно. Що стосується експорту, також переважають червоні вина, що пов'язано з традиціями вирощування винограду в Україні. Одеська область спеціалізується на червоних винах, тоді як Закарпаття – на білому винограді. У 2023 році понад 50 % виноробства України концентрувалося в Одеській області [26].

Якщо розглянути структуру експорту вина, то в ній переважають червоні вина – 57,8 % проти білих – 42,2 %. В структурі експорту вина за видами переважають тихі вина (рис. 1.4).

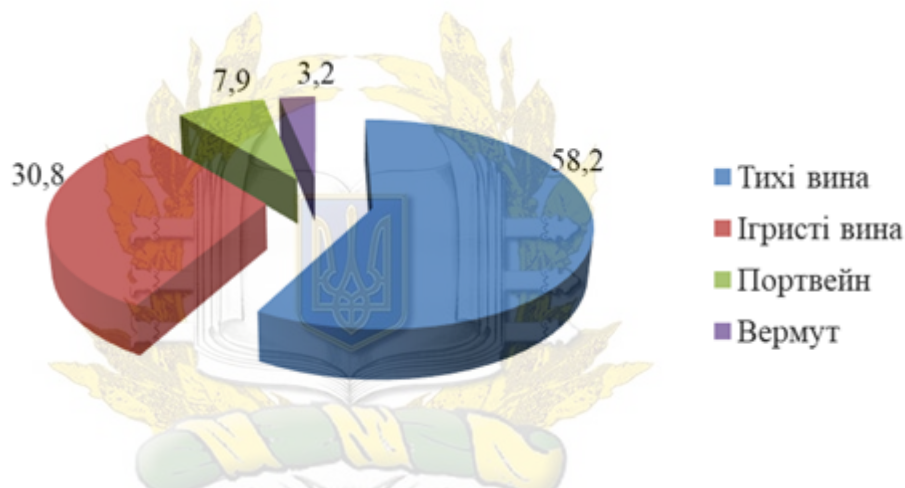


Рисунок 1.4 – Структура експорту вина за видами у 2023 році,% [42]

В сучасних умовах відбувся ряд змін, які вплинули на розвиток виноробства в Україні. Змінилася економічна поведінка українців, які стежать за меншими витратами та шукають більш доступні товари. Зниження купівельної спроможності населення негативно позначилося на споживанні вина. Оскільки вино не є продуктом першочергової потреби, його продаж відчутно знизився. Додатково, логістичні проблеми стали ще однією складністю, що ускладнює формування необхідних запасів та асортименту.

Також причинами зниження інтенсивності зростання винної галузі України можуть бути такі чинники, як:

- погіршення зовнішньої кон'юнктури – зниження попиту на основні позиції українського експорту, зниження світових цін на них, зростання рівня конкуренції на міжнародному ринку, зниження економічного зростання країн-споживачів;

- окупація значної кількості територій, зокрема південних, які безпосередньо спеціалізуються на виробництві вина;

- зниження купівельної спроможності населення внаслідок війни, особливо в низькому та середньому ціновому сегменті. Йдеться про сегмент ринку вина

вартістю близько 50 грн. На думку експертів, покупець, який купував вино тричі на місяць, тепер робить це один раз на 30 днів;

- зростання імпорту вина [37].

Через війну прямого імпорту великими мережами споживачеві став доступний величезний асортимент імпортованих (іспанських, італійських, чилійських та інших.) вин за доступними цінами [9].

Для успішного функціонування галузі виноградарства та виноробства слід вирішити ряд питань:

- залучення великих інвестицій у галузь;

- обрання правильної маркетингової політики;

- здійснення заходів щодо забезпечення розвитку інфраструктури ринку виноробної продукції, диверсифікації каналів реалізації та забезпечення якості продукції, регулювання попиту і пропозиції, захист ринку від імпортованої винопродукції та сировини низької якості;

- здійснення заходів щодо збільшення ємності ринку винограду та продуктів його переробки з урахуванням потреб населення, його купівельної спроможності та максимальних можливостей експорту;

- інноваційно-інвестиційне зміцнення матеріально-технічної бази виноградно-виноробної галузі, впровадження екологічно безпечних, ресурсо- та енергоощадних технологій;

- підвищення ролі науки й освіти, розвитку дорадництва;

- удосконалення системи управління у виноградно-виноробній галузі; розроблення галузевої нормативної і технологічної документації, яка відповідає положенням та вимогам Європейського Співтовариства.

В умовах глобалізації ринку вина та прагненням України до вступу у ЄС конкуренція загострюється, що потребує перебудови галузі таким чином, щоб її продукція відповідала високим вимогам ринку.

Таким чином, потенціал ємності внутрішнього й зовнішнього ринку вина, наявність інтелектуального та виробничого капіталів для впровадження інноваційних технологій, переорієнтація споживчих переваг від міцних

алкогольних напоїв до вин обумовлюють необхідність вдосконалення й розвитку виноградарства та виноробства в Україні.

Ринок вина в Україні є достатньо залежним від світових тенденцій та зовнішніх факторів, які можуть як уповільнювати, так і стимулювати розвиток цієї галузі. Стан ринку вина безпосередньо залежатиме від розвитку подій на фронті, ступеня бойових дій та обстрілів України.

1.2 Хімічний склад і фізіолого-біологічна цінність виноградних вин

Компоненти, що входять до складу виноградного вина, можуть бути класифіковані таким чином:

1. Сполуки, які надходять у вино з винограду (вода, зв'язані кислоти, цукри, феноли, пектини, азотовмісні сполуки, мінеральні сполуки, клейкі речовини, ферменти, ароматичні сполуки, вітаміни).

2. Сполуки, що утворюються у процесі спиртового бродіння (етанол, вищі спирти, багатоатомні спирти, зв'язані та вільні кислоти, кетони, альдегіди, ефіри та двоокис вуглецю).

3. Сполуки, які додають до вина у процесі ферментації (двоокис сірки, компоненти спеціальних вин), та сполуки, що утворюються під час дозрівання вина у результаті інших, ніж спиртове бродіння, процесів (органічні кислоти — продукти яблучномолочнокислого та оцтовокислого бродіння).

Виноградні вина є багатокомпонентними системами. До їхнього складу входять органічні кислоти, вуглеводи, спирти та багато інших сполук. Вміст інгредієнтів вина широко варіює залежно від різновиду й сорту винограду, кліматичних, геологічних, агротехнічних та інших умов. За якісним та кількісним вмістом компонентів вин можна судити про натуральність напоїв і правильність технології їх виробництва [10].

З погляду хімії, виноградне сушло — це, в основному, вода. 18–25% його маси становлять цукри, кількість яких змінюється залежно від сортів винограду та його зрілості. Від 0,3 до 1,5 % маси сушля становлять органічні кислоти: дві найголовніші — винна та яблучна і в невеликих кількостях — лимонна, щавлева тощо. Крім того, у виноградному суслі виявлено 20 амінокислот (у вільному стані й у складі білків), пігменти, таніни, ароматичні речовини, вітаміни, ферменти та мінеральні солі [45].

Основним за кількісним вмістом компонентом вина також є вода біологічного походження, яка потрапляє до виноградних ягід із ґрунту разом із мінеральними речовинами. У воді розчинені й містяться у колоїдному або суспендованому стані понад 500 різноманітних органічних та мінеральних сполук. Їх можна розділити на дві групи: леткі речовини та екстрактивні речовини. До летких речовин вина належать ті сполуки, що виокремлюються під час кип'ятіння та звітрюються при кімнатній температурі. Це етиловий спирт і так звані ароматичні речовини вина. Аромат вину надає складний комплекс сполук, до якого входять ефірні олії винограду та речовини, що виникають у процесі бродіння сушля і витримування вина. На сьогодні виділено понад 350 ароматичних компонентів, представлених спиртами, альдегідами, кетонами, леткими кислотами, вищими та терпеновими спиртами, фенолокислотами, складними ефірами. Екстрактивні речовини вина містять нелеткі компоненти органічного й мінерального походження, а саме: вуглеводи, кислоти, фенольні, азотисті, мінеральні речовини та багатоатомні нелеткі спирти

Баланс хімічного складу та співвідношення мінеральних і органічних речовин виноградного сушля та вина наведено у табл. 1.2, 1.3. Найбільшою кількістю органічних речовин — переважно етанолу та вуглеводів — характеризуються десертні (спеціальні) вина. У столових (натуральних) винах значно більше води, ароматичних речовин, органічних кислот та інших дієтично корисних сполук. Столові вина, особливо червоні, містять набір біологічно активних речовин. Розглянемо частину з них більш детально.

Етанол є основним продуктом спиртового бродіння, який утворюють дріжджі під час зброджування цукрів. Фактичний вихід етанолу з 1 г цукру становить 0,58–0,6 мл, що залежить від стану та раси дріжджів. У столових винах спирту небагато, і він на 100% ендogenousного походження. У десертних винах спирту набагато більше, причому 80–90% — екзогенного походження. Етанол визначає токсичні й калоричні властивості вина та інших алкогольних напоїв. Тому встановлення рівня безпечного споживання алкогольних напоїв ґрунтується на оцінюванні кількості етанолу, що потрапляє з ними до організму.

Таблиця 1.2 - Співвідношення органічних і мінеральних компонентів суслу та вина, % від маси [12]

Речовина	Сусло	Столове вино		Десертне вино
		біле	червоне	
Вода	80,3	89,4	88,4	70,0
Мінеральні речовини	0,4	0,2	0,3	0,3
Органічні речовини	19,3	10,4	11,3	29,7
у тому числі етиловий спирт	Сліди	8,8	9,6	12,9

Таблиця 1.3. Хімічний склад суслу та вина, г/л [12]

Речовина	Сусло	Столове вино		Десертне вино
		біле	червоне	
Ароматичні речовини	0,15	1,0	1,2	0,6
Екстрактивні речовини	200	20,0	24,0	180
у тому числі:				
вуглеводи (до 20 найменувань) у.т.ч.	189	2,5	4,5	167
цукри	185	1,5	2,5	160
полісахариди	3,0	1,0	2,0	1,5
органічні кислоти (35 найменувань)	7,5	7,0	6,0	5,0
фенольні речовини (до 60 найменувань)	0,9	0,3	1,5	0,6
Азотисті речовини (до 45 найменувань)	0,5	0,2	0,3	0,4
Мінеральні речовини (до 20 найменувань)	4,0	1,5	2,5	3,5
Гліцерол та інші багатоатомні спирти	Нема	8,0	9,5	3,5
Етиловий спирт (% об.)	Сліди	11,0	12,0	16,0

Серед інших спиртів найбільш небезпечним є метанол. Припустимий вміст метанолу у вині — 50 мг/л. Токсична дія метанолу пов'язана з утворенням його метаболітів — формальдегіду та мурашиної кислоти. Вміст метанолу у винах значно нижчий за небезпечний рівень токсичності. Проте інколи у винах, виготовлених із певних сортів винограду, може накопичуватись до 600 мг/л

метанолу. Саме тому необхідно перевіряти та контролювати його вміст у виноградних винах [10].

Альдегіди утворюються при окисненні спиртів. Загальна кількість альдегідів у вині становить 15–200 мг/л. Вищі аліфатичні альдегіди на 90% за масою представлені ацетальдегідом. Зазвичай у процесі спиртового бродіння вихід ацетальдегіду — 100 мг/л. Проте у винах типу хересу, які формуються шляхом дріжджового окиснення етилового спирту, вміст ацетальдегіду може сягати 600 мг/л і більше. Кількість ацетальдегіду зростає також під час старіння, аерації вин і дії сторонньої мікрофлори. У невеликих кількостях він надає відтінку старого, рівного вина і належить до основних факторів, що визначають смак вин типу марсали. Проте для більшості вин, особливо шампанського та столових, ацетальдегід є небажаним: він надає різкості аромату, а в разі переокиснення до оцтової кислоти — неприємного смаку. Через високу реакційну здатність альдегіди конденсуються з речовинами, що містять аміногрупу, з утворенням меланоїдів, відновлюються у відповідні спирти та взаємодіють з іншими продуктами бродіння. Ароматичні альдегіди (ванілін) є продуктами гідролітичного розпаду лігніну — полімеру ароматичних спиртів, який міститься в оболонках клітин деревин. Лігнін потрапляє у вино із дубових діжок під час витримування вин. Ароматичні альдегіди надають винам приємних плодкових ароматів [45].

Кетони хімічно малоактивні, але мають характерні запахи і таким чином впливають на органолептичні якості вина.

Складні ефіри утворюються у процесі бродіння сусла, автолізу дріжджів, що особливо характерно для шампанського, та під час витримування вина. Вміст етилових ефірів жирних кислот у вині зазвичай становить 50–200 мг/л, етилових ефірів оксикислот — 100–500 мг/л. За тривалого витримування у винах накопичуються переважно кислі ефіри винної, яблучної та бурштинової кислот. Максимальний вміст складних ефірів виявляється у хересі (до 1 г/л). Більшість ефірів має приємний фруктовий запах. Ефірам кислот з парним числом атомів вуглецю (C_4 , C_6 , C_8) притаманний сильний фруктовий тон. Вони становлять

основу так званого енантового ефіру. Встановлено, що енантовий ефір значно поліпшує, а ефіри оцтової, масляної та валеріанової кислот — погіршують органолептичні властивості вина [12].

Вуглеводи У столових винах містяться лише незброджувальні залишкові цукри та невелика кількість полісахаридів. У десертних винах присутній повний набір вуглеводів з переважанням фруктози та глюкози. Червоні вина та мадера збагачені пентозами, які утворюються у процесі гідролізу високомолекулярних пентозанів твердих частинок ягід винограду. Сахароза є лише в шампанських та ароматизованих винах.

Основні моносахариди винограду — глюкоза та фруктоза — майже повністю утилізуються дріжджовими клітинами під час приготування сухих вин. У столових винах міститься 0,2-1,0 г/л глюкози та 1,0-2,0 г/л фруктози. Окрім гексоз у винах містяться пентози (0,2-1,8 г/л) і полісахариди (0,2-2,8 г/л). Пектинові речовини виявляють у вині у слідових кількостях. Дані про концентрацію основних вуглеводів у суслі та вині наведено в табл. 1.4 [6]. Вуглеводи відіграють важливу роль у формуванні органолептичних якостей вина. Цукри пом'якшують смак столових вин та надають солодкого смаку міцним і десертним винам. Важливе значення мають моносахариди у реакції меланоїдоутворення — при цьому поліпшуються аромат, смак та колір вин типу мадери, портвейну, марсали. Вуглеводи є джерелом утворення діоксиду вуглецю у виробництві ігристих вин. Полісахариди, які перебувають у колоїдному стані, впливають на стабільність вина.

Таблиця 1.4 - Вміст вуглеводів у суслі та вині [12]

Вуглеводи, г/л	Сусло	Вино столове
Глюкоза	80–130	0,2–1,0
Фруктоза	70–120	1,0–2,0
Пентоза	0,2–1,6	0,2–1,8
Пектинові речовини	0,1–1,0	Сліди
Полісахариди	0,3–8,5	0,2–2,8

Органічні кислоти частково надходять у вина з винограду і частково утворюються у процесі ферментації як інтермедіанти метаболізму дріжджів. Активна кислотність вин звичайно варіює у межах 2,8–3,8. Органічні кислоти перебувають у винах переважно у зв'язаному або напівзв'язаному стані. Вони визначають бактерицидні, смакові та ароматичні властивості вина. Органічні кислоти захищають вино від бактеріальних захворювань. У кислому середовищі окисно-відновні процеси відбуваються повільніше, що гальмує дозрівання вина, але запобігає металоквасним і залізофосфатним помутнінням. Кислоти беруть участь у створенні букета вина, утворюючи зі спиртами складні ефіри. З аліфатичних монокарбонових кислот у вині в найбільших кількостях містяться оцтова (300–1 500 мг/л), пропіонова (10–200 мг/л) та масляна (6–100 мг/л) кислоти. З аліфатичних полікарбонових кислот присутні бурштинова (500–1500 мг/л) та щавлева (до 150 мг/л) [10]

Дані про концентрацію основних органічних кислот у суслі та вині наведено у табл. 1.5.

Таблиця 1.5 - Вміст органічних кислот у суслі та вині [12]

Органічні кислоти, г/л	Сусло	Вино столове
Винна	2,0–7,0	1,5–5,0
Яблучна	2,0–15,0	до 5,0
Молочна	до 0,05	0,5–5,0
Бурштинова	0,1–0,3	0,5–1,5
Оцтова	до 0,05	0,3–1,5
Лимонна	0,2–0,5	до 0,8

Контроль вмісту органічних кислот є актуальним на всіх етапах винного виробництва, адже кислотність — один із основних показників хімічного складу і смакових якостей вина. Наявність або відсутність органічних кислот у пробі, а також їх кількісний вміст і співвідношення дозволяють визначати справжність та якість напоїв, контролювати ферментативні процеси та проводити кореляцію зі смаком кінцевого продукту. Недостатня кислотність робить смак вина простим, плоским, висока — призводить до різкого, грубого смаку. Встановлено, що кращі

смакові відчуття викликають лимон та винна, гірші — фумарова та яблучна кислоти. Вважається, що підвищений вміст яблучної кислоти у вині надає йому присмаку зелених ягід. Тому особливе практичне значення має перетворення молочнокислими бактеріями дикарбоксильної яблучної кислоти на монокарбоксильну молочну кислоту, яка має м'якший смак і робить вино більш гармонійним. Водночас велика кількість молочної кислоти також негативно впливає на смакові якості вина. Смак вина залежить головним чином від співвідношення винної та яблучної кислот. Якщо це співвідношення нижче 2, вино є негармонійним. Вино з кращим смаком та букетом утворюється за співвідношення винної і яблучної кислот вище 3. Важливо відзначити, що визначення концентрації оцтової кислоти дозволяє виявити фальсифікати вина, які є сумішшю виноградного соку, що не добродив, зі спиртом і цукром. Підвищений вміст оцтової кислоти може свідчити про біохімічну природу недоліків вина.

Азотисті речовини Вина містять мало азотистих сполук, вміст їх не перевищує 900 мг/л, а в середньому становить 200–400 мг/л. 70–80% усього азоту припадає на амінокислоти та поліпептиди, до 12% — на білки, майже 5% — на аміді глютамінової й аспарагінової кислот та аміни.

Амінокислоти вина мають у своєму складі амінокислоти як сусла, так і ті, що їх виділяють дріжджові клітини у процесі життєдіяльності та автолізу. Загальна кількість амінокислот у винах менша, ніж у вихідному суслі. Це пояснюється тим, що дріжджі під час алкогольного бродіння використовують амінокислоти для свого живлення. До основних амінокислот вин належать пролін, аспарагінова та глютамінова кислоти, треонін та гістидин (вони становлять 76–94% загальної кількості амінокислот вина).

Азотовмісні речовини вина мають технологічне значення — вони є необхідним живильним середовищем для дріжджів і субстратом для синтезу альдегідів. Окрім того, продукти окиснювального дезамінування амінокислот — альдегіди жирного ряду — беруть участь у формуванні кольору, букету та смаку мадери і токайських вин. Наприклад, у результаті перетворення амінокислоти

фенілаланіну під час виробництва вина утворюються 2 фенілетанол та ацетатний ефір, що надають вину аромату троянди [12].

Надлишок азотистих речовин за певних умов спричинює помутніння вин та їх мікробіальне захворювання, а за наявності доступу до них кисню — переокиснення та мадеризацію .

Мінеральні сполуки Вміст мінеральних речовин у винах істотно варіює залежно від сорту винограду, складу ґрунту, кліматичних умов тощо. Мінеральні речовини присутні у вині в органічній і неорганічній формах. Загальний вміст їх коливається у межах 1,5–3,5 г/л, що приблизно на 50% менше, ніж у винограді. Із катіонів у вині переважає K^+ (0,4–1,8 г/л), Ca^{2+} , Na^+ і Mg^{2+} (до 0,2 г/л кожен); із аніонів — SO_4^{2-} (до 1,0 г/л) та PO_4^{2-} (до 0,9 г/л); трапляється також Cl^- (до 0,2 г/л) [12].

Найбільш технологічно важливими катіонами металів є іони магнію, калію та кальцію через їхню здатність брати участь у формуванні помутнінь різної природи. Іони калію, магнію, мангану, заліза та фосфору використовуються дріжджами як необхідні фактори росту клітин; іони заліза та міді беруть участь в окисно-відновних реакціях у ролі каталізаторів, спричинюючи металеві помутніння, небажані зміни букету та смаку, тому вміст їх у вині суворо обмежений: мідь — до 2 мг/л, залізо — до 10 мг/л. До мінеральних речовин вина належать також мікроелементи: бор (5–80 мг/л), йод (до 1 мг/л), рубідій (0,2–2 мг/л), фтор (до 5 мг/л) тощо. Серед мінеральних речовин особливе місце посідають діоксид вуглецю та вугільна кислота. Перший є у будь-якому вині в кількості 0,1–4,0 г/л у розчиненому, дисоційованому, газоподібному та зв'язаному стані. Більша частина його розсіюється у повітрі, а менша — розчиняється у вині, утворюючи вугільну кислоту (до 5 г/л в ігристих винах). Наявність вуглекислоти у вині зумовлює гостроту смаку, а також ігристі та пінисті властивості ігристих вин. Надмірна кількість вуглекислоти запобігає окисненню вина, освіжає його смак [12].

Біологічно активні речовини До біологічно активних речовин вина на лежать ферменти, вітаміни та біофлавоноїди. Вони сприяють нормальному розвитку дріжджів, а також є корисними для людини.

Ферменти вина представлені окремими ферментами виноградної ягоди та фермент ними системами дріжджів, які під час авто лізу дріжджових клітин переходять у вино. Це — оксидоредуктази та гідролази. Значення ферментів дріжджів полягає у руйнуванні колоїдної системи суслу, звільненні й переході в сусло ефірних олій винограду та у проведенні спиртового бродіння з утворенням продуктів, які формують букет і смак вина [45].

Вітаміни. Усі вітаміни, що присутні у вині, надходять з винограду. У процесі ферментації значна частина їх акумулюється дріжджами. Тому молоде вино істотно збіднене вітамінами. У міру витримування вина й автолізу дріжджових клітин вітаміни поступово вивільнюються і знову надходять у вино. Вино містить водорозчинні вітаміни групи В, вітамін Н та небагато аскорбінової кислоти. Найбільшу біологічну активність мають вітаміни групи В, вміст яких у суслі та вині може досягати 23 мг/л (табл. 1.6).

Таблиця 1.6 - Вміст вітамінів групи В і біотину у виноградному суслі та вині [12]

Вітаміни	Сусло	Вино столове	
		біле	червоне
В ₁ (тіамін), мк/л	240–550	0–50	1–100
В ₂ (рибофлавін), мкг/л	200–1000	100–1500	300–4000
В ₃ (пантотенова кислота), мк/л	140–495	180–340	300–400
В ₅ (нікотинамід), мг/л	6–18	5–9	12–18
В ₆ (піридоксин), мкг/л	90–500	100–360	190–360
В ₈ (мезоінозит), мг/л	250–330	230–300	250–300
В ₉ (фолієва кислота), мкг/л	1–2	до 5	до 5
Н (біотин), мкг/л	5–9	до 4	до 6

Вміст вітаміну С у молодому вині становить 6-12 мг/л, у витриманому — 2-3 мг/л, оскільки аскорбінова кислота витрачається на відновлення окиснених

продуктів. Найбільш збагачені вітамінами та ферментами молоді столові вина, усі ігристі вина й особливо шампанське пляшкового способу приготування. У червоних винах приблизно у 2 рази більше вітамінів, ніж у білих, оскільки тверді частинки ягід збагачують сусло вітамінами B₂, B₅ та B₆, а також біофлавоноїдами, які захищають від руйнування увесь комплекс вітамінів.

Фенольні сполуки. Згідно із сучасними теоріями, фенольні сполуки є основними об'єктами та ініціаторами окисновідновних процесів, що відбуваються під час формування і дозрівання виноматеріалів.

Основна частина поліфенолів винограду міститься у шкірці ягід та в твердих структурних елементах грона і представлена флавоноїдами, серед яких переважають катехіни, лейкоантоціани, антоціани — група біологічно активних сполук.



РОЗДІЛ 2

ТОВАРОЗНАВЧІ ДОСЛІДЖЕННЯ АСОРТИМЕНТУ І ЯКОСТІ ВИНОГРАДНИХ ВИН

2.1 Організація, об'єкти та методи дослідження

Успішність результатів досліджень в значній мірі залежить від конкретних алгоритмів та організаційної складової оцінювання. Специфіка товарознавчо-економічних досліджень обумовлена тим, що у процесі підготовки та їх прорведення були застосовані інформаційні джерела різного характеру, а саме нормативні акти, наукова та навчальна література, а також Інтернет-ресурси.

В даній науковій роботі було проведено дослідження ринку виноградних вин з точки зору товарознавчо-економічного оцінювання.

У процесі підготовки до проведення досліджень нами було виокремлено три етапи.

Перший етап – «Теоретичні аспекти дослідження ринку виноградних вин» включав вивчення стану ринку виноградних вин в Україні; особливостей хімічного складу і фізіолого-біологічної цінності виноградних вин.

На другому етапі досліджувались асортимент та якість виноградних вин, що реалізує ФОП Дядик Людмила Миколаївна; визначався комплексний показник якості виноградних вин, що реалізує досліджуване підприємство.

На третьому етапі («Оцінка конкурентоспроможності виноградних вин») виокремлювали споживні властивості виноградних вин, що формують їх конкурентоспроможність; розраховували інтегральний показник відносної конкурентоспроможності виноградних вин, що реалізує ФОП Дядик Людмила Миколаївна.

Отже, об'єктом дослідження кваліфікаційної роботи на тему «Товарознавчі аспекти дослідження ринку виноградних вин» є виноградні вина, що реалізує ФОП Дядик Людмила Миколаївна (додаток А).

У даній кваліфікаційній роботі застосовувались різні методи дослідження. Так, при оцінці стану ринку виноградних вин були використані кабінетні дослідження;

для характеристики асортименту досліджуваної продукції – методи статистичного аналізу; при проведенні оцінки якості виноградних вин – органолептичні та фізико-хімічні методи досліджень.

Щодо оцінки якості виноградних вин слід зазначити, що їх точність в значній мірі залежить від дотримання правил та норм приймання та відбору проб.

Приймання, відбір проб та застосування методів випробувань нами здійснювались відповідно до вимог ДСТУ.

Приймали вино партією, відбір проб проводили для визначення зовнішнього вигляду продукції, розлитої в пляшки, органолептичних та фізико-хімічних показників якості.

Методи випробувань застосовували при визначенні таких показників як об'ємна частка етилового спирту, цукрів, титрованих кислот, летких кислот, вміст заліза, міді, свинець тощо.

Метод визначення вмісту етилового спирту базується на попередній перегонці вина з наступним визначенням кількості спирту ареометром у дистилаті. Визначення цукрів проводили прямим титруванням.

Методика визначення вмісту заліза заснована на утворенні берлінської лазурі за рахунок сполучення іонів тривалентного заліза із заліzosинеродистим калієм у кислому середовищі із наступною фіксацією отриманих змін колориметрично.

Визначення повноти наливу вин проводили шляхом використання мірної колби.

Масову концентрацію екстракту визначали за допомогою пікнометра порівнюючи відносну щільність вина до відносної щільності його дистилату.

Масову концентрацію летких кислот визначали відгонкою летких кислот з випробувальної проби за допомогою водяної пари з наступним титруванням розчину гідроокисом натрію в присутності індикатора фенолфталеїну.

Масову концентрацію титрованих кислот визначали титруванням вина розчином їдкого лугу до одержання нейтрального середовища, яке встановлюється за допомогою індикатора бромтимолового синього.

Органолептичну оцінку виноградних вин розпочинали із дослідження зовнішнього вигляду, оцінюючи прозорість, забарвлення, осад, густину.

Прозорість залежить від наявності в вині колоїдних часток, здатних розсіювати світлові промені. Готові вина, розлиті в пляшки повинні бути кристально прозорими. За забарвленням вина розділяють на білі, рожеві й червоні.

Наступним етапом органолептичної оцінки є визначення запаху, аромату, букету — понять, що мають певні відмінності.

Запах може бути будь-яким, аромат — тільки приємним, характерним для окремих сортів винограду, букет — складний аромат, що утворюється в процесі витримки вина.

У процесі дегустації визначають тип аромату вина, його інтенсивність, наявність особливих відтінків, типовість.

Після визначення аромату переходили до оцінки смаку. Розрізняють чотири «базові» смаки: солодкий, кислий, солоний і гіркий. Їхні різні комбінації визначають виникнення всіх інших смакових відчуттів. За рівнем інтенсивності розрізняють смак сильний, помірний чи слабкий. Сильний смак характерний переважно для міцних і десертних вин. Слабкої інтенсивності смак допускається для натуральних вин.

Особливою характеристикою смаку є типовість, яка пов'язана із типовістю аромату вина. Для натуральних вин характерний чистий винний смак, у марочних вин повинні бути присутніми ознаки сорту винограду.

Після сенсорних досліджень вина ми оцінювали його якість у балах, застосовуючи 10-балову систему оцінки виноградних вин. Залежно від кількості набраних балів робили висновок про його якість і можливість реалізації (табл. 2.1).

Система вітчизняної балової оцінки вин передбачає характеристику якості зразків за п'ятьма основним складовими: прозорість, колір, аромат (букет), смак та типовість.

Таблиця 2.1 - Шкала бальної оцінки якості виноградних вин

Показники якості	Органолептична характеристика вин	Балова оцінка
1. Прозорість	Кристально чисте	0,5
	Чисте	0,4
	Чисте без блиску	0,3
	Опалесцентне	0,2
	Мутне	0,1
2. Колір	Повний, характерний для типу та віку	0,5
	Незначні відхилення від нормального	0,4
	Значні відхилення від нормального	0,3
	Невідповідність типу та віку	0,2
	Брудні відтінки у забарвленні	0,1
3. Букет	Дуже тонкий і розвинутий, характерний для типу та віку	3,0
	Добре розвинутий, відповідний типу	2,5
	Слабо виражений, не відповідний типу	2,0
	Не відповідний типу вина	1,5
	Букет із сторонніми тонами	0,6
4. Смак	Тонкий, гармонійний, відповідний типу та віку	5,0
	Гармонійний	4,0
	Гармонійний, проте мало відповідає типу	3,0
	Ординарний	2,0
	Сторонні тони	1,0
5. Типовість	Повна відповідність типу	1,0
	Незначні відхилення від типу	0,7
	Малотипове вино	0,4
	Повністю нетипове вино	0,1
6. Загальна оцінка	Вино виключно високої якості	10
	Вино майже досконале	9
	Відмінне вино	8
	Добре вино	7
	Вино середньої якості	6
	Дефектне вино	5-0

У табл. 2.2 наведений розподіл максимальних балів за елементами якості виноградних вин.

Для дегустації застосовували келихи виготовлені із безбарвного кришталевого скла. Келихи наповнювали вином не більше ніж на третину. Такий обсяг, а також звужена верхня частина келиха сприяла більш повній оцінці аромату та букету.

Спочатку дегустували вина менш міцні та менш солодкі й екстрактивні. Потім при однаковій солодкості більш міцні, а при однаковій міцності — більш солодкі вина.

Таблиця 2.2 - Розподіл максимальних балів за елементами якості виноградних вин

Показники якості	Органолептична характеристика вин	Балова оцінка
Вино відмінної якості (загальна оцінка 8,6-10 балів)		
Прозорість	Бездоганна, кристально чиста, вино блистить у бокалі	0,5
Колір	Красивий, чистий, яскравий, відповідає сорту і способу виробництва	0,5
Букет	Чистий, тонкий, яскравий, розвинений, повністю відповідає сорту, віку і способу виробництва	2,5-3,0
Смак	Гармонійний, сформований, повністю відповідає сорту, віку і способу виробництва	4,2-5,0
Типовість	Вино гармонійне, повністю відповідає сорту, віку і способу виробництва	0,9-1,0
Вино гарної якості (загальна оцінка 7,8-9,1 балів)		
Прозорість	Вино чисте, прозоре, проте без блиску	0,4-0,5
Колір	Чисте, відповідає сорту, способу виробництва	0,4-0,5
Букет	Чисте, розвинене, відповідає сорту, віку і способу виробництва	2,3-2,7
Смак	Чистий, гармонійний, відповідає сорту, віку і способу виробництва	4,0-4,5
Типовість	Вино гармонійне, відповідає сорту, віку і способу виробництва	0,8-0,9
Вино задовільної якості (загальна оцінка 7,4-8,8 балів)		
Прозорість	Вино прозоре, проте без блиску	0,4-0,5
Колір	Чисте, менш яскравий, проте відповідає сорту, способу виробництва	0,4-0,5
Букет	Недостатньо розвинений, проте чистий, відповідає типу	2,1-2,6
Смак	Чистий, недостатньо гармонійний, не відповідає типу	3,8-4,4
Типовість	Вино невибагливе, із незначними дефектами, проте в цілому відповідає типу	0,7-0,8
Вино низької якості (загальна оцінка 7,0-8,4 балів)		
Прозорість	Опалесцентне	0,3-0,4
Колір	Відхилення від норми за інтенсивністю та чистотою забарвлення	0,3-0,4
Букет	Слабо розвинений, простий, мало відповідає типу вина	1,8-2,4
Смак	Простий, мало гармонійний, помітні відхилення від типу вина	3,6-4,1
Типовість	Вино просте, недостатньо гармонійне, мало відповідає сорту і способу приготування	0,6-0,7
Вино незадовільної якості (загальна оцінка 6,0-8,0 балів)		
Прозорість	Вино мутне	0,1-0,3
Колір	Значні відхилення за інтенсивністю і чистотою забарвлення, не відповідає типу	0,1-0,3
Букет	Слабо розвинений, нечистий, не відповідає типу вина	1,5-2,1
Смак	Негармонійний, грубий, не відповідає типу вина	2,9-3,8
Типовість	Вино негармонійне, не відповідає сорту і способу приготування	0,4-0,6

2.2 Аналіз асортименту виноградних вин, що реалізує ФОП Дядик Людмила Миколаївна

Підприємство ФОП Дядик Людмила Миколаївна реалізує понад 30 найменувань виноградних вин, які можна об'єднати у наступні групи: столові, кріплені, ароматизовані, ігристі та шипучі (табл. 2.3). Однак це не єдина класифікаційна ознака поділу вин на види, тому нами вся продукція, що реалізується, була розділена на види і за іншими, не менш важливими ознаками.

Таблиця 2.3 – Структура реалізації виноградних вин ФОП Дядик Людмила Миколаївна у 2021-2023 рр. за видами

Вид вин	Роки					
	2021		2022		2023	
	сума, тис. грн.	частка, %	сума, тис. грн.	частка, %	сума, тис. грн.	частка, %
Столові	19,4	32,7	14,6	32,8	13,1	34,6
Кріплені	17,7	29,8	12,9	29,0	11,4	30,1
Ароматизовані	6,5	11,0	4,1	9,2	2,2	5,8
Ігристі	13,8	23,3	11,7	26,3	10,8	28,5
Шипучі	1,9	3,2	1,2	2,7	0,4	1,0
Всього	59,3	100	44,5	100	37,9	100

Як видно з табл. 2.3, підприємство реалізовувало усі 5 видів виноградних вин, які групуються за особливостями технології виготовлення.

Протягом усього періоду найбільше було реалізовано столових виноградних вин (Рислінг, Аліготе, Каберне, Шардоне, Фетяска, Совіньон Ркацителі, Сапераві, Мерло), проте за зазначений період спостерігалось зниження реалізації з 19,4 тис. грн. у 2022 році до 14,6 (на 4,8 тис. грн., або 24,7 %) – у 2023 році спостерігалось подальше зниження обсягів реалізації, проте темпи падіння дещо уповільнились, було реалізовано столових вин на 13,1 тис. грн., що склало 89,7% до аналогічного показника попереднього року.

Друге місце за обсягами реалізації посідають кріплені вина (Портвейн , Кагор, Мускат білий, Мадера, Херес). Його обсяги реалізації мають приблизно таку ж тенденцію. Обсяги реалізації 2022 року склали 12,9 тис. грн., що склало

всього 72,9% від обсягів продаж 2021 року. А обсяги виробництва 2023 року (11,4 тис. грн.) склали 88,4% від показників 2022 року і 64,4% від аналогічного показника 2021 року.

Третє місце за поширеністю займають ігристі вина (Артемівське, Shabo Classic, Martini Asti), їх частка в загальних обсягах реалізації збільшувалась, незважаючи на те, що обсяги реалізації зменшувались, Так, у 2021 році частка таких вин склала 23,3%, у 2022 році вона зросла на 3% і склала 26,3%, у 2023 році відбулось подальше зростання до 28,5%, тобто понад 5% в порівнянні із 2021 роком.

Найменша частка в обсягах реалізації спостерігається щодо двох товарних позиціях, так і 2023 році ароматизованих вин (Вермут, Мартіні) було реалізовано усього на 2,2 тис. грн., що склало 5,8% від загальних обсягів реалізації цього року, щодо реалізації шипучих вин (Fratelli Fragolino Bianco), то тут обсяги продажу ще нижчі. Так, у 2023 році було продано такого вина на 400 грн., що склало 1% від загальних обсягів реалізації цього року.

За кольором виноградні вина, що реалізує ФОП Дядик Людмила Миколаївна можна розділити на 3 групи (табл. 2.4): білі, рожеві та червоні.

Таблиця 2.4 – Структура асортименту виноградних вин ФОП Дядик Людмила Миколаївна у 2021-2023 рр. за кольором

Вид вин	Роки					
	2021		2022		2023	
	сума, тис. грн.	частка, %	сума, тис. грн.	частка, %	сума, тис. грн.	частка, %
Білі	43,2	72,8	34,3	77,1	31,8	83,9
Рожеві	3,6	6,1	2,1	4,7	1,6	4,2
Червоні	12,5	21,1	8,1	18,2	4,5	11,9
Всього	59,3	100	44,5	100	37,9	100

Протягом трьох років найбільше було реалізовано білих вин: на 59,3 44,5 та 37,9 тис. грн. відповідно у 2021, 2022 та 2023 роках, при цьому частка зросла із 72,8 % у 2021 році до 83,9 – у 2023. Найменше було реалізовано рожевих вин. Обсяги їх продажу знизились за три роки на 2 тис. грн., або 44,4 %, а частка відповідно з 6,1 до 4,2 %. Частка червоних вин зменшилась із 21,1 до 11,9%.

За вмістом цукру виноградні вина, що реалізує ФОП Дядик Людмила Миколаївна можна розділити на 3 групи (табл. 2.5): сухі – вміст цукру не більше 3г/дм³, напівсухі – від 5 – 25 г/дм³, напівсолодкі – від 30 – 80 г/дм³; солодкі — 120–200 г/дм³ та лікерні – 210-300 г/дм³.

Таблиця 2.5 – Структура асортименту виноградних вин ФОП Дядик Людмила Миколаївна у 2021-2023 рр. за вмістом цукру

Вид вин	Роки					
	2021		2022		2023	
	сума, тис. грн.	частка, %	сума, тис. грн.	частка, %	сума, тис. грн.	частка, %
Сухі	19,4	32,7	11,2	25,2	13,2	34,8
Напівсухі	7,1	12,0	6,5	14,6	3,5	9,2
Напівсолодкі	27,3	46,1	22,4	50,3	18,6	49,1
Солодкі	3,4	5,7	2,8	6,3	1,4	3,7
Лікерні	2,1	3,5	1,6	3,6	1,2	3,2
Всього	59,3	100	44,5	100	37,9	100

Протягом усього періоду найбільшою була реалізація напівсолодких вин: на 27,3 тис. грн. у 2021 році, на 22,4 – у 2022 та 18,6 тис. грн. – у 2023 році. Їх частка щороку змінювалась, відповідно 46,1; 50,3; 49,1%.

Досить високою була частка сухих виноградних вин (32,7; 25,2 та 34,8 % відповідно по роках), хоча їх виробництво зменшилось за три роки з 19,4 до 13,2 тис. грн. (на 32,0 %).

Найменшою була реалізація лікерних вин: воно зменшилось як по сумі (на 43,0 %), так і за часткою (на 0,9 %).

2.3 Визначення якості виноградних вин, що реалізує досліджуване підприємство

Для дослідження споживних властивостей та якості виноградних вин ми обрали сухе червоне вино вітчизняного виробництва популярної марки Каберне.

Під час дослідження ми ознайомились з маркуванням і упаковкою продукції, перевірили їх у лабораторії, а також оцінили смакові якості шляхом дегустації.

Проаналізувавши маркування досліджуваних вин (табл. 2.6), ми встановили, що всі виробники використовували, відповідний даному типу вина, сорт винограду – Каберне-Совіньйон, лише ТМ KOBLEVO для вина KOBLEVO Мерло додатково використала сорт винограду Мерло, а для KOBLEVO Бордо, відповідно сорт Бордо. Усі виробники рекомендують зберігати вино при температурі 8-20 С° і відносній вологості повітря не більше 85%, що повністю відповідає вимогам чинного ДСТУ 4806: 2007 «Вина. Загальні технічні умови». Слід зауважити, що не всюди було вказано технологію виготовлення вин. Така інформація відсутня на маркуванні вин ТМ Колоніст. Найбільш повною вона виявилась у вина ТМ Шабо. Неприємно здивувало маркування гарантійних термінів зберігання виноградних вин, згідно з ДСТУ 4806:2007, яким користувалися виробники досліджуваних вин, що безпосередньо вказано на маркуванні, складає 3 місяці. Здивувало маркування усіх досліджуваних зразків: воно KOBLEVO Мерло – зазначено «Гарантійний термін зберігання 18 місяців», інші «Термін придатності вина необмежений за відсутності видимого осаду або помутніння». Проте колір та дизайн пляшок не дозволяють простежити жодних ознак придатності чи непридатності до вживання напою. Натомість до упаковки претензій не виникло. Всі вина мають спеціальну стрічку, яка допомагає "оголити" пробку.

Згідно з чинного ДСТУ 4806:2007 «Вина. Загальні технічні умови», вина повинні мати смак і аромат (букет), які б відповідали назві вина, без додаткових тонів; колір будь-якого червоного вина повинен відповідати характеристиці: "Рубінове з фіолетовим чи червоним відтінком". Точно визначити забарвлення вина можна, лише дослідивши його спеціальним приладом – спектрофотометром, але ми отримаємо лише цифри, які співставляються із кольоровою гамою. Смак та запах, натомість, можна оцінити лише шляхом дегустації продукту. Дегустаційну оцінку якості досліджуваних червоних сухих вин Каберне наведено в табл. 2.6 [16].

З фізико-хімічних показників (відповідно до ДСТУ 4806:2007) нормується масова концентрація титрованих кислот та об'ємна частка етилового спирту. Ці показники характеризують правильність проведення технологічного процесу і певною мірою якість вихідного виноматеріалу.

Таблиця 2.6 - Дегустаційна оцінка якості виноградних червоних сухих вин Каберне, які реалізує ФОП Дядик Людмила Миколаївна [16]

Назва вина, торговельна марка	Оцінка, бали					загальна кількість балів
	прозорість	колір	смак	аромат, букет	типовість	
КОВЛЕВО Мерло	0,5	0,5	4,8	2,5	0,8	9,1
Shabo Каберне	0,5	0,4	4,6	2,5	0,7	8,7
КОВЛЕВО Бордо	0,5	0,5	4,7	2,3	0,6	8,6
Совіньон	0,3	0,4	3,8	2,2	0,7	7,4
Колоніст	0,4	0,4	3,3	2,3	0,6	7,0

Примітка: загальна оцінка якості ординарних вин, бали: більше 8,7 – відмінна якість; 7,8 – 8,69 – добра якість; 7,4 – 7,79 – задовільна якість; 7,0 – 7,39 – низька якість; менше 7,0 – незадовільна якість.

Міцність, або об'ємна частка етилового спирту, представлена на етикетках усіх зразків і повинна складати для сухих вин 9-14%. Масова концентрація титрованих кислот у перерахунку на винну кислоту має становити 5-7 г/дм³. В усіх досліджуваних зразках вин ці показники знаходяться в межах норми. Проте це обмежена номенклатура показників, тому ми вирішили перевірити показники густини, активної кислотності, вмісту сухих речовин за рефрактометром та вмісту фенольних сполук (табл. 2.7).

Таблиця 2.7 – Результати досліджень фізико-хімічних показників якості виноградних червоних сухих вин Каберне, які реалізує ФОП Дядик Людмила Миколаївна [16]

Назва вина, торговельна марка	Вміст сухих речовин за рефрактометром,%	Густина, г/см ³	Активна кислотність, рН	Вміст фенольних сполук, %
КОВЛЕВО Мерло	10,1	1,0975	1,99	0,29
Shabo Каберне	9,7	1,0898	2,04	0,28
Червона Калина	8,8	1,0796	2,01	0,23
Совіньон	9,9	1,0864	2,01	0,24
Колоніст	8,9	1,0818	1,97	0,21

Порівнявши дегустаційні оцінки якості вин (табл. 2.6) та результати оцінки їх фізико-хімічних показників якості, ми встановили, що у винах відмінної якості ТМ KOBLEVO Мерло і ТМ Shabo Каберне вміст сухих речовин за рефрактометром – у межах 9,7-10,1%, а їх густина – у межах 1,0898- 1,0975 г/см³. За цими показниками названі торговельні марки вина Каберне значно перевершують вина, якість яких визнана низькою чи задовільною. Між показником активної кислотності і дегустаційною оцінкою якості досліджуваних зразків не прослідковується закономірності, чого не показує показник вмісту фенольних сполук, який значно більший у винах відмінної та доброї якості, ніж у винах низької та задовільної якості.

Отже, провівши дослідження споживних властивостей та якості столових вин Каберне вітчизняних виробників, ми встановили, що з п'яти зразків вин Каберне, лише вина ТМ KOBLEVO Мерло і ТМ Shabo Каберне відмінної якості, інші мають добру, задовільну або низьку якість. Оскільки номенклатура показників у стандартах є обмеженою ми визначили такі показники, як густина, вміст фенольних сполук та сухих речовин за рефрактометром. Результати досліджень показали, що вина Каберне відмінної та доброї якості значно перевершують вина, якість яких визнана низькою чи задовільною. Визначення цих показників дозволить посилити контроль за якістю вин та частково обмежити їх фальсифікацію. Споживачам при виборі вина слід звертати увагу на етикетку, де мають вказуватися: назва країни виробника; найменування підприємства і його адреса; знак для товарів і послуг; назва продукції; місткість посуду; вміст спирту; дата розливу, назва нормативної документації; наявність ароматизаторів, барвників (за умови їх використання). На пляшках із колекційними винами обов'язково повинні бути додаткові ярлики із зазначенням на них витримки і року збору врожаю винограду, з якого виготовлено вино. На жаль, прямого зв'язку між ціною та якістю вина немає. І дороге вино може виявитися фальсифікатом.

РОЗДІЛ 3

ОЦІНКА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ВІНОГРАДНИХ ВИН

3.1 Визначення споживних властивостей виноградних вин, що впливають на їх конкурентоспроможність

Конкурентоспроможність товару — це сукупність якісних і вартісних характеристик товару, які сприяють створенню переваги даного товару перед товарами-конкурентами в задоволенні конкретної потреби покупця [17, 35].

За ступенем конкурентоспроможності товару виробник може судити про доцільність виводу даного товару на ринок. Конкурентоспроможність характеризує здатність товару бути купленим у числі перших на ринку серед товарів-конкурентів. А покупцеві конкурентоспроможність товару розкриває рівень привабливості даного товару й ступінь його конкурентних переваг. Покупець обґрунтовує вибір товару, оцінюючи корисний ефект від його використання й витрати, пов'язані з його купівлею й експлуатацією. Тому конкурентоспроможність товару визначається шляхом порівняння споживачем ціни, якості й рівня сервісу, що може бути йому наданий до й після купівлі товару. Порівнянню підлягає також такий показник, як рівень маркетингового оточення (супроводу) товару, тобто стан розширених характеристик товару (маркетинг-логістика, сервіс, гарантії, реклама, імідж, упакування, брендинг тощо) [13,18].

Конкурентоспроможність може бути охарактеризована системою показників: якісних і вартісних (ціна товару, витрати, пов'язані із експлуатацією товару); маркетингових (популярність марки, імідж марки, репутація торговельних посередників та постачальників) [2, 24].

Питомий споживчий ефект розраховується як відношення корисного ефекту товару до ціни його споживання.

Рівень конкурентоспроможності товару оцінюється за декілька етапів. Перший починається з обґрунтування або уточнення мети й завдань по її досягненню. Головною метою оцінки конкурентоспроможності товару є

забезпечення постійної привабливості конкретного товару на ринку, наділення його перевагами в порівнянні з аналогічним за призначенням товаром конкурентів [5, 29].

Оцінивши результати аналізу конкурентоспроможності товару, переходять до збору й комплексного дослідження даних про ринок, покупців і конкурентів. На основі комплексного дослідження, що провадиться з використанням методів й інструментарію маркетингових досліджень, визначають вимоги до товару-еталона й вибирають параметри оцінки товару [7, 44].

Насамперед аналізуються показники якісних параметрів, такі як нормативно-виробничі, споживчі й класифікаційні. Аналіз нормативно-виробничих параметрів починають із дослідження патентної чистоти виробу, потім установлюється відповідність параметрів виробу існуючим стандартам і нормам, їхнім межам [8, 23].

Отже, усю сукупність споживних властивостей та їх показників, що впливають на конкурентоспроможність, можна у загальному вигляді, розділити на дві не рівноцінних групи, а саме технічні та економічні [11].

До технічних, умовно, можна віднести наступні групи споживних властивостей та їх показників: властивості призначення, надійності, а також ергономічні, естетичні та екологічні властивості.

Властивості призначення — це здатність того чи іншого товару задовольняти перш за все фізіологічні, а також соціальні потреби. Дана група властивостей вважається основоположною при визначенні конкурентоспроможності продукції, адже якщо бідь-який товар не задовольняє споживача за призначенням, то усі інші властивості втрачають для нього будь-яке значення. Залежно від специфіки потреб, можна виокремити дві підгрупи, які слід враховувати при оцінці якості виноградних вин, а саме функціональні та соціальні.

Функціональні властивості стосовно виноградних вин відображають здатність виконувати комплекс функцій, які і формують його корисність, а саме позитивні враження від аромату та смаку вина, його тонізуюча дія через фізіологічний вплив на головний мозок та нервову систему, благотворний вплив

на кровоносну систему, антибактеріальні властивості, більш детально це описано в питанні 1.2.

Менш значимою є підгрупа властивості соціального призначення, тобто здатність того чи іншого товару задовольняти індивідуальні / суспільні соціальні потреби. Для виноградних вин дана підгрупа відіграє певну роль в аспекті визначення конкурентоспроможності, адже пізнаваність, престижність бренду / торговельної марки, довіра до них є важливим чинником, який впливає на прийняття рішення щодо придбання вина.

Надійність, тобто здатність товарів зберігати заданий рівень функціональності в процесі зберігання протягом заздалегідь обумовлених термінів.

Серед таких параметрів надійності як довговічність, ремонтпридатність, безвідмовність та збереженість, певне значення має лише останній параметр. Хоча його вплив є незначний, адже переважна більшість споживачів купляє виноградні вина не для тривалого зберігання, а тому умови, а особливо строки його зберігання мінімально цікавлять покупців.

Ергономічні властивості характеризують здатність товарів створювати відчуття зручності, позитиву, максимального задоволення потреб відповідно до антропометричних, психологічних та психолого-фізіологічних особливостей споживача. Ергономічні властивості задовольняють фізіологічні та психологічні потреби споживача або окремо, або у поєднанні. Для виноградних вин важливими є психолого-фізіологічні властивості, адже через сенсорні відчуття аромату та смаку, фізіологічний вплив алкоголю виникають позитивні емоції, покращується настрій, зменшується тривожність тощо.

Естетичні властивості забезпечують здатність товару виражати в чуттєво-сприймаються ознаках красу, художню цінність. У сприйнятті людей естетичні властивості товару суб'єктивні, оскільки людина сприймає їх відповідно індивідуальній споживчій культурі; залежно від історичних, національних, вікових особливостей, виховання, релігійних поглядів, способу життя. Естетика це наука про суть та форми прекрасного як в природі так і в предметах, художній творчості та житті.

Для виноградних вин досить важливими є такі параметри естетичності як колір та прозорість. Вони є важливими показниками якості і часто предметом позитивного сприйняття при спогляданні. Невипадково бокал із вином є предметом художніх творів. Отже і колір, і прозорість є важливими елементами конкурентоспроможності.

Екологічні властивості пов'язана із здатністю товарів не завдавати шкідливого впливу на споживача під час його споживання. Для виноградних вин, як і для будь-яких напоїв важливими є показники безпеки. Залежно від природи загрозливих впливів існує чимало підгруп таких показників, проте для вин особливо важливим є хімічна безпека, адже сам етиловий спирт, який є хімічною основою алкоголю, є потенційно небезпечним. Окрім нього, в алкогольних напоях можуть наднормово бути сивушні олії, та інші речовини, які є токсичними і можуть викликати не тільки харчове отруєння а навіть смерть.

На основі обраних нами споживних властивостей та їх показників, що найбільш суттєво впливають на конкурентоспроможність виноградних вин, можна сформуванати «дерево властивостей» (рис. 3.1).



Рисунок 3.1 – Рівні «дерева властивостей» виноградних вин

Таким чином, із стандартної номенклатури споживних властивостей вибрані такі: функціональне призначення; соціальні властивості; збереженість; зовнішній вигляд (колір та прозорість), психолого-фізіологічні властивості (букет та смак); хімічна безпека, а також ціна придбання.

3.2 Розрахунок інтегрального показника відносної конкурентоспроможності виноградних вин в умовах ФОП Дядик Людмила Миколаївна

Із наведених вище досліджень можна зробити висновок, що ФОП Дядик Людмила Миколаївна реалізує виноградні вина переважно вітчизняного виробництва, а щодо сухого червоного вина Каберне – виключно продукцію українських виноробів. У зв'язку із цим ми вирішили провести порівняльне дослідження конкурентоспроможності кращого вітчизняного зразка виноградного вина типу Каберне, а саме вино Каберне KOBLEVO Мерло (рис. Б.1).

Червоне сухе вино Каберне KOBLEVO Мерло це ексклюзивна серія сортових вин Reserve, в яких поєднується розкішний багатий аромат та питкий виразний смак. Для створення вин лінійки Reserve використовується виноград, вирощений на окремих ділянках виноградників Коблево де створені оптимальні умови для формування сортових органолептичних характеристик винограду, що збирається виключно вручну і селективно (вибірково). Плоди збирають по досягненню максимальної стиглості. Потім їх сортують і очищають. Після мацерації українське вино дозріває в старих дубових бочках протягом 5 місяців. Це надає напою глибини і витриманого стилю.

Вино Каберне KOBLEVO Мерло має червоний колір, в ароматі якого переважають нотки чорниці, шовковиці й солодких спецій. Смак м'який, оксамитовий, з тривалим фруктовим післясмаком. Воно демонструє збалансовану кислотність і таніни.

Міцність 13 об.%. Енергетична цінність продукту 53-72 ккал/100 мл, вміст вуглеводів – 0,3 г, білки та жири відсутні. Вино виготовлено із європейського сорту Мерло свіжоподрібненого та зброженого.

Гастрономічне поєднання із м'ясними салатами, м'ясом з ягодами, фруктовими соусами, а також витриманими сирами, реберцями і ковбасками.

В якості товару-аналога, який може бути потенційним конкурентом досліджуваному зразку, нами обрано вино Cabernet Sauvignon Veneto, виробництва Італія, яке має стабільні показники продаж на регіональному ринку Вінницької області.

Вино Cabernet Sauvignon Veneto – це витончене червоне сухе вино від італійського бренду Cantine Riondo. Регіон виробництва Венеція (Veneto). Напій має насичений смаком, широку палітру аромату. Виготовлене з виноградного сорту Каберне Совіньйон. Після ретельного відбору стиглих ягід проводиться вініфікація за системою Ганімед, де шкірка і вино безперервно змішуються для отримання яскравого кольору та дубильних речовин. Червоне вино витримують у сталевих ємностях для збереження фруктовості. Смак сухий і таніновий, розкривається яскравими ягідними відтінками в обрамленні пряних спецій. В інтенсивному ароматі відчуваються ноти лісових ягід та бальзамічні тони.

Міцність 13 об.%. Енергетична цінність продукту 77 ккал/100 мл, вміст вуглеводів – 0,6 г, білки та жири відсутні.

Вино відмінно поєднується зі стравами з червоного м'яса, зі смаженою бараниною або сосисками на грилі (рис. Б.2).

Отже, нами проведено перший етап оцінки конкурентоспроможності виноградних вин, а саме аналіз ринку з наступним виокремленням товару-конкурента, який буде слугувати базою для порівняння та наступного визначення рівня конкурентоспроможності досліджуваного виду вина.

На підставі аналізу споживних властивостей, що впливають на конкурентоспроможності виноградних вин (питання 3.1), нами обрано дев'ять параметрів, які будуть нами враховані при розрахунку інтегрального показника відносної конкурентоспроможності вина Каберне.

Для початку визначимо ступінь їх впливу на загальну конкурентоспроможність вина через визначення коефіцієнтів вагомості обраних нами параметрів (табл. 3.1). Алгоритм встановлення вагомості обраних споживних властивостей заключається у наданні пріоритетів тим параметрам, які мають найбільшу значимість для споживачів вин. Визначення коефіцієнтів вагомості кожної властивості проводила група із десяти експертів, застосовуючи метод ранжування.

Таблиця 3.1 - Розрахунок коефіцієнтів вагомості властивостей винограду за способом ранжування

Експерти	Властивості									Сума
	функціональні	соціальні	збереженість	букет	смак	колір	прозорість	хімічна безпека	ціна придбання	
	x ₁	x ₂	x ₃	x ₄	x ₅	x ₆	x ₇	x ₈	x ₉	
Перший	9	3	2	8	7	5	4	1	6	45
Другий	9	4	1	7	8	6	3	2	5	45
Третій	8	4	1	7	9	6	3	2	5	45
Четвертий	8	3	2	9	7	5	4	1	6	45
П'ятий	9	4	1	8	7	6	3	2	5	45
Шостий	8	4	2	9	5	6	3	1	7	45
Сьомий	8	3	2	9	6	5	4	1	7	45
Восьмий	7	4	3	6	8	5	2	1	9	45
Дев'ятий	9	5	2	6	7	4	3	1	8	45
Десятий	7	3	2	9	8	5	4	1	6	45
Сума (S)	82	37	18	78	72	53	33	13	64	450
d	32	-13	-32	28	22	3	-17	-37	14	
d ²	1024	169	1024	784	454	9	289	1369	196	5318
Коефіцієнти вагомості	0,18	0,08	0,04	0,17	0,16	0,12	0,07	0,03	0,15	1

Для підвищення ймовірності отримання точних та об'єктивних результатів розрахунків проведемо визначення узгодженості думок експертів. Для цього визначимо середньої величину рангів за формулою 3.1:

$$S_{cp} = \frac{\sum_{i=0}^n S_i}{n}, \quad (3.1)$$

де S_{cp} – середня величина сумарних рангів;

S_i – величина сумарного рангу i -показника.

n – кількість показників, що були проранжовані експертами,

$$S_{cp} = \frac{82 + 37 + 18 + 78 + 72 + 53 + 33 + 13 + 64}{9} = \frac{450}{9} = 50$$

Далі визначимо d_i , тобто відхилення кожного параметра S_i від середньої величини S_{cp} за формулою (3.2):

$$d_i = S_{cp} - S_i, \quad (3.2)$$

де S_{cp} – середня величина сумарних рангів;

S_i – величина сумарного рангу i -показника.

$$\begin{array}{l|l|l} d_{x1} = 82 - 50 = 32 & d_{x4} = 78 - 50 = 28 & d_{x7} = 33 - 50 = -17 \\ d_{x2} = 37 - 50 = -13 & d_{x5} = 72 - 50 = 22 & d_{x8} = 13 - 50 = -37 \\ d_{x3} = 18 - 50 = -32 & d_{x6} = 53 - 50 = 3 & d_{x9} = 64 - 50 = 14 \end{array}$$

Перед перевіркою узгодженості думок експертів визначаємо суму квадратів відхилення від середньої величини сумарних рангів за формулою (3.3):

$$\sum_{i=1}^n d^2, \quad (3.3)$$

$$\sum_{i=1}^n d^2 = 1024 + 169 + 1024 + 784 + 454 + 9 + 289 + 1369 + 196 = 5318$$

Оскільки усі підготовчі розрахунки проведені можна провести безпосередню перевірку узгодженості думок експертів, застосовуючи формулу (3.4):

$$W_g = \frac{\sum_{i=1}^n d^2}{\frac{1}{12} m^2 (n^3 - n) - m \sum_{j=1}^m T_j}, \quad (3.4)$$

де m – кількість експертів;

n – кількість показників, які проранжовані експертами;

d – відхилення від середньої величини сумарних рангів (S_{cp});

T_j – сума рангів, що продубльовані j -експертом.

При цьому брали до уваги, що оскільки жоден ранг не дублювався, то сума $T_j = 0$.

$$W_g = \frac{5318}{\frac{1}{12}100(729-9)} = \frac{5318}{5999} = 0,89$$

Таким чином, фактичний коефіцієнт узгодженості думок експертів W_g становить 0,89. За правилом, чим від ближче до 1 тим висновки експертів є узгодженими, а це означає, що ми маємо підстави приступити до визначення власне коефіцієнтів вагомості за кожною із властивостей за формулою 3.5:

$$a_i = \frac{S_i}{\sum_{i=1}^n S_i} \quad (3.5)$$

де S_i – сумарний ранг i -того показника;

n – кількість властивостей, які були проранжовані експертами.

$$\begin{array}{l|l} a_{x1} = 82 / 450 = 0,18 & a_{x4} = 78 / 450 = 0,17 \\ a_{x2} = 37 / 450 = 0,08 & a_{x5} = 72 / 450 = 0,16 \\ a_{x3} = 18 / 450 = 0,04 & a_{x6} = 53 / 450 = 0,12 \end{array} \quad \left| \begin{array}{l} a_{x7} = 33 / 450 = 0,07 \\ a_{x8} = 13 / 450 = 0,03 \\ a_{x8} = 64 / 450 = 0,15 \end{array} \right.$$

За результатами проведених розрахунків можна виокремити властивості, що мають найбільший вплив на конкурентоспроможність виноградних вин: функціональні (0,18); букет (0,17); смак (0,16) і ціна (0,15). Відповідно найменший вплив на конкурентоспроможність досліджуваної продукції здійснюють хімічна безпека (0,03) та збереженість (0,04).

Безпосереднє визначення інтегрального показника відносної конкурентоспроможності виноградних вин розпочинаєм з розрахунків параметричних індексів.

Одиничні параметричні індекси розраховуємо за формулою (3.6):

$$I_{ni} = \frac{a_i \cdot Q_i^D}{a_i \cdot Q_i^K}, \quad (3.6)$$

Після чого зведений параметричний індекс (технічний та економічний) розраховуємо за формулою (3.7):

$$I_n = \frac{\sum_{i=1}^n a_i Q_i^D}{\sum_{i=1}^n a_i Q_i^K}, \quad (3.7)$$

де a – "вага" i -го параметру;

I_{ni} – одиничний параметричний індекс i -го параметру;

$i = 1, \dots, n$ – кількість параметрів;

Q_i^D та Q_i^K – балова оцінка параметру відповідно досліджуваного і конкуруючого товару.

Аналіз одиничних та зведених параметричних індексів дає змогу зробити висновок про їх вплив на конкурентоспроможність досліджуваного товару.

Інтегральний показник відносної конкурентоспроможності виноградного вина визначають за формулою (3.8):

$$K = \frac{I_{nt}}{I_{ne}}, \quad (3.8)$$

де K – інтегральний показник відносної конкурентоспроможності товару;

I_{nt} – зведений параметричний індекс за технічними параметрами;

I_{ne} – зведений параметричний індекс за економічними параметрами.

Якщо за результатами розрахунків K буде більше 1, то досліджуваний товар за рівнем конкурентоспроможності переважає базовий зразок, якщо K менше 1, то він поступається досліджуваному зразку, якщо ж K є рівним 1, то конкурентоспроможність досліджуваного та конкуруючого товару знаходяться на одному рівні.

Результати проведеного аналізу представлені у табл. 3.2, де наведено розрахунок одиничних, зведених та інтегрального показників конкурентоспроможності сухого червоного вина Каберне KOBLEVO Мерло (досліджуваний зразок) та Cabernet Sauvignon Veneto (конкуруючий зразок).

Із наведених розрахунків видно, що інтегральний показник відносної конкурентоспроможності досліджуваного товару, а саме сухого червоного вина Каберне KOBLEVO Мерло дорівнює 1,28, це означає, що конкуруючий зразок, а

саме Cabernet Sauvignon Veneto має значну нижчу конкурентоспроможність. Хоча сухе червоне вино Каберне італійського виробництва має кращі органолептичні показники в порівнянні із вином КОBLEVO Мерло, проте більш висока його вартість нівелює усі переваги якості.

Таблиця 3.2 - Результати розрахунків одиничних, зведених та інтегральних показників конкурентоспроможності сухого червоного вина Каберне

Властивості	Задоволення потреби, бали					
	вага a_i	Cabernet Sauvignon Veneto		КОBLEVO Мерло		
		оцінка Q_i^c	P_i^k	оцінка Q_i^c	P_i^d	одиничний індекс g_i
1. Технічні:						
1.1 функціональні	0,18	9	1,62	9	1,62	1,0
1.2 соціальні	0,08	8	0,64	9	0,72	1,1
1.3 збереженість	0,04	8	0,32	8	0,32	1,0
1.4 букет	0,17	10	1,70	9	1,53	0,9
1.5 смак	0,16	10	1,60	9	1,44	0,9
1.6 колір	0,12	9	1,08	8	0,96	0,9
1.7 прозорість	0,07	9	0,63	9	0,63	1,0
1.8 хімічна безпека	0,03	9	0,27	9	0,27	1,0
$\sum a_i Q_i$			7,86		7,49	
Зведений індекс I_{nt}					0,96	
2. Економічні:						
2.1 ціна придбання, грн/0,75л	0,15	199	29,85	150	22,5	0,75
$\sum a_i Q_i$						
Зведений індекс I_{ne}					1,12	
Інтегральний показник, К					1,28	

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

За результатами опрацювання інформаційних джерел та аналізу результатів власних досліджень з теми кваліфікаційної роботи «Товарознавчі аспекти дослідження ринку виноградних вин» можна зробити наступні висновки:

1. Виноградарство та виноробство в Україні переживає не найкращі часи саме зараз, під час воєнного стану. За даними Держстату, у 2022 році загальна площа виноградних насаджень в усіх категоріях господарств становила 26 тисяч гектарів виноградників. І зібрано винограду 244 тисячі тонн. У порівнянні з довоєнним 2021 роком площі виноградників під час війни зменшились на третину.

2. Після початку повномасштабного вторгнення, у 2022 році, ринок вина змінився під впливом зовнішніх обставин. Внаслідок переформатування логістичних ланцюжків та зменшення купівельної спроможності українців знизилась обсяги імпорту вин з Грузії, Аргентини, Вірменії, США, Чилі, Австралії, Нової Зеландії та Південної Африки.

3. Оціночна ємність українського ринку вина в грошовому вираженні у 2021 році становила 332,2 млн дол. США, у 2022 році цей показник склав 174 млн дол., що на 47,5 % менше від попереднього року. Зниження експорту в грошах у 2023 році порівняно з 2021 роком відбулося за рахунок збільшення частини експорту виноматеріалів, які у 2023 році склали понад 70 % від загального обсягу поставок.

4. Для успішного функціонування галузі виноградарства та виноробства слід вирішити ряд питань:

- залучення великих інвестицій у галузь;
- обрання правильної маркетингової політики;
- здійснення заходів щодо забезпечення розвитку інфраструктури ринку виноробної продукції;

- інноваційно-інвестиційне зміцнення матеріально-технічної бази виноградно-виноробної галузі;

- підвищення ролі науки й освіти, розвитку дорадництва;

- удосконалення системи управління у виноградно-виноробній галузі.

5. Компоненти, що входять до складу виноградного вина, можуть бути класифіковані таким чином:

- сполуки, які надходять у вино з винограду (вода, зв'язані кислоти, цукри, феноли, пектини, азотовмісні сполуки, мінеральні сполуки, клейкі речовини, ферменти, ароматичні сполуки, вітаміни);

- сполуки, що утворюються у процесі спиртового бродіння (етанол, вищі спирти, багатоатомні спирти, зв'язані та вільні кислоти, кетони, альдегіди, ефіри та двоокис вуглецю);

- сполуки, які додають до вина у процесі ферментації (двоокис сірки, компоненти спеціальних вин), та сполуки, що утворюються під час дозрівання вина у результаті інших, ніж спиртове бродіння, процесів (органічні кислоти — продукти яблучномолочнокислого та оцтовокислого бродіння).

6. Виноградне вино володіє виключним хімічним складом, який включає близько 600 складових, головним із яких є вода. Вміст екстракту у вині залежить від багатьох факторів. В середньому в білому вині його близько 22г/л. Червоному вину характерна більш висока екстрактивність – до 30г/л, а для кріплених та десертних вин – 40-60г/л. Вміст етилового спирту коливається від 9 до 14% в столових винах, від 12 до 14% – в десертних, від 17 до 20% - в кріплених. У вині також міститься в незначних кількостях сильнотоксичний метиловий спирт; в білому вині його вміст знаходиться в межах 0,2-1,1г/л.

7. Підприємство ФОП Дядик Людмила Миколаївна реалізує понад 30 найменувань виноградних вин, які можна об'єднати у наступні групи: столові, кріплені, ароматизовані, ігристі та шипучі.

Протягом усього періоду найбільше було реалізовано столових виноградних вин (Рислінг, Аліготе, Каберне, Шардоне, Фетяска, Совіньйон Ркацители, Сапераві, Мерло), проте за зазначений період спостерігалось

зниження реалізації з 19,4 тис. грн. у 2022 році до 14,6 (на 4,8 тис. грн., або 24,7 %) – у 2023 році спостерігалось подальше зниження обсягів реалізації, проте темпи падіння дещо уповільнились, було реалізовано столових вин на 13,1 тис. грн., що склало 89,7% до аналогічного показника попереднього року.

Друге місце за обсягами реалізації посідають кріплені вина (Портвейн, Кагор, Мускат білий, Мадера, Херес). Його обсяги реалізації мають приблизно таку ж тенденцію. Обсяги реалізації 2022 року склали 12,9 тис. грн., що склало всього 72,9% від обсягів продаж 2021 року. А обсяги виробництва 2023 року (11,4 тис. грн.) склали 88,4% від показників 2022 року і 64,4% від аналогічного показника 2021 року.

Третє місце за поширеністю займають ігристі вина (Артемівське, Shabo Classic, Martini Asti), їх частка в загальних обсягах реалізації збільшувалась, незважаючи на те, що обсяги реалізації зменшувались. Так, у 2021 році частка таких вин складала 23,3%, у 2022 році вона зросла на 3% і складала 26,3%, у 2023 році відбулось подальше зростання до 28,5%, тобто понад 5% в порівнянні із 2021 роком.

8. Проаналізувавши маркування п'яти досліджуваних вин, ми встановили, що всі виробники використовували, відповідний даному типу вина, сорт винограду – Каберне-Совіньйон, лише ТМ KOBLEVO для вина KOBLEVO Мерло додатково використала сорт винограду Мерло, а для KOBLEVO Бордо, відповідно сорт Бордо.

Провівши дослідження споживних властивостей та якості столових вин Каберне вітчизняних виробників, ми встановили, що з п'яти зразків вин Каберне, лише вина ТМ KOBLEVO Мерло і ТМ Shabo Каберне відмінної якості, інші мають добру, задовільну або низьку якість.

9. Для визначення конкурентоспроможності виноградних вин із стандартної номенклатури споживних властивостей нами вибрані такі: функціональне призначення; соціальні властивості; збереженість; зовнішній вигляд (колір та прозорість), психолого-фізіологічні властивості (букет та смак); хімічна безпека, а також ціна придбання.

За результатами проведених розрахунків ми виокремили властивості, що мають найбільший вплив на конкурентоспроможність виноградних вин: функціональні (0,18); букет (0,17); смак (0,16) і ціна (0,15). Відповідно найменший вплив на конкурентоспроможність досліджуваної продукції здійснюють хімічна безпека (0,03) та збереженість (0,04).

10. ФОП Дядик Людмила Миколаївна реалізує виноградні вина переважно вітчизняного виробництва, а щодо сухого червоного вина Каберне – виключно продукцію українських виноробів.

11. Провівши порівняльне дослідження конкурентоспроможності кращого вітчизняного зразка виноградного вина типу Каберне, а саме вино Каберне KOBLEVO Мерло із конкуруючим зразком Cabernet Sauvignon Veneto ми визначили, що інтегральний показник відносної конкурентоспроможності досліджуваного товару дорівнює 1,28, це означає, що конкуруючий зразок, а саме Cabernet Sauvignon Veneto має значну нижчу конкурентоспроможність. Хоча сухе червоне вино Каберне італійського виробництва має кращі органолептичні показники в порівнянні із вином KOBLEVO Мерло, проте більш висока його вартість нівелює усі переваги якості.

На основі проведеного вивчення інформаційних джерел та аналізу отриманих результатів проведених власних досліджень для розширення асортименту та підвищення конкурентоспроможності виноградних вин вважаємо доцільним.

1. Розглянути можливість започаткування власного виробництва крафтових вин і наступною їх реалізацією на розлив.

2. Розширити асортимент виноградних вин за рахунок збільшення асортиментної лінійки ароматизованих та шипучих вин, виноградних вин зарубіжного виробництва.

3. Провести рекламно-інформаційну компанію щодо реалізації сухих столових червоних виноградних вин типу каберне.

4. При аналізі варіантів розширення асортименту виноградних вин застосовувати запропоновану нами методику розрахунку інтегрального показника відносної конкурентоспроможності виноградних вин.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Аверчева Н.О. Регіональні аспекти розвитку виноградарства і виноробства в Україні. *АГРОСВІТ*. 2021. № 23. С. 39-48.
2. Адлер О.О. Діагностика конкурентоспроможності продукції. URL: https://web.posibnyky.vntu.edu.ua/fmib/3adler_ekonomichna_diaagnostika/p6.html.
3. Аналіз ринку вина в Україні. 2022 рік. URL: <http://surl.li/ertqmd>.
4. Аналіз стану та динаміки ринку вина в Україні. URL: <http://ppeu.stu.cn.ua/article/view/76564>.
5. Башук Г.О. Економіко-інноваційна модель конкурентоспроможності продукції в Україні. *Економіка та держава*. 2013. № 6. С. 102–106.
6. Безрукова Н., Свічкарь В., Гладун Н. Особливості розвитку виноробної галузі: світові тенденції та вітчизняні реалії. *Економічні горизонти*. 2023. № 1(23). С. 15-25.
7. Блонська В.І., Депа Н.Т. Порівняльна характеристика методів оцінки конкурентоспроможності продукції. *Науковий вісник НЛТУ України*. 2010. Вип. 15. С.115-120.
8. Бондар Ю.А., Легінькова Н.І., Фабрика І.В. Аналіз методик визначення рівня конкурентоспроможності продукції підприємства. *Вісник післядипломної освіти. Серія «Соціальні та поведінкові науки*. 2022. Вип. 22(51). С. 161-178.
9. Виноробство в Україні: сучасний стан і перспективи. URL: <https://agropolit.com/blog/475-vinorobstvo-v-ukrayini-suchasniy-stand-i-perspektivi>.
10. Волуйко Г.Г. Домарецький В.А., Загоруйко В.О. Технологія вина. Київ : Центр учбової літератури. 2019. 592 с.
11. Воробйова А. Методи оцінки конкурентоспроможності продукції. URL: <http://elar.tsatu.edu.ua/bitstream/123456789/6542/1/ЕтаБ%20180-5-6.pdf>.
12. Горюшкіна Т.Б., Дзядевич С.В. Виноградні вина. виноградні вина. хімічний склад хімічний склад та методи визначення. *Біотехнологія*. 2008. Т. 1, №2. С. 24-38.

13. Гузар Б.С. Цикалюк О.С. Основні фактори впливу на конкурентоспроможність продукції. *Інноваційна економіка*. 2012. № 11. С. 277–280.
14. Державна митна служба URL: <https://customs.gov.ua/>.
15. Державна служба статистики URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
16. ДСТУ 4806:2007 Вина. Загальні технічні умови. [Чинний від 2008-09-01]. Вид. офіц. Київ, 2008. 16 с.
17. Желуденко К.В. Сутність та фактори конкурентоспроможності продукції підприємств України. *Інтелект XXI*. 2017. № 1. С. 66-71.
18. Заріцька Н.М. Оцінка конкурентоспроможності продукції підприємства. *Ефективна економіка*. 2015. № 12. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=4647>.
19. Іванов Ю.Б., Іванова О.Ю. Стратегія формування конкурентних переваг підприємства в умовах інтенсивної конкурентної боротьби. *Проблеми економіки*. 2012. № 4. С. 121-128.
20. Ільчук М.М., Дмитрук М.І. Розвиток виробництва винограду в Україні. *Економіка АПК*. 2019. № 1. С. 18-26.
21. Каламан О.Б. Формування конкурентоспроможної стратегії розвитку виноробних підприємств на світовому та вітчизняному ринках. *Причорноморські економічні студії*. 2020. Вип. 50. С. 34-39.
22. Карпюк В.П. Управління конкурентоспроможністю продукції. *Вісник Житомирського держ. технологіч. ун-ту. Серія: економічні науки*. 2009. № 4(50). С. 209-212.
23. Кваско А.В. Аналіз методів оцінки конкурентоспроможності підприємства. *Наукові записки Української академії друкарства*. 2017. № 1(54). С. 111–118.
24. Ковінько О.М., Юркова Н.О., Павленко М.П. Методи оцінювання конкурентоспроможності продукції і товарів. *Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: збірник наукових праць II Міжнародної науково-практичної конференції, 19-23 травня 2014 р.* Вінниця

: Центр підготовки наукових та навчально-методичних видань ВТЕІ КНТЕУ, 2014. Ч. 2. С.139-144.

25. Крамаренко В.О. Основні тенденції розвитку ринку вина в Україні. *Менеджмент XXI століття: сучасні моделі, стратегії, технології* : зб. наук. праць XI Всеук. наук.-практ. Інтернет-конф., м. Вінниця, 10 жовт. 2024 р. Вінниця, 2024. Ч. __. С. ____

26. Крамаренко В.О. Стан та проблеми виноробної галузі в сучасних умовах. *Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» ВТЕІ ДТЕУ*. Вінниця, 2024. Вип. 190. С. 369-374.

27. Кучер С.Ф., Васильєв В.Г. Конкуренстоспроможність продукції та методи її оцінки. *Економіка та управління підприємствами*. 2017. Вип. 16. С. 60-63.

28. Методичні підходи до оцінки конкурентоспроможності товару. URL: <https://buklib.net/books/37651/>.

29. Моторна Т., Федоряк Р. Обґрунтування заходів щодо підвищення конкурентоспроможності продукції підприємства. *Молодий вчений*. 2018. № 12 (64). С. 654-658.

30. Обнявко В.О. Стан та перспективи розвитку галузі виноградарства й виноробства в Одеській області. *Причорноморські економічні студії*. 2020. Вип. 52&1. С. 93-99.

31. Осуховська М. Принципи оцінки конкурентоспроможності товарів. *Науковий вісник Ужгородського університету. Серія Економіка*. 2006. Вип. 19. С. 33-38.

32. Падалко Т.О. Інноваційна діяльність організації та розвитку підприємств виноробства. *Сучасна інженерія та інноваційні технології*. 2022. № 19 (2). С. 121-127.

33. Пустовойт О. Цінова та ціннісна конкурентоспроможність товарного експорту України. *Економіка і прогнозування*. 2021. № 2. С. 7-28.

34. Россоха В.В., Петриченко О.А. Потенціал ринку вина в Україні. *Економіка АПК*. 2020. № 9. С. 17-29.

35. Соляр А.С. Конкуентоспроможність товарів. URL: http://www.vtei.com.ua/doc/25_02_2021/6/41.pdf.

36. Статкевич К., Буга Н. Аналіз конкурентоспроможності продукції підприємства. *Науковий вісник МНУ імені В.О. Сухомлинського. Економічні науки*. 2018. №2. С. 46-50.

37. Стенограма слухань у Комітеті з питань аграрної та земельної політики на тему: «Актуальні питання виноградарства та виноробства в Україні на шляху до євроінтеграції» 14 березня 2023 року. URL: <https://komagropolit.rada.gov.ua/print/74831.html>.

38. Тарасенко І.Є., Співаковська Т.В. Міжнародна конкурентоспроможність українських вин. URL: https://ela.kpi.ua/bitstream/123456789/12604/1/2013_5_Tarasenko.pdf.

39. Трещов М.М. Методи оцінювання конкурентоспроможності продукції. *Економічний простір*. 2009. № 23/1. С. 118–126.

40. Україна посідає 28 місце у світі з виробництва вина – аналітики. URL: <https://interfax.com.ua/news/economic/931565.html>.

41. Україна у 2022 році скоротила площі під виноградниками на 23,3% - "Укрсадвинпром". URL: <https://interfax.com.ua/news/press-conference/902491.html>.

42. Українські вина експортуються до 49 країн. URL: <https://agroportal.ua/news/ukraine/ukrajinski-vina-eksportuyutsya-v-49-krajin>.

43. Шипков Д. Білоцерківський О. Методи оцінки та аналізу конкурентоспроможності продукції підприємства в системі управління якістю. *XII Міжнародна науково-практична конференція магістрантів та аспірантів : матеріали конф., 17-20 квітня 2018 р.* Харків : НТУ "ХПІ", 2018. С. 207-208.

44. Юдін М. Порівняльна характеристика методів оцінки конкурентоспроможності продукції. *Економіст*. 2010. №6. С.40. URL: http://www.nbu.gov.ua/portal/Soc_Gum/Ekonomist/2010_6/40_42.pdf.

45. Як виноград стає вином. URL: <https://techdrinks.info/yak-vynograd-staye-vynom/>.