



Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип  
Факултет за туризам и бизнис логистика



Зборник на трудови од втората меѓународна  
научно-стручна конференција

## “СОСТОЈБИ И ПЕРСПЕКТИВИ ВО ТУРИЗМОТ, ЕКОНОМИЈАТА И БИЗНИС ЛОГИСТИКАТА”

Штип, 2017

# ЗБОРНИК

“Состојби и перспективи во туризмот, економијата и бизнис логистиката”



**Универзитет „Гоце Делчев“ – Штип**  
**Факултет за туризам и бизнис логистика**

**ЗБОРНИК НА ТРУДОВИ ОД ВТОРАТА**  
**МЕЃУНАРОДНА НАУЧНО-СТРУЧНА КОНФЕРЕНЦИЈА**

**„СОСТОЈБИ И ПЕРСПЕКТИВИ ВО ТУРИЗМОТ,  
ЕКОНОМИЈАТА И БИЗНИС ЛОГИСТИКАТА“**

Штип, 27.05.2017

**Издавач:**

Универзитет „Гоце Делчев“ – Штип, Факултет за туризам и бизнис логистика

**Уредници:**

Проф. д-р Никола Димитров  
Проф. д-р Дејан Методијески

**Организациски одбор:**

Проф. д-р Никола Димитров  
Проф. д-р Дејан Методијески  
Проф. д-р Нако Ташков  
Проф. д-р Златко Јаковлев  
Проф. д-р Цане Котески  
Проф. д-р Драшко Атанасоски  
Доц. д-р Марија Магдинчева Шопова  
Доц. д-р Тања Ангелкова Петкова  
Доц. д-р Оливер Филипоски  
Доц. д-р Душко Јошески  
Асистент докторант м-р Душица Санева  
Асистент докторант м-р Наташа Колевска  
Асистент докторант м-р Анета Стојановска Стефанова

**Програмски одбор:**

Nikola Dimitrov (University Goce Delcev, Stip),  
Dejan Metodijeski (University Goce Delcev, Stip),  
Suzana Djordjevic Milosevic (University Singidunum, Belgrade),  
Georgi Michev (Enoteque Nature, Dolna Banya),  
Ibish Mazreku (University Haxhi Zeka, Peć),  
Halit Shabani (University Haxhi Zeka, Peć),  
Nexhdet Shala (University Haxhi Zeka, Peć),  
Fotis Kilipiris (Alexander Technological Educational Institute of Thessaloniki)

**Печати:**

2-ри Август, Штип

**Тираж:**

100

**Дизајн на корица:**

Бојан Матејин

### **Адаптација на текст од српски и бугарски јазик:**

Доц. д-р Тања Ангелкова Петкова  
Проф. д-р Дејан Методијески

### **Техничко уредување:**

Проф. д-р Дејан Методијески

### **Лектор:**

Вангелија Цавкова

CIP - Каталогизација во публикација  
Национална и универзитетска библиотека "Св. Климент  
Охридски", Скопје  
338.48(497.7)(062)  
НАУЧНО-стручна конференција "Состојби и перспективи во  
туризмот, економијата и бизнис логистиката" (2 ; 2017 ; Штип)  
Зборник на трудови од втората меѓународна научно-стручна  
конференција "Состојби и перспективи во туризмот, економијата  
и бизнис логистиката", Штип 27.05.2017 [Електронски извор] /  
[уредници Никола Димитров, Дејан Методијевски]. - Штип :  
Универзитет "Гоце Делчев" - Штип, Факултет за туризам и бизнис  
логистика, 2017  
Начин на пристап (URL): <https://e-lib.ugd.edu.mk/zbornici.html>. -  
Текст во PDF формат, содржи 272 стр., илустр. - Наслов преземен  
од екранот. - Опис на изворот на ден 31.10.2017. - Фусноти кон  
текстот. - Библиографија кон трудовите  
ISBN 978-608-244-444-4  
а) Туризам - Економски прилики - Македонија - Собири  
COBISS.MK-ID 104741386

## СОДРЖИНА

УЧЕСНИЦИ НА КОНФЕРЕНЦИЈАТА .....	7
ПРЕДГОВОР ОД УРЕДНИЦИТЕ .....	20
ЕКОНОМИЈА И БИЗНИС ЛОГИСТИКА .....	22
АНАЛИЗА НА КОНКУРЕНЦИЈАТА ВО БИЗНИС СЕКТОРОТ .....	23
<b>Симона Ѓуревска, Фросина Јакимовска, Оливер Филипоски</b> КОМБИНИРАН ТРАНСПОРТ – LKW WALTER.....	30
<b>Драшко Атанасоски, Моника Станковска</b> ИМОТНОТО ОСИГУРУВАЊЕ КАКО ПРЕДМЕТ ВО ОСИГУРУВАЊЕТО И МЕТОДИ ЗА ПРОЦЕНКА И ШТЕТА.....	40
<b>Адријана Мижорова, Тања Ангелкова Петкова</b> СОВРЕМЕН ТРЕТМАН И ОДРЖЛИВО УПРАВУВАЊЕ СО КОМУНАЛЕН ЦВРСТ ОТПАД ВО РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА .....	46
<b>Ристо Георгиев, Дарко Огнаноски, Никола Димитров</b> ИСТРАЖУВАЊЕ НА МИСЛЕЊЕТО ЗА КВАЛИТЕТОТ НА КОМПАНИЈАТА NEO LIFE NUTRIENCE КАЈ ЧЛЕНОВИТЕ.....	56
<b>Татјана Ѓорѓиева</b> ЖЕНАТА КАКО ПРЕТПРИЕМАЧ ВО ТУРИЗМОТ.....	65
<b>Марија Магдинчева-Шопова, Кирил Постолов, Симона Савиќ</b> МЕЃУНАРОДНИТЕ САЕМИ КАКО ФАКТОР ЗА РАЗВОЈ НА БИЗНИСОТ И ТУРИЗМОТ.....	76
<b>Дејан Методијески, Ердоан Целадин, Душица Санева</b> СТРАТЕГИСКИТЕ АЛИЈАНСКИ И ПРОМЕНИТЕ НА КОНКУРЕНТСКОТО ОКРУЖУВАЊЕ .....	88
<b>Халит Шабани, Афердита Шабани</b> ТУРИЗАМ И УГОСТИТЕЛСТВО.....	99
УЧЕСТВОТО НА ВИНАРИЈАТА „ШАТО КАМНИК“ ВО ПОНУДАТА НА МАКЕДОНСКИОТ ВИНСКИ ТУРИЗАМ.....	100
<b>Бисера Бозаревска</b> КЕТЕРИНГОТ КАКО ТРЕНД ВО УГОСТИТЕЛСТВОТО И ФАКТОР ЗА РАЗВОЈОТ НА ТУРИЗМОТ ВО РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА.....	105
<b>Зоран Николовски, Билјана Николовска, Јулијана Саздова</b>	

ИСТРАЖУВАЊЕ НА ТУРИСТИЧКАТА ПОНУДА НА ТИКВЕШКИОТ РЕГИОН..... 113

**Цане Котески, Златко Јаковлев, Ивана Митева**

РЕСТОРАНСКАТА ПОНУДА ПРЕКУ РАЗНОВИДНОСТА НА КАРТИ ЗА ИЗБОР НА УСЛУГИ ВО УГОСТИТЕЛСТВОТО ..... 119

**Јулијана Саздова, Горан Антониевски, Митко Коцев**

СОМЕЛИЕРСТВО - СТРУЧНА СИМБИОЗА МЕЃУ КУЛИНАРСКИОТ И ВИНСКИОТ ТУРИЗАМ..... 128

**Георги Мичев, Дејан Методијески**

ЗНАЧЕЊЕТО НА ПЛАНИНАТА КОЖУФ ВРЗ РАЗВОЈОТ НА ТУРИЗМОТ ВО ОПШТИНА ГЕВГЕЛИЈА ..... 138

**Тања Ангелкова Петкова, Марија Станојкова, Љупка Атанасова**

ТУРИСТИЧКИТЕ ПОТЕНЦИЈАЛИ НА ДОЦНОАНТИЧКИОТ ГРАД БАРГАЛА ..... 146

**Нако Ташков, Ивана Ананијева, Симона Атанасова**

УНАПРЕДУВАЊЕ НА СОЦИЈАЛНА ЗАШТИТА ПРЕКУ РАЗВОЈОТ НА БЕСПЛАТНИТЕ ФОРМИ НА ТУРИЗАМ ВО РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА 156

**Анета Стојановска-Стефанова**

ИНОВАТИВНИ ИДЕИ ЗА РАЗВОЈ НА ТУРИЗМОТ ВО ЈУГОИСТОЧНИОТ РЕГИОН НА РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА..... 169

**Никола Димитров, Марија Магдинчева-Шопова, Јованка Цуклева-Анастасовска**

МЕНАЏМЕНТ СО БИЗНИС ИЗВОНРЕДНОСТА НА ХОТЕЛИТЕ..... 179

**Хајра Шкриељ, Ибиш Мазреку, Неџет Шала**

ЕКОТУРИЗМОТ КАКО СОВРЕМЕН КОНЦЕПТ ЗА РАЗВОЈ НА ТУРИЗМОТ ВО РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА..... 192

**Љупчо Јаневски**

НОВИ ПЕРСПЕКТИВИ ВО ЕКОТУРИЗМОТ – „OFF THE GRID“ ТУРИЗАМ ..... 204

**Николчо Петров, Тања Ангелкова Петкова**

БИОДИВЕРЗИТЕТОТ КАКО РЕСУРС ЗА РАЗВОЈ НА ТУРИЗМОТ, ПРЕКУ ПРИМЕРОТ ЗА НАЦИОНАЛЕН ПАРК „СТАРА ПЛАНИНА“ ..... 213

**Невена Симиќ, Наташа Вулиќ, Сузана Ѓорѓевиќ Милошевиќ**

МОЖНОСТИ ЗА ПОДДРШКА И ЗАЧУВУВАЊЕ НА БИОДИВЕРЗИТЕТОТ  
ПРЕКУ ИНТЕГРИРАН РАЗВОЈ НА ПРОИЗВОДСТВОТО НА ХРАНА И  
ТУРИЗАМ..... 221

**Душица Рајковиќ, Сузана Ѓорѓевиќ Милошевиќ**

КОН БИОКЛИМАТСКИТЕ ПОКАЗАТЕЛИ ЗА ОДРЕДЕН ТУРИСТИЧКИ  
РЕГИОН НА ОСНОВА НА КОРИСТЕНИ ПОДАТОЦИ..... 233

**Пламен Лаков**

SOME PROBLEMS OF BULGARIAN CULTURAL TOURISM..... 244

**Evgeniy Stojanov**

ПРОСТОРНИ И РЕГИОНАЛНИ ПЕРСПЕКТИВИ НА ШТИП И ОЧЕКУВАНИ  
ТУРИСТИЧКИ ИМПЛИКАЦИИ..... 253

**Никола Димитров, Душко Јошески, Наташа Митева**

## **СОМЕЛИЕРСТВО - СТРУЧНА СИМБИОЗА МЕЃУ КУЛИНАРСКИОТ И ВИНСКИОТ ТУРИЗАМ**

**Георги Мичев, Дејан Методијески**

georgi\_asenov.micev@ugd.edu.mk

dejan.metodijeski@ugd.edu.mk

### **Клучни**

#### **зборови:**

Сомелиерство,  
кулинарски  
туризам,  
вински туризам

### **Апстракт**

Кулинарскиот туризам опфаќа широк спектар на активности кои се поврзани со храната. Од понуда на специфична и традиционална кујна, до организација на кулинарски натпревари и манифестации поврзани со храната, вклучување на туристите во набљудување или подготовка на јадењата и обука и друго. Винскиот туризам вклучува посета на винарии, дегустација и купување на вино, вински патишта, вински манифестации и др. Кулинарскиот и винскиот туризам во последните децении имаат голема перспектива за развој. Во овој труд ќе бидат дадени примери од сомелиерството и стручни насоки како сомелиерството придонесува во симбиозата меѓу кулинарскиот и винскиот туризам.

### **Историски развој на сомелиерството**

Сомелиерството е директно поврзано со виното кое претставува алкохолен пијалак кој се добива со ферментација на грозјето. Постојат многу историски податоци за конзумацијата на вино од древноста до денес, поради различни поводи, прослави, а во некои случаи и како дел од религиозните обичаи и верувања. Користењето на виното има долга и богата повеќеовековна традиција за човештвото, а во тој процес на конзумација од секогаш учествувале луѓе кои се грижеле за неговото одгледување, производство и послужување. Поради тоа, почетните форми на послужување вино и сомелиерство ги лоцираме уште кај античките народи. Постојат пишани извори за користење на терминот и работната позиција сомелиер уште во средниот век, но немаме



податоци за описот на работните задачи. Сомелиерството како дејност и терминот сомелиер за прв пат го среќаваме во речниците од 17-ти век, каде се дефинираат основите на оваа работна позиција<sup>76</sup>. Етимолошки, терминот „сомелиер“ (sommelier) потекнува од францускиот јазик и зборот „sommier“, што означувало човек одговорен за товарните животни, односно добитокот кој ја влечел запрегата со храната и пијалаците<sup>77</sup>. Низ годините, овој концепт го променил своето значење и подразбира активности на луѓето кои се грижеле за сервирање и послужување на вино. Професијата на сомелиерот таква каква што ја познаваме денес, датира од 19-ти век, кога најпрво сомелиерите биле воведени од страна на познатите ресторани, а потоа и од страна на хотелите. До 60-тите и 70-тите години на минатиот век, оваа професија доживува големо распространување, потоа следи период во кој сомелиерството бележи стагнација поради економската криза, за подоцна повторно да се развие, одговарајќи на тој начин на потребите од оваа професија.

Првите публикации поврзани со сомелиерството ги среќаваме во почетокот на 19-ти век, а еден од првите автори е Jullien, кој во 1813 година ја публикува книгата „Прирачник за сомелиерство со инструкции и начини на одгледување на вино“<sup>78</sup>. Сомелиерството како термин го среќаваме кај повеќе автори од овој период како Henderson<sup>79</sup>, кој пишува за историјата на виното од античко време до модерните вина кои се конзумирале во тој период. Во постоечката научна литература поврзана со сомелиерството, постојат редица автори кои ја обработуваат оваа тема. Во изминатитет 200 години, најголемиот дел од нив доаѓаат од француското и италијанското говорно подрачје. Во последните декади, забележуваме зголемување на бројот на публикувана стручна литература поврзана со сомелиерството на англиски јазик (Goldstein 2006; Brian 2008; Smith 2008; Brostrom & Brostrom 2009; Gibson 2011; Chartier 2012). Од 2008 година па наваму, за потребите на сомелиерството е создадено и Сомелиерското меѓународно

---

<sup>76</sup> Miege, G. (1677), *A New Dictionary French and English, With Another English and French*. London: Thomas Baffet.

<sup>77</sup> Parr, R., Mackay, J. (2010), *Secrets of the Sommeliers: How to Think and Drink Like the World's Top Wine Professionals*. Berkeley: Ten Speed Press.

<sup>78</sup> Jullien, A. (1813), *Manuel du sommelier, ou instruction pratique sur la manière de soigner les vins*. Paris: D. Colas.

<sup>79</sup> Henderson, A. (1824), *The History of Ancient and Modern Wines*. London: J. Moyes.

списание, каде се публикуваат текстови поврзани со оваа тематика<sup>80</sup>.

Историски погледнато, првото здружение на сомелиери е формирано во Франција во 1907 година и се нарекува Union des Sommeliers<sup>81</sup>. Во Италија, Асоцијацијата на сомелиери<sup>82</sup> е формирана во 1965 година. Светски познатиот Меѓународен совет на мастер сомелиерите<sup>83</sup> е формиран во 1977 година. Сите овие здруженија имаат сертификирани програми и курсеви кои заинтересираните кандидати за сомелиери треба успешно да ги завршат како би добиле диплома за сомелиер. Овие програми се дизајнирани по начин на кој ги опфаќаат сите неопходни компетенции, знаења и вештини кои ќе му бидат потребни на сомелиерот, а во еден дел од програмите за обуката се основа на начинот на пријателска едукација и беспрекорна услуга на гостите<sup>84</sup>.

Светските трендови поврзани со сомелиерството во Македонија доаѓаат многу подоцна, а како пример за оваа констатација ќе го посочиме податокот дека, Здружението на сомелиери на Македонија е формирана во 2015 година. Во Македонија не е дефинирано занимањето сомелиер, но постојат занимања како оценувач на вино и дегустатор на вино<sup>85</sup>. Што се однесува до сертификирани програми, во Македонија нема програма наменета за обука на сомелиери. Постои програма која во дел одговара на потребите на сомелиерството и е одобрена од ЈУ Центар за образование за возрасни<sup>86</sup>, а обуките се одржуваат во Тренинг центарот „Шато Камник“ во Скопје. Програмата се нарекува – Вински советник, а интересен е податокот дека оваа програма е сертификирани и припаѓа во земјоделско-ветеринарна струка, а не во угостителско-туристичка струка. Програмата е наменета за оспособување на професионалци кои ќе се стекнат со познавања од сите области на винарството, почнувајќи од витикултурата и тероарот, преку процесот на производство, маркетингот, винските комуникации и Секторот угостителство, вклучувајќи го и винскиот туризам. Дел од

---

<sup>80</sup> <http://www.sommjournal.com/>

<sup>81</sup> <https://www.sommelier-france.org/>

<sup>82</sup> <http://www.aisitalia.it/>

<sup>83</sup> <http://www.courtformastersommeliers.org/>

<sup>84</sup> Harrington, P. (2008), Food & wine pairing: a sensory experience. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

<sup>85</sup> ДЗС (2015), Национална класификација на занимањата. Скопје: Државен завод за статистика на Република Македонија.

<sup>86</sup> <http://www.cov.gov.mk>

оваа програма е наменета за учесниците да се здобијат со вештини на презентирање, правилно служење, вински протоколи, оценување, опишување на виното со соодветна терминологија и неговото спарување со храна и се стекнуваат со познавање на домашниот и светскиот вински пазар преку запознавање со најважните светски вински региони како и информации за употреба на социјалните мрежи во винскиот свет.

Ситуацијата со сомелиерството во формалното образование во Македонија е слична на онаа со неформалното. Иако во земјата постојат средни угостителски училишта и неколку университети и факултети на кои се изучуваат туризмот и угостителството, само Факултетот за туризам и бизнис логистика при Универзитетот „Гоце Делчев“ во Штип нуди наставни програми каде е застапен предметот Сомелиерство.

### **Значење на сомелиерството**

Сомелиерството никогаш до сега немало толку важно стопанско значење, како денес. Имајќи фундаментални познавања поврзани со лозата, лозовата култура, процесите поврзани со спонтаното и контролираното трансформирање на грозјето во вино, практичните и биохемичките промени за созревањето и формирањето на виното како специфична храна, како и во однос на гастрономијата, медицината и социјалните фактори - сомелиерот има улога на водач кон култура, здравје и човечност.

Сомелиерството и во делови стручно лице сомелиер може да гарантира сигурност по однос на квалитетот на произведените и понудени вински продукти. Сомелиерот има богата култура и познавања од историјата, археологијата и нивната поврзаност со виното и храната. Тој е способен да направи историски преглед на промените поврзани со природните и индустриските храни, а како резултат на тоа, способен е да носи правилни решенија во однос на квалитетот на конкретните современи приготвувани храни и вина.

Сомелиерот има мисија да биде арбитар меѓу производителите на вина и консуматорите на тие вина, создавајќи справедлив баланс при формирање на цените на големо и на мало. Тој е подготвен математички, технолошки и социјално да може да ја докаже точната цена на стоката и таа да одговара реално на нормалните производствени расходи и профитите кои се вложени во вредноста на крајната цена.

Преку својата способност да го прикажува и определува квалитетот на едно вино и секоја друга храна, сомелиерот како еден коректен судија може да постави ред во формирањето на цените на определено национално винарство, а од таму и на светското. Денес насекаде постојат произволни и во повеќето случаи неосновани формирања на цени, кои наместо задоволство и здравје при консумација на вина доведуваат до напрегнатост и разболување.

Сомелиерството денес е професионална состојба, која придонесува за сигурност и здравје во животот на секој нормален човек во времиња на хаос во производството и употребата на добро спакувани храни, кои законски содржат токсични за човечкиот организам состојки. Сомелиерството се јавува како рамнотежа во кулинарскиот и винскиот туризам и може во основа да биде развивано не само како стопанска, но и како човечка вредност.

### **Основни функции на сомелиерството**

Познавањата на сомелиерот се разновидни и погрешно е да се смета дека неговата основна работа е ограничена на послужување вино<sup>87</sup>. Сомелиерот е одговорен за целосниот концепт на угостителскиот објект и директно е поврзан со храната и пијалациите. Сомелиерот продава вино, врши набавка, дава совети, комбинира храна и вино, ги изработува листите на јадења и винската карта и се грижи за целиот инвентар и опрема потребни за правилно послужување на храна и вино. Сомелиерот, исто така, константно го надоградува своето знаење, тој менаџира со објектот, ги разбира гостите, дава совети за правилно комбинирање на вино и храна, ги едуцира гостите за значењето на виното и претставува ментор за останатите вработени.

Покрај горенаведените активности, сомелиерот во некои случаи организира и спроведува настани поврзани со вино како би ја зголемил продажбата на вино во угостителскиот објект и би придонесол за збогатување на програмата<sup>88</sup>. Основните знаења кои ги поседува сомелиерот создаваат еден широк спектар и ја дефинираат специфичноста на оваа професија. Знаењата кои треба да ги поседува сомелиерот опфаќаат различни области кои се меѓусебно поврзани и не би можеле да бидат пренебрегнати, како:

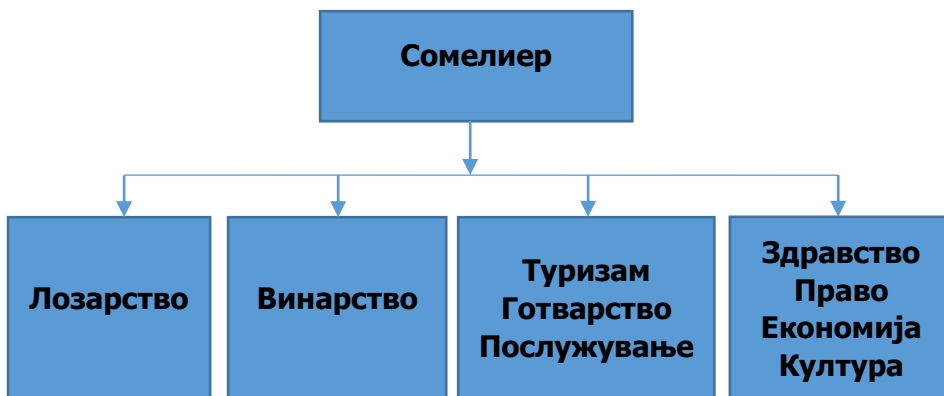
---

<sup>87</sup> LaVilla, J. (2010), *The Wine, Beer, and Spirits Handbook: A Guide to Styles and Service*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

<sup>88</sup> Hill, K. (2010), *Career Opportunities in the Food and Beverage Industry*. New York: Infobase Publishing.

лозарство, винарство, аспекти на познавање на туризмот и угостителството, и останати аспекти од кои најважните се здравство, право, економија, култура и др.

**Дијаграм 1.:** Шематски приказ на основните знаења на сомелиерот



Најпрво, сомелиерот има познавања од лозарството, одгледувањето на лозовите насади, сорти на винова лоза, контрола на квалитет на грозјето и др. Потоа, сомелиерот поседува познавања од винарството поврзани со технолошките процеси на производството на вино, видови вина, вински региони, сензорна анализа на вино, полнење и чување на виното и др.

Познавањето на туризмот и угостителството е од основно значење за сомелиерот. Психологијата на туристите и гостите, комуникацијата, подготвувањето и составот на храната, комбинирањето храна и вино, дегустацијата и послужувањето на вино, угостителскиот инвентар, сомелиерската униформа и опрема (спирали, чаши за вино, декантери, ладилници, сталажи), менаџирањето на угостителски објекти, вински и кулинарски туризам се вбројуваат во најважните аспекти на знаењето на сомелиерот.

Знаењата на сомелиерот поврзани со здравството ги пронаоѓаме во правилната исхрана и консумација на вино, лековитите својства на виното и др. Од правните аспекти, сомелиерот треба да ја познава законската регулатива поврзана со виното, Европските и светски регулативи од значење за винарството, туризмот и угостителството. Познавањата ги проширува преку следење на националните стратегии за развој на лозарство и винарство, угостителство и др. Од економските аспекти, сомелиерот треба да поседува знаење за

формирање на цени, познавање на винските пазари, набавка, продажба, маркетинг, сметководство и др. Културните знаења се во конотација со историјата и антрополошкото значење на виното, виното и храната во традициите, организацијата на настани поврзани со виното, социјалните прилики во земјата и др.

### **Поврзаност на сомелиерството со кулинарниот и винскиот туризам**

Кулинарниот туризам опфаќа широк спектар на активности кои се поврзани со храната и се смета за важен сегмент од целокупното туристичко искуство за време на одморот или како мотивација за патување. Кулинарниот туризам опфаќа различни активности како консумација на специфична и традиционална кујна, кулинарски натпревари, манифестации поврзани со храна и пијалак, локални пазари, произведувачи на храна, вклучување на туристите во набљудување или подготовка на јадењата, кулинарски школи, патеки на храна, ресторани кои се наменети за локалното население и туристите и др. (Long 2004; Wolf 2004; Ignatov & Smith 2006; Horng & Tsai 2010). Винскиот туризам, од друга страна, вклучува посета на винарии, дегустација и купување на вино, вински патишта, вински манифестации и настани, вински музеи, комбинирање храна и вино и др. (Hall et al 2000; Carlsen 2004; Carlsen 2006; Ortiz et al 2016; Croce & Perri 2017). Заедничко за кулинарниот и винскиот туризам е конзумирањето на храна и вино кое претставува дел и од класичното туристичко искуство, како што е прикажано на сликата подолу.

**Слика 1.:** Приказ на поврзаност на сомелиерството со винскиот и кулинарниот туризам



Земајќи ги предвид варијантите и мотивацијата за туристичко патување и престој, го согледуваме односот на сомелиерството спрема останатите сегменти на туристичките патувања, односно туризам. Со броевите од 1 до 3 во наведената шема погоре, означени се три можни случаи кои произлегуваат од меѓусебниот однос на поединечните видови на туристичко патување. Во првиот случај (1) меѓусебно се испреплетени два мотива и два вида на патување: класичниот туристички мотив за одморање со класичниот мотив на посета на одредени содржини поврзани со виното и винскиот туризам. Ова испреплетување се манифестира во два правци: туристите своите потреби поврзани со винскиот туризам ги задоволуваат за време на траењето на туристичкото слободно време, за време на туристичкото патување и (или) во туристичката дестинација; или потреба, туристите за време на патувањето кое е предизвикано од мотиви поврзани со винскиот туризам да ги задоволат и своите (класични) туристички потреби. Слична ситуација за поврзаноста на мотивите покажува и третиот случај (3), само што во меѓусебниот однос овде се наоѓаат класични мотиви на вински туризам со специфични видови на туристички мотиви, односно кулинарски туризам. Со бројот (2) означано е тоа подрачје каде меѓусебно се допираат и испреплетуваат сите три категории на мотиви каде во основата е сомелиерството:

- класичен туризам,
- вински туризам и
- кулинарски туризам.

Без разлика дали сомелиерството го пронаоѓаме во класичниот туризам, во кулинарскиот туризам или во винскиот туризам, како основен мотив за патување или дополнителен сегмент на дополнување на туристичкото искуство за време на престојот, треба да потенцираме дека тоа е од големо значење за подобрување на нивото на услугите во угостителството и туризмот.

## **Заклучок**

Сомелиерството е дејност која е поврзана со консумирањето на виното и има повеќе вековна традиција. Сомелиерството какво што го познаваме денес, датира од 19-ти век, кога најпрво сомелиерите своето знаење и вештини го презентирале во познатите ресторани и хотели. До 60-тите и 70-тите години на минатиот век, оваа професија доживува големо распространување, потоа следи период во кој сомелиерството бележи стагнација

поради економската криза за подоцна повторно да се развие, одговарајќи на тој начин на потребите од оваа професија. Во Македонија сомелиерството се наоѓа на почетоците на својот развој.

Познавањата на сомелиерот се разновидни и опфаќаат широк аспект на различни активности. Сомелиерот е одговорен за целосниот концепт на угостителскиот објект и се грижи за храната и пијалаците. Сомелиерот продава вино, врши набавка, дава совети, комбинира храна и вино, ги изработува листите на јадења и винската карта и се грижи за целиот инвентар и опрема потребни за правилно послужување на храна и вино во угостителскиот објект. Сомелиерот има познавања од лозарство, винарство, туризам и угостителство, здравство, право, економија, култура и др. Исто така, тој перманентно ги надоградува своите знаења, менаџира со објектот, ги разбира и комуницира со гостите, дава совети за правилно комбинирање на вино и храна, ги едуцира гостите за значењето на виното и претставува ментор за останатите колеги.

Сомелиерството денеска можеме да го забележиме во основата на современиот кулинарски и вински туризам. Како активност го среќаваме во класичниот туризам и во специфичните видови туризам како кулинарскиот и винскиот туризам, како основен мотив за патување или дополнителен сегмент на дополнување на туристичкото искуство за време на престојот. Неговото значење го гледаме во подобрувањето на нивото на услугите во угостителството и туризмот.

### **Користена литература:**

Brian, J. (2008), *Sales and Service for the Wine Professional*. London: Cengage Learning;

Brostrom, G., Brostrom, J. (2009), *The Business of Wine: An Encyclopedia*. Westport: Greenwood Press.;

Carlsen, J. (2004), *A Review of Global Wine Tourism Research*. *Journal of Wine Research*, 15 (1), pp. 5-13;

Carlsen, J. (2006), *Global Wine Tourism: Research, Management and Marketing*. Oxon: CAB International;

Chartier, F. (2012), *Taste Buds and Molecules: The Art and Science of Food, Wine, and Flavor*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.;

Croce, E., Perri, G. (2017), *Food and Wine Tourism*. Oxfordshire: CAB International;



Gibson, M. (2011), *The Sommelier Prep Course: An Introduction to the Wines, Beers, and Spirits of the World*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.;

Goldstein, E. (2006), *Perfect Pairings: A Master Sommelier's Practical Advice for Partnering Wine with Food*. Berkeley: University of California Press.;

Hall, M., Sharples, L., Cambourne, B., Macionis, N., eds. (2000), *Wine Tourism Around the World*. Oxon: Routledge;

Harrington, P. (2008), *Food & wine pairing: a sensory experience*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.;

Henderson, A. (1824), *The History of Ancient and Modern Wines*. London: J. Moyes;

Hill, K. (2010), *Career Opportunities in the Food and Beverage Industry*. New York: Infobase Publishing;

Horng, J.S., Tsai, C.T. (2010), Government websites for promoting East Asian culinary tourism: A cross-national analysis. *Tourism Management*, 31, pp. 74–85;

Ignatov, E., Smith, S. (2006), Segmenting Canadian culinary tourists. *Current Issues in Tourism*, 9 (3), pp. 235–255;

Jullien, A. (1813), *Manuel du sommelier, ou instruction pratique sur la manière de soigner les vins*. Paris: D. Colas;

LaVilla, J. (2010), *The Wine, Beer, and Spirits Handbook: A Guide to Styles and Service*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.;

Long, L., ed. (2004), *Culinary tourism*. Kentucky: The University Press of Kentucky;

Miege, G. (1677), *A New Dictionary French and English, With Another English and French*. London: Thomas Baffet;

Ortiz, M.P., Rama, M.C.D., Armengot, C.R., eds. (2016), *Wine and Tourism: A Strategic Segment for Sustainable Economic Development*. New York: Springer;

Parr, R., Mackay, J. (2010), *Secrets of the Sommeliers: How to Think and Drink Like the World's Top Wine Professionals*. Berkeley: Ten Speed Press.;

Smith, B. (2008), *Sommelier's Guide to Wine: Everything You Need to Know for Selecting, Serving, and Savoring Wine like the Experts*. New York: Hachette Books;

Wolf, E. (2004), *Culinary tourism: A tasty economic proposition*. Portland: International Culinary Tourism Association;

ДЗС (2015), *Национална класификација на занимањата*. Скопје: Државен завод за статистика на Република Македонија.