

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Studijní obor: Gastronómia, hoteliérstvo a cestovný ruch

Lucia Pojezdálová

Analýza oblíbenosti vín s pôvodom VOC

Analysis of the wine popularity consumption of labelled as VOC

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Pavla Burešová, Ph.D.

Brno 2019

Jméno a příjmení autora: Lucia Pojezdálová

Název bakalářské práce: Analýza oblíbenosti vín s pôvodom VOC

Název bakalářské práce v AJ: Analysis of the wine popularity consumption labelled as VOC

Studijní obor: Gastronómia, hoteliérstvo a cestovný ruch

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Pavla Burešová, Ph.D

Rok obhajoby: 2019

Anotácia :

Bakalárska práca "Analýza obľúbenosti vín s pôvodom VOC" je zameraná na víno originálne certifikované a jeho obľúbenosť na trhu. Práca obsahuje teoretickú a praktickú časť. Súčasťou praktickej časti je tiež návrhová časť. V teoretickej časti je stručne objasnená história vína na území Českej republiky ako tiež vinárske oblasti, odrody révy vinnej a terroir. Praktická časť je zameraná na združenia, ktoré majú oprávnenie vyrábať vína originálne certifikované. Pomocou dotazníka som skúmala obľúbenosť týchto vín u zákazníkov. Záver práce je venovaný návrhovej časti, v ktorej dôkladne rozpracovávam celú problematiku a dostupnosť VOC na území Slovenska. Taktiež je definovaná rozdielnosť VOC združení. V závere návrhovej časti je navrhnuté riešenie pre ďalší vývoj na trhu a spôsob podpory značky aj na území Slovenska.

Annotation:

This bachelor thesis "Analysis of popularity of wines with VOC origin" focuses on originally certified wines and their popularity on the market. The thesis consists of a theoretical and a practical part. In the practical part, also a proposal part is embodied. The theoretical part briefly clarifies the history of wines on the territory of Czech republic, including the winery regions, local sorts of grapevine and terroirs. The practical part concentrates on associations, which are authorized to produce originally certified wines. Using the self-made questionnaires I examined the customer popularity of these wines. The conclusion of the thesis is dedicated to the proposal part, in which I thoroughly work up the whole problematics and availability of VOC on the Slovak territory. Differences of the VOC associations are also defined. In the end of the proposal part I offer a solution for further development of this specific market and ways of support of this brand on Slovak territory.

Klíčová slova: víno, víno originálne certifikované, terroir, réva vinná, obľúbenosť

Key words: wine, wines original certification, terroir, wine grape, popularity

Prehlasujem, že som bakalársku prácu "*Analýza obľúbenosti vín s pôvodom VOC*" vypracovala samostatne pod vedením pani Ing. Pavly Burešovej, Ph.D. a uviedla v nej všetky použité literárne a iné odborné zdroje v súlade s aktuálne platnými právnymi predpismi a vnútornými predpismi Vysokej školy obchodnej a hotelovej.

V Brna dňa 9.4.2019

vlastnoruční podpis autora

Na tomto mieste by som sa rada poďakovala pani Ing. Pavle Burešovej, Ph.D za jej trpezlivosť a cenné rady a taktiež mojím priateľom a rodine.

OBSAH

Obsah

Obsah	7
Úvod.....	9
I. Teoretická časť.....	10
1 HISTÓRIA VINÁRSTVA NA ÚZEMÍ ČESKEJ REPUBLIKY.....	11
1.1 Súčasnú vinárstvo a vinohradníctvo v Českej republike.....	11
1.2 Vinárske oblasti a podoblasti v Českej republike.....	12
1.2.1 Zatriedenie vín podľa kvality.....	13
1.3 Vína originálne certifikované	13
1.4 Terroir	14
1.4.1 Aplikácie terroir vo vinárstve v Českej republike	15
1.5 Réva vinná a víno	15
1.5.1 Pestovanie révy vinnej v Českej republike	16
1.5.2 Odrody révy vinnej	17
1.5.3 Odrody bielych vín	17
1.5.4 Odrody červených vín.....	18
2 APELAČNÉ SYSTÉMY V EURÓPE.....	20
2.1 Francúzsko	20
2.2 Taliansko.....	21
2.3 Španielsko	22
2.4 Portugalsko	23
2.5 Rakúsko	24

II. Praktická část	26
3 VÍNA S OZNAČENÍM VOC	27
3.1 VOC Blatnice.....	28
3.2 VOC Hustopečsko	30
3.3 VOC Kraví hora.....	31
3.4 VOC Melník	32
3.5 VOC Mikulov	33
3.6 VOC Modré hory	34
3.7 VOC Pálava	36
3.8 VOC Valtice	37
3.9 VOC Znojmo	39
4 ANALYTICKÁ ČASŤ	41
4.1 Priama degustácia	45
5 NÁVRHOVÁ ČASŤ.....	48
5.1 Podpora značky.....	49
ZÁVER	50
Použité zdroje.....	53
Seznam obrázků, grafů a tabulek	55
Seznam zkratek	57
Prílohy	58

ÚVOD

Téma analýza obľúbenosti vín s pôvodom VOC bola vybraná z viacerých dôvodov. Jedným z nich je aktuálnosť tejto problematiky. Víno sa dostáva ako nápoj čo raz viac do popredia a stáva sa viac obľúbeným u rôznych vekových kategórií, čo je veľmi prínosné a zaujímavé sa týmto podrobnejšie zaoberať. Jedným z ďalších dôvodov je môj osobný záujem o víno. Nakoľko pochádzam z vinárskej rodiny a už od malička prichádzam do kontaktu s vínom a jeho výrobou. Vo vinohrade som pomáhala so zberom hrozna a môj otec vyrába víno už niekoľko rokov pre osobnú spotrebu. Tiež pracujem v gastronómii, kde som denno denne v kontakte s vínami.

Cieľom tejto práce s názvom analýza obľúbenosti vín s pôvodom VOC je zistiť, či sú tieto vína verejnosti známe a obľúbené. Práca je zamerná na spotrebiteľov vína na Slovensku, keďže tu žijem, pracujem a pochádzam odtiaľto považujem za veľmi prínosné pre túto problematiku zamerať sa na spotrebiteľov vína, práve v tejto krajine.

V prvej teoretickej časti je rozobratá história vinárstva na území Českej republiky a taktiež popísané súčasné vinárstvo a vinohradníctvo v Českej republike. Keďže kvalita vína je veľmi dôležitá, je potrebné objasniť aj zatriedenie vín podľa kvality. Charakterizovaný je pojem terroir a jeho aplikácia, ktorá je pre pochopenie práce veľmi dôležitá. V druhej kapitole teoretickej časti sú rozoberané apelačné systémy v Európe a ich označovanie.

Praktická časť sa skladá z analytickej časti a návrhovej časti. V analytickej časti je popísaných deväť združení, ktoré produkujú vína originálne certifikované. Taktiež vinári, ktorý sú členmi združenia. V tejto časti sú charakterizované podmienky pre výrobu vín. Ako ďalšie bol vypracovaný dotazník, na základe ktorého mohla byť spracovaná návrhová časť. Práca tiež zahŕňa moje odporúčanie na VOC združenie, ktoré má z môjho pohľadu veľkú perspektívu. Podpora efektívnejšej propagácie vín s VOC na území Slovenska je zahrnutá v závere návrhovej časti.

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 HISTÓRIA VINÁRSTVA NA ÚZEMÍ ČESKEJ REPUBLIKY

Už od dávnych dôb, keď prišli naši starí rodičia na naše územie, stretli sa s bujne rastúcou lesnou révou a tiež pravdepodobne s pokusmi keltského obyvateľstva o výsadbu kerov révy blízko svojich sídeľ. Postupne sa tak zoznamovali so spôsobom pestovania révy vinnej, ktoré na naše územie rozšírila rímska légia. Ako dôkaz o činnosti rímskych vojakov, bol nájdený vinársky nôž vnútri bývalého vojenského tábora, na Rímskom vrchu pod vápencovou Pálavou, blízko Mikulova. Pravdepodobne obyvatelia slovanskej Moravy nepoznali pestovanie révy vinnej priamo od Rimanov, ale asi od kmeňov, ktoré sídlili v Podunajsku. S istotou môžeme tvrdiť, že pestovanie révy vinnej, rozširovanie viníc a samotné vinárstvo na našom území začalo v období Veľkomoravskej ríše, behom 9. a 10. storočia nášho letopočtu. To, že sa na Morave pestovala réva vinná už v období Veľkomoravskej ríše, dokladuje rada archeologických nálezov vinárskych odnožov a semien révy vinnej. Tiež písomná zmienka v kronike Václava Hájka z Libočan z roku 892, farbisto popisuje oslavu kniežaťa Bořivoje pri príležitosti narodenia svojho syna Spytihněva, keď je obdarovaný moravským kniežaťom Svätoplukom sudom výborného moravského vína. (Kraus, 2002)

1.1 Súčasné vinárstvo a vinohradníctvo v Českej republike

Do sametovej revolúcie prevládala vo vinárstve rovnako ako v iných oblastiach uniformita a kvantita na úkor kvality. Zmeny nastali až v roku 1995, keď bol prijatý zákon o vinohradníctve a vinárstve 26. 05. 1995, s platnosťou od 1. 9. Od tohto dátumu stúpa rok od roku povedomie obyvateľov našej republiky o víne, kvalitách a prospešnosti pre zdravý životný štýl. Zákon a jeho následná novelizácia v roku 2000 a v roku 2004 zmenil vinárov ich pôvodnú filozofiu. Dostavila sa snaha po vysokom stupni akosti a hlavne sa utvrdilo, že ide aj na severnej hranici pestovanie révy tvoriť vína prirodzené, odrážajúce pôsobenie ročníkových zmien, klimatických aj miestnych podmienkach v premenlivosti a osobitnom odrodovom charaktere. Hlavný dôkaz bol podložený vlastnosťou odrody a na obsah cukru v danom hrozne. Malými krôčikmi sa začínajú tvoriť cuvées, ktoré vyzdvihujú pôsobenie s vlastnosťami terroiru. Zákon 324/2004, ako bolo uvedené, k tomu dodáva príležitosť tvorbou dvoch nových kategórií: Tuzemské víno a Víno originálne certifikované (VOC). Obe vína predpokladajú dohodu vinárov o vlastnostiach vín z určitého územia a v prípade VOC aj vznik miestnych združení vinárov s jasne definovaným charakterom produkcie. Pre ďalší

vývoj bude důležitá zajímavá premenlivost' charakteru českých a moravských vín v rámci EÚ. (Burešová,2007)

1.2 Vinárske oblasti a podoblasti v Českej republike

"Podobne ako vo väčšine vinárskych zemiach sveta sa aj vinice v Českej republike zoskupujú na základe svojej geografickej, geologickej, pôdnej, klimatickej a kultúrnej príbuznosti do vinárskych oblastí a vinárskych podoblastí. V Českej republike existujú dve veľké vinárske oblasti: vinárska oblasť Čechy a vinárska oblasť Morava. Vinársku oblasť Čechy tvoria dve podoblasti: litoměřická a mělnická. Vinársku oblasť Morava tvoria štyri podoblasti: znojemská, mikulovská, velkopavlovická a slovácká". (Pavloušek, Burešová, 2015, str.15)

Obrázok č.1



Zdroj: Pavloušek, Burešová, 2015

1.2.1 Zatriedenie vín podľa kvality

Na kvalitu výsledného vína má vplyv už pestovateľ hrozna, svojou starostlivosťou o celú vinicu. Na hrozno pôsobí mnoho faktorov po celú dobu jeho vývoja, ale najcitlivejším obdobím počas jeho vývoja je dozrievanie a zmäknutie bobúľ. Taktiež významnú úlohu tiež zohráva stanovenie správneho termínu zberu v období, kedy je v najlepšej zrelosti hrozno v závislosti na daných podmienkach viničnej trate a daného ročníka. Perfektné a vyzreté hrozno, ktoré bolo šetrne zozbierané v správnom termíne, predznamenáva kvalitu konečného vína. Výsledné vína sa zatrieďujú do jednotlivých tried, podľa obsahu jednotlivých látok, hlavne prirodzeného cukru obsiahnutého vo vylisovanom mušte.

Pre zatriedenie do prívlastkových a vyšších kategórií, musí dohliadať na meranie cukornatosti vylisovaného muštu príslušný inšpektor zo Štátnej poľnohospodárskej a potravinovej inšpekcie. Po overení dostane vinár zápis o vykonanej kontrole a následne mu je poštou doručené výsledné overenie hrozna na výrobu príslušného vína. Toto nie je potrebné, ak sa vinár rozhodne, že z vylisovaného muštu vyrobí víno stolové, tuzemské alebo akostné. Pred samotným fľaškovaním vína a jeho uvedením na trh, musí vinár podať žiadosť o zatriedenie. K tejto žiadosti sa prikladá celková analýza vína, ktoré vykonáva akreditované laboratórium z odobratých vzoriek jednotlivých vín. Pre zatriedenie, sa tiež vykonáva degustácia jednotlivých vín. Túto degustácii vykonáva komisia degustátorov zo Štátnej poľnohospodárskej a potravinovej inšpekcie. Po zatriedení vín do jednotlivých kategórií dostanú vinári rozhodnutie o zatriedení. Číslo tohto rozhodnutia potom udáva vinár či predajca na etikete príslušného vína. Po vydaní rozhodnutia o zatriedení je zakázané do vína pridávať akékoľvek látky, jedinou látkou je povolený oxid siričitý. Povinnosť o zatrieďovaní a hodnotenie vín podliehajú vína akostné, prívlastkové, ďalej potom vína šumivé, perlivé a likérové. (Kraus, 2005)

1.3 Vína originálne certifikované

Už generácie našich predkov si uvedomovali, že určitá lokalita sa vyznačuje výnimočnými podmienkami, ktoré ovplyvňujú charakter výsledného vína. V názve výsledného vína sa potom objavovali názvy polôh, viničných tratí či obcí. V zahraničí sa pre charakterizovanie pôvodu z určitej polohy, či oblasti, stanovil francúzsky výraz terroir, ktorý sa v poslednej dobe začína využívať aj v našom slovníku. Zaujímavé je, že sa toto slovo v žiadnom jazyku

neprekladá, a preto sa tento názov začína usadzovať vo väčšine slovníkov. Vína originálnej certifikácie sa dnes snažia na terroir nadviazať a zviditeľniť tak charakter a kvalitu vín pochádzajúcich z určitých vinárskych polôh. Vína originálnej certifikácie môžu produkovať len členovia občianskych združení, ktorých činnosť je schválená príslušnými orgánmi Ministerstva poľnohospodárstva ČR. Členmi týchto združení môžu byť pestovatelia, ktorí obrábajú vinice v danej lokalite a zároveň sú výrobcovia, ktorí od pestovateľov z daných polôh hrozno kupujú. Vína originálnej certifikácie sa vyrábajú na menších polohách než je vinárska oblasť alebo podoblasť. Kvalita vína VOC musí zodpovedať minimálne kvalite akostných vín a spĺňať kritériá stanovené a kontrolované členmi príslušného združenia vinárov. Klasifikácie vín VOC podliehajú pravidlám, ktoré si stanovujú a schvália členovia jednotlivých združení. Zatriedenie jednotlivých vín potom oznamujú príslušným kontrolným orgánom. Po zatriedení sú fľaše s vínom označené logom združenia a skratkou VOC. (Kraus a kol., 2005)

1.4 Terroir

Už naši predkovia vedeli, že kvalita vína sa začína formovať už vo vinohrade, preto vybrali len tie najlepšie miesta pre jeho založenie. Ich skúsenosti sa riadili nielen predchádzajúcimi generáciami, ale aj zákonitostami prírody, ktoré rešpektovali. Výsledná kvalita vína je závislá na mnohých faktoroch. Jedným z nich je pôda a poloha samotnej vinice so všetkými faktormi, ktoré majú vplyv na rast révy vinnej. Toto všetko môžeme nazvať jedným slovom terroir. Slovo terroir (pôda, krajina) pochádza z francúzskeho slovníka a je späté s krajinami, ktoré používajú tzv. románsky spôsob zatriedovania vín. Sú krajiny v Stredomorí, napr. :Francúzsko, Taliansko, Španielsko a Portugalsko. Terroir v sebe skrýva spolupôsobenie následných činiteľov: geologické podloženie, chemické vlastnosti pôdy (štruktúra pôdy, obsah živín), reliéf krajiny a nadmorská výška, sklon a orientácia k svetovým stranám, klíma, slnečnosť, teplotné a poveternostné podmienky.

Do terroir môžeme zahrnúť mnoho činiteľov, ale isté je, že najdôležitejšia je znalosť pôdo - klimatické podmienky v danej vinohradníckej trati. Výberom vhodnej odrody a vhodne zvolených postupov pri ošetrovaní vinice, sme odmenení dostatočne kvalitným hroznom, z ktorých je možné vyrobiť výborné víno. V štátoch s dlhou vinárskou tradíciou sú

výnimočné polohy s prívlastkom terroir, ktoré produkujú exklúzivne víno už niekoľko storočí. (Kraus a kol.,2005)

1.4.1 Aplikácie terroir vo vinárstve v Českej republike

"V európskych vinárskych zemiach sa využívajú dve systémy klasifikácie vín: germánsky a románsky. Germánsky systém je založený na odrode, zatiaľ čo románsky systém je založený práve na terroir. Klasifikácia vín je založená na terroir sa využíva napríklad vo Francúzsku, Portugalsku, Španielsku, Taliansku, Rumunsku atď. Naopak do štátov s germánskym spôsobom klasifikácia vín so spôsobom založeným na terroir až teraz postupne preniká. Základom románskeho typu klasifikácie vín sú apelačné systémy. Apelačný systém je založený na pôvode hrozna. Pôvod hrozna z určitej vinice, viničnej trati, vinárskej obce alebo viničnej poodoblasti je nadradený nad odrodu. Týmto spôsobom sa vyrábajú vína napr. v Bordeaux. Konzumenti sa potom pri výbere orientujú podľa miesta pôvodu hrozna, tzn. podľa terroir. Prvky terroir sa objavujú v klasifikáciách vín v Rakúsku, Nemecku, Maďarsku a na Slovensku. V našom vinohradníctve a vinárstve je takým akostným stupňom víno s označením VOC - Víno originálnej certifikácie." (Pavloušek, Burešová, 2015, str.38)

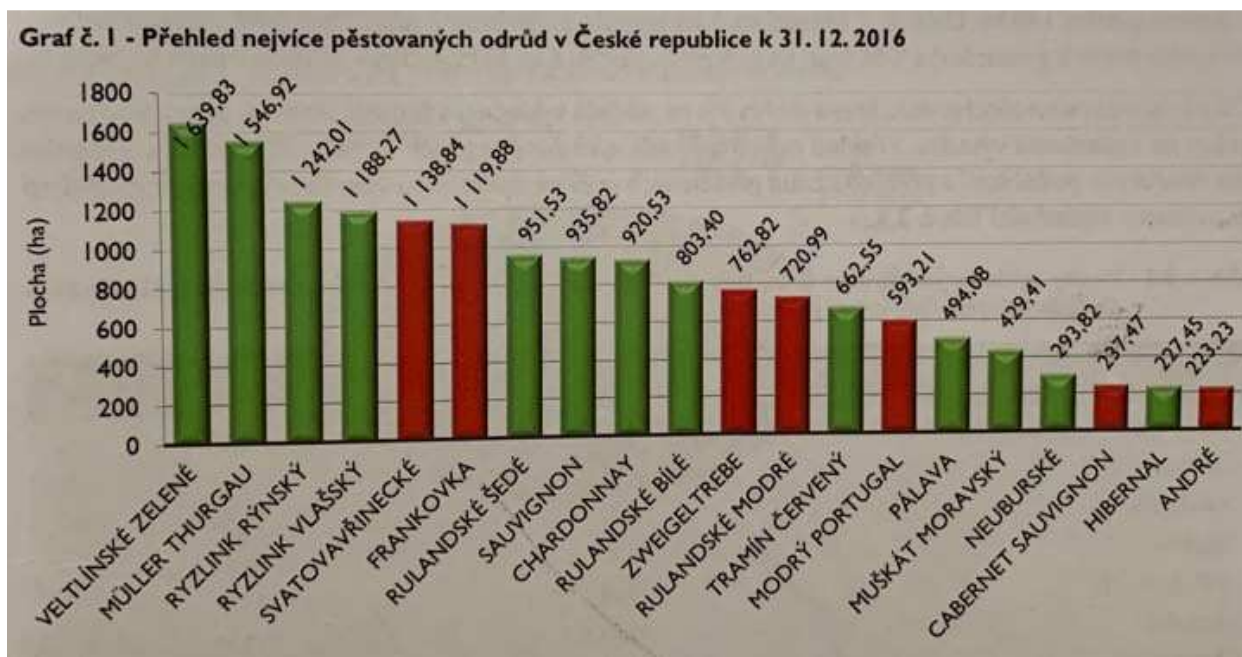
1.5 Réva vinná a víno

*"Obecne známe termíny - réva vinná a víno bývajú veľmi často chybné používané. Správna terminológia je však základom znalostí úspešného vinohradníka, vinára, konzumenta i milovníkov vína, preto si musíme naprv stručne objasniť. Réva vinná v latinskej terminológii *Vitis vinifera L.*, je kultúrna rastlina, ktorej plody ľudia po storočia využívajú ku konzumácii čerstvého hrozna, k výrobe štiav, vína a destilátov. Réva vinná sa pestuje vo viniciach alebo vinohradoch. Často sa hovorí o pestovaní vinnej révy, alebo dokonca pestovaní vína. Obe sú však chybné. Vo viniciach sa pestuje len réva vinná. Tento správny botanický názov vychádza z mena rodového- *Vitis* - réva a mena druhového *vinifera* - vinná. Často je možné sa dočítať, že "vinári pestujú víno v sadoch ". Táto veta je plná chybných údajov. Nejedná sa totiž o sady, ale vinice alebo tiež vinohrady. Z pohľadu zákona je vinohrad alebo vinice časť poľnohospodársky obhospodarovanej pôdy, ktorá je súvisle vysadená kermi révy vinnej. Vinice sa vysádzajú väčšinou na svahoch. Svahovité podmienky vytvárajú najlepšie podmienky pre celodenné oslnenie révových krov a predpoklad pre kvalitnú vyzralosť hrozna. "(Pavloušek, Burešová, 2015, str.11)*

1.5.1 Pestovanie révy vinnej v Českej republike

V roku 2016 tvorila obhospodarovaná plocha viníc v ČR takmer 17,7 tis. ha; pričom súčasný produkčný potenciál v ČR dosahoval úrovne takmer 18,5 tis. ha. K 31. 12. 2016 bolo zaregistrovaných 18,3 tis. pestovateľov. Medzi najčastejšie pestovanými odrodami révy vinnej v roku 2016 boli : Veltlínske zelené, Müller Thurgau, Rízling rýnsky a Rízling vlašský z bielych odrôd, Svätovavrinecké, Frankovka, Zweigeltrebe a Rulandské modré z modrých odrôd. (Bublíková, Situačná a výhľadová správa réva vinná a víno, 2017)

Graf č.1



zdroj : (Bublíková, Situačná a výhľadová správa réva vinná a víno, 2017)

1.5.2 Odrody révy vinnej

"Pestovanie révy vinnej a výroba vína sú v Českej republike zatiaľ založené predovšetkým na odrode révy vinnej a odrodových vínach. V súčasnej dobe je v Českej republike v Štátnej odrodovej knižke zapísaných 56 muštových odrôd révy vinnej. Každá z odrôd révy vinnej si so sebou v hroznách prináša z vinice určité primárne a sekundárne zlučeniny - metabolity. Primárne metabolity sú predovšetkým cukry a kyseliny, medzi významné sekundárne metabolity patrí aromatické a fenolové látky, ktoré sa významným spôsobom podieľajú na tvorbe vône a chuti vína". (Pavloušek, Burešová, 2015, str.25)

1.5.3 Odrody bielych vín

"Rízling rýnsky pochádza z Porýnia a býva nazývaný kráľom odrôd. Dáva veľmi kvalitné víno príjemnú vôňu, lahodnú chuť s vyšším obsahom kyselín. Hrozno je malé, na kratšej stopke, bobule sú guľaté, zelenožlté, pri dozretí jemne ružové. Dozrievajú neskôr a vydržia na kry až do novembra. V Čechách sa pestuje hlavne na Morave v okolí Bzence, Dolných Bojanovic, Velkých Pavlovic a Mutenic". (Hautf, J., 1989, str.19)

Rízling rýnský je najlepšou bielou odrodou na svete. Pozoruhodné je tiež jeho zrenie. Zo všetkých bielych vín len rízling môže odpočívať niekoľko desiatok rokov. Rízling je náročný na pôdu, do ktorej ma pustiť svoje korene. Vyhovujú mu len tie najpriaznivejšie stanoviská vystavené na slnku. Aj napriek tomu se mu však darí lepšie v chladnejších ako v teplejších oblastiach. (Spence,G., 2002)

"Rízling vlašský bol najrozšírenejšou odrodou na južnej Morave, pestuje sa stovky rokov. Pôvod má v Champagne, odkiaľ bol rozšírený nie len do celej Európy, dnes sa pestuje len v Čechách a v Rakúsku. Hovorí sa, že najlepší vlašák je z Mikulovska, kde je pôda s vysokým obsahom vápnika a vína majú krásnu intenzívnu zelenožltú farbu, jemnú korenitosť a pikantnú kyselinku, ktorá podporuje trávanie a tým sú vhodné pre diabetes a staršie osoby".(Burešová ,2007, str.37)

Odroda rízlingu vlašského sa vyznačuje dobrou odolnosťou proti mrazu. Je to neutrálne víno s jemnou ovocnou chuťou a kvetinovou vôňou.

Sauvignon je pravdepodobne kríženec Chenin blanc a Tramínu. Jeho rast je bujný. Hrozno je malé a husté, ich bobule sú malé, žltozelené a často hnijú. Pri Sauvignone je nižšia odolnosť proti hubovým chorobám a aj mrazu.

Rulandské biele známe ako Pinot Blanc, pôvodným názvom Burgundské biele, je odroda francúzskeho pôvodu. Hrozno je malé stredne husté, guľaté bobule svetlo zelenožltej farby. (Hauft, J.,1989)

"Vino tejto odrody obyčajne nemá výraznú arómu. Je však plné chuti a často máva pikantnú kyselinku."(Pátek, J.,2002, str.169-170)

Veltlínske zelené je stredne bujného rastu, neskoršie zretia. Má veľké hrozno s menšou bobuľou zelenožltej farby. Plodnosť je veľká a pravidelná. Chuť bobulí niektorých odrôd je slabo muškátová. Pochádza z Rakúska, z pahorkatiny Manhartsberg a je najrozšírenejšou odrodou hlavne vo Weinviertel (Veltlinerland). Pri redukcii počtu hrozna dáva plné príjemné vína. Vína sú vhodné aj do cuvée, hlavne pre výrobu sektu.(Vinarský slovník, 2002).

"Orodu Pálava vyšľachtil na stanici v Perné pri Mikulove Ing. Jozef Veverka krížením Tramínu a Müller Thurgau. V moravských viniciach sa dosť rozšírila. Hrozno s malými, guľatými až oválnymi bobuľami majú pevné, červenoružové šupky. Dužina je šťavnatá a aromatická s plnou muškátovou vôňou a korenistou príchutou, čo sa prejavu v hotovom víne".(Pátek, J.,2002,str,172)

"Hrozná Pálavy sú šedočervené, stredne veľké (1-1,5 cm v priemere) s pravidla guľaté. Bobule s pevnou šupkou a bezfarebnou dužinou bývajú v chuti šťavnaté, korenisté a vôňou po muškáte".(Mádr, D.,2014, str.55)

1.5.4 Odrody červených vín

Dornfelder je kríženec vína Helfensteiner a Heroldrebe. Bol vyšľachtený vo Výskumnom vinárskom ústave v Weinsbergeru v Nemecku. Dornfelder má bujný rast. Hrozno je veľké, guľaté, čiernomodré a má tuhú šupku. Proti mrazu a proti hubovým ochoreniam je odolnosť stredná a plesňou trpí málo. Plodnosť tejto odrody je vysoká, potrebuje reguláciu. Víno je tmavé červené, korenisté, aromatické. Má plnú ovocnú chuť, je prítiažlivé a má výbornú kvalitu.

Rulandské modré známe ako Pinot Noir, teda Burgundské modré pochádza z Francúzska. Hrozno je malé, na krátkej stopke, s malými guľatými bobuľami modrej farby. Víno je dobrej kvality, jemné, plné, príjemne trpké. (Hauft, J.,1989)

Frankovka je pravdepodobne pôvodná rakúska odroda. Rast je bujný. Bobule guľaté, stredné, čiernomodré a dobre odolávajú plesniam. Odolnosť vína oproti mrazu aj hubovým ochoreniam je dobrá. Znáša dobre suchu. Je to tradičné víno Moravy.

Modrý portugal je odroda stredného zretia, menej odolná proti zimným mrazom. Vína sú jemné , príjemné, svetlo červenej farby vhodné pre konzum aj za mlada.(Vinársky slovník, 2002)

Neronet je odporučený pre pestovanie vo všetkých vinárskych oblastiach Českej republiky. Hrozno je stredné a bobule malé, guľaté, modročervenej farby s tmavočervenou zafarbenou dužinou a aj šťavou. Neronet nie je náročný na polohu, ale vyžaduje hlbšiu a vlhkejšiu pôdu. (Encyklopedie českého a moravského vína, 2005)

2 APELAČNÉ SYSTÉMY V EURÓPE

Apelačný systém označovania vín bol prvýkrát zavedený v 17. storočí v Portugalsku v oblasti Douro, z ktorej pochádzajú nezameniteľné portské vína, ďalší zmienka zo začiatku 18. storočia z oblasti Tokaj. Najprv označovanie apelácií zaručovalo iba zemepisný pôvod hrozna a miesto jeho spracovania. Apelačný systém dnešnej doby bol po prvýkrát vypracovaný a zavedený v roku 1935 vo Francúzsku. Dnes je vo Francúzsku vyše 300 apelácií. Apelačné označenie na fľaši garantuje nielen zemepisný pôvod hrozna, ale aj ďalší kvalitatívny a kvantitatívny parameter vína. Ako sú napr. školenia, hektárový výnos, obsah alkoholu a tiež apelačné označenie je viazané zákonmi alebo vyhláškami jednotlivých zemí. (Kratochvíl, 2013)

2.1 Francúzsko

Nie je žiadna iná krajina na svete, ktorá sa môže pochváliť tak vinárskou tradíciou v množstve a rozmanitosti regiónov, typov a druhov vín, ako je Francúzsko. Francúzske vína sú právom zaradené medzi najlepšie vína na svete. Každá z desiatich hlavných oblastí je samostatná, má jedinečný koncept a históriu, inú technológiu, ako aj s vlastné odrody a vína. Tieto francúzske vinárske regióny sú zoskupenia tak ideálnych geografických a klimatických podmienok, ktoré si samy hovoria terroir. Systém apelácií vo Francúzsku je výsledkom dlhého radu pokusov a chýb, ktoré trvali niekoľko storočí. Po tomto dlhom čase zistili, že špecifické odrody patria na určité typy pôd. (Adams, 2006)

V roku 1905 boli vo Francúzsku vymedzené oblasti, z ktorých bolo možné označovať poľnohospodárske výrobky podľa pôvodu. V roku 1935 vznikla apelácia kontrolovaného pôvodu (AOC). Tento systém pretrváva do dnešnej doby. Apelácia kontrolovaného produktu sa od tej doby jednoznačne odlišuje práve na základe pôvodu. Produkt, ktorý ju využíva musí niesť typické charakteristiky vytvorené vplyvom prírodných faktorov danej oblasti. (Dominé, 2005)

IGP (Indication Geographique Protégée) - Tuzemské víno, ktoré pochádza zo širokej, ale stanovenej oblasti, má označený pôvod a individuálny charakter, tiež môžeme označiť ako krajové víno. Niektorí výrobcovia túto kategóriu prijali preto, aby mohli vyrábať vína z odrôd, ktoré nie sú povolené pre systém AOC. Väčšina vín sa spotrebuje vo Francúzsku, menšia časť sa úspešne vyváža.

AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) - najvyššia kategória francúzskych vín zaručuje, že víno bolo vyrobené v súlade s miestnymi zákonmi. Toto označenie majú všetky najkvalitnejšie francúzske vína. Vo Francúzsku existuje 400 kontrolných úradov, ktoré kontrolujú také faktory, akými sú hranice miest pôvodu, dovoľené odrody révy vinnej, množstvo produkcie, pestovateľské metódy, štýl vína, dátum skladovania. Vína AOC tvoria asi jednu tretinu produkcie francúzskeho vinárstva.

Veľa regiónov AOC vo Francúzsku tiež kategorizuje usadlosti a vinohrady. Bordeaux má najznámejší a tiež najkomplexnejší systém klasifikácie. Dôležitosť, ktorá je vo Francúzsku pripojená k systému AOC vyplýva z podoby fungovania príslušných inštitúcií a z právneho zakotvenia v systéme. Francúzsko zaviedlo fungujúci medzistupeň medzi výrobcom a štátom, čo je pre vyspelý apelačný systém potrebné. (Dominé, 2005)

INAO (Národný inštitút pre určovanie pôvodu), je verejný administratívny ústav, ktorý podlieha ministerstvu poľnohospodárstva. Má pobočky v každej geografickej oblasti a má za úlohu usmerňovať kroky nových žiadateľov, pripravovať prácu odborným komisiám, kontrolovať dodržiavanie podmienok výroby a celkový priebeh žiadosti o udeľovanie označenia AOC. (Horešovský, 2006)

2.2 Taliansko

Dá sa povedať, že celé Taliansko je jedna veľká vinárska oblasť. Na území sa ročne vyrobí osemdesiat miliónov hektolitrov vína, čo predstavuje štvrtinu svetovej produkcie a prvenstvo v množstve vyrobeného vína. Tradícia tritisíc rokov, rozmanitosť odrôd, pestrá škála vín a oblastí, môže prekonať snáď len Francúzsko. V dnešnej dobe sú Talianske vína neodmysliteľnou súčasťou južnej kuchyne, v ktorej sú veľmi obľúbené a dotvárajú spolu s módou a výrobkami z Talianska moderný a temperamentný životný štýl. Stretávame sa tu tiež s ľahkými jednoducho zrozumiteľnými vínami, ale aj neuveriteľne plnými, komplexnými a slávnymi vínami. Môžeme sa stretnúť s výnimočnými a drahými stolovými vínami a naopak s priemernou kategóriou DOC/DOP. (Adams, 2006)

IGP (Indicazione Geografica Protetta) - regionálne víno s kontrolovaným pôvodom. Táto kategória je na rovnakej úrovni ako IGP vo Francúzsku. Veľa talianskych vín je

označovaných IGP, aby sa výrobcovia vyhli prísny normám DOC alebo DOCG. Niektoré takto označené vína môžu byť veľmi kvalitné a drahé.

DOC (Denominazione di Origine Controllata) - označenie porovnateľne s francúzskym AOC/AOP, vína sú kontrolované podľa pôvodu, výnosu, doby zretia, technológie a kvality. Vín DOC existuje cez 500 druhov, od priemerných až po najkvalitnejšie.

DOCG (Denominazione di Origine Controllata Garantita) - od roku 1980 platí tento najvyšší stupeň kvality pre špičkové a najkvalitnejšie vína DOC na zemi. Prvým vínom DOCG bolo uznané Barolo a dnes sa takto označuje cca 20 talianskych vín, pričom polovica z nich pochádza z Toskánska a Piemontu. Niektoré regióny štatút DOCG dávajú len niektorým vínam. Napríklad Acqui môže označovať DOCG len vína vyrobené z odrody Brachetto.

Teoreticky by mali byť vína DOCG najlepšie, po nich by mala nasledovať kategória DOC, IGP. Ale v mnohých prípadoch to tak nie je. Klasifikácia DOC alebo DOCG bez ohľadu na svoj názov nie je zárukou nejakej výnimočnej kvality, pretože v mnohých prípadoch nie sú normy dostatočne prísne. Vína DOCG nemusia byť lepšie než DOC, pretože veľa regiónov bolo do vyšších kategórií povýšených z čisto politických dôvodov. Veľa talianskych výrobcov sa rozhodli škatuľkám DOCG a DOC vyhnúť úplne, už len preto, že si nemyslia, že by mal tento systém nejakú hodnotu alebo pretože preferujú použitie takých odrôd révy, či technológií, ktoré nie sú v rámci existujúcich noriem povolené. Veľa najlepších talianskych vín sa preto na trh dostáva s označením IGT, či dokonca VDT. (Adams, 2006)

2.3 Španielsko

Ešte pred niekoľkými desiatkami rokov to bola skôr kvantita nad kvalitou, ktorá určovala hodnotenie a všeobecnú mienku o španielskych vínach. Táto situácia sa však radikálne zmenila a nástup veľmi kvalitných vín z oblasti Rioja, Navarra, Penedes či Ribera del Duero významne pozdvihol prestíž španielskeho vinárstva. Dnes sú tieto vína najlepšou cenou a kvalitou vo všetkých kategóriách. Tradičnou a úspešnou kapitolou je výroba sherry v Jerezu, ktorá dominuje na trhu dezertných vín a tiež produkcie obľúbených a temperamentných sektov Cava z Katalánska. (Adams, 2006)

VdIt (Vino de la tierra) - tieto tuzemské vína nie sú toľko kontrolované ako tie v kategórii Do a VCIG a môžu pochádzať z pomerne rozsiahlych oblastí.

VCIG (Vino de Calidad noc Indicación Geográfica) - kategória zavedená v roku 2003 slúži pre vynikajúce vína, ktoré sa snažia o povýšenie z kategórie VdIt. Vína VCIG môžu o povýšenie požiadať najskôr po piatich rokoch a sú pozorované orgánom de bastion (manažerský výbor).

DO (Denominació de Origen) - obdoba francúzskeho AOC reprezentuje vína vyrobené v určitom regióne podľa miestnych predpisov. V Španielsku je to cez 50 regiónov a každý má na etikete vyznačenú svoju vlastnú pečať. Vína DO sa môžu líšiť v kvalite.

DOCa (Denominació de Origen Calificada) - tieto vína by mali byť trvale dobrej kvality a po dobu minimálne desiatich rokov dokázať, že udržia svoj štandard. V súčasnej dobe záleží na tomto približne tridsiatim najlepším územiám s prísne kontrolovanými podmienkami produkcie.

DOP (Denominació de Origen de Pago) - táto malá kategória je vyhradená pre najlepšie vína z jedinečných usadlostí s dlhodobým záznamom kvality. Každá fľaška z tohto územia je na zadnej etikete očíslovaná.

Na kvalitu vín v kategóriách DOP, DOCa, DO a VCIG dohliada consejo regulador, ktorý kladie dôraz na špecifické vinohradnícke a poľnohospodárske štandardy, vrátane predpisov o odrodách hrozna, maximálnych výnosoch, špecifikách o zretí a o informáciách, ktoré musia byť na etikete. Na úroveň v každej DO teraz dohliada nezávislý výbor, ktorý má moc kontrolovať produkciu a kvalitu v rámci každého regiónu. (Adams, 2006)

2.4 Portugalsko

Pri vyslovení mena tejto krajiny sa asi každému vybaví to najtypickejšie a tým je portské víno. Portské vína tvoria síce len petinu produkcie, ale aj tak stále dominujú vývozu.

História začala už v dobe Rímskej ríše a dodávaním vín do Ríma. Moderná doba začala zmluvou s Anglickom v roku 1703. Portugalsko a jeho najznámejší región Douro Valley má najstarší apelačný systém na svete. Na severozápade krajiny sa vyrábajú najlepšie, unikátne a vysoko ocenené vína. Douro Valley je pilierom portugalského vinárstva, odkiaľ pochádzajú v úvode spomenuté portské vína, ale aj veľmi kvalitné prírodné vína. (Adams, 2006)

Dva portugalské regióny sú zapísané v UNESCO ako súčasť svetového dedičstva Douro Valley a Pico Island. V celom Portugalsku sa pestuje okolo 500 druhov odrôd, čo umožňuje

ohromnú flexibilitu pri výrobe vína. Kvalitou a unikátnosťou vín, veľkosti a rýchlosti rastu prestížnosti patrí Portugalsko do top desiatich krajín medzi vinárskymi oblasťami. (Dominé,2005)

Vinhos (stolové víno) - znamená bežné stolové víno. Nesie označenie výrobcu a garanciu pôvodu v Portugalsku.

IGP (Indicações Geográficas Protegidas) - regionálne vína, vyrobené v rozsiahlej, ale zákonom ohraničenej časti. Tiež táto kategória dovoľuje miešať vína z rozsiahlych častí a je oveľa flexibilnejšia, čo sa týka škály prístupných odrôd hrozna. Túto kategóriu preferuje veľa vinárov z južnej časti.

IPR (Indicações Geográficas Protegidas) - tieto vína sú regulovaného pôvodu. Kategória vín ktorá potencionálne môže získať štatút DOC.

DOP (Indicações Geográficas Protegidas) - najskôr označované DOC (Denominações de Origen Controlada). Vína najvyššej kvality, skoro ako vo Francúzsku AOC. Víno musí pochádzať z určenej oblasti a musí byť vyrábané podľa miestnych predpisov.

2.5 Rakúsko

Rakúsko je prototypom systému, ktorý zahŕňa oba systémy označenia vín. Je to ako germánsky a tiež románsky spôsob. Rakúsky model by mohol byť pre nás inšpirujúci už len kvôli tomu, že máme podobný vývoj v oblasti vinohradníctva a vinárstva. Historicky sa rakúsky priemysel orientoval na pôvod vína. V 50. rokoch minulého storočia prešiel na nemecký model, ktorý kvalifikuje víno na základe obsahu cukru v mušte. (Kraus,2006)

V roku 2002 vznikol v Rakúsku prvý systém DAC, založený na geografickom určovaní pôvodu (Weinviertel DAC). Tento systém má vzor francúzskeho systému AOC. Systém označovania vín podľa geografického pôvodu je spojený s definovanou chuťou vín a sľubuje presnejšie informácie pre zákazníka. Vďaka modelu DAC je dnes možné charakterizovať typické a jasne regionálne štýly vín produkované rôznymi vinármi. (Horešovský, 2006)

Kvôli DAC systému boli v Rakúsku založené Regionálne vinárske výbory a jeden Národný vinársky výbor. Regionálne vinárske výbory hrajú najdôležitejšiu rolu v rozhodovacom procese. Len rozhodnutie, ktoré má právne dopady, vyžaduje povolenie Národného vinárskeho výboru. V Rakúsku sa podarilo funkčne spojiť ako systém zatriedovania podľa

cukornatosti muštu, tak podľa geografického pôvodu. Vína DAC môže vyrábať každý vinár, ktorý má vinicu v stanovenej oblasti alebo vyrába z hrozna vypestovaného v danej oblasti. Vinár podá na skúšobný úrad prihlášku k zatriedeniu vína ako na akostné víno, tak na zatriedenie do systému DAC. Na prihláške označí miesto pôvodu. Úradná komisia buď schváli piatimi hlasmi zo šiestich ako víno kvality DAC, alebo štyrmi hlasmi zo šiestich ako víno akostné, prípadne na víno tuzemské. (Kraus, 2004)

II. PRAKTICKÁ ČÁST

3 VÍNA S OZNAČENÍM VOC

Vína originálne certifikované sú produkované v rámci tzv. apelačného systému. Ide o románsky spôsob označenia vín, kedy sa pri víne zohľadňujú predovšetkým charakteristické znaky danej oblasti, tzv. terroir, označovanie podľa miesta pôvodu hrozna, resp. vína. Miesto pôvodu dáva vínam jedinečný a nezameniteľný charakter. VOC vína musia zároveň spĺňať striktné dané a kontrolované kvalitatívne a aj kvantitatívne kritéria.

VOC vína sa v Českej republike produkujú od roku 2009, kde pre výrobu týchto víno dostal ako prvý úradné povolenie združenie VOC Znojmo. VOC ZNOJMO, z.s. (od roku 2009)

- V.O.C. MIKULOV, z.s. (od roku 2011)
- VOC MODRÉ HORY, z.s. (od roku 2011)
- VOC PÁLAVA, z.s. (od roku 2012)
- VOC BLATNICE, z.s. (od roku 2013)
- VOC VALTICE, z.s. (od roku 2015)
- VOC Melník, z.s. (od roku 2015)
- VOC Slovácko, z.s. (od roku 2016)
- VOC Hustopečsko, z.s. (od roku 2016)
- VOC Kraví Hora, z.s. (od roku 2017)

V roku 2017 je administrovaná ešte jedna žiadosť o registráciu VOC.

Ustanovenie spolkov a ich činnosť podlieha dozoru Ministerstva poľnohospodárstva podľa § 23 zákona č.321/2004 Sb.

Z úradného pohľadu sú VOC vína špecifické tým, že ich zatriedenie nevykonáva príslušný dozorový orgán (SZPI) podľa § 26 zákona č.321/2004 Sb., ale VOC vína zatriedujú podľa § 23 odst. 9 tohto zákona jednotlivé spolky prostredníctvom degustátorom nominovaných

spolkov za splnenia určitých podmienok. (Bublíková, Situačná a výhľadová správa réva vinná a víno, 2017)

Obrázok č.2

Tab. č. 6.1 uvádí množství schváleného vína (v l) za období 2013–2017 v rámci jednotlivých VOC spolků.

	2013	2014	2015	2016	2017	Celkem
VOC ZNOJMO	204 543	179 744	190 332	240 507	224 912	1 040 038
VOC MIKULOV	24 012	17 969	11 525	55 205	41 022	149 733
VOC MODRÉ HORY	29 012	21 533	21 790	19 336	40 321	131 992
VOC BLATNICE	5 120	13 720	9 020	27 052	21 692	76 604
VOC PÁLAVA	9 082	5 400	-	8 685	-	23 167
VOC VALTICE	-	-	-	21 350	37 525	58 875
VOC KRAVÍ HORA	-	-	-	-	1 425	1 425
VOC MĚLNÍK	-	-	-	-	7 507	7 507
Celkem	271 769	238 366	232 667	372 135	374 404	1 489 341

zdroj: Bublíková, Situačná a výhľadová správa réva vinná a víno, str.41

3.1 VOC Blatnice

VOC Blatnice má za úlohu predstaviť zákazníkovi odrôd revy vinnej a vína, ktoré sú pre oblasť okolo Blatnic pod svätým Antoníčkom typické, majú najvyššiu kvalitu a sú historicky overené. Povolenia uviesť svoje víno VOC Blatnice vydané Ministerstvom poľnohospodárstva dostalo v roku 2013. Je zaujímavé, že VOC Blatnice súčasne združuje prevažne malých a stredných vinárov. Objemy jednotlivých vín od vinárov sú veľmi malé a nie je možné ich kúpiť v každom supermarkete alebo inej predajnej sieti. Väčšinu vín kúpite priamo od vinára v pivnici alebo vo vínotéke, s ktorými priamo vinári spolupracujú. (Dostupné z internetu: <http://www.vocblatnice.cz/>)

Víno musí byť vyrobené z odrôd, ktorým sa v Blatniciach najviac darí a z ich hrozna v pivniciach vzniká najlepšie víno, typické pre miestny región. Je to Rízling rýnsky a skupina

tkz. burgundských odrôd - Rulandské biele, Rulandské šedé, Chardonnay a ich cuvée. Všetky vinice, z ktorých pochádza hrozno pre výrobu vín VOC Blatnice, leží na úbočí Bielych Karpát v nadmorskej výške od 210 do 300 metrov nad morom. Hrozno pre výrobu vín s VOC Blatnice musí byť zbierané ručne, aby nebolo mechanicky príliš zaťažované, neoxidovalo a do vína neprechádzali trpké chutnajúce látky z listov. Cukornatosť hrozna pri zbere musí byť minimálne 20 °NM, je zakázané dosladzovanie repkovým cukrom, zahusteným muštom alebo použitie inej metódy na umelé zvýšenie cukrnatosti. Pri výrobe vín VOC Blatnice sa môže používať oxid siričitý, jeho maximálna koncentrácia je však podstatne znížená, napríklad oproti kategórii vína neskorý zber. Vína VOC Blatnice dodržiavajú tradíciu ako v pestovaní révy, tak aj vo výrobe vína. VOC Blatnice sa nesmú predávať skôr ako 5 mesiacov od zberu. Víno sa môže predávať v sklenených fľaškách pri maximálnom objeme 0,75litra , tie musia byť uzatvorené kvalitným korkom alebo šróbovacím uzáverom. Každá fľaša musí byť viditeľne označená logom VOC Blatnice a páskou na hrdle fľaše. Na páske je uvedené číslo zatriedenia a veľkosť šarže tohto vína. Cech blatnických vinárov vydá len toľko pásov, koľko fliaš vína vinár vyrobí. Tak sa kontroluje množstvo fliaš uvedených na trhu. Vína VOC Blatnice si medzi sebou vinári v priebehu roka niekoľkokrát degustujú. Odoberá sa tiež referenčný vzor, ktorý sa ukladá do archívu. (Bublíková, Situačná a výhľadová správa réva vinná a víno, 2017)

Členovia VOC Blatnice: Biele Karpaty Vinárstvo, Mladé vinárstvo, vinárstvo Aleš Ratajský, vinárstvo Antonín Hanák, vinárstvo Cícha Tomáš, vinárstvo Hanačík Milan, vinárstvo Hanák Václav, vinárstvo Hruška Josef, vinárstvo Ing. Josef Škopík, vinárstvo Ing. Krápek, vinárstvo Ján Cícha, vinárstvo Kozumplík, vinárstvo Mezuliánik, vinárstvo Michal Robek, vinárstvo Pavel Hruška, vinárstvo Petratur, vinárstvo rodiny Cíchovi - Ing. Václav Cícha, vinárstvo Smejsík, vinárstvo Staňkovi, vinárstvo Vyskočil, vinárstvo Milan Bogar, vinárstvo BLATEL a.s., víno Ján Polehňa, víno Masarik, víno Petratur. (Dostupné z internetu: <http://www.vocblatnice.cz/>)



Obrázok č.3

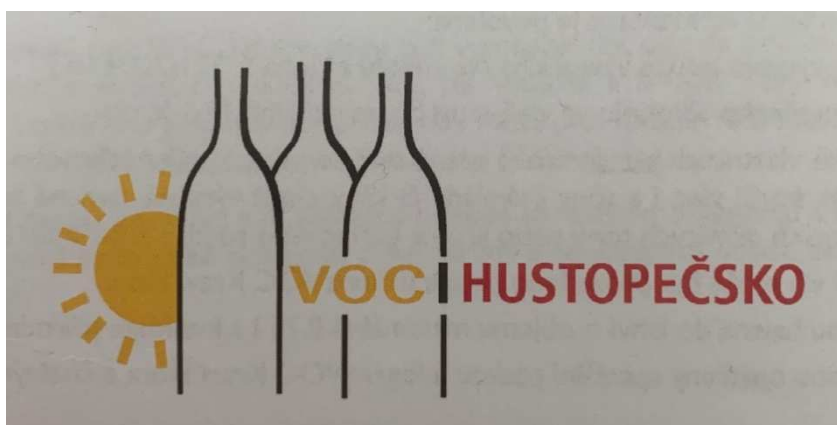
Zdroj: internet

3.2 VOC Hustopečsko

Spolok VOC Hustopečsko bol založený miestnymi vinármi s cieľom podporovať a propagovať pestovanie révy vinnej a výrobu vína v obciach na Hustopečsku a zároveň propagovať vinárstvo a vinohradníctvo prostredníctvom usporiadavaním výstav a iných akcií.

Rozhodnutie o povolenie priznávať označenie vína ako VOC Hustopečsko bolo vydané Ministerstvom poľnohospodárstva na jeseň v roku 2016.

V súčasnej dobe majú povolenie označovať vína ako VOC Hustopečsko len štyria členovia tohto spolku. Vína VOC Hustopečsko môžu vyrábať vinári, ktorí majú sídlo v katastrálnom území obcí Hustopeče, Krepice, Kurdejov, Nikolčice, Popice, Starovice, Starovičky, Strachotín, Šakvice a Veľké Nemčice. Pod označením VOC Hustopečsko môžeme zatriedovať odrody Veltlínske zelené, Rízling rýnsky, Tramín červený a Rulandské modré. Tieto odrody vína VOC Hustopečsko boli vybrané s ohľadom na históriu a typickú skladbu pestovaných odrôd v oblasti. Hrozno musí byť zbierané ručne a vína si musia zachovať charakteristické sensorické vlastnosti typické pre oblasť Hustopečska. (Bublíková, Situačná a výhľadová správa révy vinnej a vino, 2017)



Obrázok č.4

Zdroj: internet

3.3 VOC Kraví hora

Vína s označením VOC Kraví Hora môžu vyrábať len vinári, ktorí sú členovia VOC Kraví Hora so sídlom v Boreticiach. Rozhodnutie o povolení priznávať označenia vína VOC Kraví Hora vydané Ministerstvom poľnohospodárstva je platné od septembra 2017, takže sa jedná o najmladšie VOC. V súčasnej dobe ma spolok 3 členov, pripravuje sa jeho rozšírenie.

VOC Kraví Hora je jedným VOC spolkom, ktorý vyrába vína len z jednej odrody André a z jednej vinárskej obce Boretice u Hustopečí a len z jednej viničnej trati - Kraví Hora.

Na základe spolupráce s Univerzitou Tomáša Bati v Zlíne bolo predbežne preukázané, že sa André z tejto trati vyznačuje veľmi vysokým podielom biologicky aktívnych látok, pri čom výskum stále prebieha a jeho výsledky budú zverejnené v roku 2019.

Vína môžu vyrábať na základe týchto podmienok.

- vína môže vyrábať z hrozna révy vinnej v zodpovedajúcej kvalite pre prípravu akostných vín a mušt pre výrobu vína musí mať minimálne 19 ° cukornatosti podľa Normalizovaného muštomeru,

- nie je povolené školenie vín v nových sudoch barrique,
- vína nesmú byť vyrobené metódou karbonickej macerácie a termovinifikácie,
- jablčno-mliečna fermentácia je povolená,
- je možné vyrábať len vína suché (v zmysle zákona č.321/2004 Sb.),
- obsah skutočného alkoholu vo víne musí byť minimálne 12,5 % obj.,
- senzorické vlastnosti ako farba tmavo granátovo červená, vôňa kôstkového ovocia s tónom čučoriedok, staršie vína aj s tónom čokolády či kávy, chuť výrazná ovocne korenistá, vyvážená, čistá, bez výrazných tónov alebo aróm barikového suda,
- fľaškovanie vín môže byť vykonané len u člena VOC Kraví Hora,
- vína budú balené do fľaš pri objeme maximálne 0,75 l s kvalitným prírodným uzáverom,

- fľaše budú mať špeciálnu pásku s logom VOC Kraví Hora a taktiež číselný kód. (Bublíková, Situačná a výhľadová správa révy vinnej a vlna, 2017)

3.4 VOC Melník

Združenie VOC Melník vzniklo v roku 2015. Je to prvé VOC založené vo vinárskej oblasti Čechy. Územie tejto oblasti obsadené vinicami nie je súvislé, ale skladá sa z lokalít ležiacich na chránených južných svahoch v nižšej nadmorskej výške, väčšinou rozprestretých okolo českých riek Vltavy a Labe. Väčšia premenlivosť počasia v jednotlivých ročníkoch viedla českých vinárov k dlhoročnému uchovávaniu a zretiu vína v sudoch. Melnické vinice ležia väčšinou na vápenitom podklade. Pôda je ľahšia a poskytuje výborné podmienky pre pestovanie modrých odrôd. Jedným z cieľov spolku je podpora pestovania typických odrôd révy vinnej pre Melník, ďalej tiež marketingová podpora VOC vín a ich producentov a v nespolednej rade celkové zvýšenie prestíže Melníka ako jednej z najstarších vinárskych obcí v Českej republike. VOC Melník vyrába vína z odrôd Rulandské modré, Rízling rýnsky a Müller Thurgau a ich cuvée. V súčasnej dobe má združenie 4 členov, ktorí môžu vyrábať vína s označením VOC Melník. Vína navrhnuté k označovaniu ako VOC Melník musia byť vyrobené tak, aby sa odlišovali od bežných odrodových vín z melnickej vinárskej podoblasti. Vína sa môžu vyrábať z hroznov révy vinnej uskladnených ručne a v zodpovedajúcej sa kvalite pre prípravu akostných vín. Mušt pre výrobu vína musí mať minimálne 18 ° cukornatosti podľa °NM. Víno sa nesmie školiť v sudoch barrique a je zakázaná metóda karbonickej macerácie a termovinifikácie. Vína musia vykazovať typické senzorické vlastnosti danej odrody a zodpovedajúcej oblasti, pričom zostatkový cukor je obmedzený do 12g/l.

Obrázok č.5



Zdroj: internet

3.5 VOC Mikulov

Vína s označením VOC Mikulov môžu vyrábať len vinári, ktorí sú členmi združenia V.O.C. MIKULOV, z.s so sídlom v Mikulove. Rozhodnutie o povolenie priznávať vína originálnej certifikácie VOC MIKULOV bolo vydané Ministerstvom poľnohospodárstva a je platné od apríla 2011. V súčasnej dobe ma združenie 12 členov.

Občiansky spolok V.O.C. MIKULOV, ktorý vznikol v roku 2004, zaviedol prvý apelačný systém v mikulovskej vinárskej podoblasti. Vďaka vysokej kvalite a rozmanitosti viničných tratí mikulovskej vinárskej podoblasti, zakladatelia zaradili do apelačného systému šesť typických odrôd, ktoré sú tradične pestované a dosahujú mimoriadnu kvalitu. Pálava, Rízling rýnsky, Rízling vlašský, Rulandské biele, Rulandské šedé a Rulandské modré.

Vína môžu vyrábať len z vybraných a registrovaných viničných tratí a musia vykazovať originálny a regionálny charakter. Tieto vína musia spĺňať nasledovné kritéria.

- hrozno na ich výrobu môžu pochádzať len z registrovaných viníc,
- víno musí byť vyrábané len z hrozna vypestovaného v mikulovskej vinárskej podoblasti, na registrovaných viniciach,
- fľaškovanie vín môže byť uvedené len u členov V.O.C MIKULOV z.s na území mikulovskej vinárskej podoblasti,
- vína je možné vyrábať z hrozna révy vinnej v kvalite zodpovedajúcej sa pre príprave akostných vín a mušt pre výrobu vína musí mať minimálne 21° cukornatosti podľa °NM,
- vinice musia byť ošetrované spôsobom šetrným k prírode, za minimum je požadovaný systém integrovanej produkcie,
- výnos nesmie prekročiť 7 ton na hektár, hrozno môže byť zbierané len ručne,
- jablčno-mliečna fermentácia je povolená,
- vína sú balené do fliaš maximálne do objemu 0,75l a minimálna cena je

150Kč bez DPH za fľašu 0,75l,

- fľaše môžu byť uzatvorené len kvalitným korkovým uzáverom,
- fľaše majú špeciálnu pásku s logom VOC MIKULOV, ktorá je umiestnená na hrdle fľaše a zakrýva časť záklopky, tiež číselný kód, ktorý je súčasťou. (Bublíková, Situačná a výhľadová správa révy vinnej a vlna, 2017)

Členovia VOC Mikulov: Ing.Hynek Holánek, Ing.Petr Marcinčák, Tanzberg Mikulov a.s., vinárstvo Kovacs, Ing.Miroslav Volárik, vinárstvo Mikrosvín Mikulov a.s., Sonberk a.s, Nové vinárstvo a.s, Reisten s.r.o., Kolby a.s, Bohemia Sekt s.r.o., Vinné sklepy Valtice a.s. (dostupné z internetu: <https://www.vocmikulov.cz/>)

Obrázok č.6



Zdroj: internet

Obrázok č.7



Zdroj: internet

3.6 VOC Modré hory

VOC Modré hory získalo povolenie označenie VOC 10.mája 2011. Po splnení zákonných podmienok bolo udelené prvé VOC v Českej republike, ktoré bude vyrábať VOC vína len z

modrých odrôd révy vinnej. Vína s označením VOC Modré hory môže dnes produkovať 18 vinárov z piatich obcí zo 130 hektárov vybraných viníc. Jedná sa o zoskupenie piatich obcí (Boretice, Kobylí, Nemčičky, Velké Pavlovice a Vrbice), ktoré sú spolu zlúčené nie len pôdne, ale aj klimatickými podmienkami, ale tiež sociálnou sférou. Jedna z veľkých výhod pre udržanie jednotného charakteru vín je fakt, že sa jedná o veľmi malé územie. Špecifiká a zvláštnosti jednotlivých tratí poznajú združenia vinárov veľmi dobre. Hodnotenie či dané víno splňuje charakter VOC, tiež rozhodujú samotní vinári. Sami vedia najlepšie aký je charakter daného terroir. (Stávek, 2013)

Vinári regiónu zvolili z tých najtradičnejších, momentálne najpestovanejších pre svoj región tri odrody. Frankovku, Svätovavrinské a Modrý Portugal. Z týchto je možné na trh uviesť červené vína po 18 mesačnom dozretí a mladé ružové vína.

Svahovité viničné trate regiónu Modré hory poukazujú na prvé výbežky Ždánického lesa. Viničné hory tohto regiónu majú zvláštny charakter. Väčšinu z nich severná strana spája práve stromovým porastom so Ždánickým lesom, južná časť kopcov sa otáča smerom k Pálavským vrchom a úrodným rovinám Podpálaví. V regióne sa nachádza množstvo prírodných pamiatok a rezervácií, za ktoré môžeme vymenovať napríklad lokalitu Jesličky alebo Nosperk v Nemčičkách, či Zázmoníky v Boreticiach. Tieto ekologické významné miesta sú väčšinou historickými viničnými traťami a do dnešných dní s produkčnými vinicami susedia. Vína môžu byť len suché, cukornatosť hrozna musí byť minimálne 19° NM. Obsah skutočného alkoholu musí byť minimálne 12% pri červených vínach a 10% pri ružových. Vo vínach nesmie byť dominantný tón barikového sudu. Vína musia byť schválené na niekoľko technologických degustáciách a následne na oficiálnom zatriedovaní, na ktoré dohliadajú tiež starostovia jednotlivých obcí a zástupcovia Ministerstva poľnohospodárstva. Vína zatriedené ako VOC MODRÉ HORY je možné tiež rozpoznať podľa kolku na hrdle fľaše. Ten identifikuje výrobcu, číslo šarže vína, počet fliaš a kód zatriedenia pre identifikáciu.

Členovia VOC Modré hory: Rodinné vinárstvo Jedlička, Vinárstvo Pazderka Boretice, Vinárstvo Ludwig, Vinárstvo víno z Kobylí, Vinárstvo víno J.Stávek, Vinárstvo P. a R. Stávkovi, Vinárstvo Lacina, Vinárstvo MiToMa, Vinárstvo V&M Zborovský, Vinárstvo Baloun, Vinárstvo Syfany, Vinárstvo Vít Sedláček, Vinárstvo Horák, Vinárstvo Halm,

Vinárstvo Bukovský, Vinárstvo ZD Nemčičky, Vinárstvo Turek&Šiška, Vinárstvo Herzánovi, Vinárstvo Baraque. (dostupné z internetu: <http://www.vocmodrehory.cz/>)

Obrázok č.8



Zdroj: internet

3.7 VOC Pálava

Vína s označením VOC PÁLAVA môžu vyrábať len vinári, ktorí sú členovia spolku VOC PÁLAVA, z.s. so sídlom v Perné. Rozhodnutie o povolenie označenie vína originálnej certifikácie VOC PÁLAVA vydané Ministerstvom poľnohospodárstva je platné od júla 2012. V súčasnej dobe ma spolok 5 členov. Označenie VOC PÁLAVA je možné priznávať len vínam vyrobeným z odrody Rízling vlašský, ktorý je práve v oblasti Pálavy jedinečným pôvodom a originalitou. Vína musia byť vyrobené len z hrozna vypestovaného na registrovaných viniciach na území vymedzenými časťami podzemných komunikácií medzi obcami Perná, Horní Vestonice, Dolní Vestonice, Pavlov, Klentnice, Mikulov a Bavory. Vinice musia byť obhospodárené minimálne podľa súčasnej integrovanej produkcie a nie je povolená závlaha. Nová výsadzba Rízlingu vlašského sa doporučuje s počtom krov min.4500ks/ha. Hrozno musí byť zdravé, bobule s ušlachtilou plesňou sú vítané. Víno by malo byť vo väčšej miere formované vinohradom(terroir), pri čom hektárový výnos nesmie

prekročiť 5t/ha vinice, v ktorej bolo obrané hrozno. Vína je možné vyrábať z hrozna révy vinnej zodpovedajúceho charakteru akostného vína s prívlastkom neskorý zber alebo výber hrozna. Mušt pre výrobu vína musí mať cukornatosť v rozmedzí 21 až 27°NM. Dôležitá je minimalizácia sírenia pred kvasením, do muštu je povolené pridávať max 50 mg SO₂/l muštu. Nie je povolený prídavok kyseliny askorbovej. Doporučuje sa minimálne štvorhodinová macerácia (vrátane lisovania) pre zvýraznenie prejavu terroir. Vína musia vykazovať typické sensorické vlastnosti Rízlingu vlašského VOC PÁLAVA, tzn. víno typicky zelenožlté až sýtej žltej farby s jemným nádychom pálavskej kvetiny, výraznou ovocnou chuťou s medovo korenistým tónom. Odrodovo charakteristické, dobre štruktúrované, plné nazreté. Víno musí byť plnené len do sklenených fľaš s obsahom 0,5l a 0,75l. Fľaše môžu byť uzatvorené len celokorkovými zátkami. Taktiež majú na fľaši pásku s logom VOC PÁLAVA.

Členovia VOC Pálava: Vinselekt Michlovský a.s., Mikrosvín Mikulov a.s., Vinárstvo Volárik, Vinárstvo Pavlov, Vinárstvo Červinka. (dostupné z internetu: <http://www.voc-palava.cz/>)

Obrázok č.9



Zdroj: internet

3.8 VOC Valtice

Cieľom značky je presadiť víno s kontrolovaným pôvodom a výrazom odrážajúcim terroir danej oblasti. Víno s označením VOC Valtice môžu vyrábať len vinári, ktorí sú členovia spolku VOC Valtice z.s so sídlom vo Valticiach. Rozhodnutie o povolenie priznávať vína originálnej certifikácie VOC Valtice vydané Ministerstvom poľnohospodárstva je platné od

októbra 2015. V súčasnej dobe ma spolok 5 členov. Zakladajúcimi členmi VOC Valtice sú vinárstvo Moravino Valtice, Chateau Valtice- Vinné sklepy Valtice, Vinarství Petr Prochádzka a Vinarství Jirí Kopeček. Novým členom spolku sa v novembri 2015 stala Stredná vinárska škola Valtice. Predsedou spolku a iniciátorom spolku VOC Valtice bol Ing.Ludvík Budín. Odrody pre výrobu vín VOC Valtice sú Sylvánske zelené a Rízling rýnsky a ich kupáže. Sú to odrody, ktoré majú vo Valticiach storočnú tradíciu pestovania. Hrozná pre výrobu vína pochádzajú výlučne z územia schválených viníc ležiacich v katastri Valtice a Úvaly. Pôdne zloženie dáva vínam charakter, ktoré zretím vytvára zaujímavú kompozíciu. Hrozno révy vinnej pre výrobu vína s označením VOC Valtice musí byť overené Štátnou poľnohospodárskou a potravinárskou inšpekciou. Fľaškovanie vín môže byť prevedené len u člena VOC Valtice na území obcí Valtice. Vína je možné vyrábať z hrozna révy vinnej v zodpovedajúcej sa kvalite pre prípravu akostných vín a mušt pre výrobu vína musí mať minimálne 20° cukornatosti podľa °NM. Hektárový výnos nesmie prekročiť 7 ton. Skutočný obsah alkoholu musí byť minimálne 11,0%. Víno musí tiež vykazovať typické senzorické vlastnosti. Vína sú balené do fľaš v objeme 0,75l a tie môžu byť uzatvorené len kvalitným korkovým uzáverom, prípadne je dovolené použiť šróbovací uzáver. Fľaše majú tiež logo VOC Valtice a na etikete číselný kód. Číselný kód obsahuje kód výrobcu, číslo rozhodnutia zatriedeného vína a celkový počet zatriedených fľaš. (Bublíková, Situačná a výhľadová správa réva vinná a víno, 2017)

Obrazok č.10



Zdroj: internet

3.9 VOC Znojmo

Vína s označením VOC ZNOJMO môžu vyrábať len vinári, ktorí sú členovia spolku VOC ZNOJMO, z.s so sídlom v Znojme. Rozhodnutie o povolenie priznávať označenie vína originálnej certifikácie VOC ZNOJMO vydané Ministerstvom poľnohospodárstva je platné od februára 2009. V súčasnej dobe ma 20 členov. Spolok VOC Znojmo použil apelačný systém ako prvý v Českej republike. Tento apelačný systém sa týka len vín z troch natypickejších odrôd Znojemska. Sauvignon, Rízling rýnsky a Veltlínske zelené, prípadne ich cuvée, ktoré vykazujú regionálne typický, jednotný chuťový profil. Hrozno musí pochádzať výhradne z vybraných a uznaných viničných tratí. (dostupné z internetu: <http://www.vocznojmo.cz/>)

Biologicky patrí celé Znojemsko do bio regiónu lechovického, ktorý je veľmi teplý a s dobrou zrážkovou hmlou z Českomoravskej vrchoviny. Celá oblasť vystavená západnému prúdeniu vzduchu. (Kraus, 2002)

Znojmská vinárska oblasť je súčasťou pestovateľského územia južnej Moravy. Nachádza sa medzi Moravským Krumlovom, Znojmom a Hrušovanoch nad Jeviškou a k juhu naväzuje na oblasť dolnorakúskeho Podunaja, ktorá je tradičnou oblasťou s vinárskou tradíciou Weinvirtel - vinná štvrť. (Čepička a kol.,2002)

Vďaka striedaniu slnečných dní a chladnejších nocí, hrozno zreje pomalšie, ale zato si uchováva vonné látky. Spracovanie a výroba kvalitných vín prebieha za použitia modernej technológie, ktorá zachová pre budúce víno väčšinu odrodových aromatických látok, ale so znalosťou hodnoty a tradície miestneho terroir.

Podmienky pre výrobu vín VOC ZNOJMO:

- výrobca musí byť členom VOC Znojmo,z.s.,
- povolenú sú len odrody Sauvignon, Veltlínske zelené, Rízling rýnsky a ich cuvée,
- hrozno musí pochádzať z registrovaných viníc,

- výnos nesmie prekročiť 2,5kg na ker,
- hrozno musí mať najmenej 19° NM,
- školenie vína nesmie prebehať metódou barrique,
- jablčno-mliečna fermentácia je povolená,
- zostatkový cukor vo víne je povolený do 15g/l,
- obsah alkoholu vo víne je obmedzený na maximálne 13,9% objemových,
- víno musí výrazne vykazovať typické senzorické vlastnosti znojemskej podoblasti.
- Taktiež fľašky sú opatrené špeciálnou páskou s logom VOC ZNOJMO.

Členovia VOC Znojmo: DOBRÁ VINICA vinárstvo s.r.o., Vinárstvo Piálek&Jäger s.r.o., Víno Vaňek s.r.o., Vinárstvo Líbal s.r.o., Vinárstvo WALDBERG Vrbovec s.r.o., VÍNO HORT s.r.o., ZNOVÍN ZNOJMO a.s., VINICE - HNANICE s.r.o., Arte Vini spol. s.r.o., AMPELOS, ŠLACHTITEĽSKÁ STANICE VINÁRSKA ZNOJMO, s.r.o., Ing. Josef Dobrovolný - Vinný sklep, Vinárstvo Trávniček&Korínek, Vinárstvo LAHOFER, a.s., Vinárstvo rodiny Špalkovy s.r.o., Vinné sklepy Lechovice, spol.s.r.o., Poľnohospodárske družstvo Hodonice, Vinárstvo Sádek, s.r.o., Vinárstvo HANZEL, s.r.o., Vinárstvo Josef Korínek, Vinárstvo SIMENON. (dostupné z internetu: <http://www.vocznojmo.cz/>)

Obrázok č.11



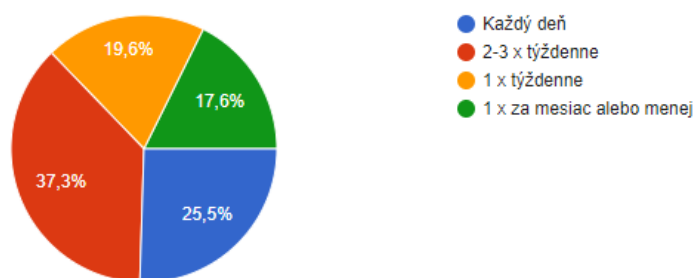
Zdroj: internet

4 ANALYTICKÁ ČASŤ

K dokončeniu mojej práce som použila metódu dotazník. Dotazník bol adresovaný zákazníkom vinárne s názvom „Dve deci“ v Bratislave počas jedného celého dňa ich otváracej doby. Po dohode s majiteľom vinárne som osobne oslovovala zákazníkov. Dotazník bol anonymný, celkom obsahoval 9 otázok, z toho dve boli všeobecné. Dotazník vyplnilo celkom 51 respondentov. Za účelom zistenia obľúbenosti vín aj s pôvodom VOC, som zákazníkom danej vinárne ponúkla na ochutnávku 4 rôzne vína, pričom 2 boli s označením VOC. V ponuke ochutnávky boli 2 biele vína tj. Chardonnay 2016, víno Petratur, VOC Blatnice a Veltlínske zelené 2017, Marek Myslík, Častá. Tiež dve červené vína Frankovka 2016, vinárstvo Ludwig, VOC Modré hory a Cabernet Sauvignon 2017, Chowaniec&Krajčírovič, Svätý Jur. Respondenti nemali vedomosť o tom, či degustujú víno s označením VOC alebo bez neho. Cieľom dotazníka bolo či ľudia preferujú/poznajú aj vína s označením VOC.

1. Ako často konzumujete víno?

Graf č.2

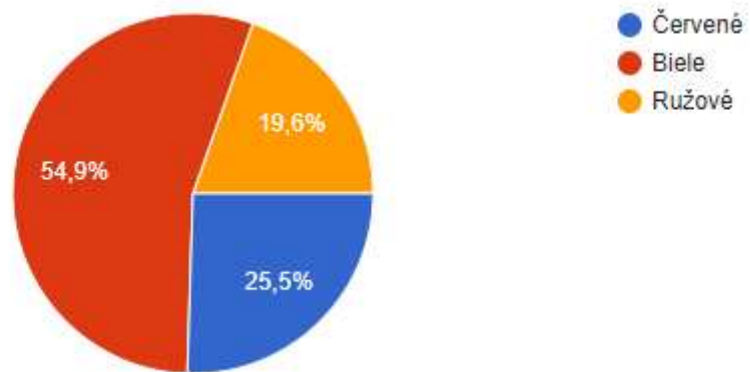


zdroj: vlastné vypracovanie

Z grafu č.2 je zrejmé, že najvyšší počet respondentov konzumuje víno 2-3 x týždenne. Najmenej respondentov preferuje konzumáciu vína 1 x za mesiac, prípadne menej.

2. Aké vino preferujete?

Graf č.3

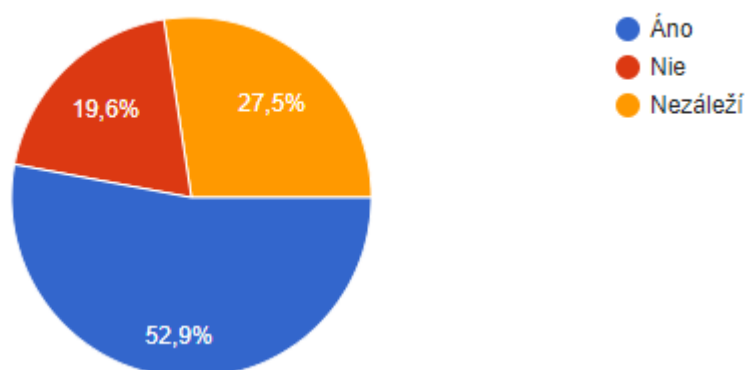


Zdroj: vlastné spracovanie

Z grafu č. 3 vyplýva, že najviac respondentov preferuje biele víno. 25,5% respondentov označilo možnosť - červené víno. Najmenej obľúbené je pri tejto možnosti ružové víno.

3. Dbáte pri výbere vína na jeho pôvod?

Graf č.4

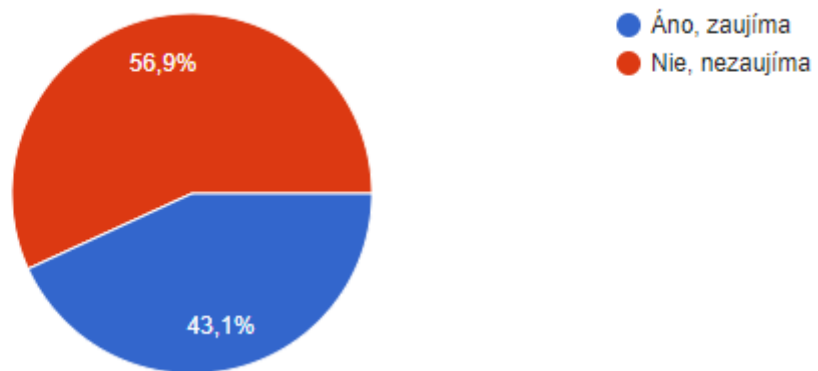


Zdroj: vlastné spracovanie

Viac ako väčšia polovica respondentov pri výbere vína dbá na jeho pôvod čo nám vyplýva aj z grafu. 27,5% respondentov uviedlo možnosť že im na tom nezáleží. Predpokladom pri tvorbe tejto otázky bolo, že viac respondentov odpovie negatívne, ale je pozitívne že ľudia kladú dôraz na pôvod vína.

4. Zaujíma vás pri konzumácii vína z akej vinice pochádza?

Graf č. 5

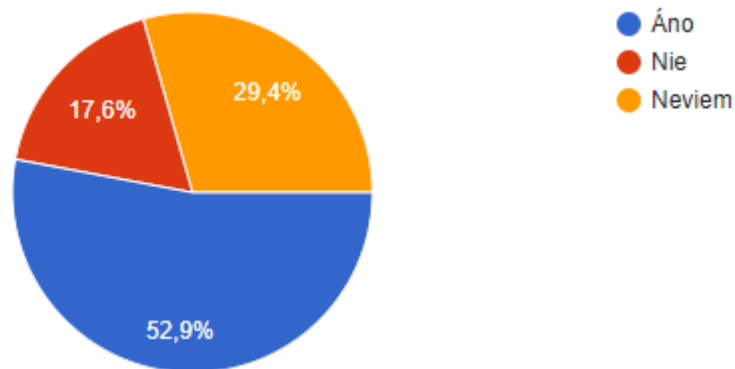


Zdroj: vlastné spracovanie

Viac ako väčšinu respondentov nezaujíma konkrétne to z akej vinice víno pochádza čo nie je príliš pozitívne.

5. Pili ste niekedy víno s označením VOC?

Graf č.6

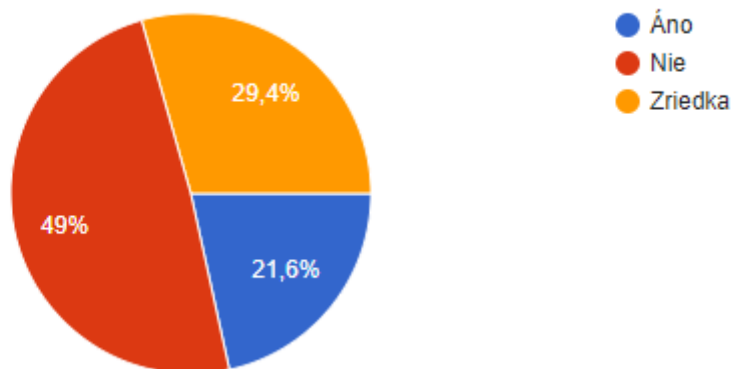


Zdroj: vlastné spracovanie

Veľkým pozitívom, čo je zrejmé aj z tohto grafu je, že veľa respondentov v Bratislave tiež niekedy pilo víno s označením VOC. Keďže sa daný prieskum konal na území Slovenska v Bratislave, je veľkým plusom, že viac ako polovica ľudí odpovedala kladne.

6. Zúčastňujete sa českých vinárskych ciest prípadne ochutnávok vín ?

Graf č.7

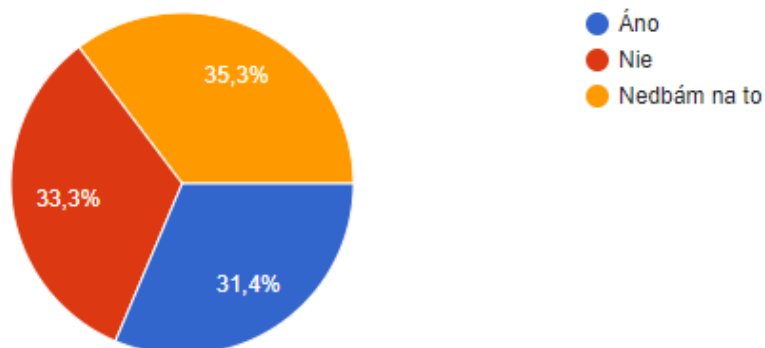


Zdroj: vlastné spracovanie

Keďže na území Slovenskej republiky je vinárstvo tiež veľmi rozšírené, nie je veľkým prekvapením väčšie % negatívnych odpovedí. Na Slovensku sa tiež konajú vinné cesty a rôzne iné akcie za účelom degustácii vín, je však viac menej pravdepodobné že občania nevycestujú do Čiech za účelom ochutnávky vín. Avšak 21,6% ľudí odpovedalo kladne, to znamená, že sa zaujímajú aj o vinárstvo na území Českej republiky.

7. Zaujímá vás pri kúpe vína či je certifikované alebo má iné špeciálne ocenenie?

Graf č.8



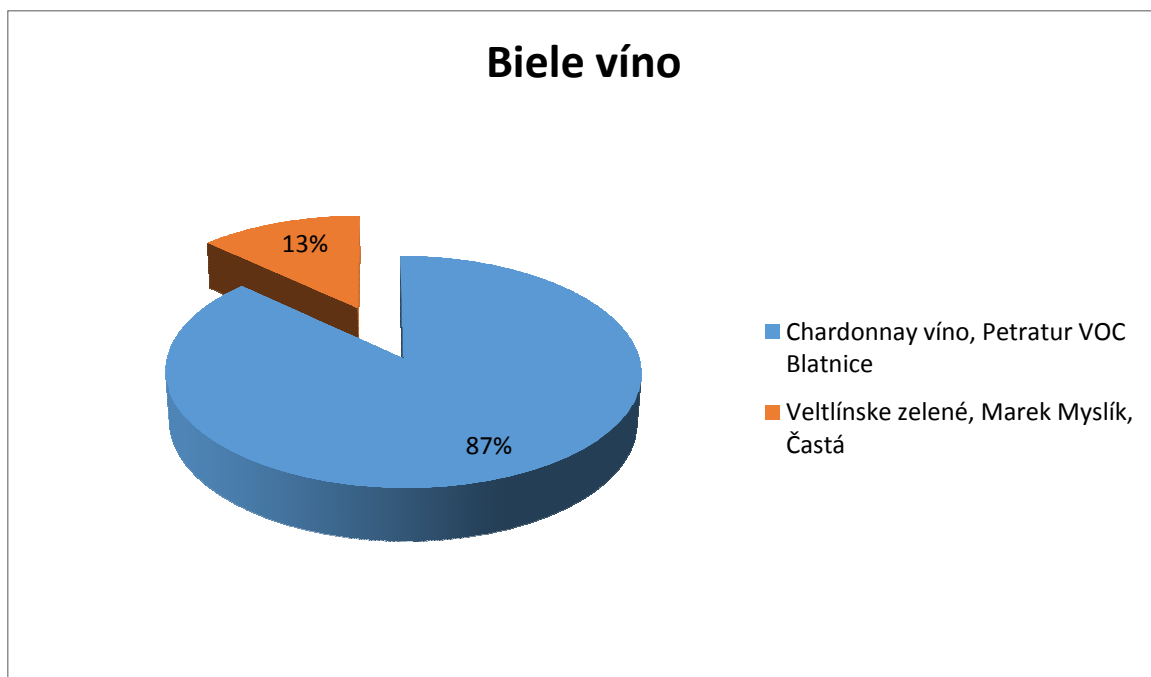
zdroj: vlastné spracovanie

Často sa stretávame s ľuďmi, ktorí vína rozlišujú len na biele a červené. Preto je prínosom, že aspoň 31,4% respondentov si potrpí na vína, ktoré sú certifikované či získali špeciálne ocenenie. Väčšina z oslovených ľudí uviedla, že sa týmto pri výbere vína vôbec nezaoberajú. Viac ako 30% respondentov si na výber certifikovaných či ocenených vín nepotrpí.

4.1 Priama degustácia

Ako sme spomenuli v úvode dotazníka, oslovenej vzorke respondentov boli ponúknuté 4 vína na ochutnávku. Respondenti si mohli zvoliť medzi bielym alebo červeným. Tak ako sa nám potvrdilo v dotazníku, aj v tomto prípade ľudia viac preferovali biele víno. Či už si respondent zvolil biele alebo červené víno, v každom prípade dostal na ochutnávku 2 druhy vína - jedno s označením VOC Blatnice, víno Petratur, Chardonnay 2016 a druhé bez označenia Marek Myslík, Častá, Veltlínske zelené 2017. Respondenti pri ochutnávke nevedeli, aké víno práve degustujú. Výsledky znázorňujeme v nasledujúcich dvoch grafoch.

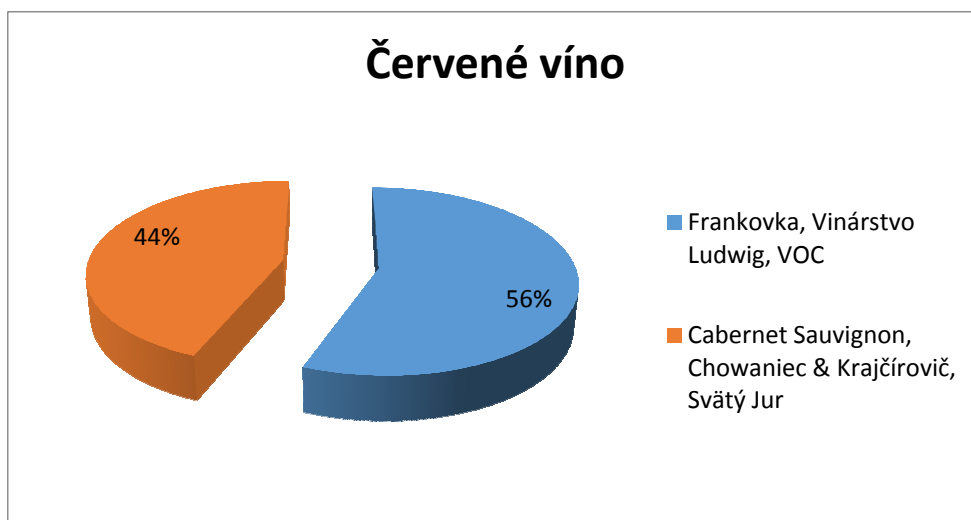
Graf č. 9



Zdroj: vlastné spracovanie

Z grafu vyplýva, že pri ochutnávke respondentom viac chutilo biele víno s označením VOC Blatnice (Vino chardonnay 2016, Petraťur, VOC Blatnice). Iba 13% ľudí preferovalo víno bez tohto označenia (Veltlínske zelené 2017, Marek Myslík, Častá).

Graf č. 10



Zdroj: vlastné spracovanie

Pri ochutnávke červeného vína neboli rozdiely až tak jednoznačné. Väčšiemu počtu respondentov však viac chutilo znova víno s označením VOC Modré hory (Frankovka 2016, Vinárstvo Ludwig). 44% respondentov bolo za víno bez takéhoto označenia (Cabernet Sauvignon 2017, Chowaniec & Krajčírovič, Svätý Jur).

Z výsledkov ochutnávky možno konštatovať, že v obľúbenosti prevažuje víno s označením VOC. Nie je možné jednoznačne povedať, či k tomu prispelo práve toto označenie.

5 NÁVRHOVÁ ČASŤ

Na základe analýzy obľúbenosti vín aj s VOC v Bratislave vieme konštatovať, že spotrebiteľia vína aj mimo Českej republiky poznajú a je im známy pojem VOC. Nakoľko bol dotazník realizovaný v priestore vínoteky v Bratislave, záujem spotrebiteľov o víno bol veľmi veľký. Predpoklad toho, že biele víno patrí medzi obľúbenejšie viac ako červené, sa potvrdilo aj v tomto prípade. Napriek tomu je dostatočné množstvo ľudí, ktorí viac preferujú červené víno. Aktuálna situácia na vinnom trhu ponúka veľké množstvo odrôd a druhov vín od rôznych vinárov. Každý spotrebiteľ má širokú škálu možnosti výberu, či už víno suché, akostné, certifikované alebo iné. Z dotazníka vyplýva, že konzumenti dbajú na pôvod vína. To znamená, že im nie je ľahostajné odkiaľ víno, ktoré pijú pochádza. Dostupnosť vína rôzneho pôvodu či už zahraničného alebo českého je aktuálne na trhu obrovská. Čo sa týka vín s označením VOC na území Českej republiky ich dostupnosť je v celku dobrá. Horšie je to na území Slovenska, keďže tento pojem VOC je konzumentom minimálne predkladaný. Avšak neznamena to, že je úplne neznámy. Napriek menšej dostupnosti vín s označením VOC na Slovensku sa našlo celkom vysoké percento ľudí, ktorí toto víno v minulosti už konzumovali. Z dotazníkového šetrenia som prišla na to, že 21,6% respondentov sa tiež zúčastňuje vinných ciest prip. ochutnávok vín na území Českej republiky. Napríklad aj vďaka tomu je im známe víno s pôvodom VOC. Na základe dotazníkového šetrenia môžeme zhodnotiť, že konzumentom vína nie je ľahostajné to, odkiaľ víno pochádza a taktiež si niektorí potrpia aj na to, či je víno ohodnotené špeciálnym certifikátom, čo môže byť aj v tomto prípade víno originálne certifikované. Avšak určite existujú rezervy čo sa týka informovanosti verejnosti a dostupnosti vín s označením VOC na Slovensku.

V súčasnej dobe existuje na území Českej republiky jedenásť združení VOC. Každé jedno má rozdielne podmienky na výrobu vína a pestovanie vinnej révy, teda každé je svojím spôsobom jedinečné a originálne (viď. analytická časť). Niektoré združenia môžu vyrábať z rovnakej odrody, ten istý druh vína, ale keďže každé združenie je rozdielne a podmienky určené pre výrobu vína sú iné, či už to je dovolená jablčno-mliečna fermentácia alebo množstvo cukornatosti sú všetky chuťovo odlišné. Veľmi dôležitý faktor pri pestovaní révy vinnej sú aj klimatické podmienky vo vinohradníckych oblastiach. Takto vznikajú rôzne vína z rovnakej lokality v závislosti od ročníku. Tak isto sú dôležité normy vo vybraných apeláciách, ktoré sú dané združením: spôsob ako pestovať révu vinnú, koľko ton je povolené zozbierať z jedného

hektáru, limity úrody, zber- ručne alebo mechanicky, zrenie, vinifikácia. Avšak to, že víno je označené apeláciou nepotvrďuje, že jeho chuť bude lepšia. Chuť je celkom individuálna záležitosť. Toto označenie však zaisťuje, že sa jedná o produkt, ktorý skontrolovaný príslušnými orgánmi.

5.1 Podpora značky

Cieľom tejto časti mojej práce sú návrhy pre zviditeľnenie a zvýšenie dostupnosti vín s označením VOC na Slovensku.

Návrhy:

- nákup vín s týmto označením do rôznych vinárstiev
- dostupnosť týchto vín v obchodných reťazcoch
- tvorba workshopov týkajúcich sa vín s označením VOC
- propagácia vín VOC na ochutnávkach
- reklama vybraných združení na rôznych akciách
- tvorba propagačných materiálov a ich umiestnenie na vhodných miestach

Čo sa týka ďalšieho vývoja na českom trhu, tak odporúčam viac a viac propagovať novšie VOC združenia ako napr. VOC Hustopečsko, ktoré napr. nemá aktuálnu vlastnú webovú stránku a taktiež na internete je o tomto združení málo informácií. Podľa dostupných zdrojov som zistila že VOC Hustopečsko môže zatriedovať odrody Tramín červený, Rízling rýnsky, Veltlínske zelené a Rulandské modré. Z môjho pohľadu má toto VOC perspektívu do budúcnosti, keďže nie je spotrebiteľom vína zatiaľ ešte tak známe, podľa aktuálnych informácií patria do združenia len štyria vinári, čo vidím ako plus a v podstate ako malú konkurenciu medzi vinármi. Tiež má veľký potenciál vytvoriť pozitívny efekt, keďže pracuje s viacerými zaujímavými odrodami. Keďže toto združenie dostalo v roku 2016 povolenie od Ministerstva poľnohospodárstva produkovať vína s označením VOC, pravdepodobne sa pozastavil rast révy vinnej alebo toto združenie nemá dostatok financií na produkciu a ďalší vývoj na trhu.

ZÁVER

Cieľom práce "Analýza obľúbenosti vín s pôvodom VOC" bolo zistiť či sú tieto vína u spotrebiteľov známe a obľúbené.

Téma mojej bakalárskej práce bola zvolená z viacerých dôvodov - či už osobný záujem ale aj aktualita tejto problematiky. Celá bakalárska práca je zameraná primárne na vína a ich obľúbenosť s označením VOC.

V prvej teoretickej časti je rozpracovaná predovšetkým história vinárstva na území Českej republiky už od dávnych dôb, ale v nasledujúcich podkapitolách je pohľad aj do súčasnosti a vinárskych oblastí i podoblastí. Ďalej je objasnený pojem réva vinná a víno, ktoré bývajú veľmi často chybné používané a nesprávne pochopenie mojej bakalárskej práce je nevyhnutné im rozumieť a vedieť ich definovať. Keďže sú nám známe rôzne odrody vín, tieto sú tiež v stručnosti charakterizované.

Apelačný systém terajšej doby bol po prvýkrát vyhotovený a zavedený pred skoro 90 rokmi. Nakoľko apelačné označenie vína na fľaši je ukazovateľom nielen kvality vína, považovala som za dôležité tento systém rozpracovať. Toto je rozobraté v druhej kapitole teoretickej časti.

V praktickej časti sú rozpracované vína s označením VOC, nakoľko tvoria podstatu tejto bakalárskej práce. Dôkladná časť je tiež venovaná jednotlivým VOC združeniam, ktorých je v súčasnosti jedenásť. Mňa osobne najviac zaujalo VOC Hustopečsko, ktoré je najmenej známe a celkovo sú členmi len štyria vinári. Toto združenie ešte nie je natoľko známe, čo má podľa môjho názoru za následok aj jeho nedostatočná propagácia.

V nasledujúcej analytickej časti je pripojený anonymný dotazník, ktorý dopomohol k zisteniu obľúbenosti vín aj s označením VOC. Vyhodnotenie dotazníka potvrdilo len jeden z mojich predpokladov, ktoré boli nasledovné: konzumenti vína preferujú biele víno pred červeným. Predpoklad, že väčšina respondentov nie je oboznámená s vínami s označením VOC sa nepotvrdil, nakoľko viac ako polovica respondentov uviedla, že s vínom s takýmto označením už prišli do kontaktu. Taktiež boli zákazníkom, ktorý v daný deň odpovedali na otázky v mojom dotazníku, ponúknuté vzorky štyroch druhov vín. Dve mali označenie VOC a dve nie. Pri tejto degustácii neboli oboznámení s tým, aké víno pijú. Bez toho aby vedeli či víno má nejaké špeciálne označenie alebo je iného pôvodu ako slovenského, sa prilaňali práve k vínu s

označením VOC. Z tejto priamej degustácie môžeme usúdiť, že víno s označením VOC s porovnaním s vínom bez certifikátu bolo pre zákazníka chutnejšie. To že nesie víno označenie VOC neznamená že bude automaticky chutnejšie, ale je určite akýmsi ukazovateľom kvality.

V návrhovej časti sú tiež spomenuté faktory, ktoré môžu ovplyvňovať obľúbenosť týchto vín.

Na základe toho, že cieľom bolo zistiť u spotrebiteľov obľúbenosť vín s pôvodom VOC, bolo skúmané prostredie obľúbenosti vín, v ktorom žijem a bolo zistené to, že aj spotrebiteľia vína na území Slovenskej republiky poznajú a pijú víno s pôvodom VOC. Táto analýza je považovaná za splnenú.

POUŽITÉ ZDROJE

- 1) ADAMS, Geoff. *Vína celého světa: oblasti, vína, vinaři*. 1. vyd. Praha: Slovart, 2006, 688 s. Velký ilustrovaný průvodce. ISBN 80-720-9853-5.
- 2) BUBLÍKOVÁ, Ing. Lenka. *Situační a výhledová zpráva: Réva vinná a víno*. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2017. ISBN 978-80-7434-407-7.
- 3) BUREŠOVÁ, Pavla. *Sommelier v současné české gastronomii*. Vyd. 1. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, 2007, 89 s. ISBN 978-80-86578-72-9.
- 4) CALLEC, Ch. *Velká encyklopedie vína*. 1. vyd. Čestlice: Rebo Productions CZ, 2002. ISBN 80-723-4245-2.
- 5) CALLEC, Christian. *Encyklopedie vína*. 4. vydanie. Praha: Rebo Productions, 2007. ISBN 978-80-7234-480-2.
- 6) ČEPIČKA, Jaromír, Vilém KRAUS, Tomáš LITSCHMANN, Jiří SEDLO, Jaroslav ŠMERDA, Jaroslav TOMÁŠEK a Gašpar VANĚK. *Rajonizace vinohradnictví v okrese Znojmo a Břeclav*. Břeclav, 2002.
- 7) DOMINÉ, André a Eckhard SUPP. *Víno*. Vyd. 1. Köln: Könemann, 2005, 928 s. ISBN 38-331- 1025-2.
- 8) DOMINÉ, André a Eckhard SUPP. *Víno*. Praha: Slovart, 2005. ISBN 38-331-1025-2.
- 9) HAUFT, J. *Nový breviř o víně*. Vyd. 2. Praha: Svěpomoc, 1989. ISBN 80-706-3034-5.
- 10) HOREŠOVSKÝ, Jan. Proč VOC není jako AOC nebo DAC? (aneb také VOC hezky česky II). *Vinařský obzor: Odborný časopis pro vinohradnictví, sklepní hodpodářství a obchod vínem /*. Velké Bílovice: Svaz vinařů České republik, 2006, roč. 98.
- 11) KRATOCHVÍL, F. 2013. *Analýza francouzské gastronomie*. [Diplomová práce.] Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, 2013.
- 12) KRAUS, CSC., Prof. Ing. Vilém. AOC, DAC, VOC-historie a význam. *Vinařský obzor: Odborný časopis pro vinohradnictví, sklepní hodpodářství a obchod vínem /*. Velké Bílovice: Svaz vinařů České republiky, 2004.
- 13) KRAUS, Vilém. *Nová encyklopedie českého a moravského vína: 1. díl*. Praha: Praga Mystica, 2005, 2 v. ISBN 97880867670932.
- 14) KRAUS, Vilém. *Země, réva, lidé a víno*. Břeclav, 2002.
- 15) PÁTEK, J. *Víno je věčné vinařské kalendárium vec no o pěstování a konzumaci vína recepty a jiné povídání*. Vyd. 1. Brno: Jota, 2002, 305 s. ISBN 80- 7217-193-3.
- 16) PAVLOUŠEK, Pavel a Pavla BUREŠOVÁ. *Vše, co byste měli vědět o víně a nemáte se koho zeptat*. 1. vyd. Praha: Grada, 2015, 140 s. ISBN 978-80-247-4351-6.
- 17) PAVLOUŠEK, Pavel. *Encyklopedie révy vinné*. 2., aktualiz. vyd. Brno: Computer

Press, 2008, 316 s. ISBN 978-80-251-2263-1.

- 18) PAVLOUŠEK, Pavel. *Výroba vín u malovinářů*. 2. vydanie. Praha: Grada, 2010. ISBN 978-80-247-3487-3.
- 19) SPENCE, G. *Bílé víno průvodce pro znalce*. Vyd. 1. Praha: Slovart, 2002, 256 s. ISBN 80-720-9210-3.
- 20) STÁVEK, Jan. *Velkopavlovická vinařská podoblast: průvodce*. Vyd. 1. Praha: Radix, 2008, 179 s. Průvodce (Radix). ISBN 978-80-86031-76-7
- 21) STÁVEK, Richard. S Bořkem Svobodou o VOC Pálava. *Vinařský obzor: Odborný časopis pro vinohradnictví, sklepní hospodářství a obchod vínem /*. Velké Bílovice: Svaz vinařů České republika, 2013.

Internetové zdroje

- 22) <http://www.vocmodrehory.cz/>
- 23) <http://www.vocmodrehory.cz/>
- 24) <http://www.voc-palava.cz/>
- 25) <http://www.vocznojmo.cz/>
- 26) <https://www.wineofczechrepublic.cz/>

SEZNAM OBRÁZKŮ, GRAFŮ A TABULEK

Obrázok č.1 - Mapa vinárskych oblastí

Obrázok č.2 - Množstvo schváleného vína za určité obdobie

Obrázok č.3 - značenie na fľašu VOC Blatnice

Obrázok č.4 - značenie na fľašu VOC Hustopečsko

Obrázok č.5 - značenie na fľašu VOC Melník

Obrázok č.6 - značenie na fľašu VOC Mikulov

Obrázok č.7 - značenie na hrdlo fľaše VOC Mikulov

Obrázok č.8 - značenie na fľašu VOC Modré hory

Obrázok č.9 - značenie na fľašu VOC Pálava

Obrázok č.10 - značenie na fľašu VOC Valtice

Obrázok č.11 - značenie na fľašu VOC Znojmo

Graf č.1 - prehľad najviac pestovaných odrôd v Českej republike k 31.12.2016

Graf č.2 - Ako často konzumujete víno?

Graf č.3 - Aké víno preferujete?

Graf č.4 - Dbáte pri výbere vína na jeho pôvod?

Graf č.5 - Zaujíma vás pri konzumácii vína z akej vinice pochádza?

Graf č.6 - Pili ste niekedy víno s označením VOC?

Graf č.7 - Zúčastňujete sa českých vinárskych ciest prípadne ochutnávok vín?

Graf č.8 - Zaujíma vás pri kúpe vína či je certifikované alebo má iné špeciálne ocenenie?

Graf č.9 - ochutnávka biele víno

Graf č.10 - ochutnávka červené víno

SEZNAM ZKRATEK

VOC víno originálne certifikované

tzn. to znamená

s.r.o. spoločnosť s ručeným obmedzením

a.s. akciová spoločnosť

z.s. zapsaný spolek

obj. objem

odst. odstavec

NM normalizovaný muštomer

tis. tisíc

ha hektár

napr. napríklad

SZPI Štátna poľnohospodárska a potravinová inšpekcia

PRÍLOHY

Príloha č.1 Dotazník

Dotazník

Vážení hostia, prosím venujte pár minút môjmu krátkemu dotazníku, ktorý sa špecializuje na obľúbenosť vína. Som študentkou Vysokej školy obchodnej a hotelovej v Brne a Váš názor je pre mňa veľmi dôležitý, keďže mi pomôže k vypracovaniu analýzy k bakalárskej práci.

1. Ako často kozumujete víno?

- a, každý deň
- b, 2-3x týždenne
- c, 1x týždenne
- d, 1x za mesiac alebo menej

2. Aké víno preferujete?

- a, červené
- b, biele
- c, ružové

3. Dbáte pri výbere vína na jeho pôvod?

- a, áno
- b, nie
- c, nezáleží

4. Zaujíma Vás pri konzumácii vína z akej vinice pochádza?

- a, ano, zaujíma

b, nie, nezaujíma

5. Pili ste niekedy víno s označením VOC?

a, ano

b, nie

c, neviem

6. Zúčastňujete sa českých vinárskych ciest prípadne ochutnávok vín?

a, ano

b, nie

c, zriedka

7. Zaujíma vás pri kúpe vína či je certifikované alebo má iné špeciálne ohodnotenie?

a, ano

b, nie

c, nedbám na to

Aké je vaše pohlavie?

a, muž

b, žena

Aký je váš vek?

a, 18-23

b, 24-30

c, 31-40

d, 41 a viac