

Česká zemědělská univerzita v Praze

Provozně ekonomická fakulta

Katedra ekonomiky



Bakalářská práce

Malovinařství ČR

Markéta Zeminová

© 2019 ČZU v Praze

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Markéta Zeminová

Podnikání a administrativa

Název práce

Malovinařství ČR

Název anglicky

Small Vines Viticultur in the Czech Republic

Cíle práce

Cílem práce je prostřednictvím provedené analýzy procesů spojených s výrobou vína u malých producentů navrhnout vlastní opatření ke zvýšení konkurenceschopnosti malovinařů.

Díličí cíle:

- charakteristika malovinařství v ČR jako varianty výroby a produkce vína
- vymezení současné pozice malovinařů ve vinařském odvětví ČR
- vlastní návrh na zvýšení konkurenceschopnosti malovinařů

Metodika

Smyslem práce je v kontrastu malovýroby a velkovýroby, identifikovat klíčové determinanty konkurence- schopnosti malovinařů, přičemž v této souvislosti bude využito především následujících metodických pří- stupů:

- odvětvová analýza malovinařství
- dotazníkové šetření
- studium dokumentů
- polostrukturované rozhovory
- kalkulace nákladů

Doporučený rozsah práce

60 str.

Klíčová slova

Víno, malovinařství, konkurenceschopnost, efektivita výroby, komoditní vertikála, produkce

Doporučené zdroje informací

BÁRTA, L. *Public relations & marketingová komunikace v obchodu s vínem...*

JOHNSON, H. – ROBINSON, J. – CÍSLEROVÁ, E. *Světový atlas vína*. Praha: Knižní klub, 2009. ISBN 978-80-242-2421-3.

KOZEL, R. *Moderní marketingový výzkum: nové trendy, kvantitativní a kvalitativní metody a techniky, průběh a organizace, aplikace v praxi, přínosy a možnosti*. Praha: Grada, 2006. ISBN 80-247-0966-.

PAVLOUŠEK, P. *Výroba vína u malovinařů*. Praha: Grada, 2010. ISBN 978-80-247-3487-3.

PŘIBOVÁ, M. *Analýza konkurence a trhu*. Praha: Grada, 1998. ISBN 80-7169-536-.

Předběžný termín obhajoby

2018/19 LS – PEF

Vedoucí práce

doc. Ing. Michal Malý, Ph.D.

Garantující pracoviště

Katedra ekonomiky

Elektronicky schváleno dne 15. 2. 2018

prof. Ing. Miroslav Svatoš, CSc.

Vedoucí katedry

Elektronicky schváleno dne 20. 2. 2018

Ing. Martin Pelikán, Ph.D.

Děkan

V Praze dne 14. 3. 2019

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že svou bakalářskou práci "Malovinařství ČR" jsem vypracovala samostatně pod vedením vedoucího bakalářské práce a s použitím odborné literatury a dalších informačních zdrojů, které jsou citovány v práci a uvedeny v seznamu použitých zdrojů na konci práce. Jako autorka uvedené bakalářské práce dále prohlašuji, že jsem v souvislosti s jejím vytvořením neporušil autorská práva třetích osob.

V Praze dne 14.3.2019

Poděkování

Ráda bych touto cestou poděkovala především vedoucímu své bakalářské práce panu Doc. Ing. Michalu Malému, Ph.D. za neocenitelné rady a zkušenosti, které mi předal v průběhu tvorby celé bakalářské práce. Velký dík patří malovinařům: Petru Rychtaříkovi, Davidu Chocholetému, Lud'ku Vondrákovi, Pavlu Hrabkovskému, rodině Mikulenkových, rodině Němečkové, manželům Podrábským, Antonínu Valihrachovi, Petru Křížovi a Františku Mádlovi za poskytnuté informace, čas a námahu, které mi při rozhovorech věnovali. V neposlední řadě mé poděkování patří Jiřímu Humpolíkovi, sommelierovi z Prahy, za poskytnutou pomoc a především za otevření dveří do světa vinařství.

Malovinařství ČR

Abstrakt

Záměrem pro vypracování bakalářské práce je pomocí analýzy procesů, které jsou spojené s výrobou vína u malovinařů, navrhnout vlastní opatření, která by mohla zvýšit jejich konkurenceschopnost. Práce je rozdělena na dvě části. Teoretická část je zaměřena na historii českého vinařství, výrobu vína, druhy vína, vymezení pojmu malovinař, vinařské instituce, apod. Praktická část se zaměřuje především na formy a způsoby práce malovinařů, jaké jsou jejich největší problémy, které ovlivňují jejich činnost, prezentaci výroby a samotný prodej. Dále jsou v praktické části rozpracovány návrhy, které by pomohly malovinařům zvýšit jejich konkurenceschopnost vůči velkým vinařským podnikům. Jsou zde též shrnuty odlišnosti velkovinařů a malovinařů, důvody proč většina malovinařů více nepropaguje svá vína. V rámci bakalářské práce jsou zpracovány poznatky ze studia daného tématu, především však poznatky z vlastní praktické činnosti s oslovenými malovinaři nacházejícími se ve třech vinařských podoblastech – mělnické, litoměřické a velkopavlovické.

Klíčová slova: Víno, malovinařství, konkurenceschopnost, efektivita výroby, komoditní vertikála, produkce

Small vines viticulture in the Czech Republic

Abstract

The aim of the bachelor thesis is to propose own measures by analyzing the processes connected with the production of wine by small-scale producers, which could increase their competitiveness. The thesis is divided into two parts. The theoretical part is focused on the history of Czech wine making, wine production, types of wine, defining the concept of small-scale, wine-growing institutions, etc. The practical part focuses mainly on the forms and ways of working small-scale producers, what are their biggest problems that affect their activities, presentation of production and the sale itself. Furthermore, in the practical part are elaborated suggestions, which would help small businesses to increase their competitiveness against big wine companies. There are also summarized the differences between large-scale and small-scale producers, the reasons why most small-scale producers do not promote their wines more. In the bachelor thesis are elaborated knowledge from the study of the given topic, especially the knowledge from own practical activities with addressed small-scale producers located in three wine-growing sub-regions - Mělník, Litoměřice and Velké Pavlovice.

Keywords: wine, small vines viticulture, competitiveness, production efficiency, commodity vertical

Obsah

1 Úvod.....	12
2 Cíl práce a metodika	13
2.1 Cíl práce	13
2.2 Metodika	14
2.2.1 Polostrukturovaný rozhovor	14
2.2.2 Dotazníkové šetření	15
2.2.3 Analýza časových řad	16
2.2.4 Odvětvová analýza.....	21
2.2.5 Kalkulace nákladů.....	21
3 Teoretická východiska	24
3.1 Historie vinařství v České republice	24
3.2 Malovinaři	24
3.3 Dotace pro mladé zemědělce	25
3.4 Rozloha vinic v České republice.....	27
3.5 Domácí výroba vína	30
3.6 Druhy vín	40
3.7 Produkce vína.....	44
3.8 Spotřeba vína.....	45
3.9 Etiketa na víně.....	47
3.10 Vinařské akce	49
3.11 Vinařské instituce.....	51
4 Vlastní práce	53
4.1 Malovinařství	54
4.2 Produkce vína malovinaře.....	54
4.3 Pěstované odrůdy u malovinařů	56
4.4 Procenta vrácených finanční prostředků	58
4.5 Poměr rozloha/výnosnost	59
4.6 Novela zákona.....	60
4.7 Kalkulace nákladů v malovinařství.....	61
4.8 Způsob propagace a prodeje vína u malovinařů	66
4.9 Problémy malovinařů	66
4.10 Komoditní vertikála vinné révy u malovinařů	68
4.11 Cenový průzkum	69
4.12 Konkurence u malovinařů.....	69
5 Návrh opatření vedoucích ke zvýšení konkurenceschopnosti.....	71

6 Závěr.....	73
7 Seznam použitých zdrojů.....	75
7.1 Seznam knižních zdrojů	75
7.2 Seznam internetových zdrojů	77
8 Přílohy	81

Seznam obrázků

Obrázek 1- Lineární trend.....	20
Obrázek 2 - Mapa vinic na Moravě	27
Obrázek 3 - Mapa vinic Čechy	28
Obrázek 4 - Skladba vinic v ČR	28
Obrázek 5 - Nejpěstovanější bílé odrůdy.....	29
Obrázek 6 - Nejpěstovanější modré odrůdy	29
Obrázek 7 - Celková výměra vinic v ha	30
Obrázek 8 - Dřevěné sudy na víno	36
Obrázek 9 - Jednotlivé části dřevěného sudu	36
Obrázek 10 - Nerezové tanky na víno	37
Obrázek 11 - Plastové nádoby na víno	38
Obrázek 12 - Demižon na víno	39
Obrázek 13 - Betonový tank na víno	40
Obrázek 14 - Vývoj produkce vína v ČR od roku 1991/1992-2017/2018	45
Obrázek 15 - Spotřeba vína v ČR.....	46
Obrázek 16 - Spotřeba vína ve světě	47
Obrázek 17 - Symbol CHOP	48
Obrázek 18 - Symbol CHZO	48
Obrázek 19 - Etiketa přívlastkového vína	49
Obrázek 20 - Rozloha vinic v podoblasti Mělník, Litoměřice a Velké Pavlovice	53
Obrázek 21 - Jak se stali z lidí malovinaři.....	54
Obrázek 22 - Produkce vína v litrech	55
Obrázek 23 - poměr bílých a modrých odrůd u malovinařů.....	56
Obrázek 24 - četnost výskytu bílých odrůd u malovinařů mezi roky 2014-2018	57
Obrázek 25 - četnost výskytu modrých odrůd u malovinařů mezi roky 2014-2018	58
Obrázek 26 - procento finančních prostředků vrácených zpět do malovinařství	59
Obrázek 27 - graf poměr rozloha/výnosnost v roce 2018 ve 3 vinařských podoblastech ..	60

Seznam tabulek

Tabulka 1 - Produkce vína od r. 2013-2016	44
Tabulka 2 - Produkce hroznů od roku 2014-2018	55
Tabulka 3 - Náklady spojené s pěstováním vinné révy	62
Tabulka 4 - Náklady za nakoupené odrůdy révy vinné	63
Tabulka 5 - Náklady na výrobu vína	64
Tabulka 6 - Prodejní náklady na jednu prázdnou lahev v Kč.....	65
Tabulka 7 - Cenová tabulka vína Chardonnay (r. 2017) u jednotlivých malovinařů	69

Seznam použitých zkratk

°NM - Normalizovaný moštoměr

°Oe - Oechsleho moštoměrem

ČR - Česká republika

CHOP - Chráněné označení původu

CHZO - Chráněné zeměpisné označení

VOC - Vína originální certifikace

1 Úvod

Pěstování vinné révy, zpracování a následný prodej má v České republice dlouholetou tradici a patří k důležitým odvětvím zemědělství naší země. Vinařství je zemědělské odvětví, které se zabývá pěstováním vinné révy a samotná historie se datuje do období 6000 př. n. l. Na území dnešní České republiky začínají první zmínky o pěstování vinné révy na jižní Moravě, a to ve třetím století našeho letopočtu. Je tedy jasné, že se jedná o velmi různorodé a tematicky bohaté téma a právě proto, byla tato bakalářská práce vybrána. Z ekonomického hlediska vinařství zaměstnává stále více lidí, čímž se podílí nemalou měrou na zvyšování zaměstnanosti v České republice. Současně obliba vína a jeho spotřeba je v posledních letech výrazně nad dlouhodobým průměrem. Se zvyšujícím zájmem o víno se také zvyšuje plocha vinic v jednotlivých vinařských podoblastech v České republice.

Bakalářská práce se bude věnovat nejen historii pěstování a zpracování vinné révy, ale především se zaměří na ekonomickou stránku činnosti menších vinařství a jejich konkurenceschopnost. Produkce vinné révy a vína je výrazně ovlivňována nejen klimatickými podmínkami, ale také konkurencí pěstování v jiných zemích, nejen v rámci Evropské unie, ale i v zemích Jižní Ameriky, v Austrálii a v Jižní Africe. V těchto oblastech se díky lepším klimatickým podmínkám a nižší ceně lidské pracovní síly vyrábí levnější finální produkt a tím se vytváří tlak na českého pěstitele vinné révy. S rostoucí konkurencí se musí menší vinařství zaměřit na výrobu opravdu kvalitních vín, snížení výrobních nákladů a pečlivé hlídání koncové ceny, jelikož v současné době má zákazník mnoho možností pro nákup a výběr vín v různých cenových hladinách. A to ať již se jedná o vinárny, vinotéky, farmářské trhy či o nákup v maloobchodě. Co se týče malovinařství, jedná se o nejpočetnější skupinu pěstitelů révy vinné a výrobců vína v České republice. Charakteristickým znakem je, že často hospodaří pouze na několika arech vinohradu a vyrábí víno spíše pro své potěšení, v rodinném okruhu, než pro obchodní využití. Většina z nich se však po určité době začíná věnovat výrobě vína na profesionální úrovni.

Téma bakalářské práce bylo zvoleno také z hlediska toho, že se jedná o podnikání s vínem, což se propojuje a souvisí s náplní oboru podnikání a administrativa, kde se člověk učí, jak v podnikání nakládat s penězi, co všechno k podnikání člověk potřebuje znát, výpočtové metody, ale také si vytvořit například své vlastní internetové stránky. Z druhé strany se jedná o zemědělský výrobek, což úzce souvisí se zaměřením naší univerzity.

2 Cíl práce a metodika

2.1 Cíl práce

Cílem práce je prostřednictvím provedené analýzy procesů spojených s výrobou vína u malovinařů navrhnout vlastní opatření ke zvýšení jejich konkurenceschopnosti.

Dílčí cíle:

- 1) Charakteristika malovinařství v České republice jako varianty výroby a produkce vína
- 2) Vymezení současné pozice malovinařů ve vinařském odvětví České republiky
- 3) Vlastní návrh na zvýšení konkurenceschopnosti malovinařů

Co se týče výroby vína u malovinařů, nedá se s výrobou velkých vinařů či vinařských společností srovnávat. Jelikož malovinaři nedisponují potřebným objemem finančních prostředků, které by potřebovali do svého vinařství investovat, nemají na výrobu vína srovnatelné množství strojů a nových technologií jako velkovinaři. Často si je proto půjčují právě od vinařských společností. Vzhledem k tomu je i produkce vína u malovinařů podstatně menší než u velkovinařů.

Současná pozice malovinařů je velmi složitá, a proto je podíl na celkové produkci vína v České republice u malovinařů velmi malý. Existují dva typy malovinařů. Ti, kteří si vyrábí víno pouze pro své potěšení a ti, kteří chtějí v budoucnu začít podnikat ve velkém. Pokud se jedná o malovinaře, kteří se věnují vinařství pouze jako svému koníčku, jsou jejich problémy výrazně menší, než u druhé skupiny malovinařů. Pokud ale chtějí začít podnikat opravdu ve velkém, není to pro ně vůbec jednoduché, vzhledem k tomu, že lidé mnohem častěji kupují víno od středních či velkých, již zavedených vinařství.

Malovinaři také nemohou většinou konkurovat cenami, a právě proto by se měli zaměřit především na kvalitu vína, na jeho specifika, jeho odlišnost od vín velkovýrobců a z dovozu. Prostřednictvím různých vinařských propagačních akcí, včetně ochutnávkových akcí propagovat svoje výrobky a přiblížit je tak více spotřebitelské veřejnosti. Měli by věnovat pozornost i grafickému zpracování viněty, která rovněž ovlivňuje konečného zákazníka při nákupu výrobku. S ohledem na vyšší kvalitu přizpůsobit i konečnou cenu nabídce a trhu tzn. dát do souladu poměr ceny a kvality. Nabídkové a ochutnávkové akce by se měly uskutečňovat a nabízet i s ohledem na možnosti nabídky tzv. tichého vína jako propagačního předmětu především

v předvánočním období, a tím se dostat prostřednictvím velkých i menších firem do podvědomí konečných spotřebitelů.

2.2 Metodika

Smyslem práce je v kontrastu malovýroby a velkovýroby, identifikovat klíčové determinanty konkurenceschopnosti malovinařů, přičemž v této souvislosti bude využito především metod, jako jsou polostrukturované rozhovory, které nastíní situaci z praktického života malovinařů a jejich názory. Analýza časových řad (lineární trendová funkce), odvětvová analýza, kalkulace nákladů malovinařství. Dále je popsána výroba a produkce vína. Pro sepsání bakalářské práce bylo potřeba nastudovat odbornou literaturu, která se tématem malovinařství a obecně vinařstvím zabývá. Součástí je také sběr dat, na kterých bude ukázán růst či pokles produkce malovinařů. Výsledky jsou sestaveny především na základě sdělení malovinařů, kteří zodpověděli otázky týkající se dané problematiky a hovořili o problematice jejich vinařství.

2.2.1 Polostrukturovaný rozhovor

Polostrukturovaný rozhovor je verbální dialog dvou osob. Na jedné straně stojí tazatel (autor), který má předem stanovené téma a připravené otázky, na které se chce během rozhovoru zodpovídajícího, který stojí na druhé straně, ptát. Tazatel, který má předem připravený návod jak postupovat, má možnost se také odklonit od daného tématu a v reakci na odpovědi zodpovídajícího se ptát na věci, které v daném okamžiku považuje za důležité a nutné. Proto je nedílnou součástí rozhovoru tazatelova dobrá připravenost a široká znalost daného tématu. Pořadí otázek tazatele není neměnné. (Clifford, 2003)

Polostrukturované rozhovory jsou flexibilnější a volnější než strukturované, ale zároveň organizovanější a systematičtější než nestrukturované rozhovory. Při použití polostrukturovaného rozhovoru je potřeba zaznamenávat zjištěná data a následně je vyhodnotit. (Wildemuth, 2009)

Příprava na rozhovor a tvorba návodu

Hendl nastiňuje, jak by měl vypadat postup při tvorbě návodu a vhodné dotazování při interview.

- 1) Rozmyslet a navrhnout si téma, na které se bude chtít dotazovat a poté si vypsát všechna podtémata a okruhy otázek, které ho budou zajímat.
- 2) Seřadit si témata dle důležitosti a logického pořadí.
- 3) Rozmyslet si pořadí a formování otázek.
- 4) Promyslet si navazující hloubkové a sondážní otázky. (Hendl, 2005)

Mezi výhody polostrukturovaného rozhovoru patří flexibilita, schopnost reagovat na subjekt a využít osobních specifik. Dále je zde větší prostor pro vyjádření subjektivních názorů dotazovaného. Umožňuje ujasnit si nedorozumění v průběhu interview a dále umožňuje zacházet více dopodrobna, odkrývat nová a nepředpokládaná témata. Tato komunikace mezi tazatelem a zodpovídajícím je pohodlná, přirozená a snadnější. Tazatel se může odklonit od daného tématu, ale zároveň se musí držet předepsaných osnov a z tohoto důvodu je rozhovor přehledný. Co se týče nevýhod polostrukturovaného rozhovoru, patří sem především časová vytíženost a psychická náročnost. Tazatel musí téma, o kterém chce hovořit, do značné míry znát, aby mohl případně reagovat na reakce zodpovídajícího. Další nevýhodou, která se zde může objevit v průběhu rozhovoru, je možné odbočení tazatele z předem připraveného tématu nebo získání nepodstatných dat. (Jeřábek, 1993)

2.2.2 Dotazníkové šetření

Jedná se o kvantitativní metodu, které je v dnešní době velice oblíbená, neboť je časově méně náročná a tazatel může získat velké množství dat. Dotazníkové šetření je zpracováno na základě sestaveného dotazníku, který si každý tazatel sestavuje podle sebe. Dotazník může mít ústní či písemnou formu. Otázky v dotazníku jsou zaměřeny na celou populaci nebo jen na určitou cílovou skupinu. (Giddens, 2003)

Formy dotazování:

- Osobní dotazování
- Telefonické dotazování
- Online dotazování
- Písemné dotazování

Pomocí dotazníku může tazatel zjistit: názor respondentů, postoj, víru, vlastnost, znalost či chování. Dotazník se dělí na tři typy: standardizovaný, polostrukturovaný nebo obsahující otevřené otázky. Standardizovaný dotazník má přesně stanovenou strukturu – otázky jsou pevně dané a neměnné a respondenti na ně také odpovídají pevně stanovenými odpověďmi (ANO, NE, NEVÍM apod.). V otevřených otázkách mohou respondenti vyjádřit svůj vlastní názor. A třetím typem dotazníku, je dotazník polostrukturovaný, který je kombinací dotazníku standardizovaného i otevřených otázek. Tak jako má vše své klady a zápory, také dotazník má své výhody a nevýhody. Výhodami dotazníku, jak již bylo řečeno, jsou nízká časová a finanční náročnost, tazatel může získat velké množství dat. Dotazník může respondent použít znovu, pokud chce dělat srovnávací šetření. Odpovědi z dotazníku jdou dobře vyhodnotit pomocí grafu nebo tabulky. Naopak velkou nevýhodou v dotazníkovém šetření může být zkreslení informací. Respondenti mohou odpovědět nepravdivě, popsat své chování lépe, než je tomu ve skutečnosti. (Jandourek, 2003)

2.2.3 Analýza časových řad

Pokud se hovoří obecně o řadě, jedná se o posloupnost hodnot. Konkrétním případem je pak časová řada, což je chronologicky uspořádaná posloupnost hodnot určitého statistického ukazatele. Z věcného hlediska jde o řady čísel tvořených hodnotami nějaké veličiny, ať už jsou tvořeny od nejstarších po nejmladší či od nejmladších po nejstarší. V tomto případě např. produkce vinic od roku 2014-2018. (Hindls, 2007)

Časové řady lze dělit do několika skupin:

1) Podle periodicity, s jakou jsou údaje sledovány

Podle periodicity se dělí časové řady na dlouhodobé a krátkodobé. Dlouhodobé časové řady znamenají, že jejich délka trvá rok a více. Naopak krátkodobé časové řady

jsou kratší než dlouhodobé, což znamená, že jejich periodičita je kratší než jeden rok. Jejich období se vztahuje zejména k dennímu, měsíčnímu či čtvrtletnímu časovému úseku. (Dorda, 2009)

2) Podle rozhodného časového hlediska

Z časového hlediska se dělí časové řady na intervalové a okamžikové. Intervalová řada je řada ukazatelů, která závisí na délce intervalu, který je právě zkoumán (např. roční výroba vína v České republice). Lze je na rozdíl od okamžikových znázorňovat třemi způsoby: sloupkovými grafy, spojnicovými a hůlkovými grafy. Okamžikové řady se vztahují k určitému okamžiku. Součet řady často nedává reálný smysl a průměr nelze stanovit běžným způsobem (např. počet vinařů v České republice mezi lety 1995-2000). Znázorňují se pouze spojnicovým grafem. (Kropáč, 2014)

3) Podle možnosti předpovědi budoucího vývoje

Podle možnosti předpovědi budoucího vývoje se dělí na stochastické a deterministické. Stochastické řady obsahují prvek, který je ovlivňován náhodou, jejich předpověď není tak jasná a přesná. Deterministické řady na rozdíl od stochastických neobsahují náhodný prvek. Vývoj řady je od budoucna předvídatelný. Jsou tvořeny podle nějakého modelu. (Cipra, 1986)

4) Podle druhu sledovaných ukazatelů

Podle druhu sledovaných ukazatelů se dělí časové řady na absolutní a odvozené. Absolutní řady obsahují hodnoty, které jsou zjišťovány přímo (např. počet obslužených zákazníků ve vinárně za měsíc). Naproti tomu odvozené řady obsahují hodnoty jistým způsobem transformované, funkce absolutních ukazatelů (např. aktuální počet obslužených zákazníků ve vinárně od začátku roku). (Cipra, 1986)

Pro výpočet základního principu modelu časových řad je používán jednorozměrný model. Typ funkce f je třeba zvolit nebo vybrat.

$$y_t = f(t, \beta, \varepsilon_t) \quad (3.1)$$

y_t = hodnota modelovaného ukazatele v čase

t = časová proměnná, $t=1,2,\dots,n$

ε_t = hodnota náhodné složky v čase t

β je vektorový parametr, jehož hodnoty je třeba odhadnout

f = typ funkce, kterou je třeba zvolit nebo vybrat

U tohoto modelu se zpravidla užívá klasický model, který rozkládá časovou řadu na složku:

- Trendovou (T_t)
- Sezónní (S_t)
- Cyklickou (C_t)
- Náhodnou (ε_t)

a) Aditivní tvar časové řady:

$$y_t = T_t + S_t + C_t + \varepsilon_t = Y_t + \varepsilon_t \quad (3.2)$$

Y_t = teoretická složka $T_t + S_t + C_t$

T_t = trendová složka

S_t = sezónní složka

C_t = cyklická složka

ε_t = náhodná složka

(Hindls, 2007)

b) Multiplikativní tvar

$$y_t = T_t \cdot S_t \cdot C_t \cdot \varepsilon_t \quad (3.3)$$

Dekompozice časových řad:

Trendová složka je trend, který je chápán jako dlouhodobý vývoj sledovaného ukazatele v čase. Zachycuje buď dlouhodobý růst či dlouhodobý pokles. Dělí se na klesající, **rostoucí** a **řada bez trendu**. Důsledek vzniku trendu závisí na působení sil, které působí stejným směrem.

Pokud se jedná o popis trendu, nejde o to, zda časová řada krátkodobě klesá či roste, ale jde hlavně o zachycení tendence pohybu časové řady. (Cipra, 1986)

Další složkou je složka sezónní. Tato složka symbolizuje pravidelně opakující se odchylku od trendové složky, která se vyskytuje s periodicitou menší než jeden rok.

I když se tato složka periodicky opakuje, může v průběhu budoucích let měnit svůj charakter. (Hindls, 2007)

Třetí složkou je složka cyklická. Pod tímto pojmem se rozumí dlouhodobé kolísání kolem trendu. Z důvodu dlouhodobého působení je velice složité cyklickou složku vysledovat a popsat. Charakter cyklické složky se může v čase měnit. (Cipra, 1986)

Čtvrtá a poslední složka je složka náhodná. Tuto složku nelze popsat žádnou funkcí času. Zatímco trendová, sezónní i cyklická složka jsou systematické, náhodná složka je jejich opakem a to složkou nesystematickou. Je tvořena náhodnými výkyvy časové řady. Zdrojem této složky jsou nepopsatelné a drobné příčiny. (Hindls, 2007)

Trendová analýza

Jedním z nejdůležitějších úkolů analýzy časových řad je popis trendu vývoje analyzované řady. Existuje obrovské množství trendových funkcí. Pro analýzu a prognózu časových řad jsou však nejvíce využitelné tyto funkce: lineární trend, parabolický trend, exponenciální trend, modifikovaný exponenciální trend, logistický trend a na závěr Gompertzova křivka. Funkce lineární, parabolická a exponenciální jsou takzvané funkce jednoduché. To znamená, že tyto funkce nemají asymptotu, a tím pádem růst křivek není ničím omezen. Modifikovaný exponenciální trend, logistický trend a Gompertzova křivka už tak jednoduché nejsou. Na rozdíl od předešlých funkcí, tyto funkce však asymptotu mají. (Hindls, 2007)

Metoda odhadu parametrů trendových funkcí

Pro odhad parametrů trendových funkcí se dá použít několik metod. Nejčastěji používaná metoda, je metoda nejmenších čtverců. Tato metoda se dá použít tehdy, pokud je trendová funkce lineární v parametrech. Tudiž u trendu lineárního, parabolického a exponenciálního. (Hindls, 1997)

Lineární trend

Tento trend je nejvíce používaným typem trendové funkce. Hlavní výhodou lineárního trendu (**Obrázek 1**) je, že lze použít vždy, je-li potřeba alespoň z části určit základní směr vývoje analyzované časové řady. (Hindls, 2007)

$$T_t = a_0 + a_1 t \quad (3.4)$$

$t = 1, 2, \dots, n$ jsou časové proměnné

a_0 a a_1 = neznámé parametry

Jedná se o lineární trend, tudíž se použije metoda nejmenších čtverců.

Soustava rovnic:

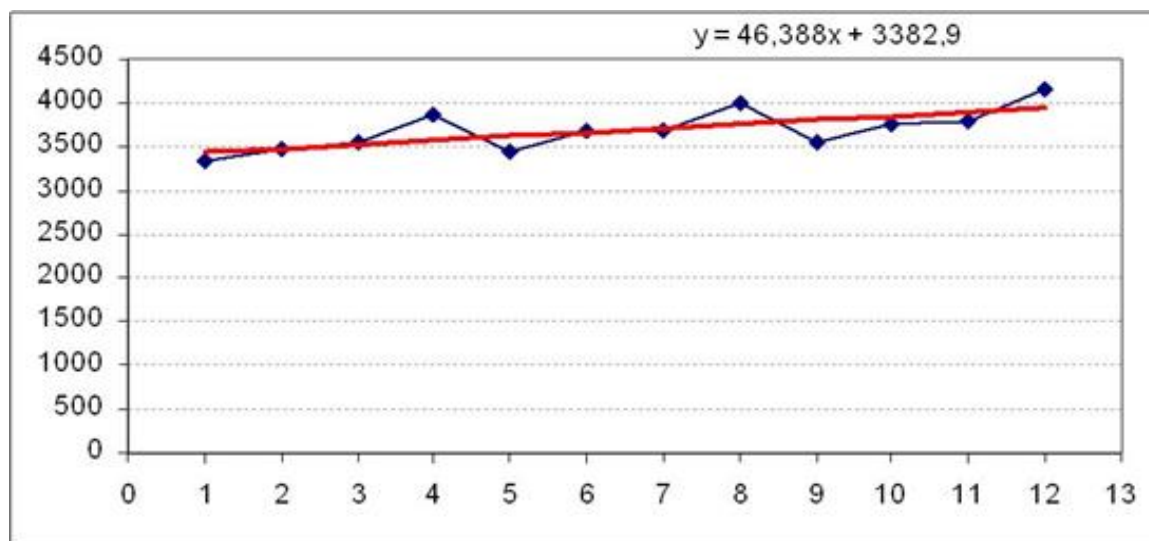
$$\begin{aligned} \sum y_t &= n\hat{a}_0 + \hat{a}_1 \sum t \\ \sum ty_t &= \hat{a}_0 \sum t + \hat{a}_1 \sum t^2. \end{aligned} \quad (3.5)$$

Řešením jsou poté tyto 2 odhady parametrů a_0 a a_1 :

$$\begin{aligned} \hat{a}_0 &= \bar{y} - \hat{a}_1 \cdot \bar{t} \\ \hat{a}_1 &= \frac{\sum ty_t - \bar{t} \sum y_t}{\sum t^2 - n\bar{t}^2}, \end{aligned} \quad (3.6)$$

kde \sum je chápán jako součet přes t od 1 do n

Obrázek 1- Lineární trend



Zdroj: slideplayer, 2017

2.2.4 Odvětvová analýza

Odvětvová analýza je analýza určitého odvětví. Jde o předpovídání jeho dalšího vývoje. Důležitou roli v odvětvové analýze hrají faktory jako citlivost odvětví na hospodářský cyklus, životní cyklus daného odvětví, či struktura trhu a regulace v odvětví.

Struktura odvětvové analýzy:

1. Schéma vertikály
2. Užité směry
3. Výrobní základna
4. Nákladovost výroby
5. Zpracování
6. Spotřeba
7. Zahraniční obchod
8. Bilanční tabulka
9. Regulační nástroje (kvóty, dotace, SOT, atd.)
10. Cenový vývoj

2.2.5 Kalkulace nákladů

Kalkulací nákladů se v praxi rozumí výpočet nákladů, které je nutné věnovat na vznikající výkon. Právě vznikající výkon je předmětem kalkulace. Obecně kalkulace nákladů slouží k tomu, aby výrobci řekli, zda produkt či produkty a služby nabízet či nenabízet, prodávat či neprodávat. S kalkulací nákladů souvisí cena výrobků. Není však stanovena na základě kalkulace nákladů, ale stanovuje mezní výši nákladů na výrobky, které jsou pravděpodobné vzhledem k ostatním nákladům podniku požadovanému výnosu. Cenu výrobků si každý výrobce určí sám. Jak takovou cenu určit? Cena by měla splňovat tyto tři požadavky. Pokrýt výdaje, vynášet zisk a třetím důležitým požadavkem je, aby byla cena vyhovující pro zákazníky. (Wöhe, 2007)

Struktura kalkulačního vzorce:

(3.7)

1. *Přímý materiál*

2. *Přímé mzdy*

3. *Ostatní přímé náklady*

4. *Výrobní (provozní) režie*

= *Vlastní náklady výroby (položky 1 – 4)*

5. *Správní režie a zásobovací režie*

= *Vlastní náklady výkonu (položky 1 – 5)*

6. *Odbytová režie*

= *Úplné vlastní náklady výkonu (položky 1 – 6)*

7. *Zisk (ztráta)*

= *Cena výkonu*

(Popesko, 2009)

K tomu, aby se mohla provádět kalkulace nákladů, existuje řada kalkulačních metod.

Mezi hlavní kalkulační metody patří:

- prostá metoda (dělicí)
- přírážková metoda (zakázková)
- rozčítací metoda
- odečítací metoda (zůstatková)

a) **Prostá metoda** - tato metoda se využívá jen u výrob, které vyrábějí pouze jeden druh výrobku

$$n = \frac{N}{q}$$

(3.8)

n = náklady na kalkulační jednici

N = úhrnné náklady za období

q = počet jednic vyrobených za období

b) **Přirážková metoda** – tato metoda dnes patří mezi nejpoužívanější metody, používá se tam, kde jsou vyráběny různé výrobky s odlišnými náklady (přímé a nepřímé). Přímé náklady zahrnují přímé mzdy, přímý materiál a ostatní přímé náklady. Nepřímé

náklady jsou náklady, které nelze zpříma přiřadit ke stanovenému výrobku či službě, ale je nezbytné je určitou formou rozpočítat. Mezi nepřímé náklady obvykle patří: energie, nájemné. (Popesko, 2009)

rozvrhová základna = přímé mzdy a přímý materiál

režijní přírážka:

$$RP = \frac{\text{celková režie}}{\text{rozvrhová základna v Kč}} \times 100\% \quad (3.9)$$

režijní sazba:

$$RS = \frac{\text{celková režie}}{\text{rozvrhová základna v naturálních jednotkách}} \times 100\% \quad (3.10)$$

(Wöhe, 2007)

c) **Rozčítací metoda** – metoda používaná u výrob, u nichž jsou výrobky považované z pohledu důležitosti za rovnocenné. Výpočet výsledné kalkulace se dostane z podílu jednotlivých druhů výrobků a celkových nákladů, který je určen pomocí ekvivalenčních či poměrných čísel. Nejčastěji se ekvivalenční čísla odvozují od tržních cen. (Popesko, 2009)

- *tržní cena produktu 1 + TCP 2 + ... TCP n* → tržní ceny produktů se sčítají
- *celkové náklady / součet poměrových čísel* (odvozena z tržních cen)
- *podíl, který se získá × poměrová čísla = náklady dílčích produktů*

d) **Odečítací metoda** – odečítací metoda se používá tehdy, kdy ve výrobě vznikl produkt, který je považovaný za ten hlavní produkt, a ostatní výrobky jsou považovány za vedlejší. (Wöhe, 2007)

Podstata metody: *celkové náklady - náklady vedlejších produktů* (oceňují se vnitropodnikovými cenami – uvnitř podniku, mimo podnik - tržními cenami).

3 Teoretická východiska

3.1 Historie vinařství v České republice

Historie vinařství má v České republice velmi dlouhou a bohatou tradici. Vinná réva se začala v zemích Království českého masivně pěstovat ve Středověku. Již v té době měla česká a moravská vína velmi dobrou kvalitu. Byly jimi zásobované měšťanské domy, šlechtická sídla i královský dvůr. Zájem o české víno byl i v zahraničí, a to například v Polsku a Slezsku, v pozdější době i u vídeňského císařského dvora. Dobré jméno nemělo české víno jen v minulosti. I dnes jsou česká a moravská vína vyhlášena za nejlepší vína v Evropě i ve světě. (Obůrková, 2017)

Prvními obyvateli, kteří u nás pěstovali vinnou révu, byli nejspíše Keltové. Úplně nejstarším důkazem o historii vinařství je archeologický nález vinařského nože na Moravě. S tímto vinařským nožem obdělávali římské legionáři vinice pod Pálavou. Co se týče dalších zpráv o pěstování vinné révy, pocházejí až z dob slovanského osídlení v dobách Velké Moravy, odkud se vinná réva dostala i do Čech. Obrovský podíl na rozvoji vinařství u nás měl český král a římský císař Karel IV., který masivně podporoval jeho rozvoj, zejména dovozem burgundských vín. (Johnson, 2008)

Prvními objevenými dokumenty o víně jsou klášterní kroniky a listiny českých panovníků. Za zlatý věk moravského vinařství je označována doba od 14. do 16. století. V této době vinice lemovaly řadu měst, nacházely se ve většině klášterů. Koncem 20. století došlo k dalšímu rozvoji vinařství. Privatizace a restituce vinic vedly k obnově rodinných vinařství i vzniku nových firem. K velkým změnám došlo v roce 1995, které přinesl přijetí vinařského zákona č. 115/1995 Sb., a jeho zesouladění s legislativou Evropské unie. Dnešní vinařství využívá moderní šetrné technologie a zaměřuje se na výrobu vín, která se řadí mezi světovou špičku, což dokazuje mnoho ocenění na nejznámějších světových soutěžích vín. (Obůrková, 2017)

3.2 Malovinaři

Za malovinaře, dříve též byli nazýváni zahrádkáři, jsou považováni malí producenti vína, kteří ročně ze zákona vyrobí nejvýše 1000 litrů vína nebo jejich půda, na které hospodaří, činí maximálně 10 arů. **V této bakalářské práci jsou za malovinaře vybráni dle struktury producenti, kteří vyrábí víno na maximálně 15 ha půdy.** Tito vinaři jsou

též nazýváni malými zemědělci. Jedná se o rodinné, malé podniky, které se za malovinaře považují. Malovinaři jsou mimo jiné typičtí tím, že nemají téměř nikdy žádné další zaměstnance. Pomáhají jim pouze rodinní příslušníci. Na rozdíl od velkovinařů nemají malovinaři povinnost předkládat prohlášení o sklizni, prohlášení o produkci a prohlášení o zásobách. Dále je vinařský zákon osvobozuje od povinnosti vést evidenční knihy a další agendu v listinné podobě. Malovinaři i přesto mohou uvést svou produkci bez omezení na trh, pouze ale za podmínky, že na etiketě bude napsáno přesně to, co tam má být, co určuje vinařský zákon. (Rada, 2012)

Většina malovinařů vyrábí víno pouze pro své potřeby a potěšení. Prodávají víno většinou pouze ze svého sklepa, na společenských a kulturních akcích, vinařských trzích, apod. Malovinaři, pěstující víno na Moravě, si svoje vinařské plochy rozdělují často mezi členy své rodiny, aby byli stále označováni jako malovinaři, přestože jejich plocha a objem litrů vypěstovaného vína hodně přesahuje hranici, kdy lze ještě hovořit o statusu malovinaře.

Pro začínající mladé vinaře ve věku od 18 let do 40 let existuje takzvaná jednorázová startovní dotace – dotace pro mladé zemědělce. Dále také jsou jak velkovinaři, tak malovinaři podporováni Národním vinařským centrem. Jedná se o neziskovou organizaci, která se stará např. o propagaci a reklamu vína. Tato nezisková organizace sídlí ve Valticích a mezi její hlavní aktivity patří obecná podpora a propagace moravských a českých vín ve spolupráci s Vinařským fondem České republiky, pořádání školení a seminářů, pořádání soutěže vín, vydávání odborné vinařské literatury, apod.

3.3 Dotace pro mladé zemědělce

V České republice existuje takzvaná dotace pro mladé zemědělce. Důvodem, proč tato dotace vznikla, spočívá ve snaze podpořit aktivní začínající mladé zemědělce, jak v rostlinné, tak živočišné výrobě, v zemědělských podnicích pomocí podpory realizace podnikatelského plánu. Dotace je určena zejména na nové technologie a stavby (rekonstrukce i modernizace) pro rostlinnou i živočišnou výrobu, investice do speciálních mobilních strojů, investice do nákupu zemědělských nemovitostí, dotace na nákup hospodářských zvířat, nákup osiva, hnojiv, krmiv a prostředků, které chrání rostliny před poškozením. (Štěpánková, 2016)

Žadatel

Žadatelem může být jak fyzická tak i právnická osoba. Musí však splňovat vymezení charakteristické pro malý či mikro podnik. Pokud se jedná o osobu fyzickou, musí ke dni podání Žádosti o dotaci dosahovat věku 18 let, zároveň ale nesmí mladý zemědělec přesahovat hranici věku 40 let. Dále osoba dosáhla minimální zemědělské kvalifikace nebo za určitých podmínek dosáhne, a začíná provádět zemědělskou činnost poprvé v roli vedoucího podniku. Pokud se jedná o právnickou osobu, musí být vedena mladým začínajícím zemědělcem, který vyhovuje definici příjemce dotace fyzické osoby. Dále mladý zemědělec začíná vykonávat funkci statutárního orgánu právnické osoby a podílí se na základním kapitálu více než 50 % nejméně po dobu lhůty vázanosti a účelem vypracování podnikatelského plánu. (Zahájení činnosti mladých zemědělců, 2019)

Výše dotace

Výše dotace činí maximálně 45 tisíc EUR (cca 1,15 mil. Kč) a je rozdělena do tří splátek. První splátka činí 50 % dotace a je vyplacena poté, co je schválen podnikatelský záměr a podepsána Dohoda o poskytnutí dotace. Druhá splátka ve výši 45 % dotace se vyplácí po uběhnutí druhého roku realizace podnikatelského plánu. A poslední třetí splátka činí 5 % dotace a je vyplacena až po řádném vykonání podnikatelského plánu. (Štěpánková, 2016)

Specifika a omezení

Hlavní podmínkou, kterou musí mladý zemědělec splňovat je minimální velikost podniku - stanovená velikost zemědělské půdy nebo daný počet hospodářských zvířat. Dále musí podnik splňovat charakteristiku malého či mikro podniku. Zemědělec musí splňovat zemědělskou kvalifikaci. (Zahájení činnosti mladých zemědělců, 2019)

3.4 Rozloha vinic v České republice

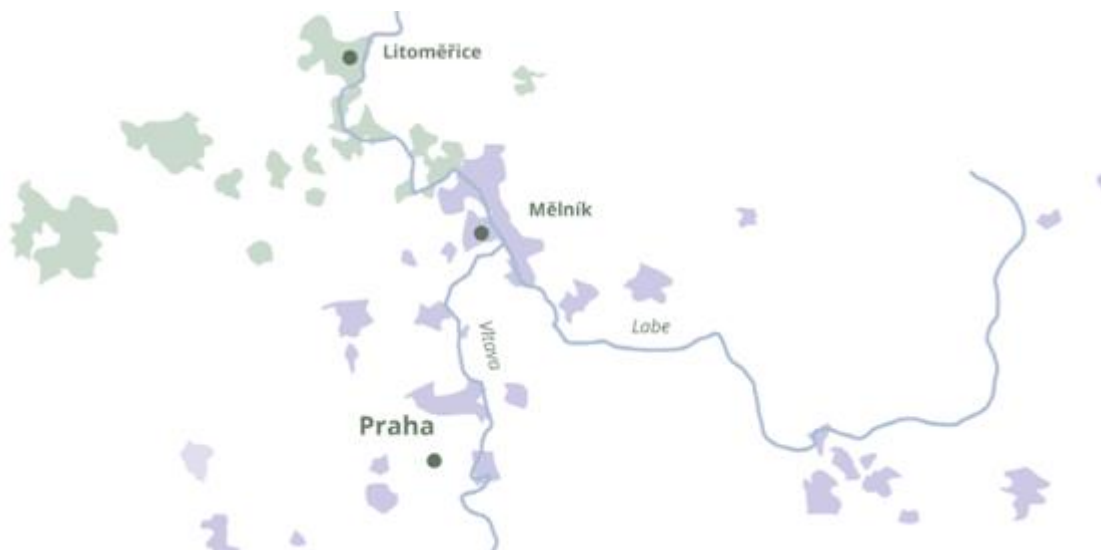
Celková produkční plocha vinic se k roku 2018 rozkládala v České republice na 17 764 ha. Pokud se hovoří o ploše vinic v Čechách a na Moravě, jednoznačnou převahu má oblast Morava (**Obrázek 2**). Nachází se zde zhruba 17 091 ha vinic (308 vinařských obcí), zatímco v Čechách pouze 673 ha (75 vinařských obcí). Vinařská oblast Morava se dělí na čtyři podoblasti: mikulovskou, která má největší plochu vinic – 4 841 ha, slováckou – 4 353 ha, velkopavlovickou – 4 814 ha a znojemskou – 3 083 ha. Na Moravě se také nachází nejvíce pěstitelů vinné révy (18 874). Vinařská oblast Čechy (**Obrázek 3**) je rozdělena pouze na podoblasti dvě. Mělnickou, jejíž rozloha činí 360 ha a litoměřickou, která má 313 ha. V porovnání s oblastí Morava, je to obrovský rozdíl. Patrné je to zejména na počtu pěstitelů vína, kterých se v Čechách nachází pouze 164. (Obůrková, 2017)

Obrázek 2 - Mapa vinic na Moravě



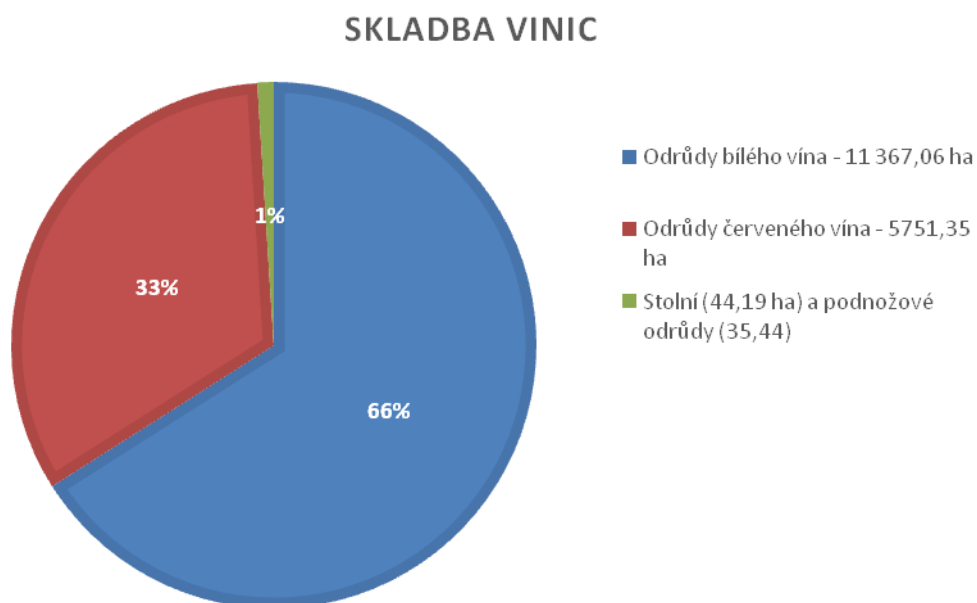
Zdroj: wineofczechrepublic, 2011

Obrázek 3 - Mapa vinic Čechy



Zdroj: wineofczechrepublic, 2011

Obrázek 4 - Skladba vinic v ČR

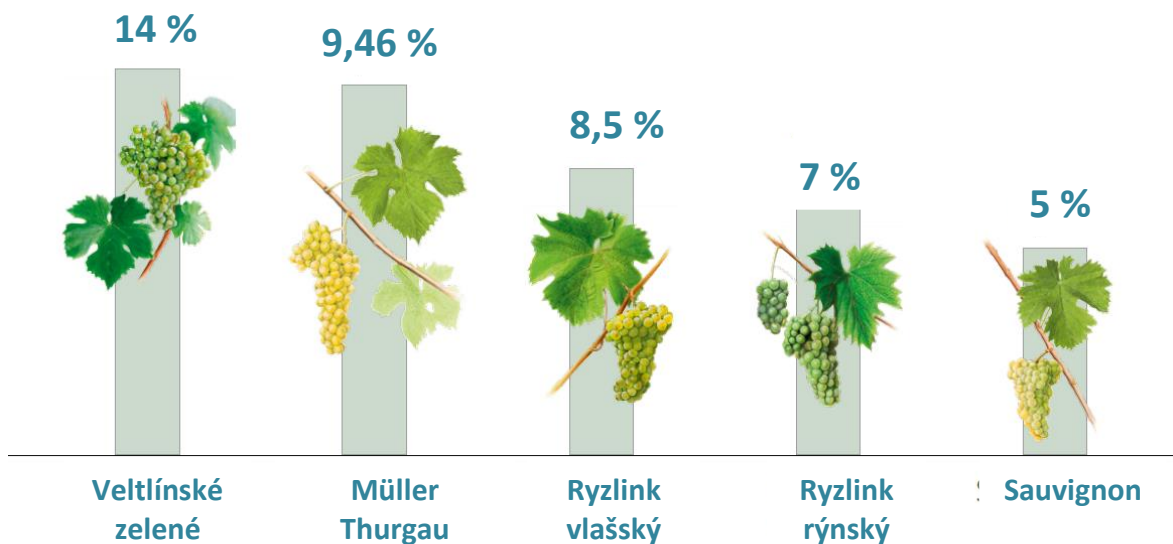


Zdroj: wineofczechrepublic, 2011

Co se týče pěstování odrůd, jak na Moravě, tak i v Čechách vinaři více pěstují odrůdy bílé (**Obrázek 4**), což je v České republice dáno především klimatickými podmínkami, které tu jsou. V litoměřické vinařské podoblasti je pěstováno 64 % bílých

odrodních a zbylých 36 % odrůd modrých. Na Mělnicku je pěstováno 62 % bílých odrůd a 38 % modrých odrůd a na Moravě celková plocha vinic s bílými odrůdami představuje 66 % a zbylých 34 % odrůd modrých. (Pavloušek, 2015)

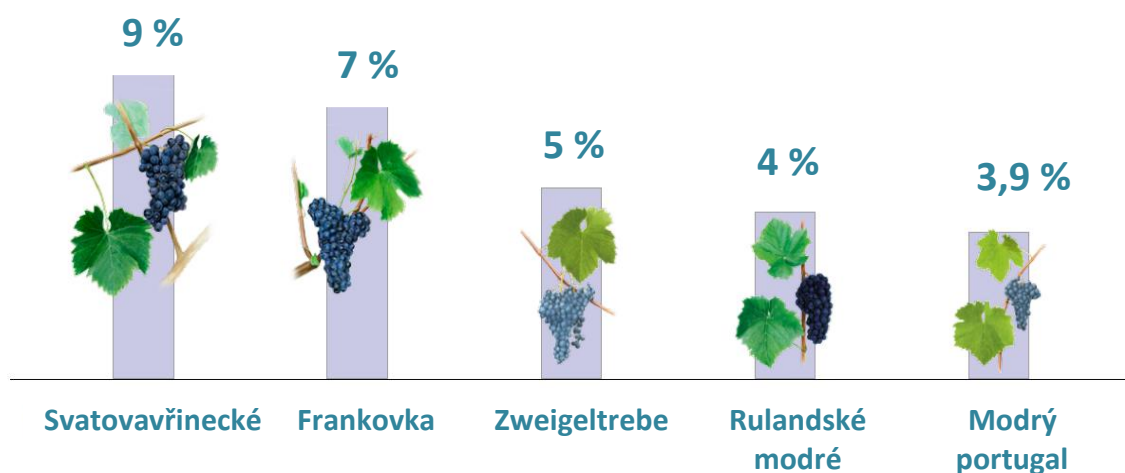
Mezi nejpěstovanější bílé odrůdy na plochu vinic v České republice patří:



Obrázek 5 – Nejpěstovanější bílé odrůdy

Zdroj: wineofczechrepublic, 2016

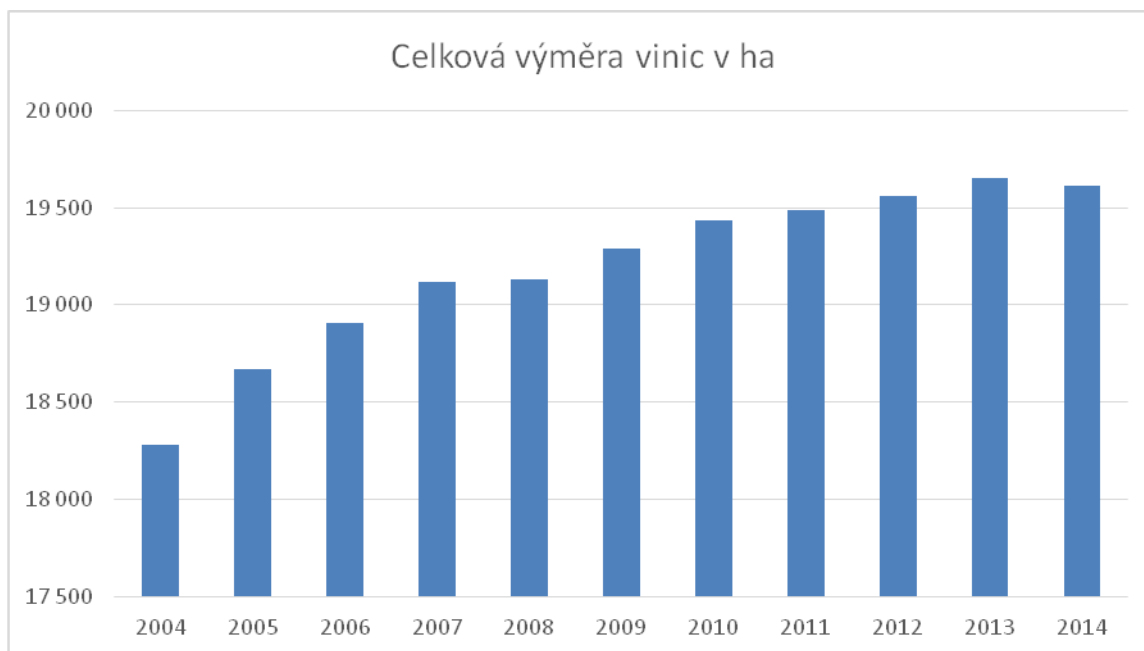
Mezi nejpěstovanější modré odrůdy na plochu vinic v České republice patří:



Obrázek 6 - Nejpěstovanější modré odrůdy

Zdroj: wineofczechrepublic, 2016

Obrázek 7 - Celková výměra vinic v ha



Zdroj: ČSÚ, 2015

3.5 Domácí výroba vína

Pokud je člověk vlastníkem vinohradu, pak se musí rozhodnout, kdy začít se sklízit. Jelikož se víno nevyrábí ve sklepě ale na vinici, je důležité klást obrovský důraz na kvalitu hroznů. A právě kvalitu hroznů ovlivňuje mnoho faktorů. Prvním důležitým faktorem je počasí v daném ročním období. Zářijové a říjnové slunce dává hroznům výraznou sladkost. Každá hodina slunečního záření, která na vinnou révu svítí, zvýší obsah cukru v plodech, a tím se samozřejmě také zvýší kvalita budoucího vína. Dalšími faktory jsou správně vybraná půda ve správné oblasti, kvalita a stáří vinic, kvalitní sběr a v neposlední řadě také výnosnost na hektar. (Feldkamp, 2003)

Postup:

První fází, pokud si člověk chce vyrobit víno, je sklizeň hroznů. Před začátkem sklizně hroznů se musí prověřit všechny přístroje, nádoby a zařízení, kterými se hrozny sklízí, aby se zkontrolovala funkčnost, úplnost a čistota. Plody by se měly sbírat suché. Neboť pokud by byl plod od rosy či deště mokrý, ztrácí svoji cukernatost o několik stupňů.

Jelikož zdravé a chutné víno může vzniknout jen ze zdravých a zralých hroznů, napadené hrozny hmyzem či nahnilé se musí ihned vyřadit. Sklizeň bílých hroznů je nutné provádět v chladných částech dne. Optimální teplota je do 15°C. Co se týče modrých odrůd, tak ty je dobré sklízet naopak v teplých částech dne. Nejvyšší teplota by však neměla přesáhnout 20°C. Pro získání ledového vína musí teplota klesnout pod -7 °C. Čím je teplota nižší, tím je cukernatost vyšší. Před vylisováním bobulí nesmí dojít k rozmrznutí hroznů. Ledové víno je také nazýváno středoevropskou specialitou. Jelikož v létě je potřeba dostatek tepla a v zimě dost zimy. Pro tento způsob získání vína je potřeba použít pozdní odrůdy, které jsou odolné proti opadávání hroznů či hnilobě. Na výrobu ledových vín se nejčastěji používá Chardonnay, Sauvignon, Ryzlink rýnský a Ryzlink vlašský. Na výrobu slámového vína je potřeba sklizeň vyzrálých hroznů na přelomu října a listopadu. Po sklizni musí být minimálně po dobu tří měsíců položeny na slámě, rákosu či volně zavěšené. Tím se odpaří voda. Protože je výroba tohoto vína velmi náročná a vzácná, je toto víno vhodné pro konzumaci při slavnostních příležitostech. Nejčastějšími odrůdami pro výrobu slámového vína jsou např. Tramín červený, Frankovka, Rulandské šedé, Cabernet Sauvignon, Ryzlink rýnský a Veltlínské zelené. (Pavloušek, 2010)

Odzrnění hroznů

Odzrnění hroznů neboli oddělování bobulí od třapin je vhodné dělat hned po sklizni, protože jen tak se docílí nejčistších vín. Odtrháváním se má zabránit také tomu, aby víno nebylo moc nahořklé, což způsobují třísloviny z třapin, které se dostávají do rmutu. Malovinaři odtrhávají většinou sítem, jehož průměr sedne na násypku mlýnku. Ve velkých provozovnách se tento proces provádí strojově. (Feldkamp, 2003)

Drcení hroznů

Když je násypka mlýnku plná, mohou se bobule umlít. Tím, že se bobule umelou, oddělí se slupka, šťáva, dužnina a zrníčka a zároveň se uvolní enzymy, které odbourávají pektiny. Na co si musí vinař dávat velký pozor je, aby válečky v rmutu byly správně nastavené, a aby se zrníčka nerozmělnila a do rmutu se nedostala jedovatá kyselina kyanovodíková. Drť se poté kupí v nádobách, škopcích nebo kádích, které mohou být maximálně naplněny ze dvou třetin. Aby byla drť ochráněna před škodlivými

mikroorganismy, může být zasířena dvěma až třemi gramy pyrosiřičitanu draselného na deset litrů. Drť poté je zakryta a nechává se působit přes noc. Během této doby působí ovocné enzymy na buňky bobulí a rozevírají je. Tímto procesem se zvyšuje množství šťávy, barviv a aromatických látek. Během tohoto času by neměla být drť na teplém místě, neboť nejen doba ale i teplota mají rozhodující vliv na práci enzymů. (Pavloušek, 2010)

Cukernatost a obsah kyselin

Z rmutu se odebere vzorek šťávy. Tím se určí cukernatost a obsah kyselin. Vzorek musí být při měření čistý. To znamená bez kalících částic a bez pěny na povrchu. Teplota by měla být přibližně kolem 20 °C. Víno se nesmí vyrábět z moštu, jehož cukernatost činí méně než 44 °Oe. Když je tomu tak, víno se musí tak silně cukřit, že už nemůže být nazýváno přírodním. (Feldkamp, 2003)

Výpočet obsahu cukru v moštu:

$$(a \times b) - c \quad (3.11)$$

a = hustota moštu

b = 2,6g/l bude nutných ke zvýšení hustoty moštu o 1°Oe

c = necukernaté látky

Př. - hustota moštu = 60°Oe

- 25g/l necukernatých látek

- 2,6g/l

$$= (60 \times 2,6) - 25 = 131 \text{ g/l}$$

Výsledek: 131 g/l cukru může být kvašením přeměněno na alkohol

Obsah cukru v hroznech je rozhodující pro kvalitu vína. (Feldkamp, 2003)

Kvašení rmutu

Před kvašením rmutu je potřeba nasypat sušené ušlechtilé kvasinky v požadovaném množství v poměru 1:1. Následně se nechají minimálně 15 min. rehydrovat. Přidají se ke rmutu a důkladně se v něm promíchají. Kvasné nádoby se

uzavřou kvasným uzávěrem, který je z poloviny plný. Nádobu se třikrát denně promíchá. Po čtyřech dnech by měl mít mošt sytou barvu. U červených lehčích vín se nechává rmut prokvášet 7-10 dní, u těžších plnějších vín až 30 dní. Při kvašení rmutu je velice důležité kontrolovat teplotu, neboť se při vyšších teplotách ztrácí barva. Další velké nebezpečí, kterým hrozny mohou čelit, je napadení octovými bakteriemi. (Feldkamp, 2003)

Stáčení a lisování

Přibližně po týdnu se polovina obsahu cukru v moštu změni na alkohol a přelije se do jiné nádoby. Drť se v lisu vylisuje a šťáva se přidává ke stočené. (Pavloušek, 2010)

Cukření

Po vylisování moštu se buď ošetří, nebo dále zapracuje. Hlavní je přirozená čistota moštu. Při hodnotě menší než 75°Oe se mošt neobejde bez cukření. Tímto se víno nestane sladším, ale bude bohatší na alkohol. (Feldkamp, 2003)

Odkyselování

Odkyselování se provádí proto, že hrozny nejsou sklizeny vždy dozralé. Může v nich být kyselina obsahující až 15g/l a více. Poté se musí správnou metodou snížit obsah kyselin na chuťově přijatelnou (odkyselování pomocí uhličitanu vápenatého, acidexem či biologické). (Pavloušek, 2010)

Kvašení moštu

Mošt je třeba uzavřít kvasným uzávěrem a nechat ho v chladu na tmavém místě. Pokud by kvašení neprobíhalo podle představ, lze ho urychlit či zpomalit. Například zvýšením nebo snížením teploty. V průběhu kvašení je nutné kontrolovat, jestli dovnitř nepronikl nežádoucí kyslík. Případně poté přilít do nádoby vodu. Kousek vonného prostoru však musí zůstat na kvašení. (Feldkamp, 2003)

První stáčení

Po ukončení stáčení se víno stáčí z kalů. Musí se dávat pozor na to, aby přišlo v co nejmenší míře do styku s kyslíkem. (Pavloušek, 2010)

Stabilizace

Dále by se mělo mladé víno sířit. K tomu je potřeba jeden gram pyrosiřičitanu draselného na deset litrů. Dalším opatřením, jak víno stabilizovat, je školení, čímž je čiření vína. Za obvyklých okolností se víno čistí samo.

Ve velkých vinařstvích používají na zkrácení času odstředivky nebo filtrační křemelinu a vrstvený filtr. (Feldkamp, 2003)

Druhé kvašení

V této době už se přidaný cukr mění v alkohol. Teplota musí být nad 15 °C a musí se přidat nové kvasinky. Po skončení kvašení se musí mladé víno okamžitě stočit, aby se zabránilo mléčnému kvašení. Naplněný demižon kvasným uzávěrem uzavřeme. Víno poté zraje. Po několika dnech je nutná kontrola demižonu. Pokud je hodnota kyseliny siřičité nižší než 20g/l, musí dojít k síření. (Pavloušek, 2010)

Druhé stáčení

Ke druhému stáčení dochází v pozdním jaru. Pokud se ještě neusadily všechny kaly, může se víno stočit několikrát v průběhu dvou až tří týdnů. Časté stáčení kazí víno a víno tak ztrácí svěžest. (Feldkamp, 2003)

Stáčení do lahví

Stáčení zaručuje nejlepší ochranu před škodlivými mikroorganismy. Lahev musí být naplněna tak, aby mezi korkem a vínem byla alespoň 2 cm mezera uzavřené lahve. Víno by mělo být skladováno v chladném a mírně vlhkém sklepě, v poloze ležmo. (Pavloušek, 2010)

Při výrobě bílého a červeného vína je hlavní princip technologického postupu zpravidla stejný. Výroba bílého vína od červeného se liší pouze na počátku a to při nakvašování rozmačkaných bobulí. Po rozemletí jdou bobule do kádě, kde začne mošt společně se slupkami kvasit. Fáze, kdy se musí uvolnit barvivo modrých hroznů od slupek. Oba mošty, jak červený tak bílý se nakonec plní do zasiřených nádob.

(Feldkamp, 2003)

S výrobou vína úzce souvisí nádoby, do kterých se poté víno nalévá. Nádoby na víno mají také velký vliv na tom, jakou bude mít víno kvalitu a jak se víno bude formovat. Vinaři vždy využívali nádoby, které byly vyráběny z dostupných materiálů. Na úplném začátku vinařství bylo víno skladováno v keramických hliněných nádobách. Jednalo se o džbány a amfory, až později dřevěné sudy. Mezi nově vzniklé materiály, které se objevily, patřilo sklo, později ocel a nerezová ocel a úplnou novinkou na konec byl plast. Ve vinařství se používají nádoby otevřené a uzavřené. Otevřené kádě a nakvašené tanky se používají pro zpracování hroznů. Uzavřené nádoby se využívají pro zrání a skladování vína. Dále se rozdělují nádoby podle objemu - na maloobjemové a velkoobjemové. Hlavními požadavky pro uzavřené nádoby jsou: jednoduchá údržba, při poruše snadná oprava vnějšího a vnitřního pláště, dobrá manipulativnost a nakonec materiál. Materiál, ze kterého je nádoba vytvořena, musí být přípustný ve vztahu k vínu, které je naskladněno, aby nedošlo k vzniku nežádoucích pachutí (plast, dřevo) či tvorbě nežádoucích sloučenin (síra, kyseliny, železo). (Burg, 2014)

Dřevěné sudy

Dřevěné sudy (**Obrázek 8**) jsou považovány za velmi staré nádoby na víno. Poprvé se začaly vyrábět okolo 1000 let př. n. l. První, koho dřevěné sudy na skladování vína napadly, byli Keltové, a to zejména proto, že v jejich okolí bylo k dispozici mnoho dubového dřeva, na rozdíl od Římanů, kteří používali hliněné nádoby. Tento materiál byl vybrán z důvodu snadné manipulace pro jednu osobu a možnost přepravy. O několik let později bylo zjištěno, že dřevěné sudy nejsou výhodné jen pro manipulaci a přepravu, ale také mají pozitivní účinky pro vznik vína, aromatickou bohatost, čistotu a barvu. Dřevěné sudy jsou nejčastěji vyráběny v rozmezí od 56 litrů do 10 000 litrů. 56 litrů je velikost jednoho vědra. Menší sudy se pak uplatňují ne jako nádoba na víno, ale spíše jako dekorace. Na výrobu sudu se používá tvrdé dřevo – dub a akát. Toto dřevo

je charakteristické vysokou pevností a dlouhou životností. Jedna z výhod, které také dřevěné sudy umožňují je mikrooxidace, což znamená, že je víno v kontaktu s vnějším prostředím. Nejčastěji vinaři využívají dřevěné sudy ke skladování a vyzrávání červených vín. (Balík, 2017)

Speciálním dřevěným sudem je sud nazývaný „barrique“, který má obvykle objem 225 litrů. Sud bariqqe je speciální v tom, že při výrobě se jeho vnitřní povrch opaluje ohněm, víno pak dostává charakteristické chuťové vlastnosti. (Minárik, 2010)

Obrázek 8 - Dřevěné sudy na víno



Zdroj: novinky, 2016

Sudy mohou mít buď kulatý či oválný tvar. Výjimkou mohou být sudy hranolovité, které nejsou tak časté. Využívají se pro lepší využití prostoru. Sud (**Obrázek 9**) je rozdělen na tři hlavní části: přední dno, zadní dno a obvodové dužiny, které jsou staženy ocelovými obručemi. Před tím, než se sud začne používat, je nutné ho připravit tak, aby se z něj odstranily třísloviny a barviva. V dnešní době se na přípravu sudu využívají metody napařování, vyluhování horkou vodou či párou, popřípadě impregnace. Dřevěné sudy jsou známé tím, že je potřeba u nich provádět údržbu vnějšího i vnitřního povrchu. (Burg, 2014)

Obrázek 9 - Jednotlivé části dřevěného sudu



Zdroj: Burg, 2014

Nerezové nádrže

Jak už je z názvu patrné, nerezové nádrže (**Obrázek 10**) jsou vyráběny z nerezavějící oceli. Tato ocel je pokryta zejména kovy, jako je chrom, nikl a titanum. Vrstva je zde proto, aby nedocházelo k zrezavění nádrží. Z toho důvodu je velmi důležité se o nádrže starat a chránit je před nebezpečím oxidace, např. vystavovat je před jinými rezavějícími kovy. Dále je potřeba se také starat o vnější a vnitřní povrch nádrže. Cílem nádrží je mít co nejhladší povrch, který přispívá k tomu, že dochází k menšímu usazování vinného kamene na stěnách nádrže a tím pádem se také nádrže lépe čistí. Výhodou, kterou nerezové nádrže mají, je jejich tepelná izolace, přesněji řízení teploty. Hlavním pozitivem nerezových nádrží je jak tvarová tak objemová variabilita. Díky této variabilitě jsou nádrže vyráběny v rozmezí 50 - 10 000 litrů. Mezi další pozitiva se řadí snadné čištění, dezinfekce, nádoby jsou vhodné pro všechny druhy vína a mají dlouhodobou životnost. Na druhou stranu co se týče negativ, tak hlavním problémem jsou jak vysoké pořizovací ceny, tak omezení dozrávání vína, který je způsobený neprodyšností materiálu. (Balík, 2017)

Obrázek 10- *Nerezové tanky na víno*



Zdroj: mauting, 2018

Plastové nádoby

V dřívějších dobách byl na výrobu plastových nádob (**Obrázek 11**) používán sklolaminát. Výhoda sklolaminátu tkví v tom, že je velmi lehký, snadný na zpracování a tvarování. Nádoby jsou velice stabilní. Dříve používaný sklolaminát je dnes nahrazen

polyetylénem (PET) či tvrzenými polyamidy, které mají náležitě upravený povrch. Ačkoli se jedná u PET o neprodyšný materiál, vinaři z praxe potvrzují, že v plastových nádobách zraje víno rychleji než v nádobách z nerez. Stejně jako u nerezových nádob, tak i u plastových nádob díky hladkému povrchu dochází ke snadné omyvatelnosti a desinfekci. K jistým výhodám, které u plastových nádob lze nalézt, patří nízká hmotnost, se kterou souvisí snadná manipulativnost, nízké pořizovací náklady - o 1/3 levnější než nerezové nádoby. Naopak k nevýhodám plastových nádob patří snížená pevnost a odolnost vůči tlakům. (Burg, 2014)

Obrázek 11 - *Plastové nádoby na víno*



Zdroj: polykomp, 2010

Skleněné nádoby

Skleněné nádoby zvané demijony, jsou typické spíše menším objemem. Objem nádob se pohybuje v rozmezí od 3 do 50 litrů. Nádoby ze skla (**Obrázek 12**) jsou v dnešní době obaleny košem plastovým, starší typy byly opatřeny ocelovým košem a na úplném začátku byly skleněné nádoby chráněny košem pleteným. Skleněné nádoby jsou nejvíce používány u malovinařů, kteří mají menší objem vína. Důležité je mít u skleněných nádob vhodný uzávěr. Nejvhodnějším uzávěrem pro demijon je uzávěr šroubovací plastový. U tohoto typu uzávěru dochází k nejlepšímu těsnění. Dalšími uzávěry mohou být např. gumové, silikonové a korkové zátky. Jelikož může docházet ke kontaminaci nežádoucími mikroorganismy, malovinaři musí velmi dbát o ústí nádoby. Dále zde může dojít k oxidaci

či vniku těkavých látek. Čím je ale objem demižonu větší, tím je riziko vzniku menší. Výhodou skleněných nádob je nízká pořizovací cena, snadné čištění, průhledný materiál, který umožňuje sledovat čištění vína a nakonec neutrálnost vůči vínu. Co se týče nevýhod skleněných nádob, tak v první řadě je to křehkost, dále malý objem či kontaminace přes hrdlo. (Balík, 2017)

Obrázek 12 - *Demižon na víno*



Zdroj: znalecvin, 2015

Betonové nádoby

Betonové nádoby se užívají téměř přes dvě stě let. Mezi země, kde se tyto nádoby nejvíce využívají, patří Francie, Španělsko a Itálie. Dozrává zde kolem třetiny produkce vína. Nádoby se používaly v minulosti nejen v zahraničí, ale i v České republice. Ve velkých vinařstvích se stavěly především betonové zdi, jejichž nádrže dosahovaly obvykle rozměrů menších místností. Jinak tomu bylo u malovinařů, kteří používali spíše keramiku, neboť větší betonové nádrže by se stěží do sklepa malovinařů dopravily. (Burg, 2014)

Betonové nádrže (**Obrázek 13**) se dnes už jen zřídka objevují. Jsou k nalezení ve velkých vinařských provozech jako stacionární betonové nádrže. Vnitřní a vnější povrch nádoby musí být dobře opatřen. Vnitřní část je opatřena různými nátěry např.: lakem, který schne na vzduchu, či horkou pryskyřicí. Vnější část je chráněna železobetonovým pláštěm. Mezi výhody patří nízké pořizovací náklady, dále je materiál velice málo propustný, tudíž dochází k nízkému výparu a jako poslední výhodou je optimální využití prostoru.

Co se týče nevýhod, tak je za potřebí pravidelná kontrola povrchu, zda je stále celistvý a s tím související obtížná opravitelnost. S novou technologií je snaha o renesanci betonových nádob, které jsou charakteristické dobrou tepelnou izolací, dostatečnou pevností a neprodyšností. (Burg, 2013)

Obrázek 13 - *Betonový tank na víno*



Zdroj: vinarskepotreby, 2009

3.6 Druhy vín

Podle barvy

Bílá vína – Nejvíce pěstovaná odrůdy v České republice jsou např. Chardonnay a Ryzlink rýnský. Bílá vína se dále mohou členit podle obsahu kyseliny: s přirozeně vyšším obsahem kyselin (Sauvignon), s nižším obsahem kyselin (Rulandské šedé) či aromatická, kořenitá a sladší vína (Tramín červený).

Červená vína – Červená vína se dají vybírat podle mohutnější nebo jemnější chuti. Mezi mohutnější červená vína patří Cabernet sauvignon. Tato vína mají velmi tmavé zbarvení a obsahují větší obsah tříslovin. Jemnější červená vína na rozdíl od mohutnějších vín mají spíše ovocný charakter. Příkladem je Frankovka či Modrý portugal.

Růžová vína – Růžová vína jsou v poslední době velice oblíbená. Mezi výborná růžová vína patří jihomoravské růžové Zweigeltrebe, tradiční růžové Cotes de Provence.

Méně známá – oranžová, černá a zelená vína
(Druhy vína, 2018)

Podle surovin

- Révové víno
- Ovocné víno
- Sladové víno
- Medicinální víno

Podle typu

Šumivá vína

Tato vína jsou typická pro příležitosti, jako je oslava, významná životní událost. Vyznačuje se tím, že po otevření lahve unikne oxid uhličitý, který vzniká kvašením a to způsobuje vznik bublinek.

Šumivá vína se dělí podle obsahu cukru ve víně na:

- brut nature < 3 g cukru/litr
- extra brut: 0 - 8 g cukru/litr
- brut: < 15 g/litr
- extra dry či extra sec: 12 - 17 g cukru/litr
- sec či dry: 17 - 32 g cukru/litr
- demi-sec či medium-sec: 32 až 50 g cukru/litr
- doux či sweet: > než 50 g cukru/litr

Př. Prosecco Pianer nebo Cremant de Bordeaux.

(V čem jsou tak proslulá šumivá vína - jejich dělení, rozdíly a tipy na kvalitní sekt a šampaňské, 2015)

Likérová vína

Tato vína mají větší obsah cukru a alkoholu, proto se také nazývají též vína dezertní. Likérové víno vzniklo z částečně zkvašeného hroznového moštu, z vína s přídavkem destilátu z vína nebo ze zahuštěného hroznového moštu a z produktů z révy vinné. Objem alkoholu se v likérovém víně pohybuje od 15 – 22 % alkoholu. Příkladem je Portské víno. (Pavloušek, 2015)

Tichá vína

Dříve používaný název stolní víno, tvoří až 95 % produkce všech vín. Tichá vína mají jednu velkou výhodu oproti vínům šumivým a likérovým. Mohou se daňově odepsat. Tato vína, jsou oproti vínům šumivým klidná, tudíž bez bublinek.

(V čem jsou tak proslulá šumivá vína - jejich dělení, rozdíly a tipy na kvalitní sekt a šampaňské, 2015)

Podle sladkosti

Suché – obsahuje max. 4g zbytkového cukru/litr, pokud má suché víno rozdíl mezi celkovým množstvím kyselin a množstvím zbytkového cukru méně než 2g cukru/litr, může v tomto případě suché víno obsahovat až 9g zbytkového cukru.

Polosuché – max. 12g zbytkového cukru/litr

Polosladké – velice oblíbená vína žen, až 45g zbytkového cukru/litr

Sladké – sladká vína obsahují více než 45g zbytkového cukru/litr

(Druhy vína, 2018)

Podle přívlastku

Zemské víno

Zemské víno je charakteristické tím, že je vyrobeno pouze z tuzemských hroznů povolených odrůd. Cukernatost, která je u zemského vína, činí minimálně 14 °NM.

Zemské víno bývá označováno také jako moravské zemské víno a české zemské víno. Tato vína mohou být označena odrůdou a ročníkem. (Obůrková, 2017)

Jakostní víno

Za jakostní víno je považováno takové víno, jehož hrozny musí pocházet z jedné vinařské oblasti a navíc tam musí být vyrobeno. Cukernatost u jakostního vína musí dosahovat minimálně 15 °NM a výnosnost je vymezena pouze na 14 t/ha. Jakostní víno lze členit na víno odrůdové a víno známkové. Na odrůdové víno jsou využity nanejvýše 3 odrůdy. Známkové víno je spojení více odrůd a každé víno nese svou známku. (Obůrková, 2017)

Druhy přívlastkových vín:

Kabinetní víno = víno vyrobené z hroznů, které obsahuje cukernatost minimálně 19 °NM, toto víno je velmi příjemné na pití, lehčí a suché

Pozdní sběr = minimálně 21 °NM, suché či polosuché víno

Výběr z hroznů = nejméně 24 °NM, vyšší obsah alkoholu

Výběr z bobulí = minimálně 27 °NM, polosladká či sladká vína

Ledové víno = nejméně 27 °NM, toto víno se vyrábí ze zmrzlých hroznů při nejvyšší teplotě 7 °C

Slámové víno = slámová vína jsou velice vzácná, neboť jejich výroba je poněkud náročná

Výběr z cibéb = sladké a vzácné víno, hrozny mající minimálně 32 °NM

(Pavloušek, 2015)

Vína originální certifikace (VOC)

Toto označení nesou vína, jejichž odrůdy jsou charakteristické pro typickou oblast, z důkladně zvolené vinice. Hrozny musí mít deklarovaný původ, typickou chuť a vůni. Toto označení se poprvé objevilo ve světě v roce 2009. Místo, kde víno bude, určují sami vinaři. Polohu si vybírají vinaři tak, aby se ve vínech co nejvíce zobrazilo terroir. Terroir je určité místo a vinice, kde hrozny vznikají. Dále k tomu patří všechny speciální přírodní podmínky a ojedinělé složení půdy. Před tím, než je víno označeno jako VOC, podstoupí

důkladnou kontrolu kvality. Díky této originální certifikaci spotřebitel přesně ví, co si kupuje. Může tak spoléhat na dobrou kvalitu vína, která je spjata s typickou chutí a vůní vína určitého regionu. (Obůrková, 2017)

3.7 Produkce vína

Produkce vína se v České republice pohybuje kolem 600 000 hl vína ročně. Česká republika je známa tím, že se zde vyrábí spíše víno bílé. V porovnání s modrými odrůdami se vytvoří v ČR 2/3 odrůd bílých a 1/3 odrůd modrých. V procentech tato čísla znamenají, že se vyrobí cca 63 % vína bílého, 28 % vína červeného a 9 % vína růžového. Přestože je produkce růžového vína nejmenší, stále mírně ale setrvale roste.

(Zamazalová, 2018)

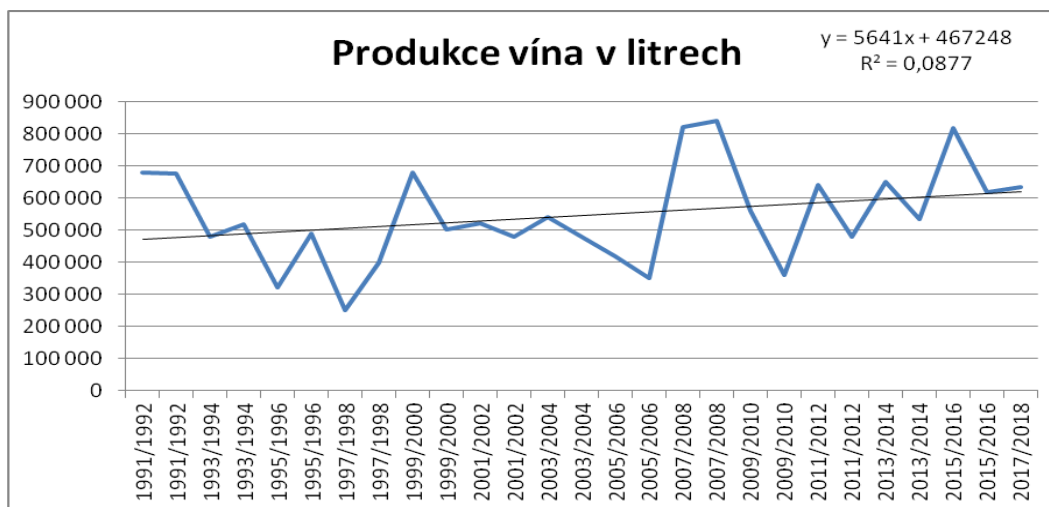
Tabulka 1 - Produkce vína od r. 2013-2016

	2013/14	2014/15	2015/16	2016/17	Odhad 2017/18
Produkce vína (tis. hl)	650	536	819	617	635
Meziroční index (%)	+34	-17	+53	-25	+3

Zdroj: EK, Ministerstvo zemědělství, 2017

Z grafu (**Obrázek 14**) je patrné, jaký měla produkce od roku 1991 do roku 2016 v ČR vývoj. Nejvyšší produkce byla od roku 1991 doposud zaznamenána v roce 2007/2008, kdy dosahovala téměř 840 000 litrů vyprodukovaného vína za rok. Naopak nejnižší hodnota produkce byla zaznamenána v roce 1997/1998 a to 250 000 litrů vína. Co se týče posledních deseti let, nejnižší hodnota produkce byla zaregistrována v roce 2006/2007 a to pouhých 350 000 litrů vína.

Obrázek 14 – Vývoj produkce vína v ČR od roku 1991/1992-2017/2018



Zdroj: Mze ČR Situační výhledové zprávy (1997-2018)

Z trendové lineární funkce použité v obrázku 14 lze vyčíst, že produkce vína mezi lety 1991/1992-2017/2018 v průměru sice velmi málo, ale roste.

Distribuční cesta malovinařů:

Až přes **80 %** celé produkce vína prodávají malovinaři ze svého sklepa v lahvích či stáčením ze sudů. Zbylou produkci prodávají v daném regionu ve vinotékách, kavárnách, restauracích či v rámci účasti na farmářských trzích, vinařských slavnostech či jiných společenských událostech.

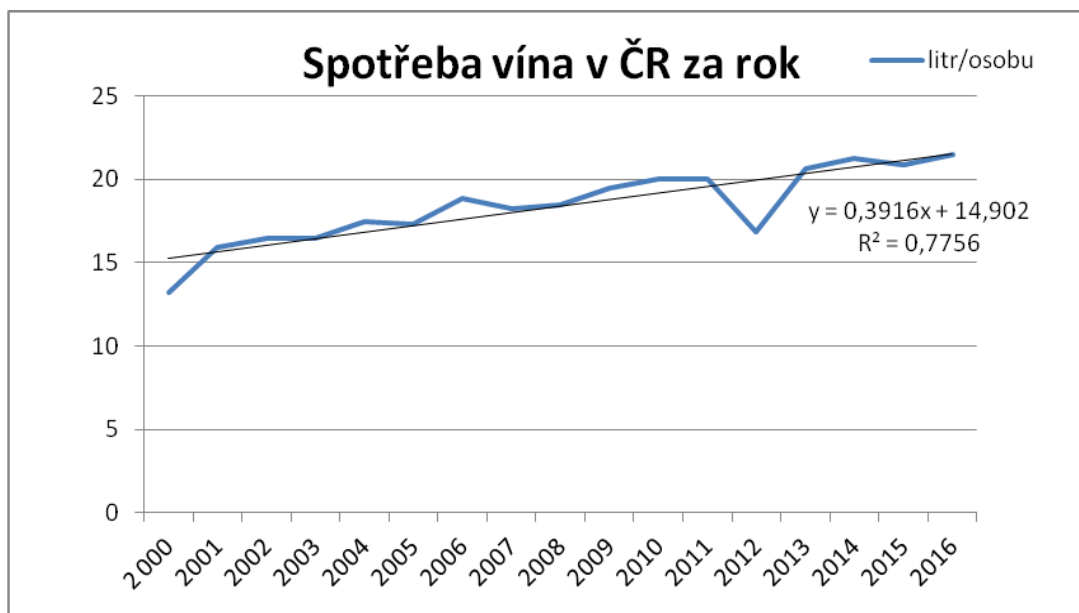
Ročně se do České republiky přiveze kolem 700 000 hl vína ze zahraničí, což tvoří více než polovinu celkového množství vína v České republice. Hlavní země, ze kterých se víno dováží, jsou: Itálie, Německo, Francie, Argentina, Jižní Afrika a Austrálie. Naopak vývoz vína jde nejvíce na Slovensko a do Polska. (Zamazalová, 2018)

3.8 Spotřeba vína

I když je Česká republika známá obrovskou spotřebou piva na osobu, spotřeba vína není zdaleka také malá. Člověk v průměru vypije kolem 20,1 litrů vína ročně. V posledních letech spotřeba vína vzrostla až o jednu čtvrtinu. Právě z důvodu, že je Česká republika

proslulá ohromnou spotřebou piva, je spotřeba vína pod celkovým evropským průměrem, který dosahuje 36 litrů na osobu. Z trendové lineární funkce (**Obrázek 15**) je patrné, že spotřeba vína v ČR má víceméně rostoucí tendenci. Výjimkou byl rok 2011/2012, kdy spotřeba klesla na hodnotu 17,1 litrů vína na osobu za rok. (Klánová, 2017)

Obrázek 15 - Spotřeba vína v ČR

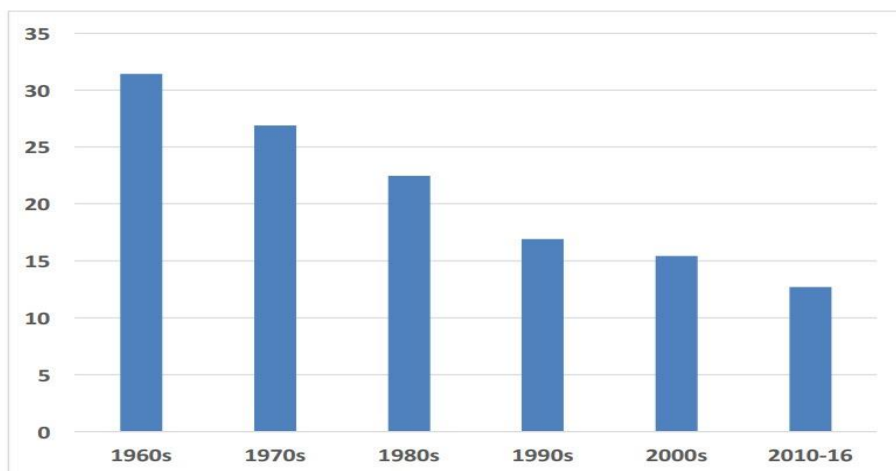


Zdroj: ČSÚ - Definitivní údaje o sklizni zemědělských plodin, Statistika zahraničního obchodu ČR, SVČR, ÚKZÚZ, 2017

Co se týče spotřeby vína ve světě, ta naopak rapidně klesá už od roku 1960 (**Obrázek 16**). Největší spotřebu ve světě má tvrdý alkohol, na druhém místě je umístěno pivo a nejméně se ve světě spotřebovává víno.

Obrázek 16 - Spotřeba vína ve světě

18. Wine's share of world alcohol consumption volume, 1960s to 2016, %



Zdroj: ČSÚ - Definitivní údaje o sklizni zemědělských plodin, Statistika zahraničního obchodu ČR, SVČR, ÚKZÚZ, 2017

3.9 Etiketa na víně

Přestože je dnes mnoho možností, jak zjistit informace o víně (internet, kniha), je velice složité se orientovat mezi stovkami vín prodávaných ve velkých obchodech. Nejen velkovinaři či střední vinaři, ale i malovinaři musí splňovat podmínky týkající se etikety vína. Informace, které musí být na etiketě vína, jsou přesně stanovené směrnicí Evropské komise. Pokud je na etiketě uveden ročník a název, je to pouze v případě, že 85 % hroznů bylo sklizeno v uvedeném roce. V dnešní době už není možné používat označení stolní víno, neboť tento název byl roku 2009 zrušen. Nyní je možno používat název pouze „víno“, CHZO (Chráněné zeměpisné označení) a CHOP (Chráněné označení původu). Vína, která nemají označení CHOP (**Obrázek 17**) či CHZO (**Obrázek 18**), nemohou mít na etiketě napsanou odrůdu vína. Vína, která byla vyrobena v České republice, ale jsou ze zahraničních hroznů a nemají CHZO ani CHOP, nemohou být na etiketě označena jako „odrůdová vína“. Pojem CHZO je v ČR používán pro Zemská vína s označením české či moravské oblasti. Naopak označení CHOP se používá pro víno jakostní. (Pavloušek, 2015)

Obrázek 17 - Symbol CHOP



Zdroj: eagri, 2018

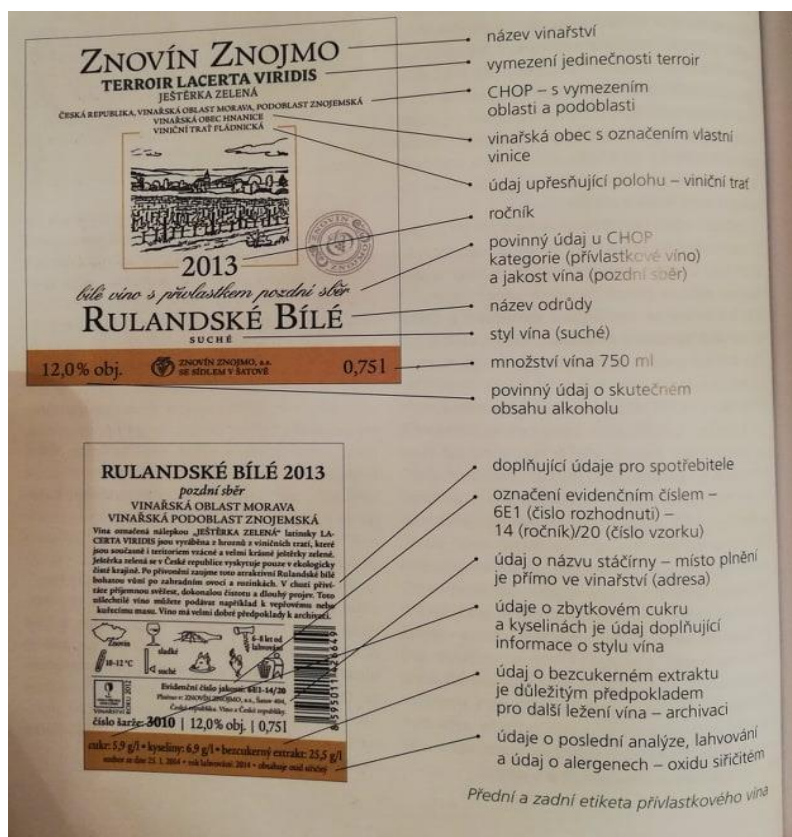
Obrázek 18- Symbol CHZO



Zdroj: eagri, 2018

Mezi údaje, které musí producenti na etiketě (**Obrázek 19**) uvádět, patří: název vína, eventuálně odrůdy, dále název zeměpisné jednotky, kategorie jakosti – př. VOC, jakostní perlivé víno apod. Samozřejmě na etiketě také nesmí chybět jméno vinaře či název obchodní firmy producenta. Dalším údajem, který by měl být na etiketě uveden je obsah zbytkového cukru, číslo šarže, skutečný obsah alkoholu ve víně. Co také nesmí chybět na etiketě je označení, jestli víno obsahuje oxid siřičitý, neboť může být škodlivý pro lidi, kteří jsou na něj alergičtí. Oxid siřičitý se ve vínech často objevuje, neboť chrání víno před oxidací. Ta způsobuje rozmnožování škodlivých bakterií a kvasinek. A v poslední řadě by nemělo na etiketě chybět evidenční číslo, ročník vína, jestli bylo víno kvašeno v láhvi či sudu, jak by měli spotřebitelé zacházet s prázdnou lahví a upozornit, že je nápoj nevhodný pro děti a těhotné ženy. (Pavloušek, 2015)

Obrázek 19 - Etiketa přívlastkového vína



Zdroj: Pavloušek, 2015

3.10 Vinařské akce

V České republice se každoročně koná mnoho vinařských akcí, kde mohou malovinaři i velkovinaři předvést svá vína, veřejnost se tak může o víně dozvědět řadu zajímavých informací, či je může ochutnat a zakoupit. Mezi vinařské akce patří: vinobraní, výstavy a soutěže vín, ochutnávky a degustace vína, vinařské slavnosti a veletrhy, sommeliérské kurzy a pro opravdové zájemce přednášky o víně.

Vinobraní

Vinobraní je vinařská slavnost, která se koná na začátku podzimu poté, co vinaři sklídí svou vinnou révu a následně ji zpracují. Na tuto akci se těší a připravují vinaři z celé republiky. Vinobraní se pořádá především na Moravě, v Mělníku a v Praze. Vinobraní není charakteristické pouze tím, že se jedná o degustaci vína, ale je zde doprovodný program

jak pro děti, tak dospělí. Vinobraní by ale nebylo tím správným vinobraním, kdyby zde nebyla degustace burčáku. Ten člověk může ochutnat takřka na každém kroku.

(Tradice a zvyky, 2012)

Vinařské soutěže:

1. GRAND PRIX VINEX

Jedna z nejvýznamnějších mezinárodních soutěží vín, která se pořádá v České republice. Tato soutěž poprvé proběhla v roce 1993. Do roku 2010 patřila soutěž Grand prix vinex pod záštitu Svazu vinařů České republiky. Rok poté převzalo organizování Národní vinařské centrum, o.p.s. ve městě Valtice. Svaz vinařů a Veletrh Brno je s Národním vinařským centrem v kontaktu a dochází mezi nimi ke spolupráci. Vína, která získají ocenění, jsou následně prezentována na výstavišti v Brně. V roce 2018 se soutěže účastnilo 710 vín, 123 vinařů ze 13 zemí a 53 degustátorů. (Historie a současnost, 2018)

2. VINOFORUM

Vinoforum je mezinárodní vinařská soutěž, která se koná v zemích střední Evropy. Poprvé byla tato soutěž zorganizována v roce 1991 na Slovensku, odkud také pochází zakladatel soutěže prof. Fedor Malík. Důvodem, proč byla tato soutěž zavedena, je pozvednout význam nápoje vína a porovnat vína střední Evropy s víny z celého světa. Vína jsou ovlivněna klimatickými a půdními podmínkami a také technologií, která je při výrobě použita. Tyto aspekty poté rozlišují chutě vín. V posledním roce se soutěž konala v České republice, v Chrudimi. (Soutěže vín, 2018)

3.11 Vinařské instituce

Vinařský fond

Vinařský fond vznikl na základě změny zákona č. 115/1995 Sb., o vinohradnictví a vinařství v roce 2002. Hlavním úkolem Fondu před vstupem České republiky do Evropské unie byla propagace vína, podpora výsadby a obnova vinic. (Vinařský fond, 2016)

Vinařský fond dostává od každého vinaře 0,50 Kč/za 1 litr vyrobeného vína. Tato povinnost platit se netýká výrobců, kteří v kalendářním roce vypěstují méně než 1000 litrů vína. Dále také Vinařský fond vybírá peníze za plochu vinic, kterou vinař vlastní. Každý vinař odvádí 350 Kč za jeden hektar své půdy k 31. 12. daného roku. Počet vinařů, kteří přispívají ze zákona, se pohybuje v rozmezí od 1500 – 1700. V roce 2012 vybral Fond za plochu vinic sumu 5 005 663, 50 Kč. Sumu, kterou odvedou do fondu vinaři, poté zdvojnásobuje stát. Tímto způsobem vzniká disponibilní částka, která slouží zejména na pokrytí provozních nákladů Fondu. Také tato částka slouží na marketingovou komunikaci Fondu a na další aktivity. Mezi aktivity, které fond provozuje, patří např. informovat veřejnost o vinohradnictví a vinařství, podpora uchovávání a rozvoje vinohradnictví.

(Bárta, 2013)

Národní vinařské centrum

Hlavním úkolem tohoto centra je poskytnout lidem obecně prospěšné služby, zejména v oblasti propagace a podpory vinohradnictví, vinařství a vín, které mají původ z oblastí v České republice. Rozpočet, se kterým centrum hospodaří, se pohybuje kolem 25 milionů korun ročně. Nejvíce patrnou činností, kterou Národní vinařské centrum provozuje, je organizace Národní soutěže vín a provoz degustační expozice „Salon vín České republiky“. Dále Národní vinařské centrum publikuje průvodce vín každého nového ročníku a podílí se na organizaci či organizuje soutěže vín. Národní vinařské centrum má své vlastní internetové stránky moravských a českých vín www.wineofczechrepublic.cz. Českými doménami jsou www.vinazmoravy.cz a www.vinazcech.cz. Na těchto stránkách člověk nalezne aktuality, vinařské akce, cesty za vínem či e-shop obchodů s vínem. Hlavní

náplní práce vinařského centra je pořádání seminářů a školení o víně, podpora a organizace reklamních kampaní, s čímž úzce souvisí také výroba a distribuce materiálů na reklamu. Organizace společenských akcí zaměřených na víno, propagace, podpora a rozvoj vinařství a vinohradnictví aj. Během 10 let, kdy Vinařské centrum existuje, se stalo hlavním centrem dění a komunikace vinohradnictví v České republice. (Bárta, 2013)

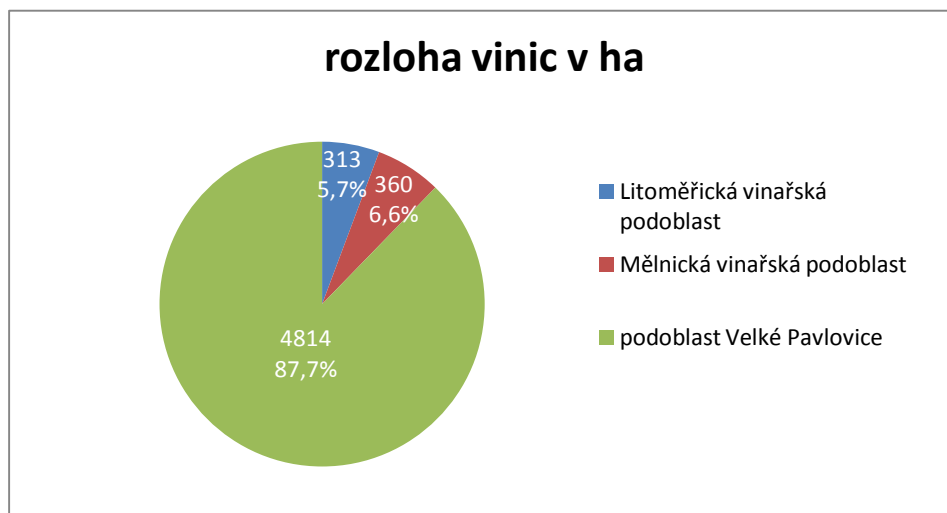
Svaz vinařů

Svaz vinařů vznikl v roce 2004 vytvořením Českomoravské vinohradnické a vinařské unie. Příslušníkem svazu vinařů může být jak fyzická tak právnická osoba, která podniká v oborech týkající se pěstitelských a vinařských svazů a dále také malí vinaři v obcích. Hlavním smyslem Svazu je chránit prospěch pěstitelů hroznů a výrobců vína nejen v České republice, ale i v zahraničí. Svaz vinařů je členem komor jak českých tak zahraničních. V České republice je součástí Agrární a Potravinářské komory České republiky, v zahraničí pak členem AREV neboli Sdružení evropských vinařských regionů. Svaz vinařů je velmi důležitý z hlediska toho, že se stará a zabývá vzděláváním, marketingem a výzkumem v odvětví vinařském. Svaz též vydává vlastní vinařský časopis s názvem Vinařský obzor, v rámci kterého najdou vinaři řadu užitečných rad a informací. Svaz vinařů je velice aktivní. Kromě vydávání časopisu také organizuje soutěž Vinařství roku. Zde se nehodnotí pouze kvalita vyrobeného vína, ale také to, jak se vinaři podílí na vývoji a modernizaci v odvětví vinařském. V dnešní době je hlavní náplní Svazu chránit trh před nelegálním dovozem a podvodným označením vín, které se bohužel v České republice objevují. (Bárta, 2013)

4 Vlastní práce

Praktická část bakalářské práce byla vypracována na základě informací získaných od 10 malovinařů ze tří vinařských podoblastí. Jednalo se o vinařskou podoblast mělnickou, litoměřickou a velkopavlovickou. Litoměřická vinařská podoblast se k roku 2018 rozkládala na 313 ha vinařské půdy, z toho je 35 vinařských obcí a 70 viničních tratí. Mělnická vinařská podoblast se rozprostírá na 360 ha vinařské půdy, z toho 40 vinařských oblastí a 82 viničních tratí a největší z nich vinařská podoblast velkopavlovická představuje kolem 4814 ha plochy vinic, z toho 75 vinařských obcí a 321 viničních tratí. (Pavloušek, 2015)

Obrázek 20 - Rozloha vinic v podoblasti Mělník, Litoměřice a Velké Pavlovice



Zdroj: vlastní zpracování

Byli osloveni tyto malovinaři: (max. 15ha)

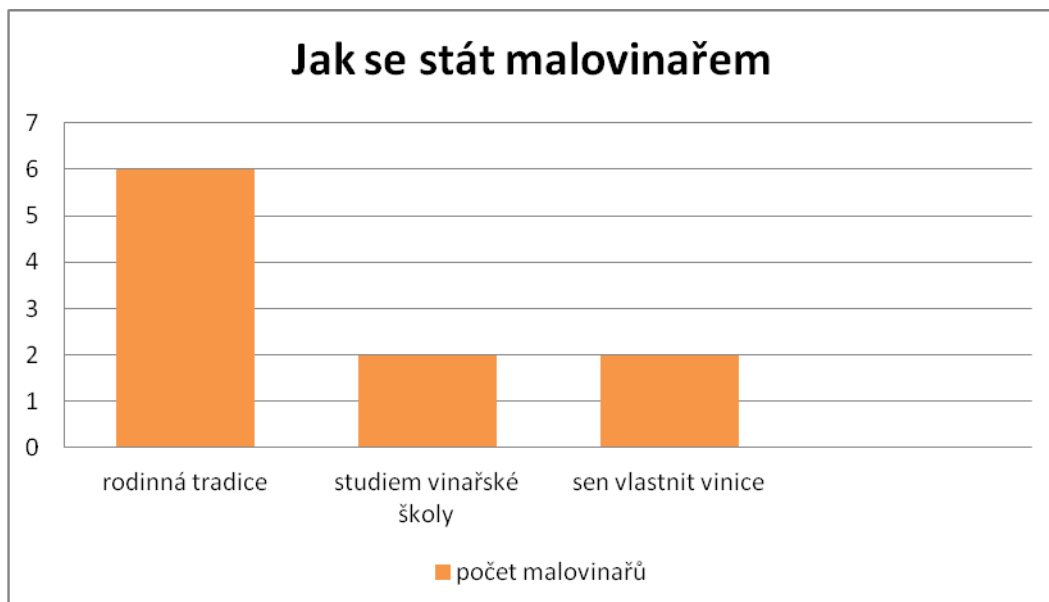
Mělnicko	rozloha vinic v ha	bílé odrůdy	modré odrůdy
M1	15	7,5	7,5
M2	2,9	1,9	1
M3	11	9	2
Litoměřicko			
L1	10,5	9	1,5
L2	8	7,2	0,8
L3	2	2	0
L4	převážně skupuje	skupuje	skupuje
Velké Pavlovice			
VP1	1,5	0,9	0,6
VP2	3,59	2,24	1,35
VP3	13	9	4

Zdroj: vlastní zpracování

4.1 Malovinařství

Na základě uskutečněných rozhovorů s 10 malovinaři z odlišných podoblastí bylo zjištěno, že nejčastěji se člověk stane malovinařem díky rodinné tradici. Od narození ve vinařském prostředí vyrůstal a byl k vinařství veden. Většinou se jedná o rodiny s dětmi, které vlastní vinice. Celý jejich život se točil především kolem vinic, vinné révy a vína. Když už byli jejich rodiče ve věku, kdy na práci nestačili, zdědily vinice právě jejich děti (dnešní malovinaři), které k vinařství byly od útlého věku vedeny a směřovány. Dalo by se říci, že je malovinařství generační koloběh. Neustálé předávání vinic v okruhu rodinném po několik generací.

Obrázek 21 - Jak se stali z lidí malovinaři



Zdroj: vlastní zpracování

Co se týče zbylých malovinařů, tak ti buď vystudovali Střední zahradnickou škola v Mělníku obor ovocnář, vinař, zelinář či měli sen vlastnit své vinice, starat se o ně a pak se sklenkou vlastního vyrobeného vína v poklidu domova vychutnávat jeho chuť či dělat radost jiným.

4.2 Produkce vína malovinaře

Dlouhodobě lze říci, že produkce vína ve vinařské podoblasti velkopavlovické roste. Výjimkou byl rok 2016, kdy produkce vína klesla z 12 223 litrů na pouhých

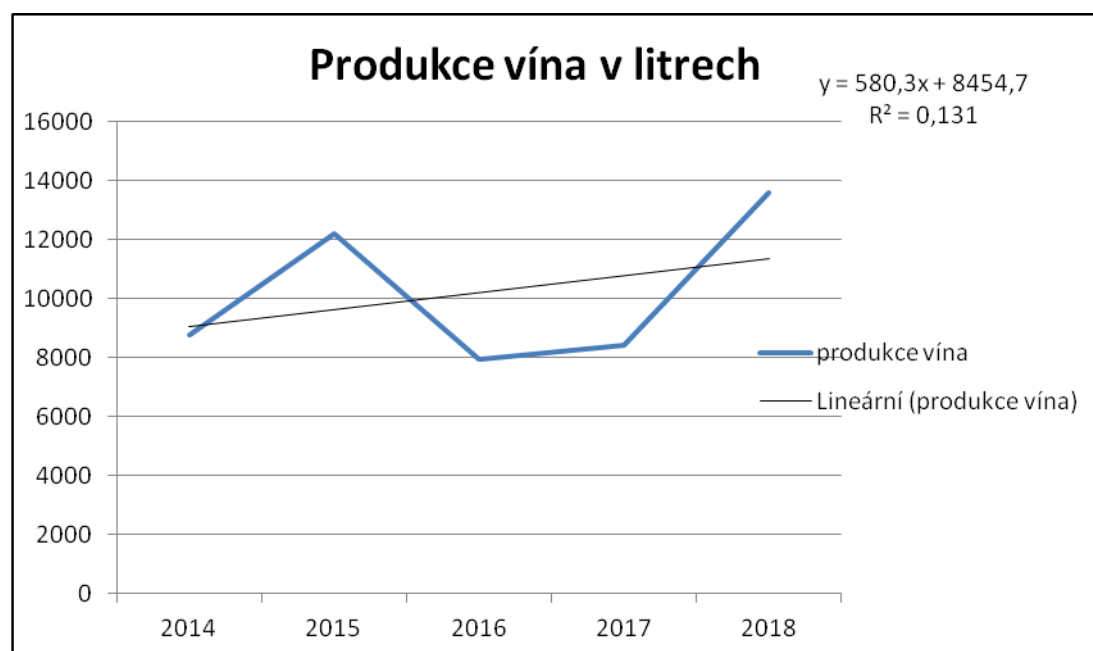
7 951 litrů. Důvodem byly horší klimatické podmínky, menší množství hroznů, vady, choroby a hmyz ničící vinnou révu.

Tabulka 2 - Produkce hroznů od roku 2014-2018

	2014	2015	2016	2017	2018
Množství hroznů v kg	13 950	17 680	11 470	13 030	19 405
Množství vína v litrech	8787	12 223	7 951	8 434	13 583

Zdroj: vlastní zpracování

Obrázek 22 - Produkce vína v litrech



Zdroj: vlastní zpracování

Z grafu bylo zjištěno, kolik bude produkce vína v roce 2019. K výpočtu pomohla trendová lineární funkce. $y = 580,3x + 8454,7$

- $T_t = a_0 + a_1 t = 580,3x + 8454,7$
- $\hat{y}_t = 8454,7 + 580,3 \times 6 \text{ (6. rok)} = 11\,936,5$ litrů vína

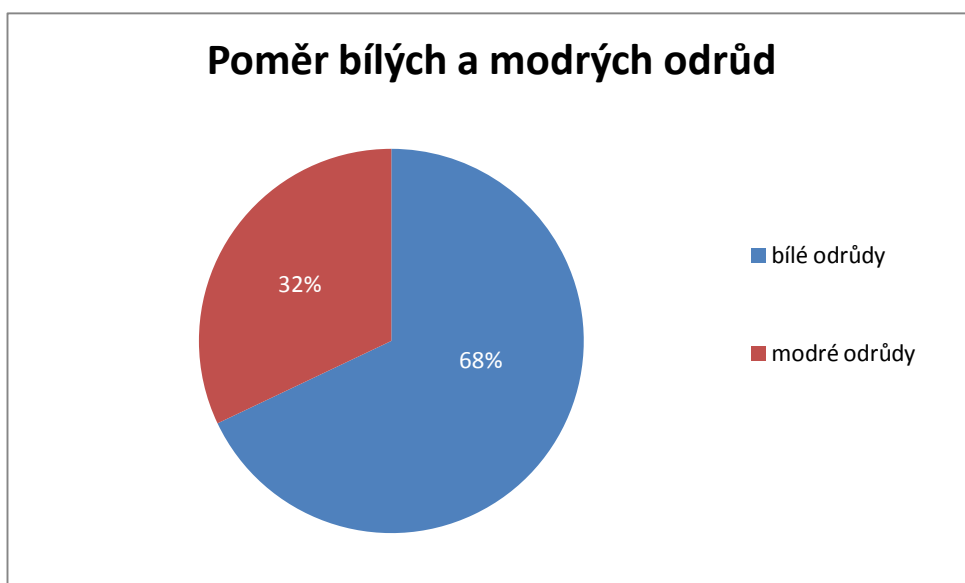
Pomocí lineární funkce bylo zjištěno, že předpovídaná produkce vína v roce 2019 se bude pohybovat kolem 11 936,5 litrů vína. Podstatné je brát tuto předpovězenou hodnotu za orientační analytickou předpověď. Reálná hodnota může být ovlivněna

nečekanými faktory, které se nedají předpovídat, většinou způsobenými klimatickými podmínkami či nemocemi vinné révy.

4.3 Pěstované odrůdy u malovinařů

Nejvíce pěstované odrůdy malovinařů z podoblastí mělnické, litoměřické a velkopavlovické:

Obrázek 23 - poměr bílých a modrých odrůd u malovinařů



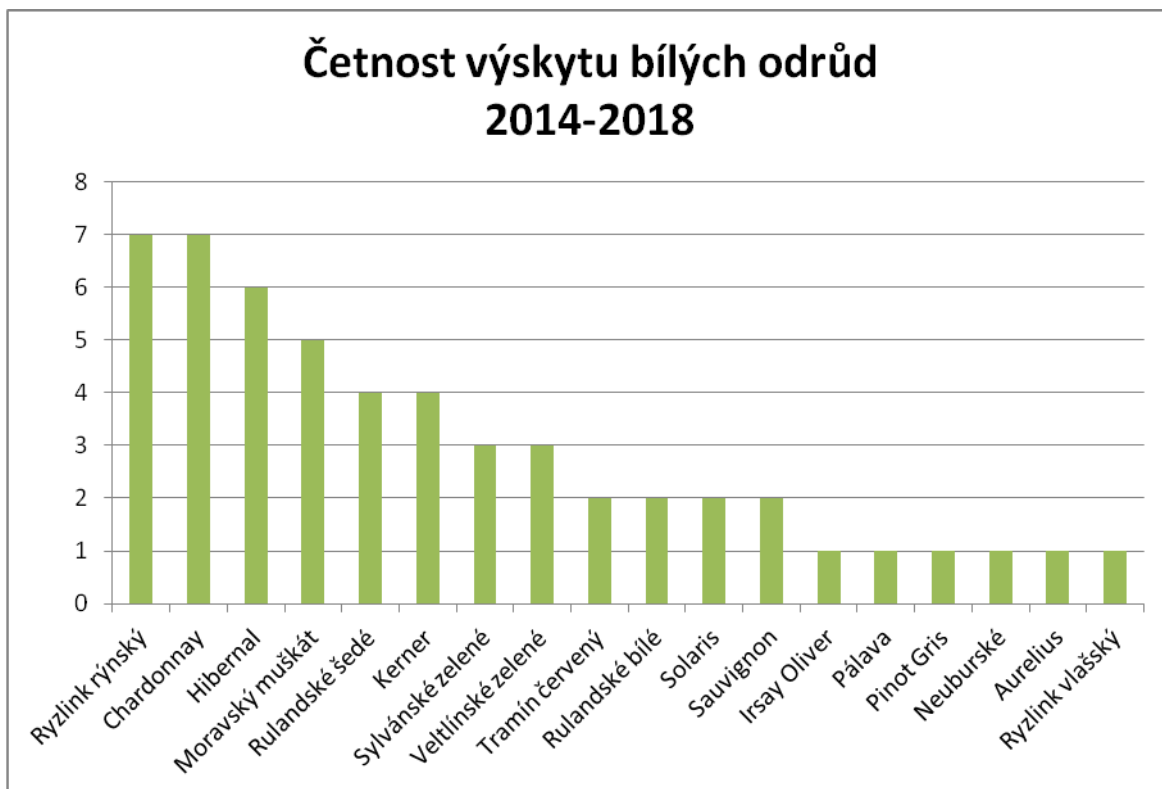
Zdroj: vlastní zpracování

Jak lze z obrázku 23 vyčíst, malovinaři pěstují především odrůdy bílé. V procentech je poměr odrůd vyjádřen 68 % bílých odrůd ku 32 % odrůd modrých. Je to tím, že jsou v ČR pro bílé odrůdy mnohem lepší klimatické podmínky, než pro odrůdy modré. Modré odrůdy potřebují mnohem více slunečního záření a tepla. Ideálními zeměmi pro odrůdy modré jsou např. Itálie či Španělsko.

Pěstované bílé odrůdy

Četnost výskytu bílých odrůd v podoblasti mělnické, litoměřické a velkopavlovické u 10 vybraných malovinařů:

Obrázek 24 - četnost výskytu bílých odrůd u malovinařů mezi roky 2014-2018



Zdroj: vlastní zpracování

Pokud jde o pěstování bílých odrůd v těchto podoblastech, nejvíce malovinaři pěstují následující odrůdy: Ryzlink rýnský, odrůda, která se používá na výrobu velmi kvalitních vín, je také nazývána vínem králů. Této odrůdě se v uvedených podoblastech nesmírně daří a vinaři ji pěstují téměř všude. S odrůdou Ryzlink rýnský dále pěstují malovinaři odrůdu Chardonnay, která pokrývá 4 % celkové plochy vinic a na třetím místě odrůda Hibernal.

Pěstované modré odrůdy

Četnost výskytu modrých odrůd z uvedených podoblastí u 10 vybraných malovinařů:

Obrázek 25 - četnost výskytu modrých odrůd u malovinařů mezi roky 2014-2018



Zdroj: vlastní zpracování

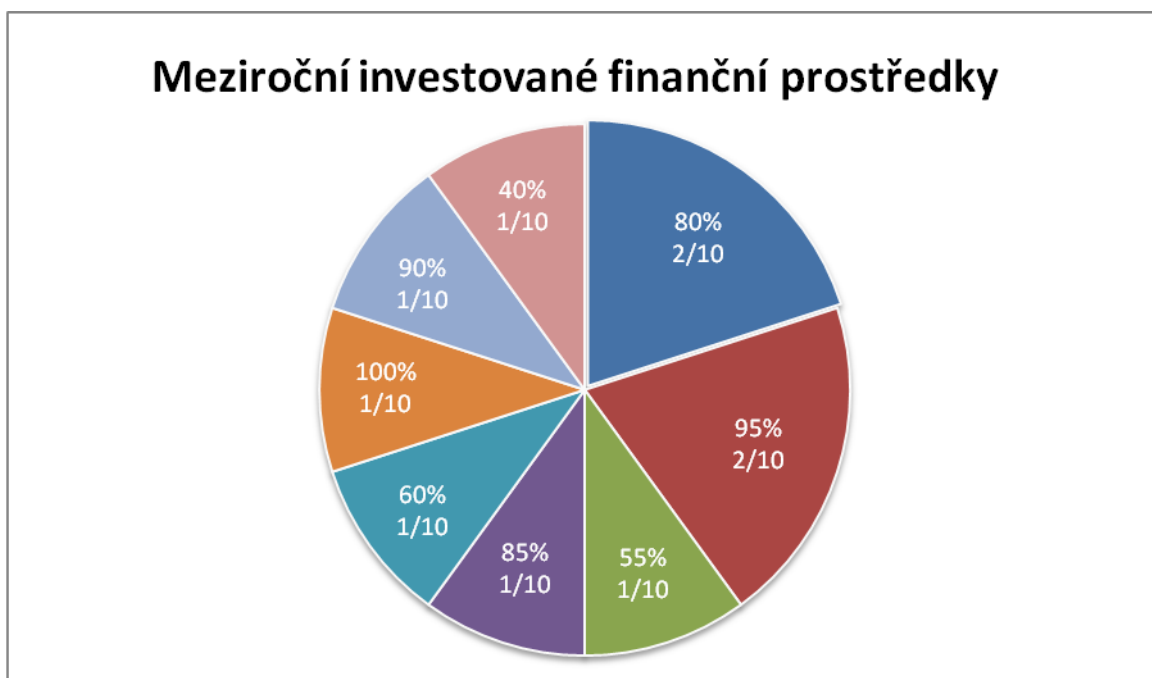
Procento modrých odrůd je v poměru s bílými odrůdami velmi malé. Pět z deseti malovinařů odpovědělo, že mezi jejich nejvíce pěstované modré odrůdy patří: Svatovavřínecké, které patří mezi nejpěstovanější odrůdy v celé České republice (9 %), dále Zweigeltrebe, Rulandské modré, Dornfelder a Modrý portugal.

4.4 Procenta vrácených finančních prostředků

Bylo zjištěno, že v průměru do svého vinařství malovinaři vracejí **78 %** získaných finančních prostředků. Záleží to hlavně na tom, zda mají malovinaři “závislé“ zaměstnání na takové úrovni, které je uživí. Pokud ano, mohou si dovolit investovat velké procento získaných finančních prostředků zpátky do rozvoje svých vinic. Jak se však všichni oslovení malovinaři shodli, vinařství je odvětví, kde je potřeba stále něco vylepšovat a vkládat do něj finance. Ať už se peníze investují do strojů, do vinice nebo nové

technologie ve sklepe. Dále je rozdíl také v tom, zda malovinař teprve začíná hospodařit na vinicích nebo zda má za sebou dlouholetou praxi. Je jasné, že začínající malovinař se snaží do svého vinařství vrátit co největší procento získaných financí.

Obrázek 26 - procento finančních prostředků vrácených zpět do malovinařství



Zdroj: vlastní zpracování

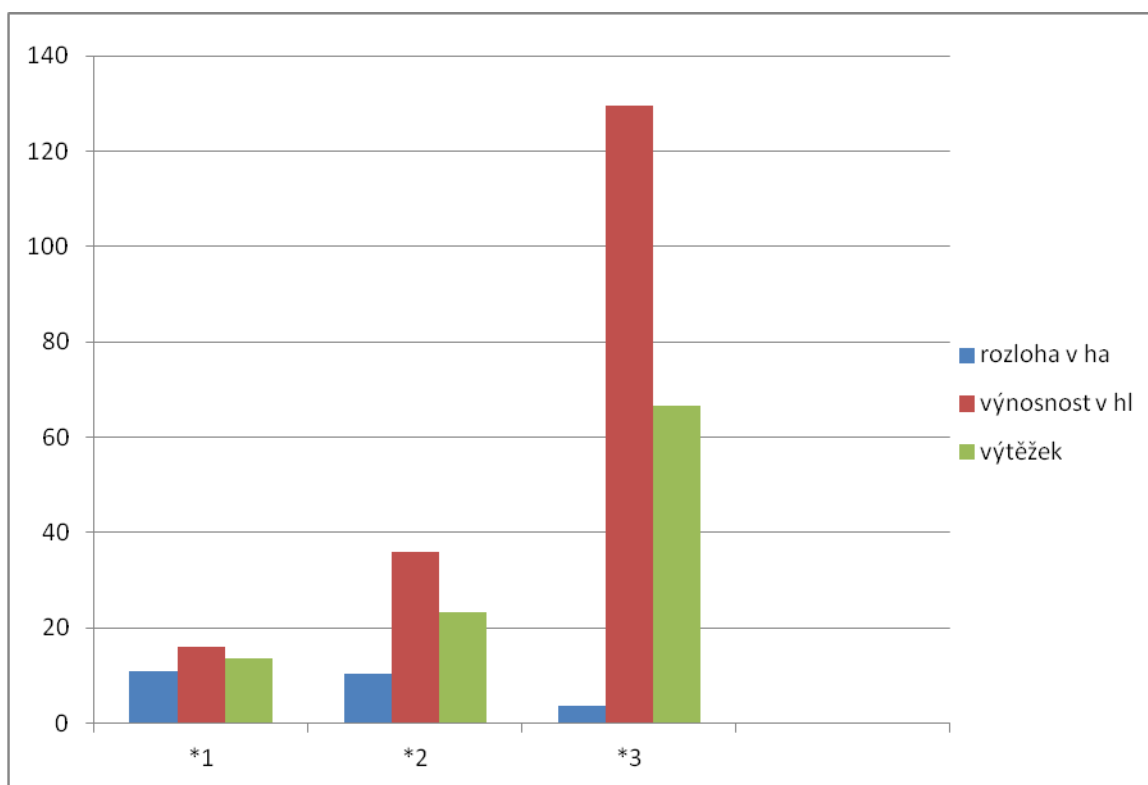
Graf znázorňuje podrobné informace o tom, kolik procent finančních prostředků vkládají malovinaři zpět do svého vinařství. Jsou tací, kteří vracejí celou část, tj. 100 %, snaží se co nejlépe vybavit své sklepy potřebnou technologií, investují do nákupu strojů a vinic nebo naopak právě ti, co se vinařství věnují několik let a mohou vracet zpět do svého vinařství pouhých 40 % vydělaných finančních prostředků.

4.5 Poměr rozloha/výnosnost

Ne vždy platí, že čím větší rozloha vinic, tím větší výnosnost vína. Bylo zvoleno jedno malovinařství z každé vinařské podoblasti (mělnická, litoměřická, velkopavlovická) a byl udělán průměr rozloha/výnosnost, aby bylo zjištěno, které vinařství vyrobí v průměru s ohledem na plochu vinic nejvíce vína. Z grafu je patrné, že největší výtěžek v roce 2018 vyrobilo malovinařství VP2. S rozlohou 3,59 ha vyrobilo v daném roce 129,53 hl vína.

Oproti tomu malovinař L1 z vinařské podoblasti litoměřické - Velké Žernoseky, obstarávající 10,5 ha vinic, vyrobil v daném roce pouze 36 hl vína. Jak bylo zjištěno, bylo to zapříčiněno především klimatickými podmínkami, které ovlivnily výnosnost vinic v těchto oblastech. Další faktorem bylo, zda se vyskytly či nevyskytly vady či choroby vinné révy a výnosnost byla také ovlivněna technologiemi, které byly na výrobu vína použity.

Obrázek 27 - graf poměr rozloha/výnosnost v roce 2018 ve 3 vinařských podoblastech



*1 – mělnická podoblast

*2 – litoměřická podoblast

*3 – velkopavlovická podoblast

Zdroj: vlastní zpracování

4.6 Novela zákona

Jaký měla vliv novela zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství z roku 2017 na činnosti malovinařů? Novela zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství z roku 2017 se týká především prodejců, kteří prodávají vína sudová. Tato novela měla především předejít nekontrolovaným prodejem sudových vín. Malovinaři, kteří sudová

vína prodávají, musí do šesti měsíců registrovat svoji provozovnu. V případě, že by tak dotyčný malovinař nevykonal, nemohl od 1. ledna 2018 svá sudová vína prodávat. Z vyjádření 10 malovinařů vyplývá, že činnost sedmi z deseti novela neovlivnila, neboť vína ze sudů neprodávají. Na tuto změnu se ozval pouze jeden malovinař, neboť novela zakázala plnění do kečů, které oni využívali. Byla to pro ně velmi zlomová změna. Začali místo toho stáčet vína do bag in boxů, což jim od té doby přináší řadu problémů a nejen jim, ale také jejich zákazníkům.

Další změna, která vznikla, souvisí s označením vín logotypem (vlaječka v kalichu). Je možné uvést na trh vína v lahvích bez značení s tím, že využijí nakoupený obalový materiál. Co se týká názorů některých malovinařů, tak ti by preferovali a považovali za účelnější a jednodušší, kdyby fungovala důkladná celní vstupní kontrola veškerého dováženého vína do České republiky. Další názor je takový, že používání logotypu u vín, která jsou jasně deklarovaná původem z ČR, je nesmyslný. S novelou také samozřejmě přibýlo mnoho administrativy, které je už tak neúměrně mnoho.

4.7 Kalkulace nákladů v malovinařství

Finanční náklady na pracovní sílu malovinaři v podstatě nemají, neboť téměř veškerou práci zastane rodina malovinaře. Pokud malovinař nějaké finance tímto směrem vynakládá, týká se to výhradně brigádníků na sklizeň vinné révy či na prodej vína na jednotlivých prodejních akcích. Pokud jde však o celkové náklady, tak těch je opravdu mnoho - počínaje náklady na postřiky vinné révy, hnojivo, nástroje, nákup kvasinek a ostatních produktů tohoto typu, až po náklady na přípravu lahvoání, samotného lahvoání a obalového materiálu.

Pro výpočet nákladů bylo vybráno malovinařství (M3) ve vinařské podoblasti Mělník s rozlohou 11ha. Jednalo se o rok 2017/2018. Náklady jsou rozděleny do čtyř částí. Náklady, které jsou nutné pro pěstování vinné révy, náklady za nakoupené odrůdy vinné révy, náklady při výrobě vinné révy a nakonec prodejní náklady.

Náklady na vinici:

V nákladech na vinici jsou zahrnuty všechny náklady, týkající se pěstování vinné révy. Informace byly zjištěny přímo z malovinařství (M3) v podoblasti mělnické, které

si vede daňovou evidenci. Tím, že malovinařům pomáhají pouze rodinní příslušníci, náklady na pracovní sílu tak mizí. To, co ale do nákladů spojených s pěstováním vinné révy rozhodně patří, je nafta, díky které malovinař ušetří mnoho času a námahy. Právě díky naftě mohou být vinice opečovávány také strojově. Cena za naftu činila 13 830 Kč ročně, z toho průměrná cena za litr byla 30 Kč. Dalšími náklady jsou také postřiky, které činily 11 960 Kč, a které chrání vinnou révu před škůdci, vadami a chorobami. A posledními náklady jsou hnojiva, za která bylo zaplaceno 5 500 Kč a pomocné nástroje 1150 Kč.

Tabulka 3 - Náklady spojené s pěstováním vinné révy

Pohonná hmota – nafta:	Množství v litrech	Hodnota, kolikrát za rok byla nafta na práci používána	Jednotková cena v Kč	Cena za 5000 keřů v Kč
Postřik	38	8	30	9120
Přihnojování	13	5	30	1950
Odorávání	23	4	30	2760
Postřiky:				
Plíseň révová – peronospora	X	X	X	5780
Padlí révové – moučenka	X	X	X	3750
Virová mozaika	X	X	X	2430
Hnojiva				
Vliv na hrozen	X	X	X	1800
Vliv na keř	X	X	X	3700
Nástroje				
Dráty	X	X	X	1150
Celkem:				32 440

Zdroj: vlastní zpracování

Celkové náklady spojené s pěstováním vinné révy činí **32 440 Kč**.

Náklady za nakoupené odrůdy vinné révy:

Náklady na vinnou révu se každý rok mění, nejsou proto fixní položkou. Cena, za kterou se odrůdy vinné révy skupují, závisí především na přírodních podmínkách a na tom, jaká je v daném roce úrodnost. V roce 2017 zkoumaný malovinař nakoupil 2,4 tun těchto odrůd révy vinné: Müller-Thurgau, Ryzlink rýnský, Tramín červený, Rulandské bílé, Pálava, Kerner, Svatovavřínecké a Modrý portugal.

Tabulka 4 - Náklady za nakoupené odrůdy vinné révy

	Cena v Kč/kg	Množství v kg	Cena celkem v Kč
Müller-Thurgau	13	550	7150
Ryzlink rýnský	17	480	8160
Tramín červený	25	150	3750
Rulandské bílé	22	130	2860
Pálava	14	330	4620
Kerner	18	160	2880
Svatovavřínecké	16	400	6400
Modrý portugal	15	200	3000
Celkem:		2400	38 820

Zdroj: vlastní zpracování

Z tabulky 3 je zřejmé, že náklady za nakoupené odrůdy vinné révy v roce 2017 činily 38 820 Kč. V roce 2018¹ z toho malovinařství (M3) mělo výnosnost 14 hl odrůd bílých a 2 hl odrůd modrých.

¹ 1 vinařský rok se počítá od 1. 8. do 31. 7. následujícího kalendářního roku

Náklady na výrobu vína

V těchto nákladech jsou započítány všechny položky, které se týkají výroby vína u daného malovinaře. Patří sem: provozní náklady, což jsou náklady za sklep. Ne každého se ale provozní náklady týkají. Ti, co sklep vlastní, provozní náklady platit nemusí. U malovinařství M3 však provozní náklady jsou a z tohoto důvodu jsou zde uvedeny. Do provozních nákladů patří nájem sklepa a s ním i náklady za vodu a elektřinu. Tyto náklady jsou fixní ve výši 18 000 Kč. Dále náklady na kvasinky ve výši 9 915 Kč, které jsou velice důležité pro výrobu vína a ostatní menší položky za 1 570 Kč.

Tabulka 5 - Náklady na výrobu vína

Položka	Cena v Kč
Kvasinky Fermivin	6 458
Kvasinky Bayanus	3 457
Provozní náklady	18 000
Menší položky	1 570
Celkem:	29 485

Zdroj: vlastní zpracování

Tabulka 4 ukazuje, že náklady na výrobu vína byly ve výši 29 485 Kč. Ovšem celkové náklady výroby vína jsou i náklady za nákup odrůd vinné révy a náklady spojené s pěstováním vinné révy.

$$TC = 32\,440 + 38\,820 + 29\,485 = \mathbf{100\,745\,Kč}$$

Tudíž celkové náklady na výrobu vína činily ve vinařském roce 2017/2018 v malovinařství 100 745 Kč.

Prodejní náklady

Prodejní náklady zahrnují náklady na lahve, v kterých se víno prodává, korek, termozátka, která je potřeba a etiketu na lahvi, která je ze zákona povinná, a která zároveň slouží pro dané víno jako reklama a může při prodeji vína velice pomoci, neboť lidé si většinou nakupované zboží vybírají podle toho, jak vypadá a jak je zaujme na první pohled. Dále do prodejních nákladů patří také náklady na internetové stránky, které malovinař používá. Jelikož daný malovinař vytvořil stránky na aplikaci webnode.cz, které jsou nezaplatněné, do nákladů je nezapočítával. Uvedený malovinař vyrobil v roce 2018 16 hl vína = 1600 l vína. Víno plnil do 0,75l lahví, což znamená, že naplnil 2 133 lahví.
 $1600 / 0,75 = 2\ 133$ lahví

Tabulka 6 - Prodejní náklady na jednu prázdnou lahev v Kč

Korek	1,8
Lahev	4,7
Etiketa	7
Termozátka	1,1
Celkem	14,6

Zdroj: vlastní zpracování

Z tabulky je patrné, že náklady na jednu prázdnou lahev činí 14,6 Kč. Za rok naplní 2 133 lahví vína.

- Cena, za všechny lahve za rok činí:
 $= 2\ 133 \times (1,8\ \text{Kč} + 4,7\ \text{Kč} + 7\ \text{Kč} + 1,1\ \text{Kč}) = 31\ 142\ \text{Kč}$
- Cena za etikety dohromady činí:
 $= 2\ 133 \times 7\ \text{Kč} = 14\ 931\ \text{Kč}$
- Celkové náklady na prodej činí:
 $= 31\ 142 + 14\ 931 = 46\ 073\ \text{Kč}$

Shrnutí nákladů u malovinaře M3:

3. Náklady spojené s pěstováním vinné révy: **32 440 Kč**
4. Náklady na suroviny: **38 820 Kč**
5. Náklady na výrobu vína: **29 485 Kč**
6. Prodejní náklady: **46 073 Kč**

Z těchto výpočtů bylo zjištěno, že celkové náklady malovinaře M3 z mělnické podoblasti byly v roce 2017 **146 818 Kč**.

4.8 Způsob propagace a prodeje vína u malovinařů

To, jak malovinaři vína propagují a prodávají je čistě jejich osobní věc. Z průzkumu 10 malovinařů bylo zjištěno, že pokud jde o propagaci vína, téměř všichni jsou velice aktivní. To je jednoznačně pozitivní zjištění. Svá vína propagují především na akcích, jako jsou: farmářské trhy, výstavy vína, vinařské veletrhy, degustace přímo v jejich sklepech či ve vinárnách. Degustace ve sklepech pořádají samozřejmě pouze ti malovinaři, kterým to prostory sklepů dovolují. Dále také propagují svá vína prostřednictvím sociálních sítí, na vlastních webových stránkách či mají cílené inzeráty v regionálních novinách. Účastní se také soutěží vín, které se konají v jejich regionu. Někteří mají dokonce v tomto roce 2019 v plánu začít s přednáškami o jejich vínech, což by mohlo být velmi zajímavé a bezesporu by to zvýšilo zájem o jejich víno a navštěvovanost jejich sklepů.

Prodej vína úzce souvisí s propagací vín. Na akcích kde malovinaři svá vína propagují, také vína prodávají. Pokud se jedná o prodej vín sudových či lahvových z vlastních sklepů, téměř 100 % malovinařů takto svá vína prodává. Vína prodávají také na svých e-shopech, které jsou součástí jejich webových stránek. To jim ušetří hodně času a práce. Dále svá vína dováží a prodávají především do lokálních vinoték a kaváren.

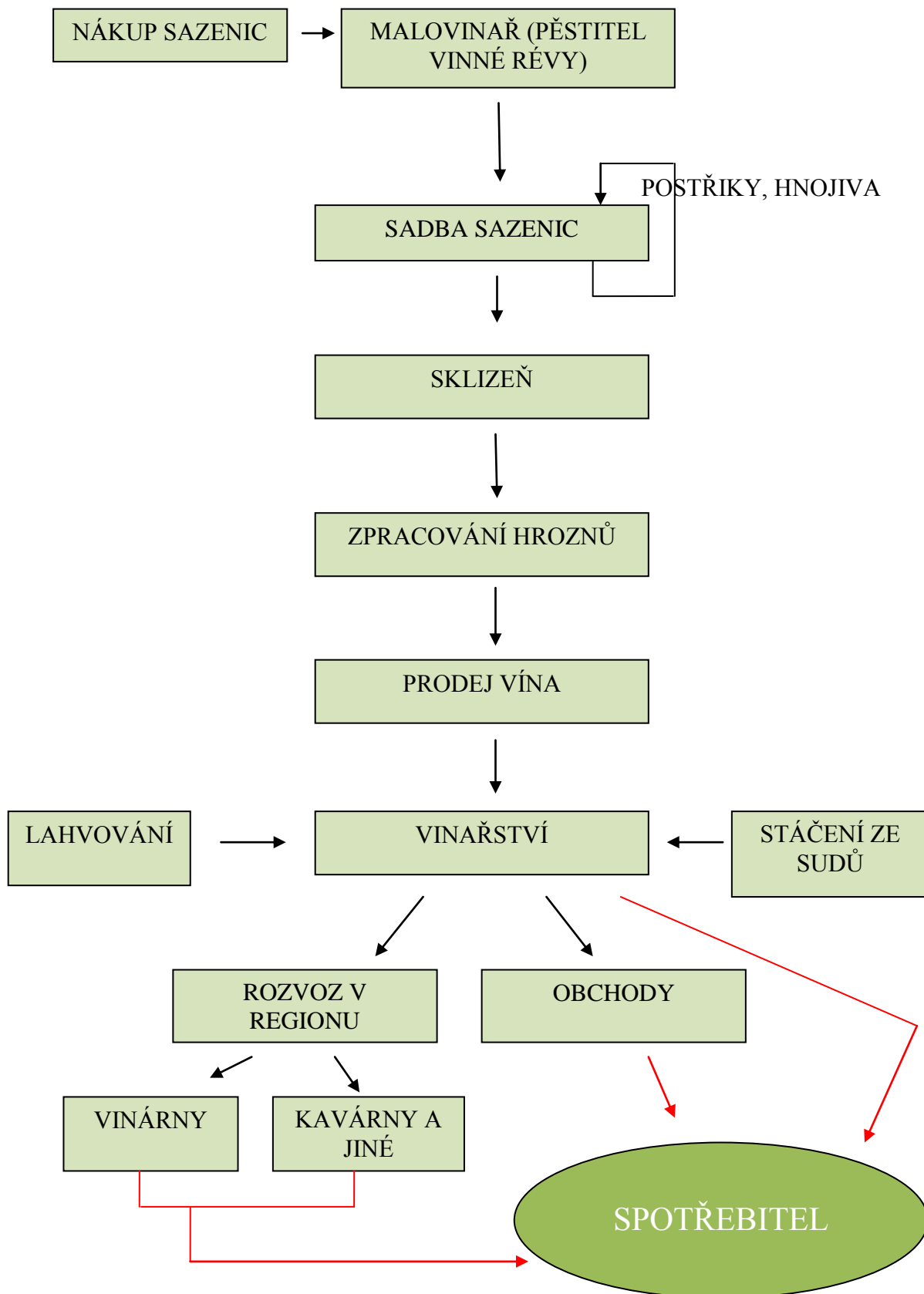
4.9 Problémy malovinařů

Je samozřejmé, že i v tomto odvětví bylo zjištěno z poskytnutých informací množství existujících problémů. Pouze dva malovinaři odpověděli, že žádné problémy

nemají, neboť pěstují vinnou révu pouze pro zábavu a dobrý pocit ze spokojených zákazníků. Co jde o konkrétní zjištěné problémy asi nejčastější odpovědí, která zazněla, byl nedostatek času a pracovních sil. Jak už bylo řečeno, malovinaři jsou mimo jiné typičtí tím, že nemají žádné další zaměstnance kromě příslušníků rodiny, tedy často jim potřebné pracovní síly chybí (práce na stáncích, či především během roku na vinici). Dalším problémem, který trápí každého malovinaře je počasí. To však ovlivnit nelze a je problémem všech vinařů. Dále byli uvedeni škůdci napadající vinnou révu, vady a choroby vína. Velmi diskutovaným problémem byly dotace, které podle uvedených malovinařů dostávají především největší vinařské podniky, jejichž obrat se pohybuje v stamilionech, a proto mají malovinaři velmi malou šanci na nějaké dotace dosáhnout. Dalšími problémy jsou malé prostory, ve kterých vinaří. Příliš mnoho administrativy, která bere mnoho času, který by mohl být využitý na jiné vinařské práce.

Častou odpovědí byla také zdlouhavá a neefektivní komunikace s úřady. Příliš složitá byrokracie pro malého zemědělce. A na závěr zazněl problém v postoji cílových konzumentů a ještě větší v majitelích a zaměstnancích vinoték. Velká část z nich ví bohužel o víně velmi málo. Znají většinou pouze několik druhů vín z Moravy a o tom, že se vyrábí výborná vína i v Čechách nemají často vůbec ponětí. Tlačí vinaře na zcela nesmyslné nákupní ceny, protože sami umí prodat zmíněné víno pouze do 180 Kč. Bohužel značná část vinařů jim podlehne a cenu neúměrně sníží.

4.10 Komoditní vertikála vinné révy u malovinařů



4.11 Cenový průzkum

Na základě průzkumu byly zjištěny ceny u jedné z nejvíce pěstovaných odrůd – Chardonnay, ročník 2017. Byli vybráni malovinaři ze všech tří vinařských podoblastí. Z uvedené tabulky vyplývá, jak se liší cena zkoumaného vína v jednom konkrétním roce.

Tabulka 7 - Cenová tabulka vína Chardonnay (r. 2017) u jednotlivých malovinařů

Vinařská podoblast	Cena v Kč
M1	110
M2	304
L1	145
VP1	130
VP2	242

Zdroj: vlastní zpracování

Z tabulky 7 je patrné, jak mohou být rozdílné ceny jednoho druhu vína v daném roce. Na první pohled je jasné, že vína z podoblasti M2 a VP2 převyšují svou cenou ostatní vína velkým rozdílem. Není to způsobeno jen tak, ale má to svůj důvod. Nejvyšší cena vína Chardonnay ročník 2017 je 304 Kč z vinařské podoblasti M2. Jedná se o přívlastkové zemské víno. Hlavním důvodem, proč je ale cena oproti ostatním vínům tak vysoká, je ocenění zlatou medailí, které víno dostalo v roce 2018 na Národní soutěži českých vín. Druhé nejdražší víno je z vinařské podoblasti VP2-242 Kč, cena je způsobena tím, že se jedná o víno s přívlastkem pozdního sběru.

4.12 Konkurence u malovinařů

Většina oslovených malovinařů uvádí, že konkurence ze strany malovinařů nepocitují, a to vzhledem k množství vinařů v dané podoblasti a ke skutečnosti, že všichni nabízenou produkci prodají. (zejména u malovinařů v českých podoblastech). Někteří malovinaři naopak uvádí, že konkurence je naopak hnacím motorem vyrábět stále lepší vína či pěstovat nové odrůdy. Vzhledem ke skutečnosti, že většina zkoumaných malovinařů má vinařství víceméně jako koníček, jejich finanční prostředky investované

do rozvoje jsou omezené. V takovém případě nemohou konkurovat velkým vinařským podnikům, a pokud se tak stane, jedná se o konkrétní víno daného ročníku. Konkurencí jsou tak samozřejmě především velkovinařské podniky, dovozci zahraničních vín, ale i tzv. vinaři, kteří dováží nelegálním způsobem bez zaplacení celních poplatků vinnou révu z ciziny. Při osobní návštěvě v lokalitě Pavlov v roce 2018 bylo navštíveno několik sklepů, ve kterých malovinaři z daného regionu nabízeli společně svá vína. Z takto nabytých zkušeností vyplývá, že taková konkurence je pro všechny zúčastněné malovinaře prospěšná.

5 Návrh opatření vedoucích ke zvýšení konkurenceschopnosti

Řešit konkurenceschopnost u malovinařů je nesmírně složité. Z poznatků zjištěných na základě rozhovorů s nimi jednoznačně vyplývá, že se jedná o rodinné firmy či velmi malé podniky hospodařící na malých rozlohách vinic, s omezeným množstvím finančních prostředků i lidské práce, pro které je vinařství především koníčkem. Řada z oslovených vinařů vedle této činnosti má ještě „civilní“ povolání. V případě, že by se opravdu uvažovalo, byť jen teoreticky, o zvýšení konkurenceschopnosti vůči velkým vinařským podnikům, pak přicházejí v úvahu následující doporučení.

Zaměřit se na výrobu vín, která budou něčím specifická, především svojí kvalitou. V této souvislosti je možné zvážit pěstování vzácných odrůd vína, či výrobu bio vína, které získává stále více na oblibě a jeho nabídka je stále ještě omezena. Taková vína svoji cenou by přinesla uvedeným malovinařům značně větší zisk, který by mohli podle svého uvážení opět vrátit do pěstování vinné révy a výroby vína. To však znamená zlepšit technologické vybavení sklepa, výrazné rozšíření sklepních prostor, uchování vína a jejich prodej přímo ze sudů, které v současné době dle vyjádření samotných malovinařů využívá zhruba 15 %. To ovšem představuje kromě již uvedeného nemalé zvýšení finančních prostředků investovaných do rozvoje vinařství a s tím související přístup k dotacím. Je jasné, že zavedení spravedlivějšího systému získání dotací by pro malovinaře znamenalo obrovský posun vpřed. V této souvislosti je na místě uvést, jakým způsobem český stát přistupuje k malým pivovarům. Je jednoznačné, že stejně jako jsou tuzemskými i zahraničními zákazníky z řad turistů vyhledávána piva z malých pivovarů, která jsou něčím originální, byla by v minimálně stejné míře vyhledávána i originální vína vyráběna opravdu technologicky vybavenými malovinaři.

V souvislosti s dotacemi by bylo možné využívat dotační program na restrukturalizaci vinic a tím docílit zvýšení počtu keřů na hektar vinice. Tím, že se vinice restrukturalizují, se zvýší výnosnost vinné révy, ale plocha vinic zůstane stále stejná. Docílené zvýšené využití stávající vinice umožní pěstovat nová přívlastková vína. Restrukturalizace vinic tak způsobí posílení kvality nad kvantitou. Dále by se mělo přenechat pěstování levnějších stolních vín spíše státům jako je Itálie či Španělsko, vzhledem k rozsáhlé rozloze vinic a nižším jednotkovým nákladům.

Ke zvýšení konkurenceschopnosti při prodeji vín malovinařů v síti vinoték by jistě značným způsobem pomohla i osvětová činnost, respektive odborná znalost vlastníků

daných vinoték, kteří často zcela mylně opomíjejí vína zejména z českých podoblastí, ve kterých se vinná réva pěstuje. O pravdivosti uvedeného tvrzení svědčí nemalé množství ocenění vín z těchto oblastí získaných na různých vinařských soutěžích nejen v České republice. Oblastí, ve které je spatřován velký potenciál pro zvýšení konkurenceschopnosti malovinařů, je marketing a propagace jejich vín. Jako velmi vhodné se jeví prodej jejich produkce v největších obchodních řetězcích v České republice (jako jsou Lidl, Kaufland, Billa či Albert), který by byl doprovázen pořádáním degustací nabízených vín spojených s jejich představením se zaměřením na charakteristické vlastnosti jednotlivých vín a vhodnost jejich spotřeby. Oblastí, která je v současné době malovinaři téměř nevyužívána a přitom je využívána ve všech sférách lidských činností, je oblast sociálních sítí. Je zcela jasné, že využití Facebooku či Instagramu v rámci propagace konkrétního malovinařství, jeho historie, prezentace pěstovaných vín, informací o účasti na různých společenských a prodejních akcích, by se také výrazně zvýšila konkurenceschopnost těchto vinařů. V této souvislosti je třeba zmínit i umístění zpoplatněných bannerů odkazujících na webové stránky daného malovinaře na největších a nejnavštěvovanějších serverech, jako jsou seznam.cz, idnes.cz, ihned.cz, atlas.cz či centrum.cz.

Cílem malovinařů by měla být větší podpora výzkumu a vývoje a zavádění nových technologií. Díky možnosti odpočtu nákladů na výzkum a vývoj z daňové povinnosti, kterou umožňuje podnikatelům náš daňový zákon (Zákon o daních z příjmu č. 586/1992 Sb., v platném znění), mohou pak malovinaři takto uspořené peníze na daních znovu investovat. Dlouhodobější a hlubší znalost využívání daňových odpočtů na vědu a výzkum představuje pro malovinaře stejně jako pro všechny podniky v našem národním hospodářství významnou konkurenční výhodu. Uplatňování a prokazování nákladů na vědu a výzkum však není jednoduché a vždy jednoznačné. K dosažení informovanosti a správnosti vykazování nákladů na vědu a výzkum by měla přispět osvěta ve formě školení nebo předávání si zkušeností v rámci spolků a organizací, které malovinaře sdružují. Vzájemné předávání zkušeností a organizování školení v rámci spolků, by mohlo alespoň částečně také pomoci zvýšit konkurenceschopnost malovinařů vůči velkým vinařským podnikům.

6 Závěr

Pro účely této bakalářské práce byli malovinaři definováni jako malí zemědělci, kteří hospodaří na celkové rozloze vinic do 15 ha, případně z uvedené maximální rozlohy hrozny kupují. Jak bylo zjištěno, jedná se především o rodinná vinařství, ve kterých se tato činnost dědí z generace na generaci. Zároveň se jedná o vinařství s velikostí sklepů velmi malou, která v mnoha případech neumožňuje sudové skladování a ošetřování vína, ale víno se ihned po své výrobě lahvuje. Tato vinařství se vzhledem k omezené rozloze, ale i množství finančních prostředků investovaných do pěstování vinné révy a výroby vína, nemohou rozvíjet jako jiné podnikatelské subjekty, jejichž cílem je stále zvětšování a generování většího zisku. S omezenou rozlohou vinic souvisí i produkce vyrobeného vína, která je v této souvislosti omezená a záleží především na klimatických podmínkách daného roku a zručnosti malovinaře, kolik je v příslušném roce vyrobeno vína. Pokud dojde jako v roce 2011 k situaci, že většina vinné révy zejména ve zkoumaných českých podoblastech pomrzne, je produkce téměř nulová. S rozlohou vinic souvisí bezprostředně i množství pěstovaných odrůd. Bylo zjištěno, že především vzhledem ke klimatickým podmínkám České republiky je téměř 2/3 pěstovaných odrůd bílých. To samozřejmě souvisí s průměrnou teplotou v letním období, množstvím slunečního svitu i přirozené vláh.

Pozice malovinařů ve vinařském odvětví České republiky je vzhledem k výše uvedenému minoritní. V této souvislosti je třeba zmínit, že dříve byli malovinaři zařazováni pod pojem zahrádkáři, tedy lidé, kteří pěstují vinnou révu převážně pro vlastní potřebu, jako koníček, a teprve přebytky své činnosti nabízejí k prodeji. U zkoumaného vzorku vzhledem k rozloze vinic do 15 ha již o klasických zahrádkářích nemůže být řeč. Všichni oslovení malovinaři svoji produkci nabízejí k prodeji a to velmi variabilně, počínaje účastí na farmářských trzích, různých slavnostech vína a konče nabídkou do vinoték daného regionu. Vzhledem k tomu, že řada zákonných povinností, která se vztahuje na velká vinařství, se malovinařů netýká, je nemožné zjistit, jak velké procento prodaného vína z hroznů vypěstovaných v České republice pochází od těchto malovinařů.

Jako možné zvýšení konkurenceschopnosti malovinařů je navrhováno především jejich zaměření na vzácné druhy vína či bio vína. Jejich produkce však znamená nemalé finanční prostředky investované do kvality výroby vína, ať již se jedná o moderní technologie, ochranu vinné révy před škůdci, vadami a chorobami, které v současné době

při nemožnosti dosáhnout na výše zmíněné dotace jsou téměř nemožné. V této souvislosti je vhodné uvést širší ekonomický pohled na celou problematiku. Nemalé procento příjmů do státního rozpočtu v České republice pochází z cestovního ruchu. Zajímaví malovinaři, věnující se dané činnosti po mnoho generací, by bezesporu byli s kvalitními soliterními víny přitažlivou nabídkou pro zahraniční klientelu. V souvislosti s regiony, ve kterých se zkoumané vinařské podoblasti nacházejí, je zcela jednoznačné, že kromě hojně navštěvovaných historických památek by byli další zajímavou atrakcí, která by ve svém důsledku přinesla finanční prostředky do státního rozpočtu. Pokud by však malovinař na nějakou dotaci dosáhl a obdržel, vhodným řešením by bylo dotační program investovat na restrukturalizace vinic.

Vzhledem k tomu, že téma bakalářské práce je nesmírně zajímavé, bylo by přínosné v dané práci pokračovat i v rámci diplomové práce. Zejména pokud jde o počet malovinařů věnujících se dané činnosti ve zde zkoumaných podoblastech, jejich případný nárůst či úbytek, cenovou hladinu a šíři sortimentu nabízených vín. Možnost získání dotací na rozvoj svých malovinařství a v neposlední řadě srovnání pěstovaných odrůd, jejich oblibu a schopnost prodeje. Protože cílem této práce bylo porovnání vybraných malovinařů pouze ze tří podoblastí z České republiky, diplomová práce by se zabývala činností malovinařů v rámci celé České republiky.

Na základě informací a poznatků získaných z odborné literatury, ale především z dlouhodobého kontaktu s vybranými malovinaři ze tří vinařských podoblastí v České republice vyplývá, že malovinařství je v naší zemi velmi oblíbenou formou koníčku a drobného podnikání. Je to způsobeno nejen více než sedmisetletou bohatou historií vinařství na území naší země, ale především citovým vztahem milovníků vinné révy k této činnosti. Všichni dotazovaní malovinaři totiž uvedli, že bez lásky k vínu a k práci spojené s pěstování vinné révy a výroby vína, se nelze obejít. A protože práce, kterou každý malovinař musí vynaložit na výrobu vína je opravdu mnoho, je jasné, že již nezbývá čas a často ani síly na aktivity, které by výrazně jejich konkurenceschopnost zvýšily, a které jsou uvedeny zejména v kapitole 4 části „Návrhy opatření vedoucích ke zvýšení konkurenceschopnosti“.

7 Seznam použitých zdrojů

7.1 Seznam knižních zdrojů

BALÍK, Josef a Jan STÁVEK, 2017. *Vinařská technologie*. Valtice: Národní vinařské centrum, ISBN 978-80-87498-77-4.

BÁRTA, Luboš, 2013. *Public relations a marketingová komunikace v obchodu s vínem*. Radix. Praha, ISBN 978-80-87573-07-5.

BURG, Pavel a Pavel ZEMÁNEK, 2014. *Stroje a zařízení pro vinařství*. Olomouc: AGRIPRINT, ISBN 978-80-87091-49-4.

BURG, Pavel a Pavel ZEMÁNEK, 2013. *Technika pro vinařství*. Brno: Editní středisko MENDELU v Brně, ISBN 978-80-7375-910-0.

CIPRA, Tomáš, 1986. *Analýza časových řad s aplikacemi v ekonomii*. Praha: Alfa, Státní nakladatelství technické literatury, ISBN-neuveden

CLIFFORD, N. J. a G. VALENTINE, 2003. *Key methods in geography*. London: SAGE Publications, ISBN 0-7619-7492-X.

FELDKAMP, Herbert, 2003. *Domácí výroba vína*. Praha 9: Mgr. Jiří Černý, ISBN 80-7222-267-8.

GIDDENS, Anthony., 2003. *Sociologie*. Praha: Argo, 222-231. ISBN 978-80-257-0807-1.

HENDL, Jan, 2005. *Kvalitativní výzkum: základní metody a aplikace*. Praha: Portál, ISBN 80-7367-040-2.

HINDLS, Richard, Stanislava HRONOVÁ, Jan SEGER a Jakub FISCHER, 2007. *Statistika pro ekonomy*. Praha: Professional Publishing. ISBN 978-80-86946-43.

HINDLS, Richard, Jana KAŇOKOVÁ, Jakub FISCHER a Ilja NOVÁK, 1997. *Metody statistické analýzy pro ekonomy*. Praha: Management Press. ISBN 80-85943-44-1.

JANDOUREK, Jan, 2003. *Úvod do sociologie*. Praha: Portál. ISBN 80-7178-749-3.

JERÁBEK, Hynek, 1993. *Úvod do sociologického výzkumu*. Praha: Karolinum, ISBN 80-7066-662-5.

JOHNSON, Hugh, 2008. *Příběh vína*. Praha: Slovart, ISBN 978-80-7391-063-1.

KROPÁČ, Jiří, 2014. *Statistika B: jednorozměrné a dvourozměrné datové soubory, regresní analýza, časové řady*. 3. vydání. Brno: Akademické nakladatelství CERM, ISBN 978-80-7204-822-9.

MINÁRIK, E., 2010. *Barikové sudy a bariková vína*. *Vinařský obzor*, **103**(3), ISSN 1212-7884.

OBŮRKOVÁ, Eva, 2017. *Krajem vína 2017-2018: To nejlepší z vinařské turistiky v ČR*. Vinařský fond ve spolupráci s Národním centrem. ISBN 978-80-87498-67-5.

PAVLOUŠEK, P. a P. BUREŠOVÁ, 2015. *Vše co byste měli vědět o víně... a nemáte se koho zeptat*. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-4351-6.

PAVLOUŠEK, Pavel, 2010. *Výroba vína u malovinařů*. Praha: Grada Publishing, ISBN 978-80-247-3487-3.

POPESKO, Boris, 2009. *Moderní metody řízení nákladů: Jak dosáhnout efektivního vynakládání nákladů a jejich snížení*. Praha: Grada Publishing. ISBN 978-80-247-2974-9.

RADA, Tomáš, 2012. *Zákon o vinohradnictví a vinařství*. Praha: Wolters Kluwer ČR. ISBN 978-80-7357-705-6.

WILDEMUTH, M. Barbara a Yan ZHANG, 2009. *Applications of social research methods to questions in information and library science*. Westport: Libraries Unlimited, ISBN 9781591585039.

WÖHE, Günter a Eva KISLINGEROVÁ, 2007. *Úvod do podnikového hospodářství*. Praha: Beck. ISBN 978-80-7179-897-2.

7.2 Seznam internetových zdrojů

Betonový tank na víno, [online]. [cit. 2019-02-15].

Dostupné z: <https://www.vinarskepotreby.cz/betonovy-tank-5-hl-consystem-vejce.html?listtype=searchfulltext&searchparamfull=beton>

DORDA, Michal, *Analýza časových řad* [online]. 2009 (PDF) [cit. 2019-1-1]. Dostupné z: http://homel.vsb.cz/~dor028/Casove_rady.pdf

Druhy vína: Druhy vína podle barvy, [online]. 2018 [cit. 2019-2-27]. Dostupné z: <https://www.kupmeto.cz/druhy-vin>

Dřevěné sudy na víno. [online]. Borgis, 19. 1. 2016 [cit. 2019-02-10].

Dostupné z: <https://www.novinky.cz/muzi/392234-dubovy-sud-zaklad-pro-vyrobu-prvotridniho-bordeaux.html>

Etiketa přívlastkového vína, In: PAVLOUŠEK, P. a P. BUREŠOVÁ, *Vše co byste měli vědět o víně... a nemáte se koho zeptat*. Praha: Grada, 2015. ISBN 978-80-247-4351-6.

Gompertzova křivka. [online]. 2016 (PDF) [cit. 2019-01-16]. Dostupné z: <http://matematika.cuni.cz/dl/analyza/maple/04-fun/funkce-gompertz/funkce-gompertz.mws.pdf>

Historie a současnost: GRAND PRIX VINEX, [online]. 2018. Národní vinařské centrum, o.p.s. [cit. 2019-3-3]. Dostupné z: <https://www.grand-prix-vinex.cz/o-soutezi/historie-a-soucasnost/>

Jednotlivé části dřevěného sudu, In: BURG, Pavel a Pavel ZEMÁNEK. *Stroje a zařízení pro vinařství*. Olomouc: AGRIPRINT, 2014. ISBN 978-80-87091-49-4

Nerezové tanky na víno, [online]. 2018 [cit. 2019-02-15]. Dostupné z: <https://www.mauting.com/produkty/program-pro-vinare/nerezove-nadoby-p.html>

KLÁNOVÁ, Eva, *Trh s vínem: spotřeba trvale roste* [online]. 2017. Praha: Press21 [cit. 2019-3-1]. Dostupné z: <https://retailnews.cz/2017/09/22/trh-s-vinem-spotreba-trvale-roste/>

Lineární trend, [online]. 2017 [cit. 2019-01-11]. Dostupné z: <https://slideplayer.cz/slide/11235041/>

Logistický trend, In: HINDLS, Richard, Jara KAŇOKOVÁ a Ilja NOVÁK. *Metody statistické analýzy pro ekonomy*. Praha: Management Press, 1997. ISBN 80-85943-44-1.

Mapa vinic Čechy. [online]. Vinařský fond, 2011 [cit. 2019-01-18].

Dostupné z: <https://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/vinarske-regiony/vinarska-oblast-cechy.html>

Mapa vinic na Moravě. [online]. Vinařský fond, 2011 [cit. 2019-01-18].

Dostupné z: <https://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/vinarske-regiony/vinarska-oblast-morava.html>

Nejpěstovanější bílé odrůdy. [online]. Vinařský fond, 2016 [cit. 2019-01-18]. Dostupné z: <https://www.wineofczechrepublic.cz/component/content/article/160-o-vine/rozdeleni-vin-v-ceske-republice/3264-rozdeleni-vin-dle-barvy-vina.html>

Nejpěstovanější modré odrůdy. [online]. 2016. Vinařský fond, [cit. 2019-01-18].
Dostupné z: <https://www.wineofczechrepublic.cz/component/content/article/160-o-vine/rozdeleni-vin-v-ceske-republice/3264-rozdeleni-vin-dle-barvy-vina.html>

PETRÁSKOVÁ, *Modifikovaný exponenciální trend*. 2015 [online]. (PDF) 2015
[cit. 2019-01-11]. Dostupné z: http://www.pf.jcu.cz/stru/katedry/m/petraskova/crek-prednaska_4.pdf

Plastové nádoby na víno, [online]. Košice, 2010 [cit. 2019-02-15].
Dostupné z: <http://www.polykomp.sk/vinne-tanky-a-nadrze/>

Demižon na víno, [online]. Valtice, 2015 [cit. 2019-02-15]. Dostupné z:
<http://www.znalecvin.cz/demizon/>

Skladba vinic. [online]. Vinařský fond, 2011 [cit. 2019-01-18]. Dostupné z:
<https://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/statistiky-a-fakta.html>

Soutěže vín: VINOFORUM, [online]. 2018. Vinařský fond
[cit. 2019-3-3]. Dostupné z: <https://www.wineofczechrepublic.cz/nasi-vinari/souteze-vin/souteze-vin-v-cr/64vinoforum.html>

Symbol CHOP, [online]. 2018 [cit. 2019-02-18]. Dostupné z:
<http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/znacky-kvality-potravin/chranene-oznaceni-puvodu/>

Symbol CHZO, [online]. 2018 [cit. 2019-02-18]. Dostupné z:
<http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/znacky-kvality-potravin/chranena-zemepisna-oznaceni/>

ŠTĚPÁNKOVÁ, Milana, DOTACE PRO MLADÉ ZEMĚDĚLCE.
[online]. 2016. Boskovice [cit. 2019-2-23]. Dostupné z:
<http://www.europroject.cz/aktualni-dotacni-prilezitosti/aktualni-dotacni-moznosti-zemedelci/dotace-pro-mlade-zemedelce-775cs.html>

Tradice a zvyky: Vinobraní Tradice a oslavy vína, [online]. 2012. Praha [cit. 2019-3-3]. Dostupné z: <http://www.praguecityline.cz/tradice-a-zvyky/vinobrani-tradice-a-oslavy-vina>

V čem jsou tak proslulá šumivá vína - jejich dělení, rozdíly a tipy na kvalitní sekt a šampaňské, [online]. 2015. [cit. 2019-2-27]. Dostupné z: <https://www.potreby-pro-vina.cz/v-čem-jsou-tak-proslula-sumiva-vina-jejich-deleni--rozdily-a-tipy-na-kvalitni-sekt-a-sampanske-a-31.html>

Vinařský fond, [online]. 2016. Brno [cit. 2019-1-15]. Dostupné z: <https://vinarskyfond.cz/>

Zahájení činnosti mladých zemědělců, [online]. 2019. Brno: CYRRUS ADVISORY [cit. 2019-2-23]. Dostupné z: <http://www.dotacni.info/zahajeni-cinnosti-mladych-zemedelcu/>

8 Přílohy

Příloha A Dotazník	82
--------------------------	----

Příloha A Dotazník

- 1) Jak jste se dostal k vinařství?
- 2) Popište klimatické problémy v letech 2017 a 2018, které ovlivnily úrodu v daném roce?
- 3) Co všechno musí člověk znát/umět, aby se stal vinařem?
- 4) Ovlivňují vaši činnost konkurenti – malovinaři ?
- 5) Jakým způsobem propagujete vaše vína?
- 6) Jaké jsou hlavní problémy, se kterými se vaše vinařství potýká?
- 7) Kterého vína, které jste vyrobil, si vážíte nejvíce?
- 8) Jakým způsobem prodáváte svá vína?
- 9) Nejsmutnější okamžik ve vašem vinařském životě?
- 10) Nejšťastnější okamžik ve vašem vinařském životě?

