

Отдых со вкусом

Где проводят отпуск гурманы

Александра Мерцалова

ЗАХЛЕСТНУВШАЯ

крупные города России мода на гастрономию начала захватывать и туристический рынок. Помимо эксклюзивных гастрономических и этнотуров (винных туров) в этом сегменте все чаще встречаются и бюджетные варианты. «Деньги» выяснили, какую национальную кухню каких стран туристы чаще всего хотят оценить и в какую цену им это обходится.

Формально гастротуры — это авторские путешествия от гидов или компаний, которые не зарегистрированы в качестве туроператоров. В такие туры сейчас редко включается перелет. «Организаторам невыгодно договариваться с авиакомпанией, клиентам удобнее приобретать билеты самостоятельно: многие хотят прилететь или улететь на несколько дней позже или совместить гастротур с еще одной поездкой по стране», — рассуждает представитель Hedonism Travel Инна Гринько. Маркетолог платформы «Туту Приключения» Елена Чубина объясняет, что главная роль в таких поездках отводится гастроэксперту — фудди, который сам попробовал все и для туристов выбрал только проверенные места, рецепты и рестораны. По словам эксперта, в туры путешественников часто приглашают фуд-блогеры, но полностью им доверяться, по ее мнению, не стоит. «Фуд-блогеры обладают самым значимым ресурсом — лояльной аудиторией, которая абсолютно им доверяет, полагается на их вкус. При этом они зачастую бывают необъективны в оценках ресторанов из-за подписанных с последними рекламных контрактов», — рассуждает госпожа Чубина.

Поиск направлений

Директор по стратегическому развитию направления B2C группы компаний Simple Елена Царева рассказывает, что новые направления для винно-гастрономических туров компания ищет самостоятельно, ориентируясь на винные тренды и запросы частных клиентов. «Многие из них очень увлечены вином и часто выступают инициаторами поездок», — рассуждает она. В отличие от классического отдыха в Европе, самостоятельно организовать путешествие в винные хозяйства и на фермы путешественникам, как правило, сложно: часто процесс требует длительных согласований. «А попасть в гости к виноделам-звездам и первым лицам индустрии, чтобы дверь вам открывал лично маркиз Фрескоальди, владелец



винного дома с 700-летней историей, и во все невозможно без представления со стороны партнеров», — рассуждает госпожа Царева.

Инна Гринько рассказывает, что на составление маршрутов во многом влияет сезонность. Хороший пример — охота на белый трюфель в итальянском Пьемонте, сезон которой стартует в конце сентября и длится до января. На поиски грибов туристы отправляются вместе со специально обученной собакой, которые в Италии используются вместо свиней. Елена Царева называет трюфельную охоту одним из наиболее популярных сейчас гастрономических туров. Эксперт рассказывает, что с найденным трюфелем путешественники вечером готовят пасту, чтобы оценить ее с качественным вином. Путешествие может продлиться от трех до шести дней, а его стоимость в среднем варьируется в диапазоне от 60 тыс. до 150 тыс. рублей на человека.

Госпожа Гринько рассказывает, что точно так же туры формируются в определенный период для сбора урожая в различных винных регионах, на фестивале божоле во Франции, праздник шампанского, OctoberFest, выставку итальянских вин Vinitaly или фестиваль лимонов во французской Ментоне. «Мы

знаем самые важные гастрономические места, но всегда следим в интернете и печатных изданиях за новостями винного мира», — рассказывает эксперт. Елена Царева называет наиболее востребованными зарубежными направлениями для винно-гастрономических туров итальянские Тоскану и Пьемонт и французские Бургундию и Шампань. По словам эксперта, такие поездки сейчас выбирают в качестве частных туристических и корпоративных. «Люди получают ни с чем несравнимый опыт. Чего только стоит путешествие в Бонн, где дегустация проходит прямо под зданием старинного парламента», — рассказывает госпожа Царева. Особым интересом у путешественников, по ее словам, пользуются сбор винограда и производство вина.

Впрочем, по мнению экспертов, тренды мирового гастротуризма стремительно удаляются от Европы. В Hedonism Travel рассказывают, что на пике популярности сейчас Япония, Перу и ЮАР.

Последнее направление оказалось в топе не случайно: расположенный неподалеку от Кейптауна ресторан Wolfgat в феврале получил The World Restaurant Awards как лучшее заведение мира. Стоимость таких путешествий с русскоязычным гидом примерно соответствует

европейской или оказывается выше. Например, провести десять дней в ЮАР можно по цене от 155 тыс. рублей, в Японии — за 130 тыс. рублей. Из-за длительного дорогостоящего перелета, который путешественнику придется оплачивать отдельно, итоговая стоимость предсказуемо оказывается существенно выше.

Доступные варианты

Гастрономический туризм традиционно обходится дороже, чем классическая экскурсионная поездка. Впрочем, по словам Инны Гринько, аудитория туров сейчас активно расширяется. Как и в случае с любимыми новыми продуктами, сначала спрос формируется у флагманской целевой аудитории, а после к ней добавляется массовый спрос. «Это как в случае с суши: сначала этот продукт был элитарным и по стоимости, и по количеству заведений, где вы могли отведать деликатес, а теперь его целевая аудитория очень широка», — считает госпожа Гринько.

Одним из наиболее популярных бюджетных направлений гастротуризма эксперты называют Грузию. Стоимость трехдневной гастропоездки по стране действительно невысока и составляет около \$180 (12 тыс. рублей) с человека. «Но Грузия теряет свою туристическую при-