

Виноробня CHARA & GARRA

CHARA & GARRA — це молода крафтова виноробня в Україні, яка базується в Івано-Франківській області на Галицьких пагорбах у с. **Блюдники** і є частиною сучасного розвитку виноробства в Західній Україні. Виноробня була заснована в **2024 році**. Вона поєднує традиції місцевого виноробства, натуральний підхід, екологічність і бажання показати нову українську винокультуру. CHARA & GARRA зосереджена на **екологічному виноробстві** та створенні вин з характером і виразом теруару (тобто смакових ознак певної місцевості). Це означає мінімальне втручання в процес ферментації, увагу до якості винограду та природні методи виробництва. Продукція виноробні відображає сучасні тенденції: вона не тільки класифікується за кольором, але й звертається до стилів, що популярні серед крафтових виробників — натуральні вина з характером, ситники чи петнати (природні ігристі вина з живим, автентичним характером).

Де розташовані виноградники і виноробний заклад

Виноградники та власне виноробня знаходяться серед **Галицьких холмів Івано-Франківщини** — мальовнича місцевість з виглядом пагорбів та краєвидів, що надає потенціал для вирощування винограду. Будівля, де здійснюється виробництво, має історичне походження — це споруда **1860 року**, яка збереглася з часів Австро-Угорської імперії.

Асортимент вин

Білі вина (наприклад, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer) — сухі, свіжі, ароматичні.

Червоні вина — з місцевого чи імпортного винограду.

Рожеві та помаранчеві вина — напівсухі, з індивідуальною палітрою смаків.

Ігристі вина та Pet-Nat — натуральні ігристі вина з «живим» характером, що особливо цінують шанувальники крафтового стилю.

Процес створення вина починається з вирощування винограду у виноградниках, де враховують кліматичні умови, тип ґрунтів і особливості місцевості, які формують теруар майбутнього вина. Протягом року виноградні лози доглядають, обрізають і контролюють урожайність, щоб забезпечити стабільну якість ягід. Коли виноград досягає оптимальної стиглості та правильного балансу між цукристістю й кислотністю, проводять **механізований збір урожаю**, який дає змогу швидко й ефективно зібрати виноград у найкращий момент без втрати його якості. Зібраний виноград оперативно транспортують на виноробню, де його сортують і подрібнюють, отримуючи виноградне сусло. Залежно від стилю вина шкірку можуть одразу відділяти або залишати для надання напою кольору, аромату й структури.

Далі відбувається ферментація — ключовий етап виноробства, під час якого дріжджі перетворюють природний цукор винограду на алкоголь. Температуру та

тривалість бродіння ретельно контролюють, оскільки саме на цьому етапі формується основний смаковий профіль вина. Після завершення ферментації вино відокремлюють від твердих частин шляхом делікатного пресування, щоб уникнути надмірної гіркоти. Наступним етапом є дозрівання та витримка вина в сталевих ємностях, дерев'яних бочках або пляшках, залежно від обраного стилю. У процесі витримки вино набуває гармонії, глибини смаку та характерних ароматичних відтінків.

Перед розливом вино проходить освітлення й стабілізацію, щоб залишатися прозорим і стабільним під час зберігання, при цьому в крафтовому виноробстві втручання зазвичай мінімальне з метою збереження природного характеру напою. Завершальним етапом є розлив вина у пляшки, коркування та маркування. Частина вин готова до споживання одразу після розливу, тоді як інші продовжують дозрівати в пляшці, поступово розкриваючи свій смак і аромат. Таким чином, створення вина є поєднанням технологічної точності, природних умов і професійної майстерності винороба.