

РОЗДІЛ 9. ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

КОНЦЕПТУАЛЬНІ ВИННІ БАРИ МІСТА ЛЬВОВА ЯК ЦЕНТРИ ТВОРЕННЯ ІННОВАЦІЙНОЇ БАРНОЇ КУЛЬТУРИ

CONCEPTUAL WINE BARS OF LVIV AS CENTERS FOR THE CREATION OF INNOVATIVE BAR CULTURE

Стаття досліджує концептуальні винні бари Львова як осередки формування інноваційної барної культури. Проаналізовано особливості розвитку культури споживання вина, вплив локальних винних барів на популяризацію енології та їхню роль у гастрономічній сфері міста. Окреслено ключові тенденції функціонування винних барів, їхню роль у соціалізації відвідувачів та популяризації локальних вин. Розглянуто інноваційні підходи до формування винних карт, організації дегустаційних заходів і стратегій залучення відвідувачів. Визначено значення винних барів у розвитку туристичної привабливості Львова як гастрономічного центру України. Особливу увагу приділено аналізу сучасних трендів барної індустрії, що охоплюють концепцію natural wine, sustainability, використання автохтонних сортів винограду та ін. Підкреслено вплив винних барів на зміну споживчих вподобань та формування нових еногастрономічних практик.

Ключові слова: винний бар, культура споживання, енологія, гастрономічний туризм, Львів, локальні вина, дегустація.

УДК 379.85:663.2(477.83)

DOI: <https://doi.org/10.32782/bses.91-38>

Безручко Л.С.

к.геогр.н., доцент кафедри туризму,
Львівський національний університет
імені Івана Франка

Жук Ю.І.

к.геогр.н., доцент кафедри туризму,
Львівський національний університет
імені Івана Франка

Філь М.І.

к.т.н., доцент кафедри туризму,
Львівський національний університет
імені Івана Франка

Bezruchko Lyubomyr

Ivan Franko National University of Lviv
Zhuk Yurii

Ivan Franko National University of Lviv

Fil Mariia

Ivan Franko National University of Lviv

The article examines conceptual wine bars in Lviv as key hubs for shaping an innovative bar culture. The study highlights the characteristics of wine consumption culture and the influence of local wine bars on the popularization of enology. The research explores the unique atmosphere of these establishments, their role in visitor socialization, and their contribution to promoting local wines. It identifies key trends in the operation of wine bars, emphasizing their specialization in high-quality wines, curated wine lists, and immersive tasting experiences. The analysis also covers innovative approaches to the selection of wines, strategies for customer engagement, and the organization of thematic events that enhance the overall experience. A particular focus is placed on the role of conceptual wine bars in developing Lviv's gastronomic tourism potential. The study highlights how these establishments contribute to the city's cultural and economic landscape, positioning Lviv as a major center for wine appreciation in Ukraine. By integrating historical, social, and aesthetic elements, Lviv's wine bars foster a refined drinking culture that resonates with both locals and visitors. Additionally, the article explores the influence of contemporary trends in the wine industry, such as the rise of natural wines, sustainability in winemaking and bar management, the increasing popularity of indigenous grape varieties, and the incorporation of historical and cultural narratives in venue design. It underscores the shift in consumer preferences towards more authentic and experiential wine consumption. The findings emphasize the role of Lviv's wine bars not only as places of leisure but also as platforms for education, cultural exchange, and the formation of new eno-gastronomic traditions in Ukraine's hospitality sector. Furthermore, the study examines the role of wine bars in fostering professional communities and knowledge exchange among sommeliers, restaurateurs, and wine enthusiasts. It discusses how specialized wine tasting events, masterclasses, and collaborations with local wineries contribute to expanding consumer awareness and appreciation of both traditional and modern wine-making techniques.

Keywords: wine bar, consumption culture, enology, gastronomic tourism, Lviv, local wines, wine tasting.

Постановка проблеми. Споживання вина позиціонується як певна форма науки з акцентом на культурний пласт. Куштування справді хорошого напою є багатограничним процесом, який має багато аспектів. Аналізуючи культуру споживання у місті Львові варто відійти від стереотипу, що у Львові повною мірою присутня лише культура споживання пива. Місто насичене значною кількістю автентичних колоритних локацій, де можна відпочити і скуштувати вино. Львівські винні бари вирізняються на енологічній мапі гостинності України своєю різноманітністю та бюджетними категоріями: від затишних закладів, спеціалізацією роботи яких є представлення органічних натуральних вини, ресторанів з відкритими терасами з панорамним видом на місто, до speakeasy барів, що навмисне заховані якнайдалі від суєти великого міста.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. У сучасній науковій літературі певна увага приділяється дослідженню культури споживання вина та її впливу на гастрономічний туризм та на розвиток ресторанних закладів зокрема. Зокрема, О. Роїк [11], В. Маліш [11] досліджували особливості розвитку ресторанного бізнесу в Україні в умовах воєнного стану. Л. Кожедубова [12] приділяла більшої уваги, власне, поняттю «барної справи». Водночас залишається недостатньо вивченою роль концептуальних винних барів у формуванні інноваційної барної культури, а також специфіка інтеграції культурно-історичних наративів у створення винного простору.

Постановка завдання. Метою статті є визначення та аналіз ролі концептуальних винних барів Львова у розвитку інноваційної барної культури,

популяризації локальних вин та формуванні нових тенденцій у сфері винного туризму. Для досягнення цієї мети передбачається вирішення таких завдань: дослідити сучасні концепції винних барів у Львові, охарактеризувати їхній вплив на споживчу культуру та гастрономічний простір міста, виокремити ключові інноваційні підходи у функціонуванні винних закладів, а також проаналізувати тенденції розвитку винної культури через призму локальних виробників, дегустаційних заходів та соціалізації відвідувачів.

Виклад основного матеріалу дослідження.

Винні бари варто розглядати як унікальне явище у контексті розвитку сучасної культури споживання вина, оскільки національні винні традиції з часом лише розвиваються та зміцнюють свої позиції серед поціновувачів гастрономічної культури. Зазначений тенденції сприяє низка факторів: майстерність та високий професіоналізм виноробів, участь винарень у міжнародних українських виставках, фестивалях та дегустаціях, поява нішевої спеціалізованої літератури. Важливу роль у розвитку винної культури серед барної спільноти відіграють щільні комунікації, атмосфера, унікальний самобутній вибір вин, працівники, які щиро захоплюються справою, яку роблять, обмін досвідом та пошук солідарних партнерів [1].

Основа створення концептуальних винних барів передовсім відштовхується від ідеї: створити місце, де гості матимуть змогу перебувати на близькій відстані до будь-якого з винних регіонів, смакувати вишуканими винами у приємному антуражі за відсутності формальностей як це відбувається у звичних кафе та ресторанах. Гастрономічна пропозиція таких барів зазвичай складається за рахунок виключно вина та закусок. Місією функціонування закладів такого формату є демонстрація гостям нових горизонтів споживання напою, виведення їх із певної зони комфорту, що полягає у переході від вживання десертних та напівсолодких вини до справді непересічних зразків винної індустрії.

За своєю сутністю винний бар є саме тим простором, де сконцентрована атмосфера актуальних винних трендів, інноваційних смаків, знань, емоцій та відкриття у сфері енології. Концептуальні винні бари, де представлено локальні вина відкриває для своїх гостей нові грані розуміння малих виробників, які не представлені у супермаркетах. Локальні винарні в Україні вийшли на новий якісний рівень і здобули визнання не лише на теренах нашої держави – їх цінують на міжнародних дегустаціях та виставках.

Сучасні винні бари суттєво відрізняються своєю атмосферою від класичних ресторанів – суть полягає у тому, що гості сприймають вино як особливий сакральний вид напою. Власне особливість винних барів полягає саме у цільовій

аудиторії, яка їх відвідує. Варто зауважити, що вино виступає відмінним соціалізатором, і певним чином сприяє активізації спілкування між людьми. Справа в тому, що у концептуальних винних барах відсутні такі атрибути барної культури як трендові коктейлі, інноваційний дизайн чи супровід діджеїв. У винних барах зазвичай збираються на посиденьки дружні компанії, пари, інтелектуали, представники бізнесу, які обговорюють проекти за келихом вина. Саме люди та їх бесіди є ключовою рисою та водночас цінністю концептуальних винних барів.

Винні бари виступають майданчиками, де гості можуть пізнати різноманіття світової винної мапи. У залежності від концепту вони можуть ознайомитися винятково з винами Грузії Франції, змішаними форматами вина з мінімальним втручанням. Для асортиментної пропозиції таких барів характерна певна логіка, послідовність та філософія, якої дотримується власник бару чи шеф-сомельє.

Ще однією особливістю винних барів в Україні є те, що люди відвідують їх після роботи у проміжку між 18.00–19.00, на відміну від туристичних центрів [2].

Гості винних барів (вайнловери) належать до абсолютно різних категорій клієнтів і обирають заклад в залежності від того, наскільки його концепція співзвучна з їхніми інтересами та стилем життя. Зазвичай усі відвідувачі таких закладів цікавляться вином багато з них є досить компетентними у сфері енології. Перші намагаються продегустувати якомога більше різних сортів вина, а другі відвідують бари заради того, щоб віднайти щось дійсно унікальне, таке що присутнє в ексклюзиві у певному винному барі. Також подібні заклади часто відвідують професіонали – сомельє та ресторатори, щоб зрозуміти потенціал та поповнити свої винні карти унікальними зразками винного мистецтва.

Насамперед гостей винних барів цікавлять нові крафтові виноробні та вина, локальні сорти та незвичні стилі, помітним є тренд на бурштинові вина.

Для власників винних барів справжнім показником визнання їх роботи є спостерігати за тим як невимушено будуються комунікації між гостями їх закладу. Коли люди, що ставляться до пізнання винної культури як до хобі спільно збираються під час дегустацій або музичних вечорів – саме тоді народжується істинна атмосфера, яка притаманна найкращим винним барам Європи.

Асортимент для винних барів зазвичай обирається на виставках, винних фестивалях, дегустаціях. Обираючи вино сомельє та власники барів завжди керуються принципом: у винній карті бару за жодних обставин не буде присутнє вино, яке не подобається працівникам та засновникам. Винні бари постійно працюють над оновленням та вдосконаленням свого асортименту, намагаються

орієнтуватися у трендах, відвідуючи різні тематичні конкурси, цікавляться яскравими новинками («фанкі вайн»).

Винні бари дуже часто практикують індивідуальний підхід у своїй роботі, уникають конвеєра у сервісі – усі продукти і зокрема вино у закладах такої категорії працівники дегустують самостійно, щоб обрати справді гідні позиції, якими можна зацікавити гостей [1].

Концептуальність є однією з ключових ознак винних барів міста Львова. Принцип роботи таких закладів базується на тому, що вони повинні не лише відгравати роль гастрономічних закладів, де можна скуштувати вино, але й мати певну соціальну цінність. Перш за все персонал таких барів повинен перфектно орієнтуватися у вині, адже саме у їх персонах гості вбачають експертів, які можуть порадити щось цікаве, поділитися цікавими історіями про вина і карти та інші інсайти, які доступні лише у певних кулуарах. Але найважливіше – для бару продавати хороше вино та бути максимально відкритим та чесним щодо гостей [2].

Концептуальним винним барам міста Львова притаманні дві визначальні риси, що визначають їх інноваційність на ринку індустрії гостинності: по-перше вину у таких закладах відведено одну з ключових ролей, по-друге – винна карта є цікавою та вичерпною для різних категорій гостей, оскільки містить достатню кількість позицій, по-третє, винні бари Львова вирізняються вишуканою атмосферою, що презентує аспекти багатства самобутньої культури та естетики міста як провідного туристичного центру Європи.

Розглядаючи винні бари Львова з точки зору впровадження інновацій варто виокремити заклад ZWIN – невеликий винний бар, розташований у межах креативного простору Futura Hub. У закладі представлено асортимент якісних вин з акцентом на українські бренди. Проведення тематичних дегустацій є одним з ключових напрямків роботи закладу. також гості бару мають нагоду оформити дегустаційний подарунковий сертифікат, подарунковий бокс чи винну підписку. При барі працює винна крамничка, де представлено одну з найбільших колекцій вина у Львові [3].

Кардинально інші інноваційні аспекти впроваджено у локації ZWIN на вулиці Винниченка 12. Бар працює як камерний простір із затишними гостьовими залами та м'яким освітленням. Бар орієнтований на публіку, яка відвідує заклад заради проведення інтелектуальних бесід, романтичних побачень та вечорів у колі друзів. Особливу атмосферу створюють полиці з книгами, які органічно доповнюють інтер'єр і служать нагадуванням про історію будівлі.

На місці, де сьогодні знаходиться заклад у наприкінці XIX – початку XX століття розміщувалася редакція газети «Народний часопис», а в радянські роки

працювала філія видавництва «Радянська школа». Отже, створення винного бару з акцентом на літературні обрії природно зумовлене історією будівлі. Ідея з книгами, що втілена у оформленні певним чином символізує неперервність зв'язку між культурою, поколіннями та новітніми традиціями.

Основою бару Zwin на Винниченка є його унікальна винна карта, що вирізняється значним асортиментом: понад 250 позицій вин з усього світу, серед яких 70 позицій – вина України. Бар зробив акцент на локальному продукті, який протягом останніх років демонструє потужний потенціал та вирізняється високою якістю. У винній карті представлено вина України – від класичних регіонів, де виноробство є провідною спеціалізацією (південь Одещини, Херсонщина, Миколаївщина) та нові багатообіцяючі виробники (Житомирщина, Львівщина, Закарпаття, Київщина).

Якісно та ретельно формована винна карта привернула увагу експертів у сфері енології, так заклад Zwin було відзначено Wine & Spirits Awards за найкраще представлену карту українського вина серед винних закладів України. Окрім того протягом двох років поспіль одне з найбільш впливових видань, Wine Spectator що спеціалізується на висвітленні тематики винної індустрії присвоює бару рейтинг «Один келих», що відзначає якісно підібрану винну карту та неабияку майстерність у роботі з винами.

За час існування бару Zwin у його стінах проведено понад 500 дегустацій. Кожен з івентів, організований закладом це не лише куштування вина, а спосіб створити для гостей певну позитивну емоційну складову, яка буде супроводжувати їх протягом якогось часу. Водночас заходи, на проведенні яких спеціалізується бар – це можливість отримати нові знання про вино, спробувати новинки винного світу та отримати незабутні враження від атмосфери.

Концепції обох закладів Zwin різняться своїми акцентами: на Кульпарківській відвідувачі відчувають розмах та святковий антураж, а на Винниченка занурюються у світ спокою та затишку. Засновники закладів слідує місії – показати людям, що потенціал та сила українського вина криється у якості, смаку та характері, відповідно локальне вино може гідно конкурувати зі світовими зразками [4].

Комплекс MAD Bars House – вирізняється своїм форматом і має значний вплив на формування інноваційного підходу щодо культури споживання вина у Львові. Перш за все заклад вражає гостей своєю масштабністю – це шестиповерхова будівля на вулиці Шевській у центрі Львова. Засновники визначають концепцію закладу як «п'яний будинок», який під одним дахом об'єднав п'ять форматів барів і ресторан – від першого поверху до тераси. На першому рівні працює пивний бар Var Bar, на другому – винний бар Win Bar, на третьому – м'ясний

ресторан Wona, на п'ятому – коктейльний бар Buzz Bar, а на шостому – бар культури мольфарів Diduh.

WIN BAR – це винний бар на другому поверсі MAD, за діяльність якого є відповідальною команда однойменного закладу Києва. тут зберігається ідентична філософія споживання вина, яка панує на Подолі. У пріоритеті культура споживання вина як продукту високої якості. Винна карта бару налічує близько 200 позицій вина, сюди ж належать автохтонні, ігристі та кріплені позиції, гостям пропонують вино з системи Wine Machine. Також бар спеціалізується на приготуванні твістів та класичних коктейлів, інгредієнтами для яких служать вина, такі як Negroni та «Совійньон Блан».

Повага до культури споживання вина панує в інтер'єрі бару: стелю оформлено з використанням лози. Фактично це інсталяція створена природою. Ця лоза, родом із Закарпаття, вік якої понад 80 років і вона ніби створює образ гнізда. Для оздоблення було використано натуральне дерево, яке вже було у вжитку, таким чином заклад слідує принципам сталого розвитку і це виражається у його проектуванні [5].

Bad Boy Bar працює у одному з найбільших алкогольних магазинів Європи. На другому поверсі відвідувачі можуть провести дозвілля у невеличкому винному барі, винна карта закладу постійно оновлюється за рахунок масштабної пропозиції у сомельє закладу.

Винний бар People Place позиціонує свою концепцію як community гарних людей. Бар вирізняється з-поміж інших затишною атмосферою, якій сприяє його розташування неподалік Катедри. У барі завжди чути гомін відвідувачів, що творить певний вайб. Кухня закладу представлена середземноморським фаст-фудом. Винна карта невелика, проте гості завжди зможуть відшукати бажані позиції.

The Room Wine Bar – перший заклад, що позиціонував себе саме як wine bar у Львові. Закладу притаманна «правильна» атмосфера, що дозволяє гостям почувати себе невимушено. У цьому невеличкому закладі подають різноманітні снеки, якими відвідувачі можуть смачно та корисно перекусити.

Бар вирізняється наданням особливої додаткової послуги для гостей: у співпраці з компанією вражень Bodo тут влаштовують винні майстер-класи для гостей, які придбали сертифікат. Суть такої атракції полягає у тому, що професійний бармен знайомить гостей з теоретичною частиною, після чого гості готують різноманітні коктейлі, для цього їм надаються усі необхідні інгредієнти та девайси. Професійний бармен розповідає теоретичні основи приготування коктейлів, а потім гості створюють різноманітні мікси та куштують власні витвори [6].

The Room Wine Bar – камерний винний бар, розташований у історичному центрі міста Львова

на вулиці Лесі Українки. Заклад невеликий, проте завжди заповнений відвідувачами. У меню, окрім закусок до вина можна замовити сандвічі, салати, бургери (в. т. ч. вегетаріанські), та десерти. У теплу пору року на території закладу працює літній майданчик. Пропозицію напоїв The Room Wine Bar формує широкий асортимент європейських вин.

Особливість винного закладу Чотири чебуреки. Prosecco Bar полягає у створенні незвичних гастрономічних колаборацій, таких як поєднання чебуреків з просекко, або червоним чи білим вином. У закладі такий формат позиціонують як «чебуречна третьої хвилі».

Пара Джанов і Портвейн. Женгалов хац, портвейн і вино – винний бар, де гості мають можливість скуштувати класичну вірменську паляницю з різними ґатунками трав. Страву пропонують у кількох варіантах – з бастурмою та гранатом. Концепція бару полягає у творчій спробі поглянути на суть гостинності очима культового кінорежисера Сергія Параджанова, який народився у Грузії, проте Україна стала для нього другим домом. У винному барі гості можуть насолодитися вермутами, хересом та портвейном.

Plav Wine Bar. Винний бар, що розташований на вулиці Валовій, поблизу Міського Арсеналу. Концепцію бару характеризують як «Смачне молоде фруктове вино, свіжі мідії та добра кухня. Для створення особливого враження у гостей тут використовують креативний підхід подачі напою – вино подають у гранованих склянках – так колись пили моряки. Вино можна замовити на виніс, також тут подають фірмову страву мідії у вершковому соусі, що влучно доповнює смак авторських вин, представлених у Plav Wine Bar.

У винному барі «Букет вина» відвідувачі можуть скуштувати молоді вина Одеси, Грузії, Молдови. У закладі збережено автентичну атмосферу старого Львова. Заклад вирізняється різноманітним смаків та бюджетною ціновою політикою.

Фабрика Корків презентує гостям широкий вибір локальних вин та наливов. У винарні можна не лише скуштувати обрані напої, але й здійснити покупку. Цікаво, що бочкові та фруктові вина тут наливають у пляшки, які спеціально закорковують індивідуально для кожного з гостей.

Винний бар-крамниця «Вино і м'ясо». розташований поруч із Собором святого Юра. Гості відвідують заклад заради того, щоб насолодитися різноманітними видами шашлику, стейків, риби, скуштувати сирні страви та овочі гриль приготовані на вогні та іншу їжу з мангалу. Серед вин домінує продукція з найкращих виноробень України – Закарпаття, Одещини, також є кілька позицій угорських вин.

Vintage Boutique Wine Cellar – атмосферна кав'ярня при невеличкому бутік-готелі. Настрій відвідувачів, які надають перевагу вишуканому відпочинку творять вінтажний інтер'єр, вініл та неординарна

винна карта. У асортименті закладу представлено європейські вина з Франції, Іспанії, Італії, а також з Нової Зеландії та Південної Америки [8].

Необістро та винний бар Vin Vin є новим закладом, що вдало доповнює список винних локацій міста і долучається до творення його винної культури. Це новий проєкт підприємців Чада Зоратлі та Люсі Розанової (People Place). Винна карта закладу має таку структуру: а 40% із натуральних вин, 40% – становлять класичні позиції, 10% – вина українських виробників, 10% – автохтонні сорти з різних регіонів. Більшість асортименту відвідувачі можуть продегустувати у келихах.

Заклад спеціалізується на приготуванні сніданків, які тут можна придбати до 14.00.

Оформлення є важливою частиною культури Vin Vin – у інтер'єрі та посуді присутні вінтажні, навіть антикварні раритети, яким можна користуватися у закладі, а також за бажанням придбати. Простір працює як квіткова крамниця, де можна придбати оригінальні букети від бренду Pollen Buro [9].

Культура вина на тлі історичного міста може набувати різних креативних форм і водночас бути прибутковим бізнесом. У цьому плані показовим є кейс крамниці «Винарня», яку запустили у 2024 році на вулиці Миколи Пимоненка. Насамперед засновники прагнуть розвінчати міфи про національне виноробство, плекати в українців винну культуру і знайомити широку аудиторію з історією творення вина на теренах України – власне на цьому ґрунтується концепція закладу. Власниця Юлія Матвійко розпочала свій шлях зі стартапу: у 2021 році вона відкрила винну онлайн-крамницю, щоб викорінювати комплекс меншовартості і довести, що українські вина варті уваги.

Наразі у «Винарні» зібрано понад 150 позицій від українських виноробів, що представлені такими регіонами як Чернігівщина, Львівщина, Запоріжжя, Одещина, Київщина, Миколаївщина, Вінниччина, Хмельниччина та Закарпаття. Ціновий діапазон становить від 315 до 2200 гривень за пляшку. За підбір вин для гостей відповідає шеф-сомельє Аліна Павловська (бренд-сомельє мережі львівських закладів Maruto Group). Також у закладі працюють три кавістки, які консультують відвідувачів щодо вибору вина та розповідають про українські крафтова виноробні.

Окрім крамниці, у «Винарні» також функціонує спеціалізований зал, призначений для дегустацій та проведення зустрічей з українськими виноробами [7].

Висновки. Винна культура в Україні, зокрема у Львові, не лише набуває популярності, але й займає дедалі міцніші позиції у спеціалізованих закладах міста. Цей процес відображає еволюцію ставлення до вина як до частини культурного та гастрономічного досвіду, а також підвищення рівня обізнаності споживачів про вино та його

особливості. Важливим аспектом цього процесу є формування у відвідувачів правильного ставлення до дорогих та вишуканих вин. Оскільки культура споживання вина є інтегрованою частиною більш широких культурних та соціальних процесів, важливою є роль винних сомельє, які забезпечують доступ до правильного вибору вина, орієнтуючи гостей на розуміння смакових відмінностей між різними сортами вин.

Підхід, який пропагують винні бари Львова, передбачає не тільки продаж вина, але й розвиток культури споживання через освітні елементи. Сомельє не лише рекомендують вино, але й сприяють розумінню його складових, допомагаючи кожному гостю знайти той продукт, що відповідатиме його смаковим уподобанням та рівню досвіду. Зростання популярності вина як продукту для інтелектуальних та соціальних взаємодій, зокрема в рамках ділових зустрічей та неформальних бесід, сприяє зміні загальних суспільних уподобань. У той час як традиційно для таких випадків обирали міцні алкогольні напої, споживання вина сьогодні вважається більш доречним, оскільки воно створює атмосферу розслабленості і стимулює більш змістовні та конструктивні розмови [8].

Глобальний тренд споживання вина, що набуває все більшої популярності серед людей різних культур, знаходить своє відображення в Україні, де соціокультурні зміни дозволяють українцям поступово адаптуватися до цієї культури. Важливою частиною цього процесу є соціальне прийняття вина не лише як напою для святкування, але й як інструмент культурної взаємодії, що стимулює розвиток винної грамотності та підвищення рівня обізнаності серед споживачів.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Чим унікальні українські винні бари: великий вибір локальних вин, атмосфера чи ще щось? Частина 2. URL: <https://posteat.ua/wines/chim-unikalni-ukraïnski-vinni-bari-velikij-vibir-lokalnix-vin-atmosfera-chi-shhe-shhos-chastina-2/> (дата звернення 19.02.2025)
2. У чому секрет винних барів: власники українських закладів діляться своїм досвідом. Частина 1. URL: <https://posteat.ua/wines/u-chomu-sekret-vinnix-bariv-vlasniki-ukraïnskix-zakladiv-podililisya-svoimi-konceptami/> (дата звернення 19.02.2025)
3. Блог про вино. Де у Львові випити вина. URL: <https://wineiseasy.blog/2024/06/24/where-to-drink-wine-in-lviv/> (дата звернення 20.02.2025)
4. Як львівський бар Zwin навчає українців цінувати хороше вино. URL: <https://www.village.com.ua/village/food/food-promo/358461-bar-zwin> (дата звернення 20.02.2025)
5. MAD Bars House: 6 поверхів барів у Львові. URL: <https://www.village.com.ua/village/food/new-place/312349-lviv-mad-bars-house-2021> (дата звернення 21.02.2025)
6. The Room Wine Bar – Винарня – перевірений партнер bodo. URL: <https://www.bodo.ua/ua/lvov/>

company/the-room-wine-bar-vinarnya/ (дата звернення 21.03.2025)

7. Крамниця «Винарня» з дегустаціями у Львові. URL: <https://www.village.com.ua/village/food/food-news/352953-kramnitsya-vinarnya-z-degustatsiyami-u-lvovi> (дата звернення 21.02.2025)

8. In Vino Veritas. Де у Львові випити вина? URL: <https://lviv.travel.ua/news/in-vino-veritas-de-u-lvovi-vipiti-vina?srsId=AfmBOooyheb9asK82HPvIKiDf7WXH93uE-eBrd-EX1ZKSntWt1VJnTctT> (дата звернення 22.02.2025)

9. Необістро та винний бар Vin Vin із вінілом, вінтажом і квітами у Львові. URL: <https://www.village.com.ua/village/food/food-news/345323-neobistro-ta-vinniy-bar-vin-vin-iz-vinilom-vintazhem-i-kvitami-u-lvovi> (дата звернення 22.02.2025)

10. Правда і міфи про роботу сомельє: історія львів'янина, який заховався у вино. URL: <https://dyvys.info/2019/07/07/pravda-i-mify-pro-robotu-somelye-istoriya-lviv-yanyyna-yakyj-zakohavsya-u-vyno/> (дата звернення 22.02.2025)

11. Роїк О. Р., Маліш В. Особливості розвитку ресторанного бізнесу в Україні в умовах воєнного стану. *Інфраструктура ринку*. 2022. Вип. 66. С. 77–82.

12. Кожедубова Л. П. Барна справа: навчальний посібник. Київ: Науковометодичний центр ВФПО, 2023. 206 с.

REFERENCES:

1. Chym unikalni ukrainski vinni bary: velykyi vybir lokalnykh vyn, atmosfera chy shche shchos? Chastyna 2. [What Makes Ukrainian Wine Bars Unique: A Wide Selection of Local Wines, Atmosphere, or Something Else? Part 2.]. Available at: <https://posteat.ua/wines/chim-unikalni-ukrainski-vinni-bari-velikij-vibir-lokalnix-vin-atmosfera-chi-shhe-shhos-chastyna-2/> (in Ukrainian)

2. U chomu sekret vynykh bariv: vlasnyky ukrain-skykh zakladiv diliatsia svoim dosvidom. Chastyna 1 [The Secret of Wine Bars: Ukrainian Bar Owners Share Their Experience. Part 1.]. Available at: <https://posteat.ua/wines/u-chomu-sekret-vinnix-bariv-vlasniki-ukrainskix-zakladiv-podililisya-svoimi-konceptami/> (in Ukrainian)

3. Bloh pro vyno. De u Lvovi vypyty vyna [Wine Blog: Where to Drink Wine in Lviv]. Available at:

<https://wineiseasy.blog/2024/06/24/where-to-drink-wine-in-lviv/> (in Ukrainian)

4. Iak lvivskyi bar Zwin navchaie ukraintsiv tsinuvaty khoroshe vyno [How Lviv's Zwin Bar Teaches Ukrainians to Appreciate Good Wine]. Available at: <https://www.village.com.ua/village/food/food-promo/358461-bar-zwin> (in Ukrainian)

5. MAD Bars House: 6 poverkhiv bariv u Lvovi [MAD Bars House: Six Floors of Bars in Lviv]. Available at: <https://www.village.com.ua/village/food/new-place/312349-lviv-mad-bars-house-2021> (in Ukrainian)

6. The Room Wine Bar – Vynarnia – perevirenyi partner bodo [The Room Wine Bar – Winery – A Trusted Partner of Bodo]. Available at: <https://www.bodo.ua/ua/lvov/company/the-room-wine-bar-vinarnya/> (in Ukrainian)

7. Kramnytsia "Vynarnia" z dehusatsiamy u Lvovi ["Vynarnia" Store with Wine Tastings in Lviv]. Available at: <https://www.village.com.ua/village/food/food-news/352953-kramnitsya-vinarnya-z-degustatsiyami-u-lvovi> (in Ukrainian)

8. In Vino Veritas. De u Lvovi vypyty vyna? [In Vino Veritas: Where to Drink Wine in Lviv?]. Available at: <https://lviv.travel.ua/news/in-vino-veritas-de-u-lvovi-vipiti-vina?srsId=AfmBOooyheb9asK82HPvIKiDf7WXH93uE-eBrd-EX1ZKSntWt1VJnTctT> (in Ukrainian)

9. Neobistro ta vynyni bar Vin Vin iz vinilom, vintazhem i kvitamy u Lvovi [Neo-Bistro and Wine Bar Vin Vin with Vinyl, Vintage, and Flowers in Lviv.]. Available at: <https://www.village.com.ua/village/food/food-news/345323-neobistro-ta-vinniy-bar-vin-vin-iz-vinilom-vintazhem-i-kvitami-u-lvovi> (in Ukrainian)

10. Pravda i mify pro robotu somelie: istoriia lvivianyna, yakyi zakokhavsia u vyno [Truth and Myths About the Work of a Sommelier: The Story of a Lviv Resident Who Fell in Love with Wine]. Available at: <https://dyvys.info/2019/07/07/pravda-i-mify-pro-robotu-somelye-istoriya-lviv-yanyyna-yakyj-zakohavsya-u-vyno/> (in Ukrainian)

11. Roik O. R., Malish V. (2022) Osoblyvosti rozvytku restorannoho biznesu v Ukraini v umovakh voiennoho stanu [Peculiarities of the development of the restaurant business in Ukraine under martial law]. *Infrastruktura rynku*, vol. 66, pp. 77–82. (in Ukrainian)

12. Kozhedubova L. P. (2023) Barna справа: navchalnyi posibnyk [Bar business: training manual]. Kyiv: Naukovometodychnyi tsentr VFPO, 206 p. (in Ukrainian)