

УДК 911.3

Пендерецький О.В.

ВИННІ ПРОМИСЛИ ЯК ОБ'ЄКТИ ПРОМИСЛОВОГО ТУРИЗМУ

Проаналізовано винні промисли у різних країнах Європи. На їх основі запропоновано становлення промислового туризму у діловому і науковому напрямках. Визначено сприятливі чинники для його запровадження у Карпатському туристичному районі.

Ключові слова: промисловий туризм, ринок, країни, виробництво вина, виноградна лоза, амфори, торгівля.

Проанализированы винные промыслы в разных странах Европы. На их основе предложено становления промышленного туризма в деловом и научном направлениях. Определены благоприятные факторы для его внедрения в Карпатском туристическом районе.

Ключевые слова: промышленный туризм, рынок, страны, производство вина, виноградная лоза, амфоры, торговля.

Analyzed wine industries across Europe. On the basis of proposed establishment of industrial tourism, business and scientific areas. Determined the favorable factors for its implementation in the Carpathian tourist area.

Keywords: industrial tourism, market, country, production of wine, vine, amphorae and trade.

Постановка проблеми дослідження. Промисловий туризм має широкий спектр впровадження. Виробництво вина, його технології виготовлення, фасування та зберігання завжди знаходять шанувальників цього цілющого напою. Організація туристичних маршрутів на об'єкти винних промислів, залучення підприємців, бізнесменів, а також численних груп для дегустації та участі у національних святах пов'язаних зі збором винограду – одне із оригінальних завдань промислового туризму [1]. До нього можна віднести і туристичні програми, пов'язані з відвідуванням місць виробництва різних вин. Але даний турпродукт ще не достатньо широко впроваджений на українському туристичному ринку, тому

представляється цікавим і пізнавальним розглянути можливості розробки подібних турів.

Аналіз останніх публікацій і досліджень. Серед останніх публікацій та досліджень щодо промислового туру на винні промисли, то слід відзначити книгу Соколової М.В. [2], Андрєєвої М. [4], ряд каталогів компаній [3,5,6,7] та авторські дослідження [1].

Визначення невирішених сторін проблеми. На сьогоднішній день виробництво вина в Україні не в повній мірі відтворює належний йому потенціал. Не створена належна реклама цього продукту в оздоровчих і лікувальних цілях. Відповідно не проводиться на державному рівні пропагандистська робота корисності цього напою, що могло би стати цікавою темою для внутрішніх та закордонних туристів. Як результат – наповнення ринку низькоякісними зарубіжними та вітчизняними продуктами, занепад виноробної галузі.

Мета та завдання статті. Дослідити промисли виробництва вина в Європі та Україні для можливості створення промислових турів на дані об'єкти.

Виклад основного матеріалу. Вино, як і хліб, один з найстародавніших продуктів на землі, тому з давніх часів вважалося даром Богів. Коли саме людина навчилася робити вино невідомо. Швидше за все природне бродіння виноградного соку було відмічено випадково і потім штучно розвивалося древніми виноробами. Цукор, що міститься у винограді, під дією природних дріжджів легко переходить в спирт. Спирт вбиває бактерії, зупиняє гниття, а при зростанні концентрації гинуть вже й самі дріжджі і процес бродіння зупиняється, відбувається природна консервація продукту. Саме завдяки «божественному походженню» стародавні лікарі використовували вино в фармакології, готували на його основі різні ліки. Крім того, цей напій прописували видужуючим людям для відновлення сил. У Древній Греції ще Гіппократ рекомендував використовувати терапевтичні властивості вина проти багатьох хвороб. Сучасна наука також підтверджує благотворний, оздоровчий вплив натурального вина на організм дорослої людини.

Найдавнішими джерелами інформації про виноробство безумовно є релігійні книги і малюнки самих різних народів. Багато релігії відображають сакральний, божественний, небезпечний і одночасно животворящий характер вина. Природними кордонами зростання виноградної лози є широти від 42 до 50 градусів в обох півкулях Землі, крім того виноград не терпить великої вологості і морозів. Тобто можливості для культивування винограду завжди були обмежені, далеко не всі країни могли займатися виноробством. Безумовними лідерами древнього виноробства були греки і єгиптяни. У останніх виноробство, згодом як то згасло, а от греки передали своє вміння багатьом європейським і азіатським народам. Взагалі Європа багата виноробними підприємствами. Сьогодні понад 65% виноградників зосереджена в Європі.

Історично склалося так, що Європа в силу географічних, кліматичних, екологічних, культурних та політичних умов є найбільшим у світі виробником і експортером вин високої якості. Туристів у цей регіон приваблює не тільки європейська кухня, але і вина, а також численні дегустації та національні свята, пов'язані зі збором винограду. Туризм і виробництво продукції, яку отримують з сонячних ягід, у сукупності складають досить значну статтю доходу в бюджеті Франції, Італії, Іспанії, Німеччини, Португалії, Греції, Австрії та ряду інших країн.

Згідно з однією з легенд, виноробство було винайдено саме в Європі на острові Кіпр. Ще цар Соломон в «Пісні над піснями» прославляв кіпрський виноград, а Страбон писав, що кіпрське вино – найкраще в світі. За легендою виноградний прес придумав і подарував кіпріотам Аполлон, а лозу посадила Афродіта, яка разом зі своїми синами заснували на Кіпрі винне виробництво, яке до цих пір процвітає під марками КЕО і ЕТКО. Зараз тисячі таверн манять стомлених подорожніх відпочити в прохолоді і спробувати терпкого запашного напою [3]. Найпопулярнішими кіпрськими винами на сьогоднішній день є: Шардоне, Совіньон Бланк, Рислінг (білі), Каберне Совіньон, Каберне Франк (червоні) і т.д. У вересні на Кіпрі проводиться винний фестиваль, який триває 10 днів. Проводить його муніципалітет Лімасола, найбільшого центру виноробства на Кіпрі, в муніципальному саду. Для туристів на Кіпрі розроблені спеціальні винні маршрути: три в околицях Лімасола і один в районі Пафосу. У 2001 р. на острові відкрився Музей вина (в Ерімі), де можна спробувати всі види вироблених на Кіпрі марок вин. Після дегустації вина, що сподобалися, можна тут же і придбати.

Відомі на весь світ і грецькі вина. На острові Родос функціонує завод вина, де для туристів організують екскурсії та пропонують придбати місцеві вина за їх собівартістю.

У Італії існує особливий взаємозв'язок між вином, культурою його виготовлення і характером тих людей, які живуть на цій землі. Тосканські пагорби дають якраз вина іскрометні, не дуже стійкі. Найзнаменитіший з них у світі – «к'янти», що здобуло популярність, у тому числі за рахунок вдалого маркетингу: всюди знана пузата пляшка, обплетена соломомою. П'ємонтські вина – напої аристократичні, вони добре старіють, як і король італійських вин – розкішний «Бароло». У любові до італійських вин визнаються і багато іноземних гостей, що розсмакували їх під час поїздок на Апенніни. Тут туристам розповідають місцеву легенду про те, що забороненим плодом у раю було зовсім не яблуко, а виноградне гроно, яке Адам простягнув Єві. Історія і культура цієї стародавньої країни настільки тісно переплелися з традицією виноробства, що вони сприймаються як нерозривне ціле, як якась гармонія, що нагадує смак вишуканого тосканського вина [4].

Не меншою популярністю серед туристів користується Іспанія. У календарі іспанської провінції Андалусія 10 вересня займає особливе місце. У цей день в містечку Херес-де-ла-Фронтера вже багато років і

навіть століть починається свято врожаю, присвячене збору винограду. Біля входу до місцевого кафедрального собору нарядно одягнені люди спостерігають за освяченням грон. А потім, за стародавнім звичаєм, група місцевих хлопців дружно тисне босими ногами ягоди, присмаковуючи це дійство старовинною піснею. Незабаром починається загальні веселощі. Численні туристи з усіх кінців світу охоче включаються в це іспанське народне свято. Винуватцем свята є херес – вино, що має істинно іспанська характер. Херес оспіваний багатьма цінителями благородних напоїв, він відомий далеко за межами Іспанії [5]. Місцеве вино народжується і проводить дитинство в гігантських дубових бочках в однойменному містечку, заснованому ще фінікійцями за 1500 років до нашої ери. Його виробляють з рідкісного сорту лози – «паломіно». Величезну роль відіграють унікальні природно-кліматичні та ґрунтові умови півдня Іспанії. Грона винограду цього сорту облюбували пліснявий грибок, який природним шляхом забезпечує специфічне зброджування суслу. Проходить ще чимало часу, перш ніж херес дорослішає і розливається в пляшки. Перед цим фахівці визначають якість вмісту кожної бочки, де «живе» цей напій. До речі, взяття проби є цікавим видовищем для туристів і вимагає чималої майстерності від виконавців: андалуський чашник занурює в терпку рідину, прагнучи не прихопити цвіль, спеціальну циліндричну ємність на довгій тонкій ручці. А потім спритно, без промаху, направляє тонкий струмінь в келих, який знаходиться у нього в іншій руці, змахнувши ємністю над головою. При цьому не повинно пролитися ні краплі! На міжнародних виставках і ярмарках іспанські чарівники, що демонструють своє мистецтво, збирають натовпи захоплених відвідувачів.

Як і інші благородні вина, херес – це ціле сімейство виноградних нектарів. Сухі, міцністю до 17 градусів, зазвичай п'ють перед їжею – це чудовий аперитив, а солодкуваті кріплені – після трапези, на десерт. У цьому херес схожий на свого побратима з Португалії – порту.

Порту – вино, яке португальці з гордістю називають сонячним нектаром, напоєм богів. Цей напій уже не одне століття прикрашає столи вінценосних осіб. У Португалії він овіяний безліччю легенд, що привертають увагу туристів.

Незвична історія підкорення цим вином знавців майже всього світу. У період англо-французької війни, що почалася в 1678 р., в Британії і її володіннях зі зрозумілих причин було заборонено ввозити французькі вина, і їх замінили португальські. Однак не всі з них припали до смаку підданам британської корони. Зокрема, продукція з гористої місцевості в районі річки Доуру, на півночі країни, здалася англійцям дуже суха і різка. Тоді португальці почали додавати в ці вина коньячний спирт, щоб у потрібний момент зупинити ферментацію. Потім вино визрівало у величезних бочках з дуба і каштана, дбайливо схованих у місцевих підвалах. Так з'явилося знамените кріплене вино, що зберігає природні солодощі і смак винограду протягом багатьох десятиліть. У XVIII-XIX ст. портвейн став улюбленим вином не тільки британської аристократії, а й

середнього класу. Більше того, піддані королеви вважають це чи не єдине з безлічі благородних вин, під яке слід вимовляти тости за здоров'я монаршої родини.

Червоний та білий порту досі робиться тільки з винограду, зібраного на вирубаних у скелястих горах терасах поблизу берегів Доуру, а все інше розцінюється як підробка. Унікальний мікроклімат на півночі Португалії відрізняється жарким спекотним літом і досить прохолодною зимою. Але цього, звичайно, недостатньо, важливо ще знати секрети виробництва, які передаються з покоління в покоління¹⁴.

Загальна площа долини Доуру, нерідко іменованої «країною вина» - близько 240 тис. гектарів. Збір врожаю грон з низької лози починається в кінці вересня – початку жовтня. З навколишніх сіл з'їжджаються селяни, панує святковий настрій, чуються старовинні народні пісні. Вино поміщають в дубові бочки, забезпечуючи кожну з них відповідним сертифікатом і везуть до льоху Віла-Нова-ді-Гая, нерідко використовуючи для транспортування мальовничі вітрильні фелюги. Тут величезні дерев'яні ємності та пляшки беруть під невинний контроль не тільки співробітники фірм-виробників і експортерів, а й фахівці Інституту вина порту. Кожна з експортних компаній має власний льох, більшість яких відкриті для відвідування туристами та дегустації.

Поряд зі знаменитими портвейнами в Португалії є мадера, херес, мускатель, безліч сухих столових вин, які нерідко не поступаються за якістю італійським, французьким та іспанським, а також унікальні слабо газовані «зелені» вина.

У Франції споживання вина є частиною національної культури і мода на безалкогольні ділові обіди не може змінити цього. Всякий поважаючий себе француз знає, що до важких м'ясних страв, особливо дичини, краще подати бургундського, до дарів моря – легке ігристе біле, а до сиру – найкращу пляшку зі старих запасів. Обізнана людина відкриє пляшку доброго червоного вина за годину-другу до застілля, щоб вино збагатилося киснем і розкрило всю повноту букета. Біле вино і шампанське подадуть при температурі 8-10 градусів (більший холод просто вб'є його), легкі вина – при температурі 12 градусів, а червоні вина – не вище 18 градусів. Що стосується зберігання, то після перевозу пляшки в транспорті, насамперед у літаку, француз постарается її не пити, а дасть відпочити їй тиждень. Зате зберігати буде так, щоб пробка обов'язково змочувалася і не відбувалася ферментація напою. У силу цілого ряду обставин – і побутових, і економічних – у Франції скорочується загальне споживання вина, але тільки за рахунок низькосортних видів, про які французи кажуть, що вони «залишають плями на скатертині і дірки в шлунку». Якісних же сортів виробляють і споживають усе більше.

Батьківщиною шампанського і єдиним місцем виробництва є невелика частина області Шампань, де пролягає північна межа зростання виноградної лози. Адже тільки в Шампані належним чином поєднуються три чинники, необхідні для виробництва кожного типу вина – склад

грунту, кількість сонця і вологи. Саме Росія в ХІХ ст. стала головним ринком збуту цього ігристого вина, придуманого ченцем Домом Періньоном.

Сталося це таким чином. Столиця Шампані – місто Реймс – перебувало на шляху російського корпусу, який брав участь у завершенні розгрому армій Наполеона. Увійшовши в нього, солдати і офіцери імператора Олександра проявили насамперед інтерес до шампанського. До господині одного з найбільших будинків – вдови Кліко – прибігли її службовці з розповідями про жахливе розграбування, якому піддаються запаси шампанського. Вона кинула тоді чудову фразу: «Хай п'ють. Вони заплатять потім». Так і сталося. Полюбивши шампанське вино, російські офіцери, аристократія і весь двір стали закуповувати до 90 відсотків усієї його продукції.

Франція є на сьогоднішній день найпопулярнішою країною з точки зору «винного» туризму: на туристичному ринку пропонуються винні тури з проживанням в замках Бордо, Шампані, Бургундії, Луарській долині .

Крим не є винятком. Виноградну лозу на півострів завезли саме греки. Цікаво, що на прикладі історії виноробства в Криму, стають дуже помітні кліматичні зміни на землі за останні 1000 років. Спочатку, за кілька століть до н.е., виноградарство і виноробство були сильно розвинені на сході і заході півострова. У той час тут росли діброви, греки вирощували цитрусові, інжир, лавр, оливки і звичайно виноград. Але в 63 р. до н.е. стався потужний землетрус і численні річки, що протікали в цих місцях, буквально провалилися крізь землю. Сьогодні від них залишилися лише сухі балки і морські лимани. Колишні русла річок добре помітні в районі печерних міст в околицях Бахчисарая. Зараз Керченський півострів і Тарханкут є безводним степом позбавленим рослинності, велика частина винограду вирощується в передгір'ях і на схилах по обидві сторони кримських гір. Культурні сорти винограду вирощували саме греки в околицях Херсонеса Таврійського і в Боспорському царстві. Велика частина вина поставлялася морем в метрополію і інші країни розташовані по берегах Чорного і Середземного морів. Поставлялося вино так само кочовим племенам степовим і північним народам. Основною посудиною для транспортування тоді були амфори. Керамічні амфори вироблялися в Криму місцевими гончарями. Як це не дивно але вино не тільки вивозилося з Криму. Для місцевої знаті і культових цілей високоякісні сорти вина привозилися з Греції до Криму.

Сьогодні ніхто не скаже який смак був у вина тієї пори. Можна з упевненістю сказати лише, що стародавні винороби виготовляли сухі білі, червоні та рожеві вина. Напівсолодкі та кріплені вина стародавні винороби виробляти не вміли. Не було і дубових бочок, вино не піддавалося тривалій витримці. Іноді у вино додавали прянощі і трави. Судячи з усього Кримські винороби тієї пори знали два способи приготування вина: "біле" і "червоне", обидва вони використовуються і сьогодні. При "білому" способі виноград (будь-якого кольору) давиться в чані під невеликим тиском,

просто ногами. Мутний і солодкий виноградний сік містить далеко не всі корисні речовини, що містяться у винограді. «Червоний» спосіб дозволяв збагатити смак вина але вимагав більше складного обладнання. При цьому способі вже віджата виноградна маса перетирається на спеціальних кам'яних плитах – жорнах, до одержання так званої мезги. Потім мезга змішується з раніше віджатим суслим і кілька днів настоюється. Надалі мезга віджималася спеціальними важкими пресами, з використанням вантажів і важелів. Причому вже тоді вина отримували, як з одного сорту винограду, так і змішуючи (купажування) сусли з різних сортів винограду. Відомо також і те, що одним з найдавніших сортів, що потрапили в Крим є грузинський сорт білого Ркацителі.

Для транспортування вино уварювали, воно робилося густим і в'язким, тому при подачі до столу все вино тоді розбавлялося водою. Торгівля вином була справою прибутковою і в грецьких колоніях була монополізована державою, купці платили великі податки, були введені досить жорсткі вимоги до якості вина. У стародавні століття в Європі вироблялося таку кількість вина, що вперше стало питання про скорочення виробництва. У 96 р. н.е. римський імператор Доміціан наказав навіть вирубати половину виноградників в Галлії. Причиною цього було повальне пияцтво. До речі саме галлам приписується масове використання дубових бочок для зберігання і перевезення вина. Саме вони ввели в ужиток тонну – дубову бочку ємністю в 1000 літрів. До Криму, на Кавказ, та й у Візантію бочки потрапили на кілька сотень років пізніше.

З приєднанням Криму до Росії виноградарські господарства занепали і опустіли. Монастирські господарства перестали масово робити вино ще раніше, у зв'язку зі спадом торгівлі з кочовими племенами. З цього моменту і практично до початку 19 століття виноробство в Криму, в промисловому розумінні, припинилося. Приблизно в цей час у Франції увійшли в моду витримані вина. Стали розвиватися технології витримки вина в підвалах, в дубових бочках. Замість амфор масово стали використовувати скляні пляшки, з'явилася коркова пробка. Удосконалювалися технології купажування, бродіння вина. Європейські винороби навчилися робити шампанське, позбавлятися від осаду. З'явилися вина кріплені спиртом, виникли нові складні технології приготування міцних вин – мадери і хересу.

Закарпаття належить до старих районів виноградарства, які народжувались завдяки близькості північних кордонів Римської імперії, що проходили по Дунаю. Враховуючи сприятливі ґрунтово-кліматичні умови низинної зони, а також схили, що захищені з півночі горами, виноградарство в XII-XIII ст. стало активно розвиватися на всій території Середньодунайської низовини. Вина Закарпаття – одне з головних скарбів області. Ґрунти, рельєф і клімат Закарпаття чудово підходять для виноградарства і виноробства. Особливо, в найтепліших районах області – на південних схилах передгір'їв Карпат і прилеглих до них ділянок

рівнини. Ідеальне місце для вирощування винограду в Закарпатті – неширока смуга передгір'я від Ужгорода до Виноградова.

Історичним центром закарпатського виноробства можна вважати Чорну гору під Виноградовом, де з давніх-давен вирощують виноград. Саме про Севлюш, що в перекладі – Виноградне, йде річ у першому документі, в якому конкретно згадується виноградарство на території Закарпаття. Це державна грамота угорського короля Ладислава I, датована 1093 роком. Згідно з цим указом село Севлюш з людьми і землею, всім нерухомим та рухомим майном переходило в повну власність монахів. Були враховані сприятливі ґрунтово-кліматичні умови низинної зони, а також те, що схили Чорної гори «гріються» сонячними променями майже увесь день. Тому згодом на місці сучасного Виноградова була закладена перша виноградна плантація. На кінець XIII ст. виноградні насадження були не тільки в Севлюші та Мукачеві, а і в інших населених пунктах (Берегово, Мужієво, Косино, Вари, Береги). Основна частина виноградників в цей час належить монастирям. Набувають поширення такі сорти винограду, як Рислінг, Фурмінт, Гарш Левелю, Серемський Зелений, Бакатор.

Позитивні зрушення у збереженні історичних традицій виноградарства та виноробства, пропагування досягнень виноробів Берегівщини відбувається з часу проведення у 2000 р. першого Берегівського Міжнародного фестивалю вина, який проводиться щорічно з метою підтримки приватного винороба, відродження європейських сортів винограду, якими колись славилась Берегівщина не тільки на місцевому, а й на державному рівнях. Середнянський район Закарпатської області – найвідоміший район виноградарства і виноробства. Тут вирощують технічні сорти винограду: Трамінер, Гарс Льовелю, Фурмінт. Виноград Рислінг італійський і Леанка використовуються для виготовлення столових марочних вин «Середнянське» і «Берегівське». Середнянські вина – багаторазові призери міжнародних конкурсів. У селі Середнє розташовані старовинні винні підвали, яким більше 400 років. Вони створюють відмінні умови для витримки вин. Окрім самого напою, дуже важливу роль має місткість, або, простіше кажучи, келих, фужер, стакан, чарка і так далі. Раніше, стакани для вина робили з бичачої шкіри, головним вважався не вигляд, а його функціональність. Вино не любить ні шуму, ні струсів, ні тепла. За традицією келих з вином треба тримати тільки за ніжку. Пити треба поволі, поєднуючи з певними продуктами, щоб відчути багатий аромат і неповторний смак.

А ось мартіні, наприклад, пило спочатку селяни Італії, які, щоб не померти від жари, зачерпували суміш фруктів, що перебродили з травами широкими кам'яними фужерами, які і стали прототипами сучасних келихів для улюбленого напою на вечірках. Середнє по праву вважається закарпатською столицею вина. Серед туристів селище відоме двома пам'ятниками історії і архітектури: винними підвалами шістнадцятого сторіччя і середньовічним замком.

Спочатку підвали служили схронами для людей графського двору під час нападу ворогів. Якщо чужоземці все ж таки проникали під землю, то людей спеціальними лабіринтами виводили убік Мукачева, а через окремі проходи запускали воду. Унікальність споруд полягала в тому, що підземелля мали виходи на поверхню в тихих безпечних місцях.

Пізніше, з XVIII ст., коли потреба в захисті людей від ворогів зникла, підвали були перетворені на винні сховища. Вина з цих підвалів відразу ж стали знаменитими і розсилалися багатьом коронованим персонам Європи. У 1711 р. вперше спробував вино з Середнього цар Росії Петро I і відразу став його завзятим любителем. На його прохання тут були куплені виноградники, які надалі увійшли до історії як «царські». Саме з цих виноградників вина круглий рік поставлялися до Петербургу. У підвалах скрізь дубові кадовби, різного об'єму – 700, 800, 2000, 5000 літрів. Є і зовсім грандіозна – 10 594 літри. Фахівці говорять, що норма споживання вина на одну людину повинна складати 100 літрів за рік, тобто приблизно 300 грамів за добу (150 – на обід і вечерю). Викопані підвали в туфі – породи вулканічного походження. Через капіляри породи в підземелля постійно проникає свіже повітря. Це дуже важливо для витримки вина і дуже важко забезпечити штучним чином. Тому середнянські вина – одні з кращих в Закарпатті.

Закарпаття – саме благодатне місце в Україні для вирощування винограду. Самим відповідним рельєфом для винограду вважається горбиста місцевість, яка в Закарпатті переважає. Тут рівнина займає тільки одну п'яту частину всієї території. Виноградники протягнулися на південно-західних схилах Карпат. Весна наступає вже в березні, а сніжний період триває всього лише один місяць. Завдяки помірно континентальному клімату і захисту гір, тут відвіку вирощують кращі винні сорти.

Висновки та перспективи подальших розвідок. Організація турів на виноробні підприємства має за мету як рекламувати власну продукцію, так і залучати туристів з метою запровадження інвестиційних проектів для розширення та збуту власної продукції. В значній мірі посприяти цьому може промисловий туризм, основні напрямки діяльності якого – діловий і науковий є визначальними у цій сфері. Основне завдання для цього – покращити рекламну та пропагандистську кампанію для розроблення нових турів.

1. Пендерецький О.В. Промисловий туризм в Україні: стан, перспективи розвитку / О.В. Пендерецький // Український географічний журнал. – 2010. – № 3. – С. 48 – 51.
2. Соколова М. В. Історія туризму / М.В. Соколова // М. – 2002. – С.327.
3. Kinp // Travel Trade Gayette. – 2001. – № 12/93. – С.16.
4. Андрєєва М. Тоскана. Погляд зсередини // Подорожі натураліста. Осінь. – 2002. – № 2 (2). – С.26.
5. Європа. Каталог компанії PAC GROUP. – С.101.
6. Іспанія. Каталог TO MITS. М. – 2003. – С.1.
7. Франція. Каталог TO MITS. М. – 2003. – С.1.