

Česká zemědělská univerzita v Praze

Provozně ekonomická fakulta

Katedra ekonomiky



Bakalářská práce

Perspektiva vinohradnictví a vinařství v České republice

Lenka Dušková

© 2016 ČZU v Praze

ČESKÁ ZEMĚDĚLSKÁ UNIVERZITA V PRAZE

Provozně ekonomická fakulta

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Lenka Dušková

Hospodářská a kulturní studia

Název práce

Perspektiva vinohradnictví a vinařství v České republice

Název anglicky

Perspective of the winemaking and the viticulture in the Czech Republic

Cíle práce

Cílem práce je zhodnotit současnou situaci na trhu s vínem v České republice a navrhnout vhodný koncept pro budoucí pozitivní vývoj vinohradnictví a vinařství České republiky. Dílčí cíle práce budou:

- charakteristika oboru vinohradnictví a vinařství na území České republiky
- realizace sběru aktuálních informací od zástupců oboru vinohradnictví a vinařství České republiky metodou standardizovaného a polostandardizovaného rozhovoru
- provedení dotazníkového šetření u respondentů zastupujících poptávku na trhu s vínem
- tvorba SWOT analýzy trhu s vínem v České republice
- návrh konceptu pro pozitivní budoucí vývoj vinohradnictví a vinařství České republiky

Metodika

V práci budou použity jak kvalitativní tak kvantitativní metody. V teoretické části se jedná především o studium oficiálních dokumentů, které budou použity za účelem získání stěžejních dat. V praktické části budou aplikovány metoda rozhovoru, dotazníkového šetření a SWOT analýzy.

Doporučený rozsah práce

40 – 60 stran

Klíčová slova

víno, réva vinná, produkce, spotřeba, export/import, vinohradnictví, vinařství, pančování vína

Doporučené zdroje informací

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

FOJTÍKOVÁ, L., LEBIEDZIK, M. *Společné politiky EU. Historie a současnost se zaměřením na Českou republiku*. 1. vydání. Praha: C. H. Beck, 2008. ISBN 978-80-7179-939-9

KRAUS, Vilém, *Nová encyklopedie českého a moravského vína, 1. díl*, Praga Mystica, Praha, 2005, ISBN 80-86767-00-0

RADA, Tomáš, TKÁČIKOVÁ, Jana, KUNC, Ondřej, *Zákon o vinohradnictví a vinařství*, Wolters Kluwer ČR, Praha, 2012, ISBN 978-80-7357-705-6

Situační a výhledová zpráva réva vinná a víno. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2014. ISBN 978-80-7434-176-2

Předběžný termín obhajoby

2015/16 LS – PEF

Vedoucí práce

Ing. Michal Malý, Ph.D.

Garantující pracoviště

Katedra ekonomiky

Elektronicky schváleno dne 20. 11. 2015

prof. Ing. Miroslav Svatoš, CSc.

Vedoucí katedry

Elektronicky schváleno dne 20. 11. 2015

Ing. Martin Pelikán, Ph.D.

Děkan

V Praze dne 07. 03. 2016

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že svou bakalářskou práci "Perspektiva vinohradnictví a vinařství v České republice" 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 neporušila autorská práva třetích osob.

V Praze dne 14. 3. 2016

Poděkování

Ráda bych touto cestou poděkovala Ing. Michalu Malému, Ph.D. za vedení bakalářské práce. Velké poděkování také patří vinařstvím a sommelierům, jež mi věnovali svůj čas a pomohli mi více nahlédnout do zkoumaného odvětví.

Perspektiva vinohradnictví a vinařství v České republice

Souhrn

Bakalářská práce se věnuje soudobé situaci na trhu s vínem v České republice a jejím cílem je návrh konceptu pro zlepšení identifikovaných slabých stránek zkoumaného oboru. Literární rešerše objasňuje vinařské územní dělení a základní postupy při pěstování révy vinné a výrobě vína. Dále je uveden výčet subjektů zasahující do oboru vinohradnictví a vinařství a právní legislativa, jež dané odvětví reguluje. Praktická část obsahuje shrnutí aktuální situace na tuzemském trhu s vínem, výsledky výzkumu spotřebitelského chování a prezentaci názorů vinařů a sommelierů prostřednictvím uskutečněných rozhovorů. Závěrečné kapitoly sestávají z analýzy silných a slabých stránek, příležitostí a hrozeb trhu s vínem v České republice a konceptu pro budoucí pozitivní vývoj tuzemského sektoru vinohradnictví a vinařství.

Klíčová slova: vinohradnictví, vinařství, víno, réva vinná, spotřebitel, produkce, vinař, spotřeba, export/import, pančování vína

Perspective of the winemaking and the viticulture in the Czech Republic

Summary

Bachelor thesis is dedicated to contemporary situation on the market with wine in the Czech Republic. The goal of bachelor thesis is a concept for improvement of identified weaknesses in researched domain. Literature search clarifies viticultural territorial dividing and basic procedures during growing grapevines and wine production. Furthermore the enumeration of subjects intervening in domain of winemaking and viticulture is specified just like the juridical legislation, which regulates given sector. The practical part includes summary of actual situation on the regional market with wine, the results of research of consumer's behaviour and the presentation of opinions of winemakers and sommeliers through the actualized interviews. Final chapters comprise the analysis of strengths, weaknesses, opportunities and threats of market with wine in the Czech Republic and the concept for future positive development of regional sector of winemaking and viticulture.

Keywords: winemaking, viticulture, wine, grapevine, consumer, production, vintner, consumption, export/import, adulteration of wine

Obsah

1 Úvod.....	10
2 Cíl práce a metodika	12
2.1 Cíl práce	12
2.2 Metodika	12
3 Literární rešerše	23
3.1 Vinařské oblasti a podoblasti	23
3.1.1 Vinařské podoblasti na Moravě	24
3.1.2 Vinařské podoblasti v Čechách.....	28
3.2 Pěstování révy vinné	29
3.2.1 Réva vinná botanicky.....	30
3.2.2 Faktory působící na révu vinnou	31
3.2.3 Práce ve vinici.....	34
3.2.4 Faktory ohrožující révu vinnou, integrovaná produkce.....	34
3.3 Výroba vína.....	36
3.3.1 Kategorizace vína	36
3.3.2 Jednotlivé procesy výroby vína	40
3.4 Subjekty zasahující do vinohradnictví a vinařství	45
3.5 Legislativní rámec oboru vinohradnictví a vinařství	46
4 Výsledky	48
4.1 Současná situace na trhu s vínem.....	48
4.1.1 Vinohradnictví	49
4.1.2 Vinařství.....	52
4.1.3 Podpora a regulace daného oboru	56
4.1.4 Plánovaná úprava legislativy	59
4.2 Výzkum spotřebitelského chování	62
4.3 Výsledky rozhovorů se subjekty zastupující nabídku na trhu s vínem	70
4.4 SWOT analýza trhu s vínem	79
4.5 Koncept do budoucna.....	83
5 Závěr.....	85
6 Seznam použitých zdrojů	88

Seznam obrázků

Obrázek 1. SWOT analýza a strategie

Obrázek 2. Mapa vinařských podoblastí

Obrázek 3. Symbol CHZO, CHOP

Obrázek 4. Logotyp

Obrázek 5. SWOT analýza trhu s vínem v České republice

Seznam tabulek

Tabulka 1. Jakostní zatřídění vín

Tabulka 2. Přehled příjmů Vinařského fondu v roce 2014

Tabulka 3. Znalost pojmů u respondentů

Tabulka 4. Základní informace o informátorech

Seznam grafů

Graf 1. Věková struktura vinic v ČR k 31. 12. 2014 (ha)

Graf 2. Vývoj cukernatosti hroznů v ČR od roku 2004

Graf 3. Země s největším objemem dovozu do ČR v roce 2014

Graf 4. Průměrná cena průmyslových výrobců jakostního lahvého vína v ČR

Graf 5. Krajské zastoupení respondentů

Graf 6. Místa nákupu vína

Graf 7. Preference vín na základě barvy a technologie výroby

Graf 8. Preference vín na základě zbytkového cukru

Graf 9. Hlavní determinanty výběru vína

Graf 10. Preference odrůd na výrobu červeného vína

Graf 11. Preference odrůd na výrobu bílého vína

1 Úvod

Víno je produkt révy vinné, který vzniká kvašením vinného moštu a je spjaté s lidstvem již od nepaměti. Člověk se k němu obrací, když je smutný, veselý, ať už je sám nebo s přáteli. Za kolébku vína je považovaná Arménie a Gruzie, kde lze doložit výrobu vína již před 7000 až 10 000 lety¹. Avšak lesní réva vinná se na Zemi objevuje přes 65 miliónů let.

Na území dnešní České republiky se pěstování révy vinné dostalo díky římským vojenským legiím. Víno bylo Římany považováno za lahodný mok, který velmi rádi a často pili. Za významný bod v historii vinohradnictví a vinařství České republiky se pokládá 3. století n. l., kdy císař Marcus Aurelius Probus ruší zákaz vysazování révy vinné za Alpami, který platil od roku 91 n. l. Jednotka římské legie z Vindobony následně zakládá první vinice pod Pálavskými vrchy a počíná výroba vína.²

V období Velkomoravské říše (9. – 10. st.) se vinohradnictví a vinařství nadále rozvíjí a víno se dostává i na území Čech, kde jsou vysazovány první vinice, a to mezi obcemi Nedomice a Dřísy. V té době hraje důležitou roli pro šíření révy vinné také církve, jež rostlinu vysazuje v okolí klášterů. Pěstování révy vinné a výroba vína je i následovně podporována panovníky. Díky tomu zažívá obor vinohradnictví a vinařství v 16. století rozmach. Na území tehdejších Čech a Moravy se nacházelo téměř 24 000 hektarů révy vinné. Sláva vína bohužel nevydržela dlouho. V následujících stoletích vinohradnictví a vinařství začíná upadat a po révokazové pohromě na konci 19. století a následné druhé světové válce téměř zaniká.³

Ve druhé polovině 20. století vítězí kvantita nad kvalitou. Zmíněný stav byl zapříčiněn zejména snahou tehdejší socialistické vlády o soběstačnost v produkci vín. Proto vznikaly velké továrny na víno, kde kvalita moku nebyla na prvním místě. Na konci 20. století se obor vinohradnictví a vinařství setkává s novými technologiemi, objevují se střední a rodinné podniky, které se snaží navracet k produkci kvalitních vín. V roce 1995 je vydán zákon č. 115/1995 Sb., o vinohradnictví a vinařství, který v následujících letech

¹ JOHNSON, Hugh. *Příběh vína*. Vyd. 1. Praha: Slovart, 2008, 256 s. ISBN 978-80-7391-063-1.

² PÁTEK, Jaroslav. *Zrození vína: všechno o zpracování hroznů, výrobě vína a jeho zrání*. 2., rozš. vyd. Brno: Jota, 2000, 293 s. ISBN 80-7217-101-1.

³ KUTTELVAŠER, Zdeněk. *Abeceda vína*. Vyd. 1. Praha: Radix, 2003, 279 s. ISBN 80-86031-43-8.

prochází několikrát novelizací.⁴ Česká republika v roce 2004 vstupuje do Evropské unie, což znamená, že tuzemská právní legislativa musí být plně v souladu s normami Evropské unie, tedy i zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství.

V současnosti je Česká republika rozdělena do dvou vinařských oblastí – Čechy a Morava. Oblasti se dále dělí celkem do šesti podoblastí. V Čechách je možné navštívit Mělnickou a Litoměřickou podoblast. Na Moravě pak Znojemskou, Mikulovskou, Velkopavlovickou a Slováckou podoblast. Zájem o víno z České republiky stoupá, a ačkoliv je plocha vinic v České republice oproti jiným zemím zanedbatelná, místní vína díky své kvalitě a rozmanitosti obstojí i ve světové konkurenci. Spotřebu vína v České republice není možné pokrýt vlastními produkty, proto je do České republiky dováženo velké množství vína ze zahraničí, především ze zemí Evropské unie. Import vína je jednou z příčin narůstajícího problému černého trhu s vínem v České republice. Ředění vína vodou, nedovolené příměsi ve víně či falešné označování zahraničních vín za tuzemské jsou nedostatky, které poškozují trh a zhoršují situaci místních vinařů. Proti mezerám na trhu s vínem se snaží zasáhnout Ministerstvo zemědělství společně se Svazem vinařů a Ministerstvem průmyslu a obchodu.

Obor Hospodářská a kulturní studia na Provozně ekonomické fakultě ČZU si klade za cíl připravit schopné pracovníky do hospodářské a kulturní sféry. Víno, jakožto produkt i součást národního folklóru, do kulturní a hospodářské oblasti neodmyslitelně patří. Pěstování révy vinné a následná výroba vína je spjata s mnoha tradicemi, které jsou dodržovány dodnes. Tyto zvyky v dnešní době lákají nejen tamní obyvatele, ale i turisty a milovníky vína. Díky tomu lze považovat víno, vinohradnictví a vinařství za jeden z kulturních aspektů země i jejích jednotlivých oblastí. Na víno lze nahlížet i z pohledu ekonomického, jelikož produkce vína je nedílnou součástí agrárního sektoru národního hospodářství. V současné době narůstá problém černého trhu s vínem. I proto je vhodné se problematikou vinohradnictví a vinařství v České republice nadále zabývat a hledat možné řešení pro eliminaci nežádoucích fenoménů v daném sektoru.

⁴ ESTREICHER, Stefan K. *Wine: from Neolithic times to the 21st century*. New York: Algora Pub., 2006, 186 p. ISBN 978-0-87586-478-5.

2 Cíl práce a metodika

2.1 Cíl práce

Hlavním cílem bakalářské práce je zhodnotit současnou situaci na trhu s vínem v České republice a následně navrhnout vhodný koncept pro budoucí pozitivní vývoj vinohradnictví a vinařství České republiky.

Pro dosažení primárního cíle byly stanoveny následující dílčí cíle:

- charakteristika oboru vinohradnictví a vinařství na území České republiky
- provedení dotazníkového šetření u respondentů zastupujících poptávku na trhu s vínem
- realizace sběru aktuálních informací od zástupců oboru vinohradnictví a vinařství České republiky metodou standardizovaného a polostandardizovaného rozhovoru
- tvorba SWOT analýzy trhu s vínem v České republice
- návrh konceptu pro pozitivní budoucí vývoj vinohradnictví a vinařství České republiky

2.2 Metodika

Pro vypracování odborné práce lze užít kvalitativní a kvantitativní metody. Pomocí kvalitativních metod se subjekt zaměřuje na užší skupinu respondentů, od kterých se snaží získat podrobné informace, jde tedy do hloubky. Výsledek kvalitativního výzkumu je interpretován zpravidla slovně, nekvantifikuje se.⁵ Cílem je vytvoření nové hypotézy. Metody kvalitativního výzkumu jsou většinou nestandardizované a patří mezi ně především zúčastněné pozorování, rozhovor a studium osobních dokumentů.

Oproti tomu kvantitativní metody jsou primárně používány pro zajištění většího objemu dat, která jsou spíše obecná a velmi často číselného charakteru. Slouží zejména pro

⁵ HENDL, Jan. *Kvalitativní výzkum: základní teorie, metody a aplikace*. 3. vyd. Praha: Portál, 2012, 407 s. ISBN 978-80-262-0219-6.

získávání informací k sestavování statistik. Cílem kvantitativního výzkumu je otestovat již známou hypotézu, a proto je přístup deduktivní. Mezi kvantitativní metody můžeme zařadit dotazník⁶ či studium oficiálních dokumentů.

Výhodou kvalitativních metod je zejména získání podrobných informací od zkoumaného objektu. Lze tedy výzkumný problém řešit do hloubky a nikoli jen povrchně. Nevýhodou je pak časová náročnost a díky nízké standardizaci také možné snížení spolehlivosti informací vzhledem k objektu.

Kvantitativní metody jsou výhodné z hlediska jednoduššího získání dat, která se následně dají poměrně dobře zobecnit a použít pro srovnání.⁷ Za nevýhodu můžeme považovat, díky silné standardizaci, nižší věrohodnost získaných informací a nemožnost zkoumat daný problém do detailu.

Pro dosažení primárního cíle bakalářské práce byl stanoven následující metodický postup:

1. V teoretické části bakalářské práce byl charakterizován obor vinohradnictví a vinařství na území České republiky, a to na základě studia sekundárních dat. Charakteristika oboru vinohradnictví a vinařství obsahuje tyto okruhy: typologii oblastí a podoblastí pěstování révy vinné, faktory ovlivňující samotné pěstování (zejména podnebí, počasí, půda, stanoviště, odrůda a rizikové faktory), výrobu vína (technologie zpracování révy vinné, kategorizace vína a systém značení), dále popis subjektů zasahujících do zemědělství – stát, státní a nestátní organizace a legislativní rámec daného oboru.
2. Úvodem praktické části bakalářské práce je vymezen souhrn aktuální situace na trhu s vínem, který sestával zejména ze statistických dat a informací nabytých v průběhu autorovy bakalářské praxe.
3. V praktické části bakalářské práce byla dále použita metoda dotazníkového šetření, která sloužila k získání většího množství dat od respondentů zastupujících poptávku na trhu s vínem. Dotazníkové šetření bylo provedeno pomocí internetového portálu

⁶ PUNCH, Keith. *Základy kvantitativního šetření*. Vyd. 1. Praha: Portál, 2008, 150 s. ISBN 978-80-7367-381-9.

⁷ KOZEL, Roman. *Moderní marketingový výzkum*. 1. vyd. Praha: Grada, 2006, 277 s. Expert (Grada). ISBN 80-247-0966-x.

vypInto.cz. Zjištěné údaje byly v práci prezentovány slovně a pomocí grafu vytvořeného v programu Microsoft Excel.

4. Následně bylo v praktické části bakalářské práce nutné zjistit informace o vinařství v jednotlivých vinařských podoblastech na území České republiky, a na základě stanovených kritérií provést výběr a oslovit několik vinařských podniků pro sběr dat metodou standardizovaného, případně polostandardizovaného rozhovoru technikou osobního setkání nebo emailové komunikace. Metoda rozhovoru sloužila pro získání potřebných informací od představitelů nabídky na trhu s vínem a byla užita i pro sběr dat od sommelierů. Výsledky standardizovaných rozhovorů byly v práci prezentovány slovně.
5. Na základě informací zjištěných z oficiálních dokumentů a od respondentů představující nabídku i poptávku na trhu s vínem, byla vypracována SWOT analýza tuzemského trhu s vínem. Touto metodou byly definovány silné a slabé stránky a možné příležitosti a hrozby na trhu s vínem. SWOT analýza byla zpracována ve formě grafického znázornění v programu Microsoft Word se slovním ohodnocením.
6. Po vypracování SWOT analýzy byla provedena sumarizace dosud zjištěných informací a následně vypracován koncept v podobě slovního vyjádření, zahrnující doporučení do budoucna v oblasti vinohradnictví a vinařství na území České republiky.
7. Závěr bakalářské práce byl uspořádán na základě vytyčených dílčích cílů. Přičemž zde byly shrnuty nejdůležitější informace, které byly zjištěny prostřednictvím vlastního výzkumu.

V práci byly použity jak kvalitativní tak kvantitativní metody. V teoretické části se jedná především o studium oficiálních dokumentů, v praktické části o metodu rozhovoru, dotazníkového šetření a následně tvorbu SWOT analýzy.

Rozhovor

Rozhovor neboli interview je nejrozšířenější metoda sběru dat používaná v kvalitativním výzkumu. Interview bývá definované jako konverzace vedená za účelem získání informací a je nutné ho rozlišovat od běžného rozhovoru. Pro vedení interview existuje nemálo pravidel, na základě kterých lze rozlišovat tři typy rozhovoru:

standardizované interview, nestandardizované interview a semistandardizované interview. Při použití popisované metody může dojít k problému zpravidla kvůli tomu, že vedení rozhovoru je uměle vykonstruované. Výsledky rozhovoru bývají často hloubkové⁸, ale na druhou stranu od málo respondentů, tudíž se stává obtížným je kvantifikovat.

Standardizované interview musí mít přesně stanovený rámec otázek, které tazatel postupně pokládá respondentovi, jehož odpovědi jsou následně kategorizovány. U standardizovaného rozhovoru se předpokládá, že ve výsledku dojde ke shrnutí zjištěných odpovědí respondentů, i proto má stanoven pevný rámec a položené otázky musí být jasné a srozumitelné, aby byly pochopeny všemi respondenty stejně. Někdy je standardizovaný rozhovor označován jako řízený osobní rozhovor. Seznam připravených otázek se nazývá dotazník. Proto lze říci, že se jedná o dotazníkové šetření prostřednictvím subjektu – tazatele. Slouží především k získání statistických údajů ve kvantitativním výzkumu.⁹

Semistandardizované interview je technika dotazování, která se podle své formy nachází na pomezí mezi standardizovaným rozhovorem a nestandardizovaným, tj. volným rozhovorem. Stejně tak, jako tomu bylo u standardizovaného interview, zde tazatel připraví seznam základních otázek, které musí být srozumitelné a jasné a jsou pokládány respondentovi postupně v daném pořadí. Rozdíl mezi standardizovaným a semistandardizovaným rozhovorem je zejména v tom, že u semistandardizovaného rozhovoru mohou být odpovědi na otázky respondentem dále rozvíjeny.¹⁰ Tazatel zde klade doplňující otázky - tzv. sondy a snaží se tak získat detailnější informace. Seznam otázek se zde nazývá průvodce – z anglického guide nebo méně používaný seznam, řád – z anglického schedule. V české literatuře se pak můžeme setkat s pojmem scénář. Uvedený typ rozhovoru je v kvalitativním výzkumu velmi oblíben.¹¹

Nestandardizované interview je třetím typem rozhovoru. Jak již z názvu vyplývá, jedná se o rozhovor, při kterém tazatel zpravidla nemá připravený žádný nebo jen velmi obecný rámec otázek. Používá se v případech, kdy subjekt – tazatel příliš nezná předmět

⁸ ROTHE, J. P. *Qualitative research: A practical guide*. RCI Publications, Heidelberg, Ontario, 1993.

⁹ NOVÝ, Ivan a Alois SURYNEK. *Sociologie pro ekonomy a manažery*. 2., přeprac. a rozš. vyd. Praha: Grada, 2006, 287 s. ISBN 80-247-1705-0.

¹⁰ KOCIANOVÁ, Renata. *Personální činnosti a metody personální práce*. Vyd. 1. Praha: Grada, 2010, 215 s. Psyché (Grada). ISBN 978-80-247-2497-3.

¹¹ MACHKOVÁ, Hana, *Mezinárodní marketing: Strategické trendy a příklady z praxe*. 4. vyd. Praha: Grada Publishing, a. s., 2015, 194 s. ISBN 978-80-247-5366-9.

svého výzkumu, respektive zkoumané prostředí jako je například náboženství, zvyky či tradice jiných kultur.

Před použitím metody rozhovoru je doporučované se řádně připravit, aby bylo dosaženo požadovaného cíle, a to získat od respondenta co nejvíce přesných informací. Za stěžejní lze považovat jak připravený seznam otázek, tak i vhodně vybrané prostředí.

Otázky se dělí do čtyř skupin - na otázky identifikační, základní, doplňující a tzv. sondy. Otázky identifikační se pokládají respondentovi, aby byly zjištěny základní demografické údaje např. věk, pohlaví, vzdělání, rodinný stav, bydliště, národnost a další. Tento typ otázek by se neměl zařazovat na úplný začátek samotného rozhovoru, jelikož je daný respondent může považovat za citlivé. Otázky základní se týkají přímo daného výzkumu. Jsou to otázky, které jsou kladeny všem respondentům stejně a pro tazatele jsou klíčové. Doplňující otázky rozvíjejí otázky základní. Mohou být kladeny z důvodu zajištění větší spolehlivosti odpovědi, sloužit ke kontrole správnosti odpovědi respondenta. Sondy jsou určené ke stimulaci a povzbuzení respondenta, aby pokračoval v zodpovídání, dokončil svou myšlenku nebo aby rozšířil svou odpověď.¹²

Oproti otázkám, které by měly být kladeny, stojí otázky chybné a obecně nedoporučované. Mezi ně jsou řazeny otázky sugestivní, otázky typu „proč“, otázky provokující, otázky deklarativní, dvojité a komplexní otázky. Název otázek sugestivních vychází z anglického suggest – tedy navrhnout, dát podnět někomu. Do této kategorie patří otázky, jejichž formulací dochází k nabádání respondenta k určité odpovědi. Otázky typu „proč“ by se neměly pokládat, protože dotazovaný často ani sám neví odpověď na zadanou otázku, a tímto by mohl být uveden do rozpaků. Aby se dostalo odpovědi na otázku „proč“, je nutné vhodně nakombinovat otázky, které se respondentovi položí. Provokující otázky se týkají choulostivých témat, o kterých se člověk zpravidla nebaví – například téma domácího násilí, sexuálního života apod. U otázek deklarativních lze předpokládat obecně danou pravdu či stereotyp, kterou respondent svou odpovědí stvrzuje. Dvojitá otázka se v jedné otázce respondenta táže na dvě věci najednou. Kvůli tomu často dochází k situaci, kdy respondent odpovídá na obě otázky stejně, i když tomu tak být nemusí. Komplexní otázky jsou takové, které se dotazovaného ptají na příliš mnoho věcí najednou. Zde může

¹² CORBIN, Juliet M a Anselm L STRAUSS. *Basics of qualitative research: techniques and procedures for developing grounded theory*. Fourth edition, 431 s. ISBN 978-1-4129-9746-1.

dojít k tomu, že respondent nezodpoví vše, protože si například celou otázku nezapamatuje a zodpoví jen určitou část.

Vhodné prostředí pro uskutečnění rozhovoru se zajišťuje tak, že se tazatel s respondentem dopředu domluví a zjistí, zda dotazovaný upřednostňuje soukromí a domácí prostředí nebo spíše veřejné prostranství či pracoviště. Volba místa a času rozhovoru by měla být ponechána na respondentovi, aby se cítil komfortně a nevyrušován z běžného života. Finální zvolené prostředí by mělo být klidné a tiché, aby nebyl rušen ani tazatel ani dotazovaný.

Pro samotné uskutečnění rozhovoru lze doporučit to, aby se tazatel nechoval chladně a odtažitě, ale naopak vřele, přátelsky a zdvořile. Úvodem je nezbytné se respondentovi představit a vysvětlit mu, co se od něj žádá a jaký je účel rozhovoru. Důležité je zvolit i vhodnou délku rozhovoru, na které by se tazatel a respondent měli předem domluvit a zvolená časová lhůta by se pak měla dodržet. Konverzace má působit přirozeně, nikoliv strojově. Vhodná úprava zevnějšku tazatele se považuje za samozřejmost. V neposlední řadě by měl tazatel na konci interview respondentovi poděkovat a zodpovědět případné dotazy.

Dotazníkové šetření

Dotazníkové šetření neboli survey patří k základním metodám kvantitativního výzkumu. Nejčastěji je tato metoda aplikovaná v oblasti sociologie. Pomocí dotazníků výzkumník získává velké množství standardizovaných dat, zpravidla obecného charakteru. Získané informace pak mohou sloužit k porovnání a vypracování statistik. Nevýhodou metody dotazníkového šetření je nízká věrohodnost získaných informací a nemožnost si dané informace následně ověřit. Survey se provádí na tzv. reprezentativním vzorku, který představuje zvolenou cílovou skupinu. Mezi dotazníkové šetření se řadí i tzv. ankety. Ankety jsou často používané v souvislosti s pobytem v hotelu, s navštívenými obchody, restauracemi či jinými zařízeními. Mívají formu krátkého dotazníku a cílem výzkumníka je v těchto případech zjistit míru spokojenosti návštěvníka.¹³

¹³ SEDLÁKOVÁ, Renáta, *Výzkum médií nejužívanější metody a techniky*. Vyd. 1. Praha: Grada, 2014, 539 s. ISBN 978-80-247-3568-9.

V případě metody dotazníkového šetření je nezbytné si před samotným sběrem dat vymežit účel dotazování. Dále si zvolit reprezentativní vzorek – cílovou skupinu a vybrat vhodný způsob dotazování. Dotazovat se lze pomocí osobního rozhovoru, telefonicky, písemně nebo přes internet.

Osobní dotazování neboli face to face (F2F) je jedním z nejrozšířenějších způsobů sběru dat. Jedná se o přímý rozhovor mezi respondentem a tazatelem. Osobní dotazování lze provádět formou standardizovaného rozhovoru, případně semistandardizovaného nebo volného rozhovoru. Výhoda vedeného rozhovoru je v tom, že je navozena přímá interakce mezi tazatelem a respondentem. Tazatel zpravidla bývá školená osoba, která respondenta motivuje k zodpovídání otázek. Rozhovor probíhá na předem domluveném místě. Může to být domácnost, pracoviště či veřejné prostranství. Dříve bylo typické pro dotazování používat papírový dotazník. S vývojem technologií však nastoupila nová technika a to tzv. CAPI (Computer Assisted Personal Interview)¹⁴. Při technice CAPI se využívá speciální aplikace na počítači, přístupná v místě dotazování. Respondent odpovídá na otázky v elektronickém dotazníku. Zadané odpovědi bývají ihned po vyplnění zasílány do příslušných výzkumných center. Za výhodu této metody je považováno grafické znázornění dotazníku, které usnadňuje respondentovi orientaci. Na druhou stranu je však tato technologie finančně náročnější oproti klasickým papírovým dotazníkům.

Telefonické dotazování je jedna z možných technik dotazníkového šetření, která je často používaná pro průzkum trhu ve vyspělých zemích. Při telefonickém dotazování dochází k rozhovoru mezi respondentem a tazatelem po telefonu. Tento způsob je oblíbený především díky nižším nákladům a ušetřenému času. Má to však i své nevýhody. Za největší problém telefonického dotazování lze považovat samotnou situaci, která nastává při hovoru. V dnešní době lidé nechtějí být rušeni cizí osobou, a proto bývá obtížné získat od respondenta požadované informace. Tazatel musí být proškolený na způsoby pokládání otázek a je stěžejní udržet pozornost dotazovaného. Skupina respondentů je také limitovaná tím, zda má číslo uvedené v telefonních seznamech a zda vůbec telefon vlastní a používá. V současnosti jsou pro tuto techniku uzpůsobená telefonní

¹⁴ MULAČOVÁ, Věra a Petr MULAČ. *Obchodní podnikání ve 21. století*. 1. vyd. Praha: Grada, 2013, 520 s. ISBN 978-80-247-4780-4.

centra a využívá se metody CATI (Computer Assisted Telephone Interview)¹⁵. Při zmíněné metodě se používá počítač, který vykonává předdefinované úkony v nainstalovaném programu. Díky tomu je usnadněna práce tazateli, který souvisle s prováděným rozhovorem zapisuje zjištěné informace do programu. Dochází tak ke zvýšení efektivity vykonávané práce a k úspoře času. Aktuálně se začíná využívat i metody CAMI (Computer Assisted Mobile Interview), která slouží k dotazování se pomocí aplikace v mobilním telefonu či v tabletu.

Písemné dotazování neboli anketární šetření je způsob sběru dat, při kterém je využíván papírový dotazník, který je zasílán buď poštou, anebo je tvořen formou anket uveřejněnou v novinách, časopisech nebo rozdávanou na veřejném prostranství. Písemné dotazování je oblíbené díky nízkým finančním nákladům, avšak je současně spojované s problémem navrácení vyplněných dotazníků.¹⁶ Uvádí se, že zpětné získání vyplněných dotazníků často nedosahuje ani 25%. Nenávratnost dotazníků je řešena například tím, že se respondenti motivují pomocí přikládaných dárků či účastí ve slosování v určitých soutěžích apod. Kromě nižších nákladů na zajištění dotazníkového šetření formou písemného dotazníku, lze upozorovat výhodu i v možnosti získat takové informace, které by respondent nebyl ochoten říci během osobního rozhovoru.

Dotazování na internetu patří k nejnovějším způsobům dotazování. Tato metoda vznikla v souvislosti s rozšířením počítačové technologie. Jedná se především o tzv. CAWI (Computer Assisted Web Interview), při kterém je využíváno webových stránek, na kterých je umístěn daný samo vyplňovací dotazník. Respondent odpovídá na otázky buď přímo na internetových stránkách, nebo pomocí odkazu, který je mu zaslán emailem. Odpovědi respondenta jsou pak zpracovány příslušným softwarem, který pružně reaguje na zodpovězené otázky a následně vybírá další. Internetové dotazování je považováno za levný a rychlý způsob, jak získat informace pro výzkum. Skrze internet lze provádět i mezinárodní výzkumy a oslovovat jinak nedostupné cílové skupiny. I zde se užívá

¹⁵ KARLÍČEK, Miroslav a kol. *Základy marketingu*. 1. vyd. Praha: Grada, 2013, 255 s. ISBN 978-80-247-4208-3.

¹⁶ DISMAN, Miroslav. *Jak se vyrábí sociologická znalost: příručka pro uživatele*. 4. vyd. Praha: Karolinum, 2011, 372 s. ISBN 978-80-246-1966-8.

motivačních prvků pro respondenty, aby byla zajištěna větší návratnost dotazníků, a to např. v podobě účasti ve slosování, či zvětšení kapacity emailové schránky.

SWOT analýza

SWOT analýza neboli analýza silných a slabých stránek, příležitostí a hrozeb je metoda, která bývá nejčastěji aplikována v oblasti strategického marketingu.¹⁷ Název SWOT je zkratka vycházející z počátečních písmen anglických slov strengths – silné stránky, weaknesses – slabé stránky, opportunities – příležitosti a threats – hrozby. Předchůdcem uvedené metody byla tzv. SOFT analýza, jež se skládala z rozdílných kategorií a jejím hlavním účelem byla analýza neúspěchů firmy, na kterou byla použita. SWOT analýza je spojována se jménem amerického odborníka a konzultanta v oblasti podnikání a managementu Albertem S. Humpreym, který tuto metodu vypracoval v 60. letech 20. století spolu s výzkumným týmem ze Stanfordského výzkumného institutu.

Hlavním cílem SWOT analýzy je identifikace silných a slabých stránek¹⁸, jež jsou považované za interní složky a dále zjištění možných příležitostí a hrozeb, které prvek ovlivňují zvenčí – externí složky. Ačkoliv byla SWOT analýza primárně vytvořena pro vyhodnocení fungování firmy a následného využití zjištěných informací pro zlepšení postavení daného podniku, dá se aplikovat i v jiných oborech. Zde se může jednat například o personalistiku nebo psychologii. Za výhodu SWOT analýzy je považovaná jednoduchost a přehlednost ve výchozích informacích. Díky tomu je v současnosti zmíněná metoda považovaná za univerzální analytickou techniku.

Při tvorbě SWOT analýzy bývá obecně doporučováno začít analýzou příležitostí a hrozeb (OT analýza)¹⁹, kterou lze chápat jako analýzu vnějšího prostředí. Z hlediska strategie řízení podniku se do vnějšího prostředí zahrnují například faktory ekonomické, politické, právní a technologické.²⁰ Do externího prostředí lze také zařadit zákazníky,

¹⁷ KOZEL, Roman, Lenka MYNÁŘOVÁ a Hana SVOBODOVÁ. *Moderní metody a techniky marketingového výzkumu*. 1. vyd. Praha: Grada, 2011, 304 s. ISBN 978-80-247-3527-6.

¹⁸ FERRELL, O. C., HARTLINE, Michael D., *Marketing Strategy*. Sixth Edition, Mason: South-Western, Cengage Learning, 2014. ISBN 978-1-285-08479-4.

¹⁹ JAKUBÍKOVÁ, Dagmar. *Strategický marketing*. 1. vyd. Praha: Grada, 2008, 269 s. ISBN 978-80-247-2690-8.

²⁰ VAŠTÍKOVÁ, Miroslava. *Marketing služeb: efektivně a moderně*. 1. vyd. Praha: Grada, 2008, 232 s. ISBN 978-80-247-2721-9.

dodavatele, odběratele, konkurenci a veřejnost. Pro zvolení vhodných složek analýzy příležitostí a hrozeb se nejčastěji používá analýza prostředí a okolí – tzv. PESTLE analýza²¹, která identifikuje různé typy vnějších faktorů. Dále se aplikují sektorové analýzy. Sem se řadí zejména Porterova analýza 5F, jejíž název je odvozen od samotného zakladatele a způsobu analytiky, při které je využíváno pěti prvků. Zmíněná analýza se zaměřuje na odvětví a jeho rizika. K rozboru vnějšího prostředí se využívá také analýz konkurenčního postavení – například analýza potřeb zákazníků, analýza konkurentů nebo metoda segmentace trhu, při níž je cílové získat poznatky o trhu, do kterého chce firma uvést svůj výrobek nebo službu.

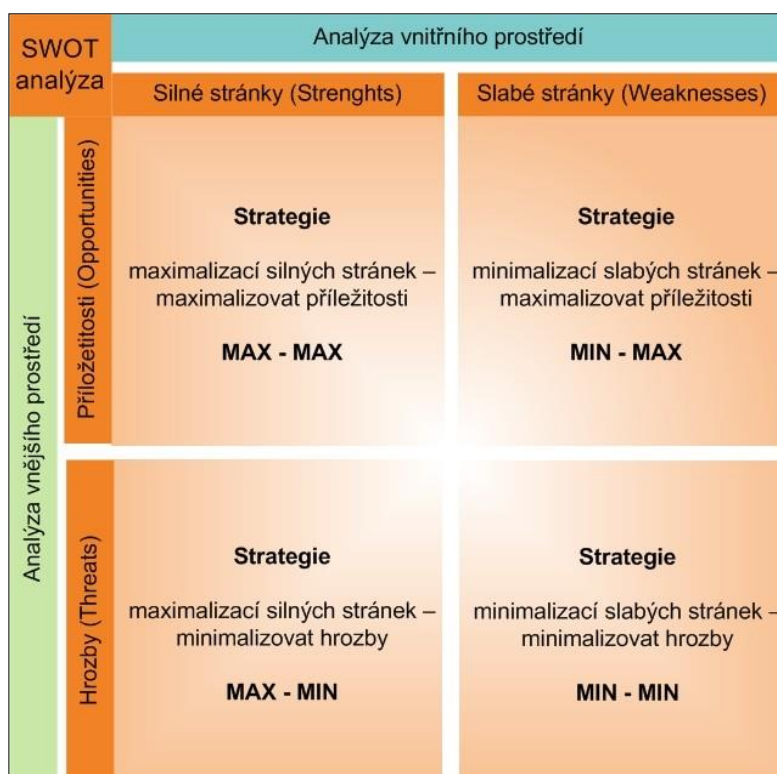
Po rozboru vnějšího prostředí následuje analýza prostředí vnitřního. Zde se jedná o analýzu SW, tedy silných a slabých stránek. Vnitřním prostředím se myslí vnitřní stav firmy. Jedná se například o personální strukturu, úroveň managementu, cíle firmy, materiální strukturu firmy, pozice na trhu apod. Stejně tak, jako tomu bylo u analýzy OT, i zde se k získání informací pro sestavení analýzy silných a slabých stránek využívá pomocných analýz. Aplikují se zejména vnitropodnikové analýzy, mezi které se řadí například finanční analýzy organizace, analýza hodnotového řetězce (VSM), která mapuje toky hodnot. Mezi další užívané metody patří například analýza zdrojů či hodnocení pomocí EFQM, což je model vyvinutý stejnojmennou organizací. Model EFQM byl vytvořen jako rámec pro využívání metod k řízení kvality v podniku. Pro zjištění silných a slabých stránek bývá používána bodovací škála nejčastěji v rozmezí -10 až +10 bodů.

K porovnávání výsledků vnitřní a vnější analýzy může být užita i tabulka, která je rozdělena do řádků a sloupců. Řádky prezentují silné a slabé stránky a sloupce pak příležitosti a hrozby. Zmíněná tabulka je pak vyplněna znamínky „+“, „-“, „0“. Znaménko nula pak znamená, že mezi faktory neexistuje žádný vztah.²²

²¹ WORTHINGTON, Ian, BRITTON, Chris, *The Business Environment*. Fifth edition, Edinburgh, 2006. ISBN 978-0-273-70424-9.

²² DEDOUCHOVÁ, Marcela. *Strategie podniku*. Vyd. 1. Praha: C. H. Beck, 2001, 256 s. ISBN 80-7179-603-4.

Na základě vypracované SWOT analýzy obvykle dochází k posuzování jednotlivých složek navzájem. Díky tomu firma například v souvislosti se spojením silných stránek a příležitostí uvádí na trh nový výrobek či službu. Naopak v případě spojení slabých stránek a hrozeb pracuje na krizových a ochranných plánech. Ačkoliv je SWOT analýza často používanou metodou ve strategii řízení, kvůli své statické a subjektivní povaze bývá nahrazována metodickou variantou – kvantitativní O-T analýzou neboli analýzou strategických scénářů.²³



Obrázek 1. SWOT analýza a strategie

Zdroj: *SWOT analýza a strategie* [online]. vlastnicesta.cz [cit. 25. 5. 2015] Dostupné z: <http://www.vlastnicesta.cz/metody/swot-analyza/>

²³ JAKUBÍKOVÁ, Dagmar. *Strategický marketing*. 1. vyd. Praha: Grada, 2008, 269 s. Expert (Grada). ISBN 978-80-247-2690-8.

3 Literární rešerše

Víno jako finální produkt, jež se člověku dostává na stůl, je výsledkem souhry přírody a lidské práce. Aby mohlo vzniknout dobré víno, je nezbytné mít dobré suroviny – tedy hrozny. Na pěstování révy vinné působí hned několik vlivů, jež se souhrnně nazývají terroir. Klima, podnebí, počasí, vhodně zvolené stanoviště a odrůda, to je to, na co se vinohradník zaměřuje. Velký význam má však i technologie výroby vína a filosofie samotného vinařství.

V následujících kapitolách jsou předloženy informace týkající se oboru vinohradnictví a vinařství v České republice. Počínaje oblastním dělením, přes pěstování révy vinné, kategorizaci a výrobu vína, až po subjekty vystupující na trhu s vínem a současnou právní legislativu zkoumaného oboru.

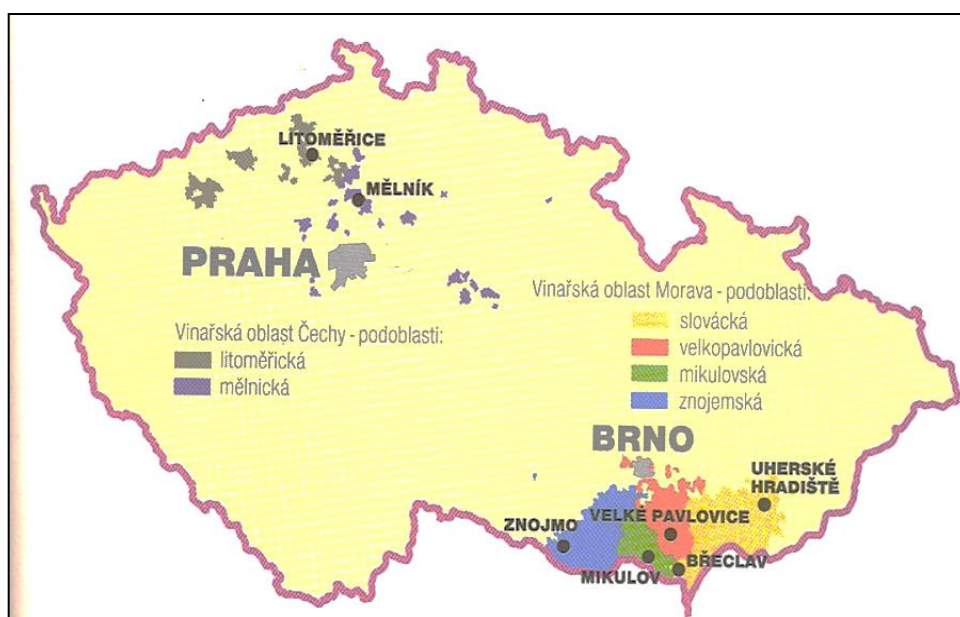
3.1 Vinařské oblasti a podoblasti

Česká republika je dle evropských norem rozdělena na dvě vinařské zóny, a to vinařskou zónu B – Morava a vinařskou zónu A – Čechy. Tyto zóny jsou určované na základě klimatických podmínek dané oblasti. Přičemž zóna A je nejchladnější a zóna C III b) nejteplejší. Oblasti Čechy a Morava se dle zákona o vinohradnictví a vinařství dále dělí na šest podoblastí. V Čechách se nachází podoblast Litoměřická a Mělnická, na Moravě pak podoblast Velkopavlovická, Mikulovská, Slovácká a Znojemská.²⁴

Celková obhospodařovaná plocha vinic v České republice činí 17 668,4 ha²⁵. Díky vhodným podmínkám pro pěstování révy vinné se vinice zakládaly především na jižní Moravě. I proto zde plocha vinic dosahuje 17 015,9 ha. V Čechách, které se řadí k nejsevernějším vinařským oblastem v Evropě, se pěstuje na 652,4 ha.

²⁴ PAVLOUŠEK, Pavel. *Pěstování révy vinné: moderní vinohradnictví*. Praha: Grada, 2011, 333 s. ISBN 978-80-247-3314-2.

²⁵ *Situace a výhledová zpráva réva vinná a víno*. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2014. ISBN 978-80-7434-176-2.



Obrázek 2. Mapa vinařských podoblastí

Zdroj: *Mapa vinařských podoblastí* [online]. vinostyl.cz [cit. 5. 9. 2015] Dostupné z: <http://www.vinostyl.cz/vino-vina-cervene-vino-bile-vino-archivni-vino-vinoteka-vinarske-oblasti.html,rec,1765>

3.1.1 Vinařské podoblasti na Moravě

Velkopavlovická podoblast

Velkopavlovická podoblast je se 4 836,9 ha osázených vinic největší vinařskou podoblastí, a zároveň jednou z nejteplejších. Právě díky dostatku tepla a slunečního svitu je považována za kolébkou červených vín České republiky.

Vliv na pěstování zejména modrých odrůd jako je Frankovka, Svatovavřínecké, Modrý Portugal či Rulandské modré má i zdejší půda, která je velmi bohatá na hořčík. Půdní profil se zde skládá především z vápenitých jílu, slínu, pískovce a slepence. A na severu podoblasti se daří i aromatickým bílým odrůdám – Muškát Moravský, Tramín Červený, Pálava a Müller Thurgau.²⁶

Velkopavlovická podoblast zahrnuje vinařské obce jako je Brno, Velké Bílovice (největší vinařská obec ČR), Čejkovice, Kobylí, Velké Pavlovice, Hustopeče, Bořetice, Němčičky, Vrbice, Rakvice, Zaječí a další.

²⁶ KRAUS, Vilém a kol., *Nová encyklopedie českého a moravského vína, 1. díl*, Praha: Praga Mystica, 2005, 306 s. ISBN 978-80-86767-00-0.

Pověstná vinařství z Velkopavlovické podoblasti jsou např. Baloun Radomil, Vinselekt Michlovský, Habánské sklepy, Vinařství Josef Valihrach, Vinařství Petr Skoupil, Vinařství U Kapličky, Vinařství Proqin, Rodinné vinařství Jedlička & Novák, Vinařství Vladimír Tetur a Víno J. Stávek.

Vinařský mikroregion Modré hory, jež se skládá z pěti obcí²⁷, dal za vznik VOC Modré hory, jež je označení platné od května 2011.

Mikulovská podoblast

Mikulovská podoblast se vyznačuje přírodní dominantou Pálavou – chráněnou krajinnou oblastí, která díky vápencovým Pavlovským vrchům dává vínům z této lokality nezaměnitelný charakter. Významný vodní zdroj pro révu vinnou zde představují vodní nádrže Nové Mlýny, které leží na řece Dyje. Vinice v této podoblasti zaujímají plochu 4 689 ha.

Mikulovská podoblast nese název podle obce Mikulov, která v současnosti patří k významným vinařským centrům. V její blízkosti se rozkládá obec Valtice, kde se nachází expozice národní soutěže vín Salón vín České republiky, Vinařské centrum a Střední vinařská škola a každoročně je zde pořádána vinařská přehlídka Valtické vinné trhy, která má svou tradici již od 19. století. Ve spojitosti s Valticemi se mluví o tzv. Lednicko-valtickém areálu, což je území mezi Valticemi a obcí Lednice, jež patří mezi chráněné památky UNESCO. Mezi další eminentní obce Mikulovské podoblasti se řadí Perná, Strachotín, Pavlov, Horní a Dolní Věstonice, Pouzdřany a další.²⁸

Díky půdním podmínkám se v Mikulovské podoblasti velmi daří bílým odrudám. Vápenité podloží poskytuje Ryzlinku vlašskému jedinečnou minerálnost. Úspěšné jsou zde i odrůdy Rulandské bílé, Chardonnay či Veltlínské zelené, které se pěstuje v hlinitějších půdách. Pro Valticko je pak charakteristická odrůda Sylvánské zelené, Neuburské

²⁷ VOC Modré hory [online]. modrehory.cz [cit. 7. 9. 2015] Dostupné z: <http://www.modrehory.cz/modrehory/o-modrych-horach>

²⁸ KRAUS, Vilém, Zuzana FOFFOVÁ a Bohumil WURM. *Nová encyklopedie českého a moravského vína, 2. díl*. Praha: Praga Mystica, 2008, 311 s. ISBN 978-80-86767-09-3.

a Aurelius. Jako dominantní odrůdy Mikulovské podoblasti lze ještě uvést Ryzlink rýnský, Tramín Červený a Pálavu.²⁹

Vinařství, která se nachází v Mikulovské podoblasti, jsou Mikrosvín Mikulov, Vinné sklepy Valtice, Tanzberg, Vinařství Volařík, Vinařství Kovacs, Reisten, Sonberk, Vinařství Oldřich Drápal, Vinařství Šilinek Jiří, Víno Marcinčák, Víno Mikulov, Nové Vinařství a další.

V rámci Mikulovské vinařské podoblasti je možné, za určitých podmínek stanovených zákonem, užívat označení VOC Mikulov (platné od dubna 2011) a VOC Pálava (platné od července 2012).³⁰

Slovácká podoblast

Slovácká podoblast se rozkládá na jihovýchodě Moravy, přičemž jih této podoblasti leží na státních hranicích se Slovenskem a Rakouskem. Réva vinná se zde pěstuje na 4 354,2 ha. Blatnický roháč, Bzenecká lipka³¹, Plže či Jízda králů to jsou pojmy, jež se pojí právě ke Slovácku.

Vzhledem ke svému rozsahu je pro Slováckou podoblast příznačná půdní a klimatická rozmanitost. Severovýchodní část Slovácka, kde se nachází např. vinařská obec Uherské hradiště, Boršice a Buchlovice, se vyznačuje těžšími půdami (vápencové usazeniny, jíly a písek) než je tomu na jihu Slovácké podoblasti. Vinice se zde nacházejí ve vyšších nadmořských výškách a klima je ovlivněno CHKO Bílé Karpaty.³² Pěstuje se tady především Ryzlink rýnský, Muškát moravský, Muller Thurgau a Rulandské bílé. Na jihu Slovácka se většina vinic rozkládá podél řeky Moravy, kde převládají půdy lehké a aluviální. Zde se daří jak burgundským odrůdám, Ryzlinku Rýnskému, tak i modrým odrůdám, a to Zweigeltrebe, Frankovce a odrůdě Cabernet Moravia, která byla vyšlechtěna

²⁹ FISCHER, Christina. *Lexikon vín*. 1. vyd. Dobřejiovice: Rebo Productions, 2004, 299 s. ISBN 80-7234-381-5.

³⁰ *Situační a výhledová zpráva réva vinná a víno*. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2014. ISBN 978-80-7434-176-2.

³¹ HAUF, Jindřich. *Nový brevír o víně*. Vyd. 1. Praha: Svépomoc, 1988, 336 s.

³² *CHKO Bílé Karpaty* [online] bilekarpaty.cz [cit. 7. 9. 2015] Dostupné z: <http://bilekarpaty.ochranaprirody.cz/>.

v obci Moravská Nová Ves. Jako další významné vinařské obce Slovácké podoblasti lze uvést Břeclav, Archlebov, Bzenec, Strážnice, Petrov, Blatnice, Mikulčice, Kyjov a další.³³

Významná vinařství Slovácké podoblasti jsou např. Château Bzenec, Krist Tomáš, Víno Blatel, Víno Hruška, Sůkal Milan, Vinařství Polehňa, Spielberg, Vinařství Štěpán Maňák, Vinařství Josef Dufek a další.

Od března 2013 je platné označení VOC Blatnice, jež mohou vinaři za zákonem stanovených podmínek využívat pro svá vína.

Znojemská podoblast

Znojemská podoblast leží nejzápadněji z moravských vinařských podoblastí a se svou plochou osázených vinic – 3 126,2 ha je také nejmenší vinařskou podoblastí Moravy.³⁴

Název je odvozen od královského města Znojmo, které je jedním z nejznámějších vinařských center v České republice. Za zmínku jistě stojí premonstrátský klášter v Louce, který je v současnosti spojován se společností Znovín Znojmo. Přírodním unikátem je zde viniční trať Šobes, jež se nachází v meandru řeky Dyje a je zařazena mezi chráněné krajinné oblasti.

Na Znojemsku převažují kamenité a štěrkové půdy, jíl a spraš. Díky tomu je zdejší lokalita známá zejména bílými svěžimi víny s vysokým množstvím aromatických látek.³⁵ Mezi odrůdy zde pěstované patří Sauvignon, Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský, Müller Thurgau, Rulandské bílé. Z modrých odrůd, které jsou pěstované spíše na severu Znojemska, lze uvést Frankovku, Modrý Portugal, Rulandské modré a Svatovavřínecké.

Nejznámější vinařské obce Znojemské podoblasti jsou například Znojmo, Šatov, Nový Šaldorf, Horní Dunajovice, Dolní Kounice, Lechovice, Vrbovec a další.

³³ KRAUS, Vilém a kol., *Nová encyklopedie českého a moravského vína, 1. díl*, Praha: Praga Mystica, 2005, 306 s. ISBN 978-80-86767-00-0.

³⁴ FISCHER, Christina. *Lexikon vín*. 1. vyd. Dobřejiovice: Rebo Productions, 2004, 299 s. ISBN 80-7234-381-5.

³⁵ ŠETKA, Michal, DVORÁK, Ivo, PŘIBYL, Jakub, NOVOTNÝ, Roman, SÜSS, Richard, *Průvodce nejlepšími víny České republiky 2014-2015*. Praha: YACHT, s. r. o., 2015, 278 s. ISSN 2336-4068.

Známa vinařství v rámci Znojmské podoblasti jsou Znovín Znojmo, Vinařství Hort, Dobrá vinice, Vinařství Piálek & Jäger, Modrý sklep, Vinařství Ladislav Musil, Vinařství Trpělka & Oulehla, Ampelos, Lahofer a další.

Označení VOC Znojmo je první apelační systém,³⁶ který se začal na území České republiky užívat, a to od února 2009.

3.1.2 Vinařské podoblasti v Čechách

Litoměřická podoblast

Nejmenší vinařskou podoblastí v České republice je podoblast Litoměřická. Plocha osázených vinic zde činí 301,2 ha. Návštěvníky láká na své přírodní bohatství a na vína, jež mají díky podloží unikátní charakter.

Název podoblasti je odvozen od obce Litoměřice, v jejímž okolí a dále v okolí velkých měst, se réva vinná tradičně vysazovala. Obce, kde se pěstuje réva vinná dodnes, jsou již zmíněné Litoměřice, dále například Most, Kadaň, Velké Žernoseky, Vrbsice, Lovosice, Ústní nad Labem.

Vzhledem k mnohým vrchům souhrnně nazývaných České středohoří, které vznikly sopečnou činností, se půda na Litoměřicku skládá z čediče, vápence, slídy, ale také z lávového tufu.³⁷

Vína jsou zde vyráběna především z odrůd Ryzlink Rýnský, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Müller Thurgau, Tramín červený (dříve i Tramín bílý zvaný Brynšt), Rulandské modré a Svatovavřínecké.³⁸

Vinařství z Litoměřické podoblasti jsou například Žernosecké vinařství, Zámecké vinařství Třebívlice, České vinařství Chrámce a Lobkowiczské zámecké vinařství Roudnice.

³⁶ VOC Znojmo [online]. vocznojmo.cz [7. 9. 2015]. Dostupné z: <http://www.vocznojmo.cz/voc/informace-o-sdruzeni/voc-znojmo-prvni-apelacni-system-v-cr/>

³⁷ KRAUS, Vilém a kol., *Nová encyklopedie českého a moravského vína, 1. díl*, Praha: Praga Mystica, 2005, 306 s. ISBN 978-80-86767-00-0.

³⁸ HAUFT, Jindřich. *Nový brevíř o víně*. Vyd. 1. Praha: Svěpomoc, 1988, 336 s.

Mělnická podoblast

Mělnická podoblast je situovaná ve středních Čechách, avšak je do ní zahrnuto vinařské území poněkud nesourodé. Celková plocha osázených vinic 341 ha³⁹ se nalézá jak v samém srdci podoblasti – tedy v Mělníku, tak i na Karlštejně, Kralupech nad Vltavou, Praze, Čáslavi, Kutné Hoře, Loděnici, ve Slaném nebo například na Kuksu.

Název podoblasti vychází z názvu obce Mělník, které je již od dob Přemyslovců vinařským centrem Čech.⁴⁰ Nejstarší vinice na území Čech byly údajně založeny právě zde na Mělnicku.

Vzhledem k roztroušenosti Mělnické podoblasti je půdní profil velmi rozmanitý. Nejvíce se však se vinohradech vyskytuje vápenité podloží a hlinité, písčité půdy, na Kuksu pak podloží opukové. Odrůdy, které zde dominují, jsou jak bílé – Ryzlink rýnský, Sylvánské zelené, Müller Thurgau, tak modré – Svatovavřínecké a Modrý Portugal.⁴¹

Vinařství, která se nacházejí v Mělnické podoblasti, jsou například Mělnické vinařství Kraus, Školní statek Mělník, Výzkumná stanice vinařská Karlštejn, Svatá Klára a vinařství Salabka.

3.2 Pěstování révy vinné

V současnosti se v České republice nalézá 19 633,45 ha vinic. Toto číslo zahrnuje jak obhospodařovanou plochu – 17 463,5 ha, tak vykloučené vinice, státní rezervu a plochy s právem na opětovnou výsadbu vinic.⁴² Tyto plochy pak obhospodařuje cca 18,5 tisíc pěstitelů.

³⁹ *Situační a výhledová zpráva réva vinná a víno*. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2014. ISBN 978-80-7434-176-2.

⁴⁰ *Historie města Mělníka* [online]. melnik.cz [cit. 9. 3. 2016]. Dostupné z: <http://www.melnik.cz/historie-mesta-melnika/ds-1070>

⁴¹ KRAUS, Vilém a kol., *Nová encyklopedie českého a moravského vína, 1. díl*, Praha: Praga Mystica, 2005, 306 s. ISBN 978-80-86767-00-0.

⁴² *Situační a výhledová zpráva réva vinná a víno*. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2014. ISBN 978-80-7434-176-2.

3.2.1 Réva vinná botanicky

Evropská réva – *Vitis vinifera*, jež bývá nazývána jako réva ušlechtilá, je v dnešní době pro výrobu vína nejdůležitější. *Vitis vinifera* pochází z čeledi Vitaceae, rodu *Vitis* a podrodu *Euvitis*, přesněji z druhu euroasijského. Evropská réva má dále dva poddruhy, a to *silvestris* – čili réva lesní a *sativa*, do kterého spadají dnes pěstované kulturní odrůdy. Vedle Evropské révy se lze ještě setkat se severoamerickými druhy (např. *Vitis labrusca*), které se vyznačují svou odolností zejména vůči Phyloxéře, a proto se často vysazují jako podnože a východoasijskými druhy (např. *Vitis amurensis*), jež jsou známé pro svou vysokou mrazuvzdornost.⁴³

Z botanického hlediska patří réva vinná mezi popínavé rostliny, které mají jak nadzemní, tak podzemní část. Nad zemí se nachází dřevité části (kmen, tažeň) a zelené letorosty, na kterých rostou listy, úponky a hrozny. V podzemí má réva vinná kořenový systém, který tvoří kořenový kmen, kořeny rosné, středové a patní. Květenství révy vinné se nazývá *lata*.⁴⁴ Réva příznivě roste, když se jí dostává dostatek živin, a to jak z půdy, tak ze vzduchu. I proto zastávají kořeny a listy révy vinné nejdůležitější funkci. Kořenový systém poskytuje révě vodu a minerální látky z půdy. Z takto získaných látek si réva následně produkuje růstové látky. Pomocí chlorofylu, jež je obsažen v listech révy, pak probíhá fotosyntéza, kdy listy odebírají z ovzduší oxid uhličitý a přeměňují ho na cukr.⁴⁵

V podmínkách České republiky plodí réva vinná jednou ročně, a to mezi měsíci září až prosinec. Růstu révy vinné předchází tzv. slzení/plakání, kdy se míza po zimě navrácí do oběhového systému keře.⁴⁶ Následuje rašení oček tažňů, kdy dochází k růstu listů, později letorostů a kvetení. Po opylení réva vinná nasazuje bobule, které dále zaměkají a zrají. Stupeň zralosti bobule je pak rozhodujícím činitelem kvality vína. Mezi pozorované

⁴³ RADA, Tomáš. *Zákon o vinohradnictví a vinařství: komentář*. Vyd. 1. Praha: Wolters Kluwer ČR, 2012, 200 s. ISBN 978-80-7357-705-6.

⁴⁴ PAVLOUŠEK, Pavel. *Pěstování révy vinné: moderní vinohradnictví*. Praha: Grada, 2011, 333 s. ISBN 978-80-247-3314-2.

⁴⁵ DOMINÉ, André, Eckhard SUPP, David SCHWARZWÄLDER, et al. *Vino*. Třetí, upravené vydání. Praha: Slovart, 2015, 919 stran. ISBN 978-80-7391-701-2.

⁴⁶ ŠEVČÍK, Libor. *Bílá vína: hledání pravdy o víně*. 1. vyd. Praha, 1999, 139 s. ISBN 80-7169-754-0.

typy zralostí se řadí zralost fyziologická, vinohradnická, fenologická, průmyslová, aromatická, fenolová, klimatická, enologická a další.⁴⁷

3.2.2 Faktory působící na révu vinnou

Pro výrobu kvalitního vína je nezbytnou podmínkou kvalita hroznů. Aby bylo co nejvyšší kvality dosaženo již ve vinici, musí se brát na zřetel mnoho faktorů, které pěstování révy vinné ovlivňují. V posledních letech se i v České republice hojně používá francouzský výraz *terroir*, který doslovně znamená půda, avšak ve vinařském slovníku to značí součinné působení množství vlivů na pěstování révy vinné. Mezi hlavní faktory zcela jistě patří podnebí, počasí, půda, stanoviště a odrůda.

Podnebí

Podnebí zahrnuje klimatické prvky jako např. teplotu, světlo, srážky a proudění vzduchu. Teplota je považována za nejdůležitější činitel. Pro dobré vyzrávání hroznů by se průměrná letní teplota měla pohybovat okolo 19 °C a neměla by klesnout pod 17 °C. Na základě množství dní s tzv. aktivní teplotou (průměrně 10 °C) se udává délka vegetačního cyklu révy vinné. Ta je odlišná v závislosti na odrůdách. Světlo, jeho intenzita a délka má na révu vliv zejména při zakládání květenství. Pokud mají keře révy vinné nedostatek světla, tak plodí málo. Voda révu vinnou vyživuje. Je tedy důležité množství vodních srážek. V ročním úhrnu se jako optimum udává 600 – 800 mm. Kromě množství srážek je důležité i jejich správné rozložení v průběhu vegetačního cyklu révy vinné. Vzdušné proudy mohou na révu vinnou působit jak pozitivně – teplé proudy (tzv. fénické), které např. urychlují zrání bobulí, tak negativně – chladné proudy (tzv. mistralové), které zpomalují vegetaci révy.⁴⁸

⁴⁷ MICHLOVSKÝ, Miloš. *Bobule*. Vyd. 1. Rakvice: Vinselekt Michlovský, 2014, 229 s. ISBN 978-80-905319-3-2.

⁴⁸ KRAUS, Vilém a kol., *Nová encyklopedie českého a moravského vína, 1. díl*, Praha: Praga Mystica, 2005, 306 s. ISBN 978-80-86767-00-0.

Počasí

Počasí z vinohradnického hlediska znamená klimatické podmínky určitého roku. I proto se spotřebitelé mohou těšit, že každý ročník přinese něco nového.

Půda

Půda plní pro révu vinnou funkci šířitele vody a živin. Ovlivňuje nejenom růst révy vinné, ale i samotný chuťový projev výsledného vína. Kořeny révy vinné čerpají živiny z půdy jen v tzv. absorpční zóně. Nahlíží se jak fyzikální, tak chemické vlastnosti půdy. Mezi sledované fyzikální znaky patří hloubka, porozita (procentuální zastoupení pórů) a drenáž, barva, struktura a měrná teplota.⁴⁹ Z chemického složení se pak sledují zejména obsahy živin a stopových prvků, pH a znečištění půd těžkými kovy (na území ČR např. olovem, stříbrem či arsenem). Na základě zmíněných vlastností se určuje vhodné podloží pro pěstovanou odrůdu, které se následně velmi odráží ve výsledných projevech vína. V České republice se nejčastěji vyskytuje vápenec, spraš, aluviální usazeniny, písčitojíllovité půdy, hlína, jílovec, jílovité půdy, štěrk, krystalická břidlice, lupek a slída.⁵⁰

Stanoviště

Při pěstování révy vinné se za prvotní úkol považuje výběr vhodné polohy s ohledem na dané podnebí, mikroklima a půdní podmínky. Za obecně vhodné stanoviště se pokládá jižní svah na severní polokouli a severní svah na polokouli jižní. Réva vinná na svazích není tolik postižena houbovými chorobami a jarními mrazíky. Na druhou stranu je obdělávání vinic o něco náročnější a není zde taková možnost mechanizace práce. Nejenom sklon, ale i nadmořská výška výrazně ovlivňuje révu vinnou. V České republice jsou vinice položené mezi 180 – 300 m. n. m., což je považované za ideální výši (do 400 m. n. m.). Vyšší nadmořská výška má tlumící vliv na vegetační cyklus révy vinné, a také se s jejím nárůstem mění cukernatost a množství kyselin hroznů.⁵¹ Za nevhodná místa

⁴⁹ SUK, Miloš. *Geologie a víno*. Brno: Nadace Litera, 1995, 68 s. ISBN 80-7028-067-0.

⁵⁰ LINHART, Pavel, Miloš SUK a Vratislav VÁLEK. *Vinařský atlas území České republiky*. 1. vyd. Praha: Dolin, 2007, 226 s. ISBN 978-80-7028-311-0.

⁵¹ SUK, Miloš. *Geologie a víno*. Brno: Nadace Litera, 1995, 68 s. ISBN 80-7028-067-0.

pro pěstování révy se považují kotliny a mrazová údolí, podmáčená místa u potoků a zamokřené louky.⁵²

Odrůda

Pro výrobu vinných produktů se v České republice používá réva ušlechtilá – *Vitis vinifera*, která má až 8 000 tisíc odrůd. Na základě způsobu užití se pak odrůdy dělí na moštové, stolní a podnožové. Víno se produkuje z moštových odrůd révy, které mají díky menším bobulím vyšší koncentraci aromatických a chuťových látek.⁵³ Stolní odrůdy se používají zejména k přímé konzumaci. Podnože se aplikují v případech, kdy jsou přítomni škůdci nebo chemické složení půdy není zcela vhodné pro pozitivní rozvoj rostliny. Jako podnože se používají zejména kříženci druhů *Vitis rupestris*, *Vitis riparia*, *Vitis berlandieri* a *Vitis vinifera*.⁵⁴

Každá odrůda má své specifické nároky na pěstování. Na základě klimatických podmínek, půdy a stanoviště je vhodné volit ty odrůdy, které za daných předpokladů budou prosperovat. Vhodné odrůdy pro pěstování na území České republiky musí být uznané státem a zapsané ve Státní odrůdové knize (SOK). K 15. červnu 2015 bylo do Státní odrůdové knihy zapsáno 58 moštových odrůd.⁵⁵ Jednotlivé odrůdy jsou pak charakteristické i pro konzumenta svými chuťovými, aromatickými projevy. Zajímavostí jsou tzv. barvířky, čili odrůdy, které mají vysokou pigmentaci ve slupce a navíc i v dužině. Jedná se např. o odrůdu Neronet a Alibernet.

Mezi nejdůležitější moštové odrůdy pro výrobu bílého vína v České republice patří Rulandské šedé, Chardonnay, Sauvignon, Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené, Tramín červený, Ryzlink vlašský, Rulandské bílé, Müller Thurgau, Pálava, Muškát moravský, Neuburské a Sylvánské zelené. Červené víno se produkuje především z odrůd Frankovka,

⁵² HAUFT, Jindřich. *Nový breviř o víně*. Vyd. 2. Praha: Svěpomoc, 1989, 336 s. ISBN 80-7063--034-5.

⁵³ KRAUS, Vilém. *Pěstujeme révu vinnou*. 2. aktualiz. a rozš. vyd. Praha: Grada, 2012, 111 s. ISBN 978-80-247-3465-1.

⁵⁴ MICHLOVSKÝ, Miloš. *Bobule*. Vyd. 1. Rakvice: Vinselekt Michlovský, 2014, 229 s. ISBN 978-80-905319-3-2.

⁵⁵ *Věstník ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského*, Ročník XIV, řada Národní odrůdový úřad, číslo 3, 2015.

Svatovavřínecké, Zweigeltrebe, Rulandské modré, Modrý Portugal a v menší míře pak Cabernet Sauvignon, Merlot a Cabernet Moravia.⁵⁶

3.2.3 Práce ve vinici

Pěstování révy vinné je běh na dlouhou trať. Od vhodné přípravy plochy pro vinice, terasování, hloubkové kypření půdy, vyhnojení, vláčení povrchu, sázení, přes seřezávání, stavění drátěnkové opěry, vhodné vedení, řez révy vinné, zelené práce až po sběr hroznů.⁵⁷ Dříve se ve vinicích všechny zásahy prováděly ručně, avšak s prvním příchodem traktorů do vinic v 50. letech 20. století se i práce ve vinicích začala mechanizovat.⁵⁸

Vedení a řez révy vinné

Mezi vinohradnické intervence, jimž je přikládán velký význam, patří vedení a řez révy vinné. Vzhledem k tomu, že je réva vinná liánovitá rostlina, pokud nedochází k lidskému zásahu, má sklon růst do délky. Patříčným řezem může člověk révu vinnou tvarovat, a tím i ovlivnit např. výnos keře révy vinné a velikost bobulí jednotlivých hroznů. Vinice lze vést formou malých keřů v husté výsadbě – zde se používá řezu Guyot, nebo velkých keřů v řídké výsadbě – tato forma se využívá na území České republiky.

Způsob vedení révy vinné, se kterým souvisí hustota výsadby a míra zatížení jednotlivých keřů, má vliv na vyzrávání hroznů a tedy i na výslednou kvalitu vína. V České republice se nejčastěji používá tzv. Rýnsko-hesenské vedení – jeden ze způsobů tažňového vedení révy, kde výše starého dřeva révy dosahuje 60-80 cm (střední vedení). Mezi další druhy vedení révy vinné patří např. čípkové vedení, neboli vedení na hlavu.⁵⁹

3.2.4 Faktory ohrožující révu vinnou, integrovaná produkce

Při pěstování révy vinné se dbá na její ochranu. Na vinici je možné se setkat s mnoha nepřáteli, které této rostlině vůbec nesvědčí. Jedná se o viry, bakterie, houby,

⁵⁶ *Situační a výhledová zpráva réva vinná a víno*. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2014. ISBN 978-80-7434-176-2.

⁵⁷ MALÍK, Fedor. *Ze života vína*. Pardubice: Filip Trend Publishing, 2003, 221 s. ISBN 80-86282-27-9.

⁵⁸ DOMINÉ, André. *Víno*. Třetí, upravené vydání. Praha: Slovart, 2015, ISBN 978-80-7391-701-2.

⁵⁹ KRAUS, Vilém a kol., *Nová encyklopedie českého a moravského vína, 1. díl*, Praha: Praga Mystica, 2005, 306 s. ISBN 978-80-86767-00-0.

hmyz, špačky, ale také o mechanické ohrožení způsobené přírodními jevy (silné mrazy, vítr, krupobití) a v neposlední řadě i člověkem.

Onemocnění révy vinné je nejčastěji způsobeno různými plísněmi. Mezi nejznámější patří například plíseň révová (peronospora), která napadá zejména listy révy. Plíseň šedá, neboli botrytis cinerea (ušlechtilá plíseň) napadá mladé bobule, které nejsou dostatečně vyzrálé. Pokud však nakazí bobule již zralé, může to být pro vinaře i žádoucí, protože z napadených bobulí (cibéb) lze vyrobit sladká výběrová vína. Další houbovitě onemocnění, často se vyskytující v českých a moravských vinicích je padlí révy (oidium), které může napadnout všechny zelené části rostliny.⁶⁰

Za nejnebezpečnějšího škůdce révy je považovaná mšička révová (révokaz, Phylloxera), která způsobila révokazovou pohromu téměř v celé Evropě v druhé polovině 19. století.⁶¹ I proto byla evropská réva naroubovaná na rezistentní americké podnože. Phylloxera žije pod zemí a poškozují kořeny révy vinné, které napichuje a pak z nich saje živiny keře.

Jako další škůdce lze uvést malou zvěř – zajíce, králíky, ale i vysokou zvěř – srnky. Z ptactva jsou to obzvláště špačkové, se kterými vinaři často zápasí.

Integrovaná produkce

Vzhledem k tomu, kolik má réva vinná přirozených nepřátel, bylo v minulosti na vinicích využíváno mnoho ochranných technologií, které byly značně škodlivé ke svému okolí. Vinaři měli primární cíl získat zdravé a kvalitní hrozny, avšak z hlediska ekologického, byla zaplácena nemalá daň. Problém tkvěl jak v chemických postřicích, tak i v mechanických úpravách vinic.

Naštěstí se na problematiku ekologie okolní krajiny nezanevřelo a od 90. let se v České republice snaží o regulaci negativních dopadů vinohradnictví. Základem integrované produkce je co nejvíce snížit používání chemických postřiků a hnojiv, které jsou nahrazovány šetrnými variantami a úplně vyloučit přípravky toxické. Dále je

⁶⁰ MICHLOVSKÝ, Miloš. *Bobule*. Vyd. 1. Rakvice: Vinselekt Michlovský, 2014, 229 s. ISBN 978-80-905319-3-2.

⁶¹ PÁTEK, Jaroslav. *Zrození vína: všechno o zpracování hroznů, výrobě vína a jeho zrání*. 3. rozš. vyd. Brno: Jota, 2001, 301 s. ISBN 80-7217-137-2.

dbáno na více zeleně ve vinicích, která působí ochranně a pozitivně. Cílem integrované produkce je trvale udržitelný rozvoj agroekosystémů.⁶²

3.3 Výroba vína

V období vinobraní, tedy mezi měsíci září až prosinec, nastává čas sběru révy vinné. Jakmile se hrozny dopraví do sklepa, počíná výroba vína, která musí probíhat v České republice v souladu se zákonem č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství. V závislosti na zvolené kategorii vína, postupuje samotná výroba. Vyrobené víno pak prochází kontrolou a kvalitativním zaříděním, které realizuje Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI). V průběhu kontroly se provádí ověřování odrůdy, původu, cukernatosti a hmotnosti vinných hroznů a následně i analytický rozbor vína a jeho smyslové posouzení.⁶³

3.3.1 Kategorizace vína

Krása vína spočívá v tom, že je pokaždé jiné. Nejen díky vlivu přírody, ale i na základě přístupu vinaře a způsobu výroby. Spotřebitel tak nachází pestrou skladbu vín, jež může ochutnat. Z toho důvodu se ustanovila kategorizace vína, a to hned z několika hledisek. Víno se člení podle barvy, jakosti, obsahu zbytkového cukru a technologie zpracování hroznů.

Rozdělení podle barvy

Barva vína je primárně určena moštovou odrůdou révy vinné. Odrůdy mohou být buď modré nebo bílé. Následnou technologií zpracování hroznů je pak možné docílit vín oranžových z bílých odrůd, růžových vín a tzv. klaret z odrůd modrých. Zmíněný výčet je pouze základní. Barevné spektrum finálního produktu je velmi široké a závisí na mnoha dalších činitelích (stáří vína apod.).

⁶² *Integrovaná produkce révy vinné* [online]. svcr.cz [cit. 10. 9. 2015] Dostupné z: <http://www.svcr.cz/integrovana-produkce-revy-vinne-podminky-a-pravidla-dotaci>

⁶³ KRAUS, Vilém a Jiří KOPEČEK. *Setkání s vínem*. Aktualiz. vyd. Praha: Radix, 2012, 144 s. ISBN 978-80-86031-96-5.

Jakostní třídění vín

V České republice se užívá tzv. germánský apelační systém, který udává kvalitu vína na základě cukernatosti moštu. Množství cukru se měří ve stupních českým normalizovaným moštoměrem (ČNM). Je proto nutná určitá vyzrállost hroznů. Čím více hrozny vyzrají, tím se v moštu koncentruje více cukru a zvyšuje se kvalita vína. Obsah cukru je měřen v kilogramech cukru na 100 litrů moštu → 1kg cukru ve 100 litrech moštu = 1 °ČNM.⁶⁴ S vyšší jakostí vína roste i kontrola výroby, zahrnující omezení výnosu na hektar, vymezení původu hroznů, místa výroby a pro speciální kategorie jako je VOC, ledové víno, slámové víno a výběr z cibéb i další specifické požadavky například na odrůdu a průběh výroby.⁶⁵

JAKOSTNÍ ZATŘÍDENÍ VÍN	
Název jakostní třídy	Min. cukernatost
Víno (bez CHOP)	11° ČNM
Víno zemské (s CHZO)	14° ČNM
Víno jakostní (s CHOP)	15° ČNM
odrůdové	
známkové	
s přívlastkem	
kabinetní víno	19° ČNM
pozdní sběr	21° ČNM
výběr z hroznů	24° ČNM
výběr z bobulí	27° ČNM
výběr z cibéb	32° ČNM
ledové víno	27° ČNM
slámové víno	27° ČNM

Tabulka 1. Jakostní zatřídění vín

Zdroj: autor dle zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství

V souvislosti s členstvím v Evropské unii, se označení vín ustanovuje nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, dále nařízením Komise (ES)

⁶⁴ PAVLOUŠEK, Pavel. *Výroba vína u malovinařů*. 2., aktualiz. a rozš. vyd. Praha: Grada, 2010, ISBN 978-80-247-3487-3.

⁶⁵ Zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů

č. 607/2009 a nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011.⁶⁶

Dle citovaných právních předpisů lze rozlišit víno:

- bez CHOP (chráněné označení původu)
 - víno
 - víno odrůdové
- s CHZO (chráněné zeměpisné označení)
 - zemské víno
- s CHOP
 - jakostní víno odrůdové
 - jakostní víno známkové
 - jakostní víno s přívlastkem

Víno originální certifikace (VOC)

Pojem VOC byl v České republice zaveden po vstupu do Evropské unie v roce 2004, kdy došlo k novelizaci zákona o vinohradnictví a vinařství. Jedná se o způsob značení vína, který se běžně užívá např. ve Francii a nazývá se románský apelační systém. V rámci České republiky vzniklo jako první sdružení VOC Znojmo v roce 2009. VOC klade důraz zejména na terroir – typické znaky dané oblasti (půda, mikroklima, odrůda). Jednotlivé VOC klasifikace mají vlastní podmínky pro pěstování a výrobu vína. Zahrnuje to požadavky na odrůdy, výnosy z keře, minimální cukernatost hroznů, způsob sběru, způsob šolení vína, a také množství limity pro alkohol, zbytkový cukr a další.⁶⁷

V České republice se můžeme setkat s VOC Znojmo, VOC Blatnice, VOC Modré Hory, VOC Mikulov, VOC Pálava a VOC Valtice.

Výběr z cibéb

Jakostní označení výběr z cibéb znamená, že víno obsahuje minimálně 32 °ČNM a bylo vyrobené z přezrálých bobulí nebo z bobulí napadených tzv. ušlechtilou plísní –

⁶⁶ *Označování vína podle platných právních předpisů* [online]. szpi.gov.cz [cit. 17. 11. 2015] Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/clanek/oznacovani-vina-podle-platnych-pravnich-predpisu.aspx>

⁶⁷ *Situace a výhledová zpráva réva vinná a víno*. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2015. ISBN 978-80-7434-253-0.

botrytis cinerea. V ciběbách je vysoká koncentrace cukru a aromatických látek, i proto se většinou vyrábí velmi sladké víno.⁶⁸

Ledové víno

Ledové víno má minimálně 27 °ČNM. Hrozny se musí sklízet při teplotě min. -7 °C a poté se ještě zmrzlé lisují. Vína obsahují vysoký podíl cukru.⁶⁹

Slámové víno

Slámové víno je specifické v tom, že se po sklizni hrozny suší buď na rákosu, slámových rohožích nebo zavěšené ve vhodném, vzdušném prostoru po dobu minimálně 3 měsíců. Vysušené bobule obsahují vysoký podíl cukru a extraktu. Minimální cukernatost moštu je stanovena na 27 °ČNM.

Rozdělení podle obsahu zbytkového cukru

Dle obsahu zbytkového cukru se v České republice dělí tiché víno na:

- suché (do 4g cukru/l)⁷⁰
- polosuché (do 12g cukru/l)⁷¹
- polosladké (do 45g cukru/l)
- sladké (nad 45g cukru/l)

Šumivé a perlivé víno má dle zbytkového cukru kategorie: brut nature (do 3g/l), extra brut (do 6g/l), brut (do 12g/l), extra dry (12-17g/l), sec (17-32g/l), demi-sec (32-50g/l) a doux (nad 50g/l).⁷²

⁶⁸ Zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů § 19

⁶⁹ 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.

⁷⁰ V rámci kategorie suché – možno max 9g/l, pokud rozdíl mezi cukrem a kyselinami (přepočtených na kyselinu vinnou) je 2g nebo méně.

⁷¹ V rámci kategorie polosuché – možno až 18g/l, pokud rozdíl mezi cukrem a kyselinami je 10g nebo méně.

⁷² *Šumivá a perlivá vína* [online] wineofczechrepublic.cz [cit. 9. 9. 2015]. Dostupné z: <http://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/rozdeleni-vin/sumiva-a-perлива.html>

Rozdělení podle způsobu výroby

Podle způsobu výroby lze rozeznat vína tichá (přetlak oxidu uhličitého je do 1 bar), vína šumivá (min. 3 bar) a perlivá (min. 1-2,5 bar; zde možné sycení oxidem uhličitým), vína likérová (s přidavkem vinného alkoholu) a vína aromatizovaná (s přidavkem různých bylin a koření).⁷³

3.3.2 Jednotlivé procesy výroby vína

Výroba tichého vína

Obecně lze říci, že výroba tichého vína sestává z následujících kroků:

- sklizeň
- zpracování hroznů a macerace
- lisování a odkalení moštu
- fermentace
- stáčení, čiření, filtrace
- zrání vína
- stabilizace
- filtrace
- lahvování a skladování

V některých krocích produkce se výrobní postupy liší v závislosti na cíleném typu vína.

Sklizeň

Výroba vína je v první řadě závislá na vhodné sklizni hroznů. Sklizeň může probíhat buď manuálně – ruční sklizeň nebo mechanizovaně – za pomoci strojů.⁷⁴ Ruční sklizeň využívají buď tradiční vinařství, nebo vinaři, kteří mají takové podmínky (příkré svahy apod.), které jim neumožňují uplatnit sklízecí stroje. Mechanizovaná sklizeň je pro vinaře výhodná především z časového hlediska a ušetření práce i případných financí

⁷³ Zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství

⁷⁴ DOMINÉ, André. *Víno*. Třetí, upravené vydání. Praha: Slovart, 2015, ISBN 978-80-7391-701-2.

vynaložených na pracovní sílu. Sklízí se buď jednorázově (pokud jsou hrozny zdravé) anebo postupně - zejména v případech, kdy dochází k výrobě vín různých jakostních kategorií.

Zpracování hroznů a macerace

Po sklizni se hrozny selektují. V dnešní době k tomu dochází na třídících stolech, kde se kontroluje zdravotní stav hroznů. Ty následně putují do tzv. mlýnko-odzrňovače, který z hroznů nejprve odstraní třapiny a poté zbylé bobule drtí na rmut (hmota složená z pomletých bobulí a moštu). Rmut se dále nechává naležet od několika hodin (pro výrobu bílých či rosé vín) až po několik dní, týdnů nebo měsíců (v případě výroby vín červených nebo oranžových). Tento proces se nazývá macerace a slouží k tomu, aby se ze rmutu vyluhovaly důležité aromatické látky a barviva.⁷⁵ V průběhu macerace se na hladině moštu tvoří tzv. matolinový klobouk, který se skládá ze slupek bobulí. Tento klobouk je pak nutné ponořovat, aby nedocházelo k oxidaci a rozmnožování nežádoucích mikroorganismů.⁷⁶ Moderní metodou je tzv. kryomacerace, kde se maceruje rmut podchlazený (do 10 °C) pro získání intenzivnější barvy, aromatických a fenolických látek.⁷⁷

Lisování a odkalení moštu

Proces lisování znamená oddělení pevné části rmutu od tekuté pomocí lisu. V dnešní době se nejčastěji vyskytuje lis pneumatický, který rmut lisuje nafukováním pneumatického vaku uvnitř válce. U menších vinařů je pak možné vidět i lisy vřetenové – horizontální nebo vertikální. Mošt, jež se získá vylisováním, je nutné odkalit, aby nedošlo např. k nežádoucímu alkoholovému kvašení z kalicích částic. Odkalení moštu může

⁷⁵ PAVLOUŠEK, Pavel. *Výroba vína u malovinařů*. 2., aktualiz. a rozš. vyd. Praha: Grada, 2010, ISBN 978-80-247-3487-3.

⁷⁶ MALÍK, Fedor. *Ze života vína*. Pardubice: Filip Trend Publishing, 2003, 221 s. ISBN 80-86282-27-9.

⁷⁷ *Kryomacerace* [online]. wein-plus.eu [cit. 3. 2. 2016] Dostupné z: http://www.wein-plus.eu/en/Cryomaceration_3.0.14526.html

probíhat buď staticky (za pomoci dekantace) nebo dynamicky (pomocí mechanického zařízení).⁷⁸

Fermentace

Fermentace, neboli kvašení je proces přeměny cukru (glukózy a fruktózy) na etanol a oxid uhličitý za pomoci kvasinek *Saccharomyces cerevisiae*. V moderních vinařstvích se užívají čisté kultury kvasinek, u kterých si lze vybrat mezi mnoha druhy (každý druh má svá specifika). Při tradiční výrobě je pak užíváno kvasinek přírodních (divoké a ušlechtilé kvasinky).⁷⁹ Průběh fermentace ovlivňuje mnoho faktorů působících na pracující kvasinky, a to množství kyslíku, dusíku, vitamínů, kyselin, cukrů a alkoholu a zcela jistě teplota. Moderní technologie výroby umožňuje řízené kvašení, při kterém se teplota kvasícího moštu udržuje mezi 15-18 °C v nerezovém tanku. Fermentace však může probíhat i např. v dřevěném sudu či keramické nádobě. K ukončení fermentace dochází buď spontánně, když kvasinky zpracují všechnu cukr, nebo při zásahu do kvasného procesu – např. přidáním oxidu uhličitého, filtrací apod.⁸⁰

Stáčení, čiření, filtrace

Stáčením vína se po ukončení fermentace odděluje víno od kvasnic, které byly usazeny na dně kvasné nádoby. Stáčení může probíhat buď s přístupem vzduchu nebo hyperreduktivně s pomocí inertních plynů. Víno se stáčí zpravidla opakovaně, dokud není dosaženo požadovaného výsledku.

Čiření slouží k čištění a stabilizaci vína. Proces čiření probíhá za pomoci různých látek, která jsou do vína přidávána za účelem vysrážení nežádoucích opačně nabitých částic. Mezi čiřidla patří např. želatiny, vaječný bílek, kasein nebo bentonit.

Filtrace vína slouží k jeho pročištění prostřednictvím různých filtrů. Někteří vinaři tento krok neprovádí a vyrábí vína nefiltrovaná. Při filtraci totiž může dojít k oddělení

⁷⁸ PÁTEK, Jaroslav. *Zrození vína: všechno o zpracování hroznů, výrobě vína a jeho zrání*. 3. rozš. vyd. Brno: Jota, 2001, 301 s. ISBN 80-7217-137-2.

⁷⁹ ŠEVČÍK, Libor. *Červená vína: hledání pravdy o víně*. 2., upr. vyd. Praha: Grada, 2003, 134 s. ISBN 80-247-0639-3.

⁸⁰ KRAUS, Vilém, Zuzana FOFFOVÁ a Bohumil WURM. *Nová encyklopedie českého a moravského vína, 2. díl*. Praha: Praga Mystica, 2008, 311 s. ISBN 978-80-86767-09-3.

i složek, která jsou ve víně žádoucí (aromatické a chuťové složky). Mezi používané metody filtrace patří např. křemelinová filtrace, vložková filtrace a membránová filtrace.⁸¹

Zrání

Zrání vína může probíhat v dřevěných sudech (velkoobjemových nebo typu barrique), ve skleněných nádobách anebo v nerezových tancích (v současnosti nejčastější varianta). Zrání vína slouží k tomu, aby se ve výsledném moku dotvořily a harmonizovaly chuťové a aromatické projevy. Doba zrání se různí podle druhu vína.⁸²

Stabilizace

Stabilizace vína je proces uskutečňovaný před nalahvováním. Slouží k eliminaci nechtěných mikroorganismů ve víně. Využívá se účinku tepla, chladu a síření. Oxid siřičitý funguje jako antioxidant, rozpouštědlo a má protihnilobné účinky. Množství oxidu siřičitého, které může být použito, je stanoveno zákonem. Varietou pro oxid uhličitý se ukázala kyselina askorbová, která má největší antioxidační účinek, ale pouze v anaerobních podmínkách.⁸³ Jako další částečné alternativy se uvádí např. tiamin, kyselina sorbová či dimetyldikarbonát. Plnohodnotná náhrada za SO₂ dosud nebyla nalezena.⁸⁴

Lahvování

Lahvování je finální fází výroby vína. Před nalahvováním se provádí nezbytná opatření, jako je senzoričké zhodnocení vína, úprava obsahu oxidu siřičitého, zkouška stability bílkovin, zkouška na obsah kovů, stabilita vůči vinnému kameni a čirost vína. Samotné lahvování se může provádět ručně (ruční plničky) nebo mechanizovaně za pomoci lahvovací linky. Existují i specializované podniky, které vinařům poskytují

⁸¹ KRAUS, Vilém, Zuzana FOFFOVÁ a Bohumil WURM. *Nová encyklopedie českého a moravského vína, 2. díl*. Praha: Praga Mystica, 2008, 311 s. ISBN 978-80-86767-09-3.

⁸² 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.

⁸³ FARKAŠ, Ján. *Technologie a biochemie vína. 2.*, přeprac. a dopl. vyd. Praha: SNTL-Nakladatelství technické literatury, 1980, 870 s

⁸⁴ MICHLOVSKÝ, Miloš. *Oxid siřičitý v enologii*. Vyd. 1. Rakvice: Vinselekt Michlovský, 2012, 151 s. ISBN 978-80-905319-0-1.

lahvovací služby. Víno se plní do lahví různého typu.⁸⁵ Rozlišují se na základě objemu a tvaru. V současnosti se pro uzavření lahve užívá jak tradičního korku (buď v podobě celokorku nebo granulátu), tak i plastových, šroubovacích nebo skleněných uzávěrů.⁸⁶

Výroba šumivého vína

Šumivé víno se vyrábí ze směsi vín (cuvée; kupáž). V České republice se využívá odrůd jako je Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský, Chardonnay či Ryzlink rýnský. Do kupáže se následně aplikují vhodné kvasinky a cukr, aby mohla nastat druhotná fermentace. Zde je možné užít dvou metod. Tradiční metoda (champenoise) znamená, že sekundární kvašení probíhá na lahvi, oproti tomu metoda charmat užívá nerezového tanku. Po druhotné fermentaci leží víno na kalech. V případě tradiční výroby šumivého vína poté dochází k setřásání kalů, čímž se usazeniny shlukují u hrdla láhve a jejich následného odstřelení (degoržáž). Při metodě charmat se víno, které leželo na kalech, podchladí a přefiltruje. Závěrem se u obou metod přidává tzv. dosázní likér - směs sacharózy, révového moštu, rektifikovaného zahuštěného moštu a vinného destilátu.⁸⁷

Oxidativní a reduktivní způsob výroby

Výroba se rozlišuje na oxidativní a reduktivní z hlediska množství kontaktu s kyslíkem. Oxidativní (tradiční) výroba vína probíhá za přístupu kyslíku, oproti tomu reduktivní způsob výroby (moderní způsob) probíhá za omezení či nepřístupu vzduchu. Míra oxidace/redukce se měří pomocí tzv. redoxního potenciálu, který se udává v milivoltech.⁸⁸ Reduktivní způsob výroby se začal aplikovat zejména kvůli zachování primárního aroma bílých vín.⁸⁹

⁸⁵ DOMINÉ, André. *Víno*. Třetí, upravené vydání. Praha: Slovart, 2015, ISBN 978-80-7391-701-2.

⁸⁶ *Uzávěry lahví* [online]. global-wines.cz [cit. 10. 9. 2015] Dostupné z: <http://www.global-wines.cz/uzavery-lahvi>

⁸⁷ *Šampaňské*. České vyd. 1. Praha: Ottovo nakladatelství, 2006, 63 s. ISBN 80-7360-393-4.

⁸⁸ KUTTELVAŠER, Zdeněk. *Abeceda vína*. Vyd. 1. Praha: Radix, 2003, 279 s. ISBN 80-86031-43-8.

⁸⁹ GALA, Aleš. *Reduktivní způsob výroby vína* [online]. oenomagazin.cz, 2012 [cit. 29. 8. 2015] Dostupné z: <http://www.oenomagazin.cz/index.php?idvyrb=24&exe=clanek>

3.4 Subjekty zasahující do vinohradnictví a vinařství

Česká republika, jakožto členská země Evropské unie, musí mít právní legislativu v souladu s evropskými normami. Sektor vinohradnictví a vinařství je tak ovlivněn Společnou zemědělskou politikou EU.

I proto lze do subjektů, jež působí na vinohradnictví a vinařství České republiky, zahrnout organizace nadnárodní, například:

- Evropskou komisi – zemědělství a rozvoj venkova
- Mezinárodní úřad pro révu a víno – OIV
- Sdružení evropských vinařských regionů – AREV

Ústředním orgánem zemědělské správy v České republice je Ministerstvo zemědělství (oddělení pro víno), které řídí a spolupracuje s dalšími institucemi, jež zasahují do vinohradnictví a vinařství, a to:

- Státní zemědělská a potravinářská inspekce
- Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský
- Ústav zemědělské ekonomiky a informací
- Státní zemědělský intervenční fond
- Ministerstvo životního prostředí

Výše zmíněné organizace primárně vymezují prostor působení podnikatelů v oblasti zemědělství. Agrární sektor jak podporují – národními dotacemi, podporami, tak i regulují a kontrolují.⁹⁰

Dalšími organizacemi, jež účinkují na poli vinohradnictví a vinařství jsou např. Vinařský fond ČR; Národní vinařské centrum o.p.s.; Cech českých vinařů; MORAVÍN, svaz moravských vinařů, o. s.; Svaz vinařů České republiky; Svaz integrované produkce a další.

⁹⁰ *O ministerstvu* [online]. eagri.cz [cit. 10. 9. 2015] Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/ministerstvo-zemedelstvi/o-ministerstvu/>

3.5 Legislativní rámec oboru vinohradnictví a vinařství

Vinohradnickou a vinařskou legislativu v České republice lze rozdělit na právní předpisy Evropské unie a zákonodárství národní. Obor vinohradnictví a vinařství je primárně upravován zemědělským právem, které není samostatným právním odvětvím, ale je součástí jak soukromoprávních, tak veřejnoprávních norem - přesněji práva správního, práva životního prostředí, občanského práva, obchodního práva, práva trestního a finančního.⁹¹ Z hlediska legislativy je pak nutné rozlišovat pojem vinohradnictví, jež spadá do oblasti rostlinné výroby a pojem vinařství, které je součástí práva potravinového.⁹²

V předchozí kapitole bylo zmíněno, že tuzemské zemědělství je regulováno společnou zemědělskou politikou EU. Z toho vyplývá následující prostá enumerace komunitárních předpisů závazných pro oblast vinohradnictví a vinařství:

- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013
- Nařízení Rady (ES) č. 1234/2007
- Nařízení Komise (ES) č. 555/2008
- Nařízení Komise (ES) č. 436/2009
- Nařízení Komise (ES) č. 606/2009
- Nařízení Komise (EU) v přenesené pravomoci (EU) 2015/1576
- Nařízení Komise (ES) č. 607/2009
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 251/2014
- Nařízení Komise (EU) č. 2015/560
- Nařízení Komise (EU) č. 2015/561

Nejdůležitějším národním předpisem je zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů. V lednu 2016 došlo ke schválení návrhu Ministerstva zemědělství na novelizaci výše uvedeného zákona vládou ČR. Vedle zákona o vinohradnictví a vinařství stojí ještě řada dalších národních právních

⁹¹ DAMOHORSKÝ, Milan, Hana MÜLLEROVÁ, Martin SMOLEK a Tereza SNOPKOVÁ. *Zemědělské právo*. Plzeň: Vydavatelství a nakladatelství Aleš Čeněk, s.r.o., 2015, 224 stran. ISBN 978-80-7380-584-5.

⁹² BÁRTA, Luboš. *Public relations & marketingová komunikace v obchodu s vínem*. 1. vyd. Praha: Radix ve spolupráci s Business Institut, 2013, 463 s. ISBN 978-80-87573-07-5.

předpisů, jejíž aktuální výčet je k dispozici v Situační a výhledové zprávě réva vinná a víno Ministerstva zemědělství.⁹³

⁹³ *Situační a výhledová zpráva réva vinná a víno*. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2015. ISBN 978-80-7434-253-0.

4 Výsledky

V kapitole Výsledky je úvodem shrnuta aktuální situace na trhu s vínem, dále jsou zde prezentovány výsledky výzkumu spotřebitelského chování a výsledky rozhovorů se subjekty zastupující nabídku na trhu. Následně je předložena SWOT analýza trhu s vínem a s ní související koncept pro pozitivní vývoj oboru vinohradnictví a vinařství České republiky.

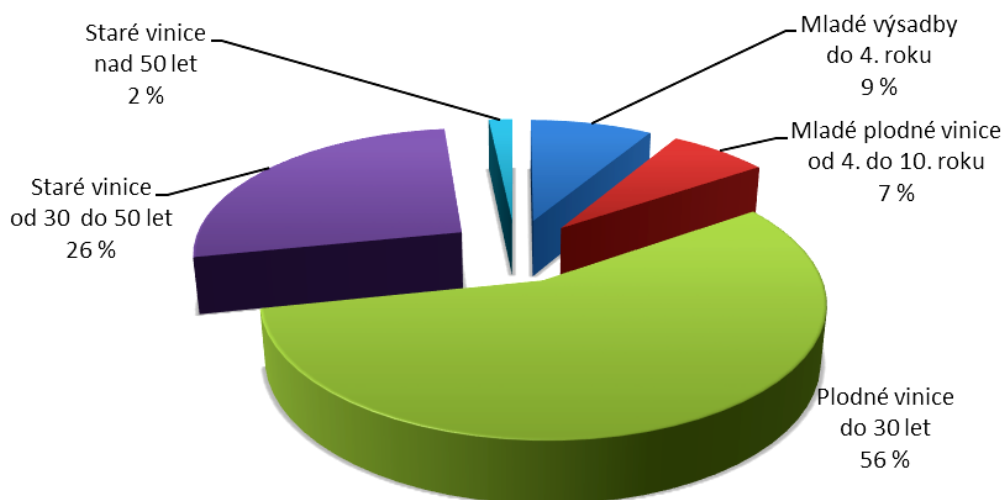
4.1 Současná situace na trhu s vínem

Vinohradnictví a vinařství jako součást zemědělství, je činnost, jež lze považovat za jednu z nejstarších. Hospodaření na půdě lidstvu zajišťovalo a doposud zajišťuje obživu. Hlavní vliv v této oblasti má stále počasí člověkem neovlivnitelné. Vzhledem k současné usedlosti obyvatelstva je každý hospodářský rok pro vinaře stejně tak jako pro spotřebitele překvapením. Při zkoumání vývoje na trhu s vínem je tedy dobře patrný vliv počasí, jakožto hlavního pozitivního nebo naopak negativního činitele ve vinohradnictví. Ačkoliv se obecně tvrdí, že kvalita vína se rodí ve vinici, nelze opomínat správné zpracování hroznů. Vinař může mít k dispozici hrozny výborné jakosti, ale s nesprávným přístupem může výsledné víno dopadnout tragicky. Obor vinohradnictví a vinařství může být krásnou prací a zároveň koníčkem a zajisté se vždy pozná, pokud k tomu vinař přistupuje s láskou, na druhou stranu je však nutné si uvědomit, kdo má na trhu s vínem hlavní slovo. Vinařství se může snažit sebevíc a produkovat vysoce jakostní vína, ale pokud o ně nebude zájem, stěží mu to bude dobrou obživou. I proto lze říci, že velkou měrou se o výsledné vinné produkty zaslouhují právě spotřebitelé, kteří svými preferencemi vymezují vinařům cestu.

Následující odstavce obsahují charakteristiku aktuálního stavu sektoru vinohradnictví a vinařství, jeho podporu a regulaci a představení plánované legislativní úpravy.

4.1.1 Vinohradnictví

V roce 2014 zaujímaly vinice 17 611,44 ha, což ve srovnání s předchozím rokem znamená zvýšení obhospodařované plochy o necelých 148 ha. Z toho více než 17 tis. ha spadá do vinařské oblasti Morava. Počet zaregistrovaných pěstitelů k 31. 12. 2014 byl 18 414.⁹⁴



Graf 1. Věková struktura vinic v ČR k 31. 12. 2014 (ha)

Zdroj: ÚKZÚZ

Z grafu 1 vyplývá, že největší podíl vinic tvoří plodné vinice do 30 let (56%), ve srovnání s rokem 2013 lze zaznamenat zvýšení o 8%. Mladé výsadby do 4. roku tvoří o 1% více na celkové ploše vinic oproti roku předchozímu. K výraznému snížení pak došlo u mladých plodných vinic od 4. do 10. roku, které tvořily v roce 2014 7% celkové plochy z původních 16% (rok 2013).

V roce 2014 bylo v České republice vysazeno zhruba 348 ha nových vinic, a to odrůdami Pálava (nejvíce vysazovaná odrůda), Rulandské šedé, Veltlínské zelené, Hibernal, Chardonnay a Ryzlink vlašský a z modrých odrůd Rulandské modré, Dornfelder,

⁹⁴ *Situační a výhledová zpráva réva vinná a víno*. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2015. ISBN 978-80-7434-253-0

Modrý Portugal a Merlot. Trend vysazování uvedených odrůd je možné sledovat již od roku 2011.⁹⁵

Vysoký nárůst plochy lze zaregistrovat i u tzv. PIWI odrůd, čili interspecifických odrůd, které mají zvýšenou odolnost proti houbovým chorobám. Existující PIWI odrůdy jsou za normálních podmínek rezistentní vůči plísni révy, padlí révy, šedé hnilobě, a nemusí se chemicky ošetřovat. I proto jsou interspecifické odrůdy často spojovány s ekologickým zemědělstvím. V roce 2014 došlo k nárůstu jejich ploch o téměř 20%. Nejvíce dominuje odrůda Hibernál, Solaris a Johanniter. Zde je dobré uvést na pravou míru fakt, že pro pěstování a výrobu jakostních vín v České republice může na základě vyhlášky č. 28/2010 Sb. být užito i odrůd, které nejsou zapsány ve Státní odrůdové knize České republiky, ale jsou poznamenány v Odrůdových knihách zemí Evropského unie a splňují podmínky pro zařazení moštových odrůd.⁹⁶

Z celkové plochy osázených vinic tvoří 2/3 bílé moštové odrůdy (cca 11 963 ha), 1/3 modré moštové odrůdy (5 583 ha), zbývající plocha (cca 60 ha) je pak tvořena stolními a podnožovými odrůdami a šlechtitelským materiálem.⁹⁷

Úhrnem byly v roce 2014 nejvíce pěstovanými bílými odrůdami Veltlínské zelené, Müller Thurgau, Ryzlink rýnský a Ryzlink vlašský, modrými odrůdami pak Svatovavřínecké, Frankovka, Zweigeltrebe a Rulandské modré.

Do Státní odrůdové knihy ČR přibyla v roce 2014 odrůda Medea – bílá moštová pozdní odrůda, jež vznikla křížením odrůd Müller Thurgau a Tramín červený. V předchozím roce byly v České republice zaregistrovány odrůdy Tristar a Cabernet Cortis. K 15. červnu 2015 bylo celkem do SOK zapsáno 58 moštových odrůd, z toho 32 odrůd je bílých a 26 modrých.

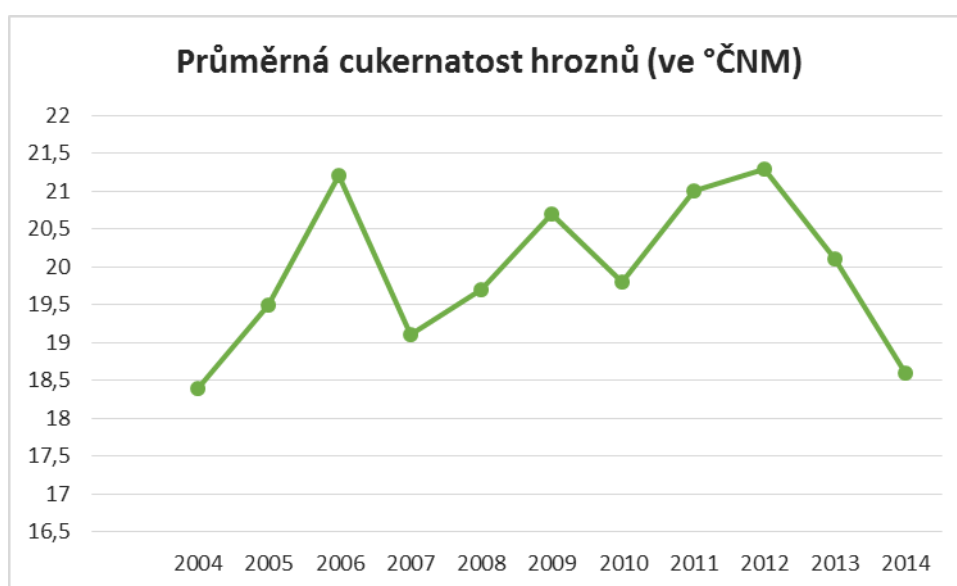
Sklizeň hroznů v roce 2014 oproti předchozímu roku poklesla o 15%. Celkem bylo sklizeno 63 533 tun hroznů révy vinné (rok 2013 – 74 721 tun). Z dlouhodobého hlediska je sklizeň značně kolísavá. Výnos hroznů révy v roce 2014 v průměru činil cca 4,03 t/ha –

⁹⁵ *Situační a výhledová zpráva réva vinná a víno*. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2015. ISBN 978-80-7434-253-0

⁹⁶ PAVLOUŠEK, Pavel. *Odrůdy PIWI* [online]. (PDF) [cit. 10. 2. 2016]. Dostupné z: <http://www.vinozesardic.cz/piwi>

⁹⁷ *Situační a výhledová zpráva réva vinná a víno*. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2015. ISBN 978-80-7434-253-0

tedy s ohledem na rok 2013 se snížil o 0,74 t/ha. Pokles výnosu je připisován zejména napadení vinic plísní šedou a osenicemi. Odrůdové skladbě vinic odpovídá i sběr – tedy, 67% sklizně v roce 2014 tvořily moštové odrůdy bílé, 33% moštové odrůdy modré. Průměrná cukernatost sebraných hroznů se v roce 2014 pohybovala okolo 18,6 °ČNM, což byla hodnota nižší, než dosahuje desetiletý průměr.⁹⁸ V podmínkách České republiky pak zpravidla bílé moštové odrůdy dosahují vyšší cukernatosti než odrůdy modré. Za rok 2015 lze očekávat díky vysokým teplotám a slunným dnům nadprůměrnou cukernatost hroznů. Vinaři označují rok 2015 za výjimečný, ačkoliv velká sucha zprvu zejména pro mladé vinice vypadala dramaticky.



Graf 2. Vývoj cukernatosti hroznů v ČR od roku 2004

Zdroj: autor dle údajů Mze

Rok 2015 byl generálním shromážděním OSN vyhlášen jako Mezinárodní rok půdy. Jedná se o reakci na devastaci úrodné půdy zemědělskými zásahy – snižování jejího množství i kvality. Rovněž se připomíná a upozorňuje na soudobé ztráty druhové rozmanitosti rostlin a živočichů, které jsou připisovány především plošnému používání pesticidů. V České republice působí v oblasti integrované produkce a ekologického vinohradnictví a vinařství svaz Ekovín o. s., jež úzce spolupracuje s německým svazem

⁹⁸ *Situační a výhledová zpráva réva vinná a víno*. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2015. ISBN 978-80-7434-253-0

ekologických vinařů Ecovin. Jejich hlavním cílem je rozvíjet moderní vinohradnictví a vinařství, které je přátelské k životnímu prostředí. Vedle integrovaného a ekologického vinohradnictví existuje i nepříliš známé biodynamické vinohradnictví, které se vrací v pěstování vína do dávné minulosti. V biodynamickém vinohradnictví se neuvžívá žádných chemických postřiků, apeluje se na zdravou půdu a využívá se přírodních energetických sil. V České republice lze v současnosti navštívit pouze jedno vinařství, které vlastní certifikát biodynamického zemědělství Demeter, a to Vinné sklepy Kutná Hora.

4.1.2 Vinařství

Průměrná produkce vína v České republice se od vinařského roku 2009/2010 pohybuje okolo 550 tis. hl/rok. Odhadovaný objem výroby pro období 2014/2015 je 532 tis. hl. V tuzemské produkci tvoří hlavní složku vína bílá (2/3) a 1/3 připadá na vína červená, přičemž jsou nejvíce zastoupena vína s chráněným označením původu (s CHOP) a vína s chráněným zeměpisným označením (s CHZO).⁹⁹



Obrázek 3. Symbol CHZO, CHOP

Zdroj: *Symbol CHOP, CHZO* [online]. (DOC). szpi.cz [cit. 15. 2. 2016]
Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/clanek/oznacovani-vina-podle-platnych-pravnych-predpisu.aspx>

V režimu CHOP, bylo ve vinařském roce 2013/2014 vyrobeno 561 tis. hl vína a v rámci CHZO 58 tis. hl vína. Oproti předchozímu roku je zde patrné zvýšení výroby produktů v režimu CHOP na úkor režimu CHZO. Tento posun lze považovat za pozitivní.

⁹⁹ *Situační a výhledová zpráva réva vinná a víno*. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2015. ISBN 978-80-7434-253-0

Označování vína dle platných právních předpisů (CHOP, CHZO, bez CHOP) se vztahuje na množství výrobků z révy vinné, jejichž úplný výčet je vymezen v příloze VII části II nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013. Dané výrobky se v České republice mohou dále označovat výrazy: archivní víno, zemské víno, burčák, likérové víno, jakostní víno, jakostní víno odrůdové, jakostní víno s přívlastkem, jakostní víno známkové, jakostní šumivé víno stanovené oblasti, klaret, košer (košer víno), krášleno na kvasnicích, mešní víno, mladé víno, panenská sklizeň, panenské víno, pozdní sběr, premium, pěstitelský sekt, rezerva, ryšák, růžák, školeno na kvasnicích, víno originální certifikace, víno s přívlastkem, zráló na kvasnicích, labín.¹⁰⁰ Uvedená označení vín vychází z nařízení (ES) č. 607/2009 Sb. Aby mohlo být víno takovým názvem označeno, musí splňovat podmínky, které se k produktu vztahují.

V případě, že vyrobený vinařský produkt splňuje podmínky pro chráněné zeměpisné označení, pak může jeho název obsahovat výraz „české“ nebo „moravské“. V režimu chráněného označení původu se pak mohou užívat výrazy „Čechy“ a „Morava“, dále na základě vinařských podoblastí „Litoměřická“, „Mělnická“, „Velkopavlovická“, „Mikulovská“ a „Slovácká“. V rejstříku zeměpisných označení je pak možné ještě nalézt např. „Šobes“ či „Novosedelské slámové víno“.

V září roku 2015 bylo Ministerstvem zemědělství schváleno přikyselování (včetně opakovaného přikyselování) vín ve vinařském ročníku 2015/2016 (tj. od 1. 8. 2015 do 31. 7. 2016). Z důvodu horkých letních dnů, počátečního sucha, a tím vysoké cukernatosti hroznů docházelo k nadměrnému úbytku kyseliny vinné již ve vinicích. Nízké množství kyseliny vinné by pak mohlo zapříčinit zhoršení kvality výsledných vín. Možnost přikyselování a odkyselování vína je vymezena v příloze VIII části I C. nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013. Množství kyseliny vinné, jež lze použít pro přikyselení čerstvých vinných hroznů, hroznového moštu, částečného zkvašeného hroznového moštu a mladého vína v procesu kvašení, je 1,50 gramů na litr. Přikyselit víno se může až do výše 2,5 gramů na litr.

V rámci produkce vína v České republice lze také v posledních letech zaznamenat velký nárůst tzv. VOC sdružení a jejich vín. V současnosti se dá hovořit o šesti sdruženích,

¹⁰⁰ Nařízení komise (ES) č. 607/2009 Sb.

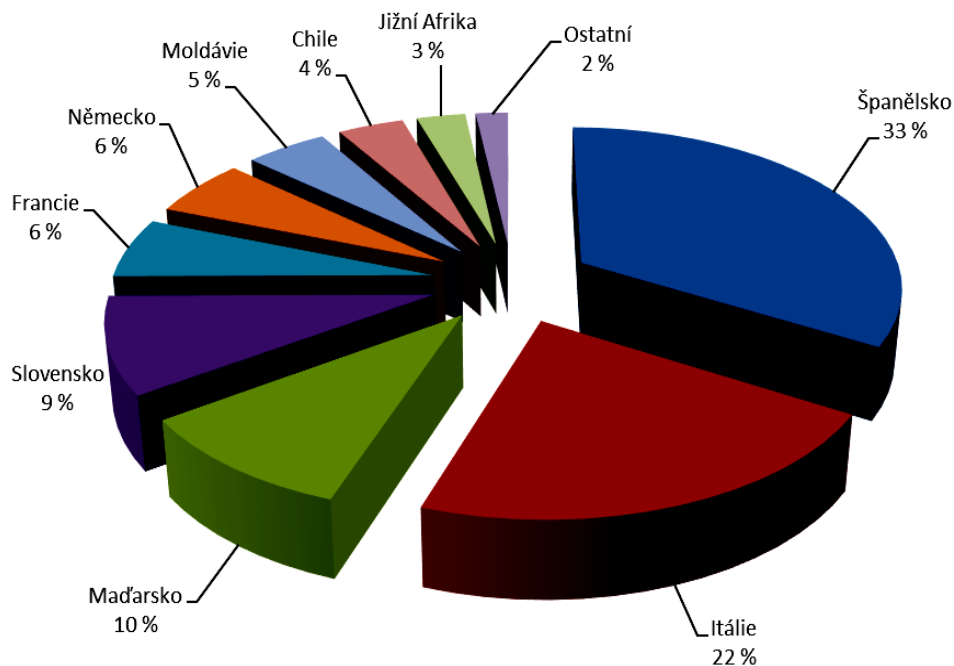
a to VOC Znojmo, VOC Mikulov, VOC Pálava, VOC Blatnice, VOC Modré Hory a nově VOC Valtice. V roce 2015 přibýly kromě VOC Valtice ještě další dvě žádosti. Pokud dojde k jejich schválení, tak je možno v budoucnu očekávat i VOC Mělník a VOC Hustopečsko. V roce 2014 se zatřídilo 90 vín v rámci zmíněného románského způsobu značení. S porovnáním s rokem 2013 došlo ke zvýšení o 22 vín.¹⁰¹ Zatřídění VOC vín si vinařství uskutečňují sami prostřednictvím jimi zvolenými vinaři – zde je patrný rozdíl oproti běžnému zatřídování vína, které je prováděno Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí.

Spotřeba vína v České republice za vinařský rok 2013/2014 činila 2 094 tis. hl. Ve srovnání s domácí produkcí, jež byla 635 tis. hl, jasně vyplývá vysoká nesoběstačnost (téměř ze 70%). Z uvedené produkce navíc bylo ještě 252 tis. hl exportováno. Zde se však většinou jedná o vína, která nebyla vyrobena z tuzemských hroznů. V témže roce bylo dovezeno 1 641 tis. hl surovin a vína. Pro vinařský rok 2014/2015 se přepokládá spotřeba o něco nižší – 2 000 tis. hl, produkce okolo 532 tis. hl z toho vývoz přibližně 200 tis. hl. Dovoz suroviny a vína se odhaduje na 1 600 tis. hl.

Podle údajů Státního zemědělského intervenčního fondu (SZIF) bylo v období od 1. 1. 2015 do 31. 10. 2015 do České republiky dovezeno celkem 1 155 218 hl vína. Z celkového množství tvořilo 53,2% víno bílé (615 114 hl) a 26,6% víno červené (306 837 hl). Vedle tichého vína se do České republiky přivezlo např. i šampaňské (2 410 hl), víno šumivé (25 573 hl) a perlivé (29 296 hl). Dovážené víno pocházelo především ze Španělska, Itálie a Maďarska.¹⁰² Export tuzemského vína ve zmíněném období činil 93 749 hl, z toho více jak 70 tis. hl bylo vyvezeno do sousedního Slovenska. Největší podíl v rámci dovozu i vývozu má bílé víno do 2 litrů. Ve výše uvedených odstavcích byl slovem dovoz míněn jak dovoz ze třetích zemí, tak intrakomunitární obchod s vínem – čili převoz vína mezi jednotlivými členskými státy Evropské unie.

¹⁰¹ *Situační a výhledová zpráva réva vinná a víno*. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2015. ISBN 978-80-7434-253-0

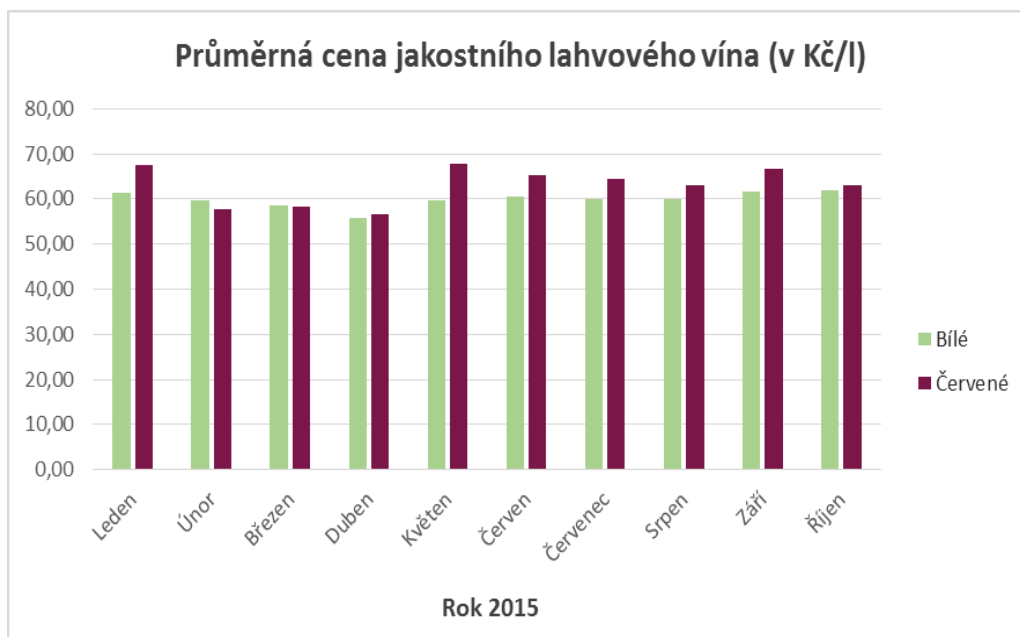
¹⁰² *Zpráva o trhu vína a vinných hroznů*. Praha: Tržní informační systém ČR SZIF, 2015, ročník XV, č. 10.



Graf 3. Země s největším objemem dovozu do ČR v roce 2014

Zdroj: TIS ^{ČR} SZIF dle údajů ČSÚ

Vývoj průměrné ceny jakostního lahvového vína za rok 2015 je uveden v grafu č. 4. Předložené hodnoty se týkají průmyslových výrobců vín. Průměrná cena šumivých vín se od 1. 1. 2015 do 31. 10. 2015 pohybovala okolo 92,17 Kč/l, přičemž kulminace ceny nastala v období prosinec a leden, kdy dosahovala až 116,30 Kč/l. U šumivého vína je tento stav předpokládán – zvýšená poptávka na základě vánočních svátků a oslav nového roku. Víno s přívlastkem mělo za sledované období průměrnou cenu 80,64 Kč/l.



Graf 4. Průměrná cena průmyslových výrobců jakostního lahvého vína v ČR

Zdroj: autor dle údajů SZIF

Poznámka: Uváděná cena je bez DPH a dopravy – cena, za kterou je víno odebíráno z výrobních podniků.

4.1.3 Podpora a regulace daného oboru

Obor vinohradnictví a vinařství je v České republice podporován jak národními prostředky, tak dotacemi a příspěvky z Evropské unie. V rámci národní podpory jsou to dotace vyplývající ze zákona o zemědělství, prostředky Vinařského fondu a subvence udělované Podpůrným a garančním a lesnickým fondem, a. s. (PGRLF). Příspěvky unijní vychází ze Společné organizace trhu s vínem a dále jsou poskytovány v rámci tzv. jednotné platby na plochu (SAPS – z anglického „Single area payment scheme“). Nelze opomenout Program rozvoje venkova 2014-2020, zde se na podporách podílí jak EU, tak Česká republika. Hlavním zprostředkovatelem finanční podpory v zemědělství v České republice je Státní zemědělský intervenční fond.

V rámci podpor, jež plynou ze zákona o zemědělství, byly v roce 2014 vyplaceny celkem 4 717 587,3 Kč. Z uvedené sumy byla částka 1 478 400 Kč určena na zavlákování vinic na 40,04 ha, a to na základě 5 uznaných žádostí. 780 600 Kč putovalo na budování prostorových izolátů množitelského materiálu révy vinné s orientací na ochranu proti rozšíření zemědělsky významných virových onemocnění. 96 000 Kč bylo poskytnuto na 1 žádost o testování množitelského materiálu, avšak nejenom na révu vinnou,

ale i na teplomilné peckoviny. Největší dotace ve výši 2 245 728 Kč byla poskytnuta jednomu projektu na podporu zpracování zemědělských produktů a zvyšování konkurenceschopnosti potravinářského průmyslu. Dále byla státem podpořena evropská integrace nevládních organizací (116 856 Kč) a podpora šlechtění révy vinné zanedbatelnou částkou cca 3,3 Kč.¹⁰³

Vinařský fond v České republice funguje od roku 2002. Po vstupu do Evropské unie se jeho hlavní funkcí stala podpora marketingu vína, rozvoj vinařské turistiky, úloha informační a také činnost správní. V roce 2014 bylo na propagaci vinohradnictví a vinařství v České republice vydáno fondem necelých 61 135 652 Kč (výdaje fondu bez provozních nákladů). Největší platba ve výši 23 476 735 Kč plynula do komunikační kampaně na značky „Vína z Moravy, vína z Čech“, „Svatomartinské“ a „Růžové CZ“. Uvedené značky mají sloužit ke zvýšení prestiže vín a přispívat k vhodným okolnostem pro jejich konzumaci. Další prostředky fondu směřovaly např. na projekty dle vyhlášky Mze č. 97/2006 Sb., VOC a ostatní smlouvy, podporu prodeje tuzemských vín v řetězcích vč. průzkumu trhu (retail), vinařskou turistiku, podporu exportu (vč. analýzy), zahraniční výstavy a soutěže a další. V rámci retailu proběhly i ochutnávky vín v obchodních řetězcích – za rok 2014 se jich uskutečnilo 39 648. Podpora vinařské turistiky probíhá ve spolupráci s Národním vinařským centrem (NVC) a Jihomoravským krajem – je tedy zaměřena především na jižní Moravu. Hlavní činností fondu je v případě turistiky vydávání propagačních materiálů (edice Krajem vína). Mezi správní činnosti fondu patří výběr odvodů za víno a výběr odvodů za vinice. Celkové příjmy Vinařského fondu v roce 2014 činily cca 64 493 372 Kč (podrobný přehled je uveden v tabulce č 2).¹⁰⁴ Pro rok 2016 Vinařský fond schválil finanční plán výdajů, a to ve výši 68,8 mil. Kč. Nově přibyl výdaj na PR služby, které budou zajištěné společností Omnimedia s. r. o. – pro tyto účely byla stanovena částka 1 600 000 Kč.

¹⁰³ *Situační a výhledová zpráva réva vinná a víno*. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2015. ISBN 978-80-7434-253-0

¹⁰⁴ STRAKOVÁ, Alena. *Výroční zpráva Vinařského fondu za rok 2014*. Brno: Vinařský fond, 2015. [cit. 23. 2. 2016]. Dostupné z: <http://www.vinarskyfond.cz/cz/o-vinarskem-fondu/informace/vyrocní-zpravy>

Přehled příjmů Vinařského fondu v roce 2014	
Položka	Přijaté platby v Kč
Odvody za víno	20 716 221,70
Odvody za vinice	4 842 521,20
Penále	114 460,50
Úroky	208 479,47
Příjmy z prodeje produktů	1 610 512,52
Dotace z rozpočtu krajů	5 000 000,00
Finanční podpora státu	32 001 177,00
Celkem	64 493 372,39

Tabulka 2. Přehled příjmů Vinařského fondu v roce 2014

Zdroj: Vinařský fond

Podpurný a garanční rolnický a lesnický fond (PGRLF) je akciovou společností, ve které jako jediný akcionář vystupuje Ministerstvo zemědělství České republiky. Aktuálně PGRLF podporuje sektor vinohradnictví a vinařství prostřednictvím programů „Zemědělec“, „Zemědělské pojištění“ a „Podpora nákupů půdy“.

Podpory plynoucí ze společné organizace trhu s vínem (SOT s vínem) se vyplácí s ohledem na podmínky vymezené Nařízením vlády č. 245/2004 Sb., o stanovení bližších podmínek při provádění opatření společné organizace trhu s vínem, ve znění pozdějších předpisů. SOT s vínem dotuje činnosti na restrukturalizaci a přeměnu vinic a dále investice na nová zařízení pro výrobu vinařských produktů. Ve vinařském roce 2013/2014 bylo vyplaceno celkem 130 684 207 Kč, z toho 102 mil. Kč bylo určeno na restrukturalizaci vinic a částka 28 276 997 Kč pokryla žádosti o investice. Podpora restrukturalizace a přeměny vinic zahrnovala změnu odrůdové skladby vinice (zde dotace cca 87 mil. Kč) a snížení produkce révy vinné na jednom keři při současném zachování produkčního potenciálu zvýšením počtu keřů révy vinné (podpora přes 15 mil. Kč). V rámci podpory investic pak byly nejvíce vyplaceny žádosti o filtr na víno (přes 10 mil. Kč). Od začátku srpna 2014 jsou platná dvě nová nařízení vztahující se k problematice dotací. V České republice se pak nově podporují například investice do cross flow filtrů na víno.¹⁰⁵

¹⁰⁵ Situační a výhledová zpráva réva vinná a víno. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2015. ISBN 978-80-7434-253-0

Program rozvoje venkova 2014-2020 se velkou měrou zabývá protekcí životního prostředí – do této oblasti poputuje zhruba 64% finančních prostředků. Česká republika bude v rámci uvedeného programu čerpat zhruba 84 miliard Kč, z toho přes 60 miliard Kč bude ze zdrojů Evropské unie.¹⁰⁶

Regulace oboru vinohradnictví a vinařství v České republice je prováděna zejména právní legislativou, ze které vinařům vyplývají například ohlašovací povinnosti. Víno, které putuje ke spotřebiteli, prochází kontrolou, ověřováním jakosti a následným zatříděním, jež provádí Státní zemědělská a potravinářská inspekce. V roce 2014 bylo zkontrolováno celkem 1041 vzorků vín. Na základě posouzení bezpečnosti, jakosti, možného falšování a označování nevyhovělo v souhrnu 452 vzorků. V posledních letech lze také zaznamenat až dvojnásobný nárůst správních řízení vyplývajících z porušení právních předpisů.

4.1.4 Plánovaná úprava legislativy

Česká republika je, jakožto členská země EU, součástí společné zemědělské politiky (SZP). Ta byla založena již v roce 1962 v rámci Evropského hospodářského společenství. Hlavní cíle SZP jsou směřované na:

- zajištění stabilních dodávek potravin – za adekvátní ceny,
- zvyšování produktivity zemědělství,
- zajištění přiměřené životní úrovně pro zemědělce v EU.

V současných podmínkách se SZP řeší s ohledem na rostoucí světovou populaci, na klimatické změny a s nimi související udržitelné hospodaření a v neposlední řadě se dbá na péči o krajinu v rámci celé EU. Uvedených cílů je dosahováno prostřednictvím Společné organizace zemědělských trhů.

V České republice je hlavním právním předpisem pro oblast vína zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů. V souvislosti s výše zmíněnou společnou zemědělskou politikou EU dochází v současnosti k novelizaci uvedeného zákona. Dne 18. 1. 2016 byla navrhovaná novela schválena

¹⁰⁶ *Program rozvoje venkova 2014-2020* [online] eagri.cz [cit. 10. 2. 2016]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/dotace/program-rozvoje-venkova-na-obdobi-2014/>

vládou a následně byla 3. 2. 2016 rozeslána poslancům. Nyní se čeká na schválení Parlamentem ČR. K novelizaci zákona se dospělo jednak proto, aby byl v souladu s novými unijními právními předpisy a dále proto, aby byla zajištěna dostatečná ochrana pro tuzemská vína, pro tuzemské vinaře a spotřebitele - vzhledem k nárůstu černého trhu s vínem. V rámci novely zákona dochází k úpravě pojmosloví, označování. Velký prostor byl věnován vymezení prodeje sudového vína a celkově nakládání s nebalenými výrobky z révy vinné. V oblasti vinohradnictví je významné ukončení plošného zákazu výsadby révy vinné v rámci EU. Rovněž je přepracovaný paragraf 39 Správní delikty právnických a podnikajících fyzických osob.

§ 3 Vymezení základních pojmů – v rámci tohoto paragrafu dochází k úpravě pojmu *výrobce*. Status výrobce bude přináležet jak vinaři, tak nově i subjektu, který si nechá produkt zpracovat za účelem uvedení do oběhu. Dále je zaveden např. pojem *snadno čitelný údaj*, jež má pomoci spotřebiteli při nákupu vína. Jedná se o takový údaj, kde je velikost písma přizpůsobena předpokládané vzdálenosti nakupujícího od uvedené informace při nákupu. V paragrafu 3 jsou také vymezeny pojmy: *nebalené víno (odst. 1 písm. u)*, *sudové víno (odst. 1 písm. v)*, *čepované víno (odst. 1 písm. w)*, *rozlévané víno (odst. 1 písm. x)*, *falšování vína (odst. 2 písm. a)* a další.¹⁰⁷

§ 16 Společná ustanovení pro označování produktů – v odstavci 4 je nově stanoveno, že u vín vyrobených nebo plněných na území České republiky, se pro spotřebitele povinně uvede údaj o provenienci i v hlavním zorném poli (na tzv. přední etiketě), a to písmem větším než 2,4 mm. Odstavec 5 zavádí možnost (nikoliv povinnost) užití logotypu v případě, že bylo víno s CHOP či CHZO vyrobeno z hroznů révy vinné sklizených na území České republiky. Logotyp v podobě skleničky v národních barvách se vyobrazí na uzávěru lahve (viz obrázek 4). Případné zneužití logotypu bude chráněno zákonem. Odstavce 8, 9 a 10 upravují zásady označování sudových, čepovaných a rozlévaných vín. U všech tří forem prodeje pak platí, že musí být nakupujícímu viditelně zpřístupněné snadno čitelné údaje, např. označení druhu produktu, skutečný obsah alkoholu, slovní vyjádření obsahu zbytkového cukru, označení stáčírny, informace o alergenních složkách a další. § 16b určuje pravidla pro prodej sudového vína. Prodej

¹⁰⁷ *Novela zákona o vinohradnictví a vinařství* [online]. (PDF) [cit. 12. 2. 2016]. Dostupné z: <http://www.psp.cz/sqw/text/tiskt.sqw?O=7&CT=712&CT1=0>

sudového vína se může uskutečnit pouze v provozovně výrobce vína nebo příjemce nebaleného vína. Uvedené subjekty mají ohlašovací povinnost vůči Ústřednímu kontrolnímu a zkušebnímu ústavu zemědělskému (ÚKZÚZ), a to při zahájení a ukončení prodeje sudového vína. Je zakázáno prodávat sudové víno spotřebiteli pomocí prodejního automatu.

Nový systém povolení nové a opětovné výsadby v rámci Evropské unie je upraven v paragrafech 7, 8 a 9. Zmíněný systém byl zaveden proto, aby bylo dosaženo přiměřeného růstu výsadeb révy vinné v období 2016-2030. Povolení k výsadbě je platné od 1. 1. 2016. Jednotlivé členské státy mají povolený roční limit pro novou výsadbu ve výši 1% plochy svých vinic. Pro Českou republiku to znamená cca 175 ha. V paragrafech jsou vymezené přesné podmínky pro podání žádosti o povolení nové či opětovné výsadby a jejich následná časová platnost, preference v případě udělování povolení atd.



Obrázek 4. Logotyp

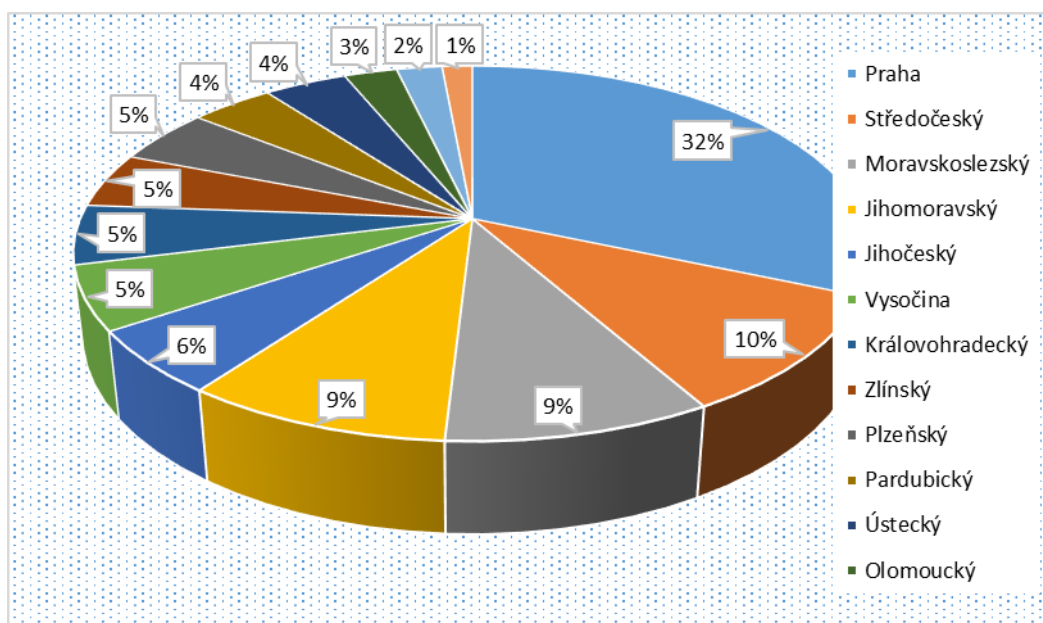
Zdroj: *Logotyp* [online]. mediar.cz [cit. 22. 2. 2016] Dostupné z: <http://www.mediary.cz/sudova-vina-nekonci-ale-dohled-na-ne-zprisni/>

§ 39 Správní delikty fyzických a podnikajících právnických osob – tato část byla z velké části přepracovaná. Za správní delikt se podle odstavce 1 považuje např. uvedení do oběhu produktu, který obsahuje přidanou látku, falšování produktu, nesplnění oznamovací povinnosti, neuvedení nebo nesprávné uvedení povinných údajů a další činnosti, jež jsou v rozporu s právními předpisy EU a s tímto zákonem. Nově pak bude sankcionováno protiprávní jednání vztahující se k systému povolení nové a opětovné výsadby

– např. provedení nové či opětovné výsadby bez povolení nebo naopak nevyužití daného povolení. Dle odstavce 7 jsou stanoveny peněžní pokuty, a to v rozsahu od 3 až do 50 miliónů korun. Sankce za nevyužití povolení pro novou nebo opětovnou výsadbu vymezuje § 39a.¹⁰⁸

4.2 Výzkum spotřebitelského chování

Na základě stanoveného cíle bakalářské práce bylo provedeno dotazníkové šetření *Víno a Vy*, a to pomocí internetového portálu vyplnto.cz. Výzkum spotřebitelského chování probíhal v termínu od 13. 12. 2015 do 27. 12. 2015. Zúčastnilo se ho celkem 273 respondentů, z toho 70,33 % žen (192) a 29,67% mužů (81). Nejvíce byla zastoupena věková kategorie od 18 do 30 let – 65,2% (178 respondentů). Z hlediska nevyššího dosaženého vzdělání převažovali respondenti s vysokoškolským vzděláním a středním vzděláním s maturitou – obě skupiny byly zvláště zastoupené 118 dotazovanými (cca 43%). Respondenti pocházeli zejména z Prahy (86 respondentů) – blíže viz graf 5.

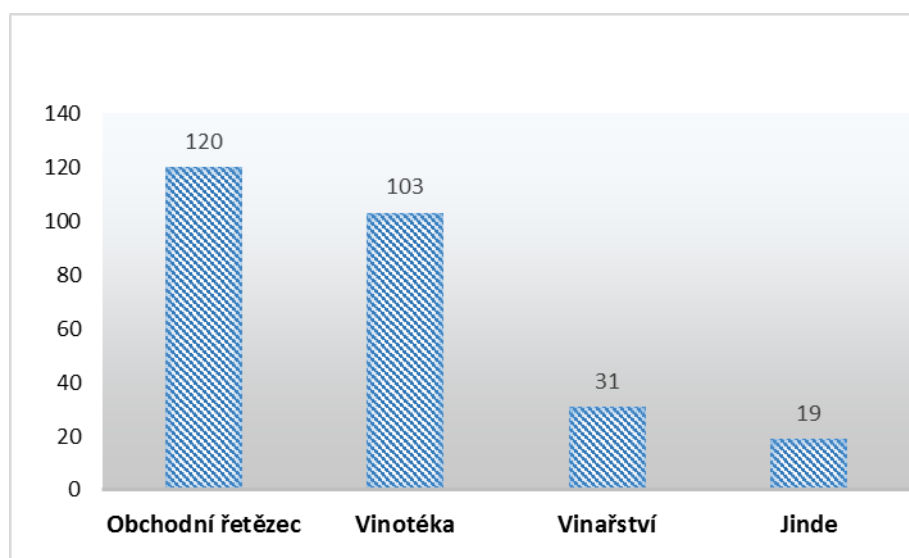


Graf 5. Krajské zastoupení respondentů

¹⁰⁸ *Novela zákona o vinohradnictví a vinařství* [online]. (PDF) [cit. 12. 2. 2016]. Dostupné z: <http://www.psp.cz/sqw/text/tiskt.sqw?O=7&CT=712&CT1=0>

Dotazník se skládal z 24 otázek, z nichž úvodní čtyři otázky sloužily ke specifikaci spotřebitele – pohlaví, věk, dosažené vzdělání a kraj, z něhož pochází. Následné otázky byly užity k získání informací o preferencích spotřebitelů při nákupu vína, způsobu nakládání s vínem a jejich informovanosti v oboru vinohradnictví a vinařství.

Z výsledků dotazníku vyplývá, že se spotřebitel při nákupu vína nejčastěji obrací na obchodní řetězce typu Tesco, Kaufland, Albert a další. Z celkového počtu 273 respondentů zvolilo tuto odpověď 44% (120 dotazovaných). Zjištěný fakt není nijak překvapivý. Uvedené prodejny navštěvuje člověk téměř každý den a víno je zde v současnosti nabízeno v poměrně velkém a rozmanitém množství. Vedle obchodních řetězců pak 103 respondentů uvedlo, že víno nejčastěji nakupuje ve vinotékách. Což lze považovat za pozitivní poznatek. Kromě zmíněných řetězců a vinoték dále respondenti nakupují víno ve vinařství, vinárnách, e-shopech, v čerpacích stanicích pohonných hmot, večerkách a obdobných malých prodejnách potravin nebo je získávají formou daru, od příbuzných z Moravy či v práci jako benefity.

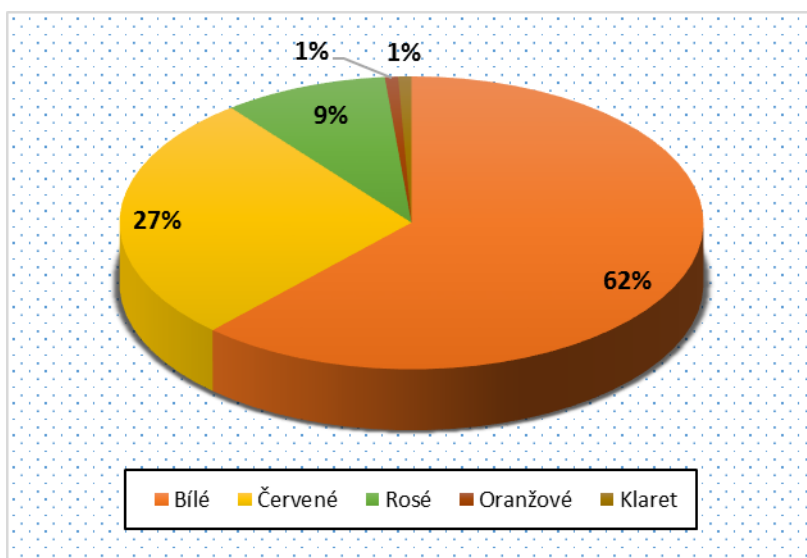


Graf 6. Místa nákupu vína

Z hlediska formy balení vína jsou z téměř 76% preferovaná vína lahvová (207 respondentů). Sudová vína upřednostnilo 19,41% (53 dotazovaných) a tzv. bag in box, čili víno v krabici, která je vyplněna ochrannou plastovou fólií, zvolilo 4,76% (13 respondentů). V souvislosti s adjustací láhve vína bylo v rámci dotazníku dále zjišťováno, zdali ovlivňuje spotřebitelův výběr vína typ uzávěru láhve. Kladnou odpověď pak uvedlo 41,4% (113 respondentů), z nichž 98 preferuje korek, 7 dotazovaných pak

šroubovací uzávěr. Plastový „korek“ zvolilo 6 respondentů a broušený (skleněný) uzávěr preferují 2 dotazovaní. Uvedené informace dokazují fakt, že spotřebitel stále apeluje na tradiční adjustaci – čili láhev a korkový uzávěr. Je velice pravděpodobné, že to spotřebitel vnímá jako záruku kvality. Skleněné uzávěry nejsou v České republice ještě příliš rozšířené – jako první s tím přišlo Nové vinařství v roce 2006. Český konzument si na tento způsob uzávěru musí teprve zvyknout, ale dá se předpokládat, že poptávka po vínech se skleněným uzávěrem bude stoupat, jelikož je to velice povedený designový prvek a v druhé řadě má pak člověk jistotu, že v lahvi nenarazí například na korkovou vadu. Vedle toho šroubovací uzávěr je doposud stále tak trochu degradován a lidé si všeobecně často myslí, že se pod takovým uzávěrem nachází pouze levné, nekvalitní víno. Snad se od tohoto mýtu spotřebitelé do budoucna oprostí.

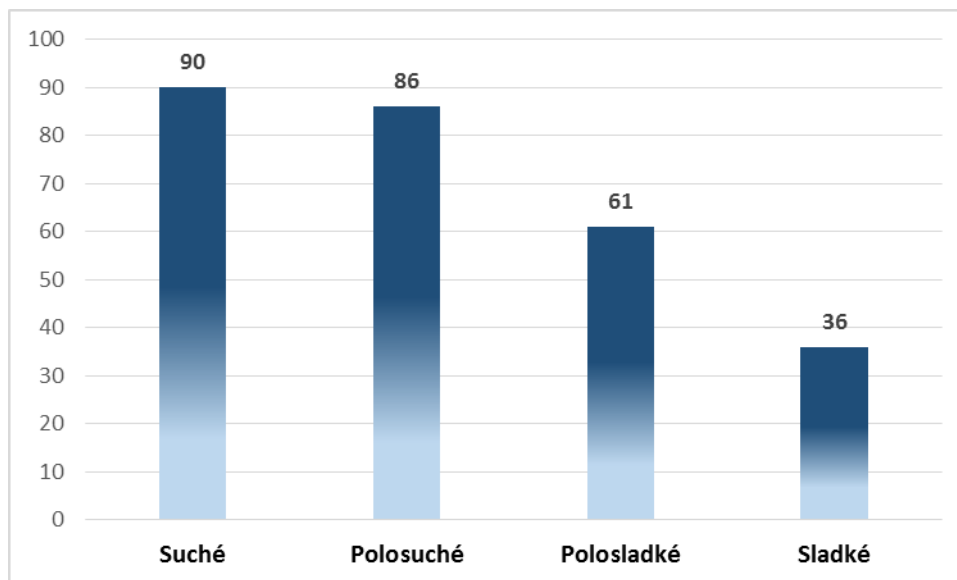
V případě zohlednění původu vína je pro konzumenty rozhodující typ vína a příležitosti, pro kterou víno nakupují - tuto odpověď zvolilo 48,72% (133 dotazovaných). 41,39% (113 spotřebitelů) pak výhradně upřednostňuje tuzemská vína a pouze 9,89% (27) pak vína zahraniční. Uvedený výsledek je velice pozitivní s ohledem na podporu místních vinařů.



Graf 7. Preference vín na základě barvy a technologie výroby

Spotřebitelé v České republice v současnosti dávají přednost vínům bílým – 61,9% (169 respondentů). Tento výsledek je v souladu i s produkčním potenciálem tuzemských vinařů – ze 2/3 se produkují vína bílá. Červená vína pak preferuje 27,47% (75 dotazovaných). Oproti tomu například oranžová vína či vína typu klaret zvolili celkem pouze 4 respondenti. Tato vína nejsou v České republice doposud tolik známá – zejména

oranžová vína, s nimiž se spotřebitelé příliš na českém trhu nesetkají. Vína klaret už jsou dostupnější, avšak konzumenti mnohdy nejsou dostatečně srozuměni s technologií výroby daného produktu, a proto spíše volí známé „růžáky“.



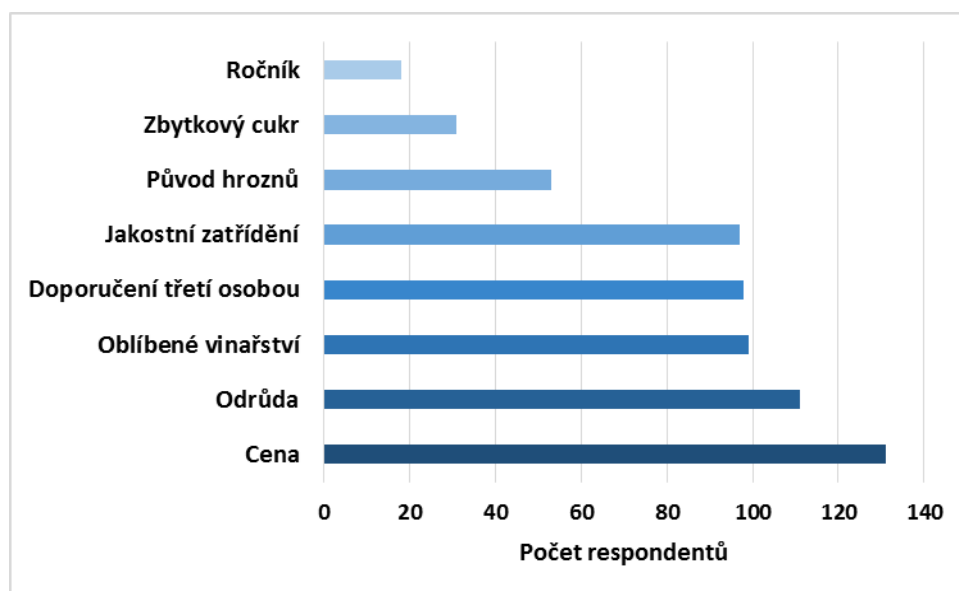
Graf 8. Preference vín na základě zbytkového cukru

Vysoký zbytkový cukr ve víně není u českých spotřebitelů ve velké oblibě. Na základě odpovědí je nejvíce preferováno vín suchých – 32,97% a polosuchých – 31,5% (graf 8.). Vína suchá, polosuchá a polosladká jsou oproti vyloženě sladkým vínům běžnější pro pravidelnou konzumaci, lze říci, že i se i lépe doplňují s pokrmy. Sladká vína jsou ve většině případech vína výběrová, slámová či ledová, která jsou jistě chuťově také poutavá, ale spíše pro slavnostnější chvíle, než na každodenní pití.

Na tuzemském trhu se lze setkat s víny tichými, šumivými i perlivými. Spotřebitelé preferují především vína tichá - 84,98% (232 respondentů). Zde hraje zajisté velkou roli fakt, že vína tichá jsou pro pravidelnou konzumaci lidově řečeno nejpitelnější, mají často příznivější cenu a daleko větší pestrost v nabídce, nežli vína šumivá či perlivá. Konzumenti mají také často právě vína šumivá spojená s oslavami a spíše více svátečními příležitostmi. Perlivá vína se na tuzemském trhu objevují více v posledních letech a jsou žádaná hlavně v letních měsících, kdy mírné perlení ve víně může způsobovat větší pocit osvěžení.

Klíčovými činiteli při výběru vína jsou pro české spotřebitele cena a odrůda (viz graf 9.). Dále se ukázalo, že pro mnohé je při volbě vína rozhodující oblíbené vinařství, doporučení třetí osobou a jakostní zařídění daného moku. Oproti tomu ročník či zbytkový cukr nejsou považovány za nejdůležitější faktory. Ročník vína při nákupu

dokonce téměř polovina respondentů (130) vůbec nesleduje. Cena má a stále bude mít rozhodující vliv ve výběru vína. Ne každý spotřebitel je ochotný investovat více peněz do lahve vína, stejně tak se však objevují konzumenti, kteří jen a pouze na základě ceny měří kvalitu produktu, což rozhodně není směrodatné. Stejně jako je tomu u jiných produktů, tak i u vína neplatí, že čím vyšší cena, tím lepší víno. Zde je však nutné brát v potaz provozní náklady na daný mok a nepočítat s tím, že v pet lahvi za 40 Kč se objeví něco, co lze nazývat kvalitním vínem. Odrůda je pak to, co dává vínu onu specifickou. V dnešní době je na trhu velice rozmanitý odrůdový výběr vín. Na druhou stranu může být spotřebitel často ovlivněn mediální masáží, že ta daná odrůda je nejušlechtlejší a nejlepší oproti odrůdám jiným.

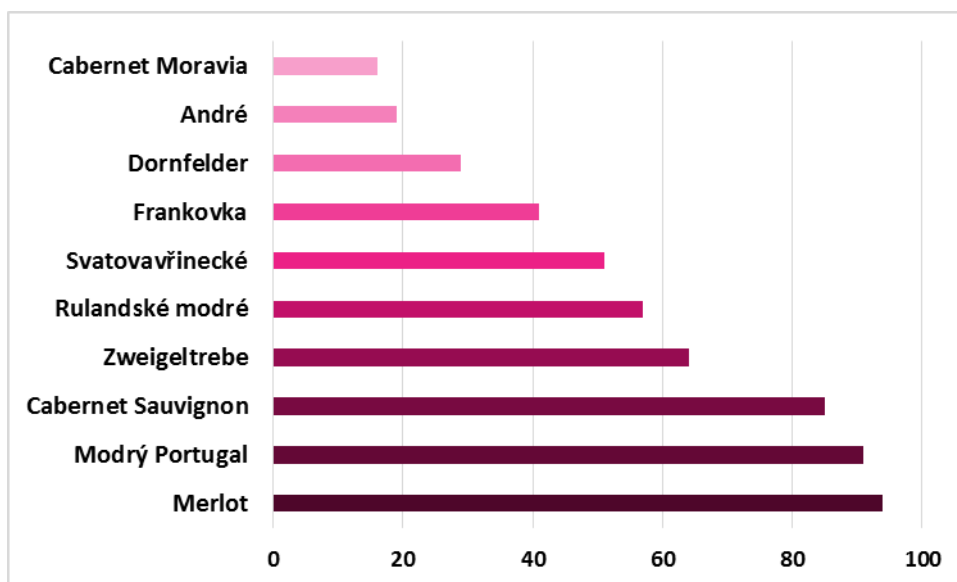


Graf 9. Hlavní determinanty výběru vína

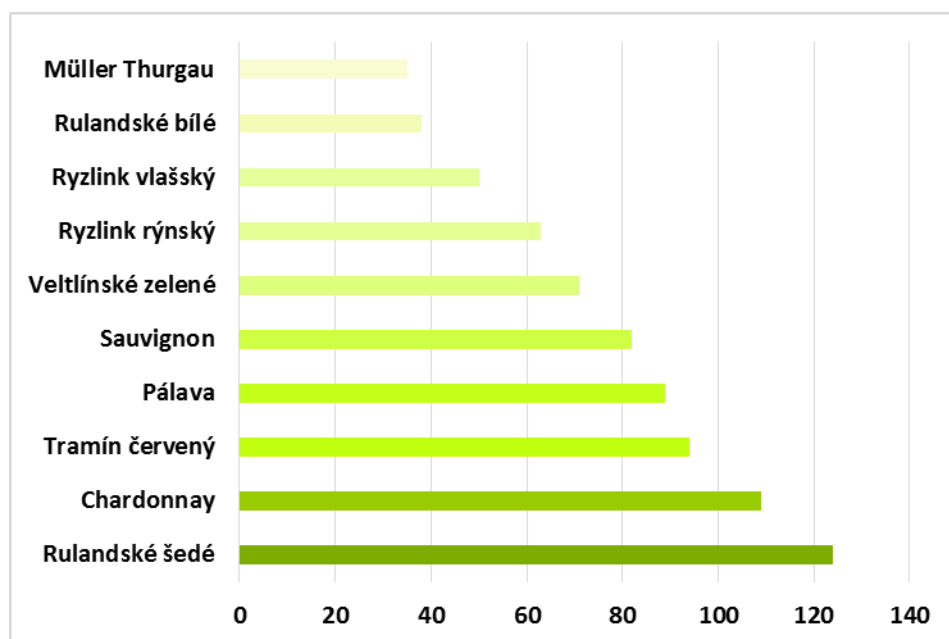
Pozn.: V rámci této otázky bylo možné zaškrtnout více odpovědí.

Z předchozích výsledků je patrné, že spotřebitelé v České republice preferují především vína bílá. V rámci bílých vín pak dominují odrůdy: Rulandské šedé, Chardonnay, Tramín červený a Pálava (graf 10.). Zde lze konstatovat, že vinaři zaznamenali zmíněný trend a tomu přizpůsobili nové výsadby. Z modrých odrůd jsou pak nejžádanější: Merlot, Modrý Portugal (uvedené dvě odrůdy taktéž hojně zastoupené v nových výsadbách), Cabernet Sauvignon a Zweigeltrebe (graf 11.). Jako další preferované odrůdy, které nebyly ve výslovných možnostech odpovědí, dále spotřebitelé uvedli např. Děvín, Aurelius, Muškát, Neuburské, Solaris, Hibernál a Sylvánské zelené z odrůd bílých a Syrah, Tempranillo, Malbec a Isabella z odrůd modrých. U otázek

týkajících se preferencí odrůd pro výrobu vína pak mohl respondent zaškrtnout více odpovědí.



Graf 10. Preference odrůd na výrobu červeného vína



Graf 11. Preference odrůd na výrobu bílého vína

Na otázku týkající se nedostatků na trhu s vínem v České republice reagovalo 84,62% respondentů (231) tak, že žádné chyby nevnímá. Respondenti, jež uvedli odpověď ano, se vyjadřovali v první řadě o neodpovídajících a příliš vysokých cenách, malém

množství specializovaných vinoték ve středních Čechách a Praze a o nedostatečné propagaci tuzemských vín – s tím souvisejícího malého povědomí české veřejnosti o odrudách a kvalitě vína. Mimo jiné například o nedostatečné celoplošné regulaci kvality, nedostatku odborného personálu ve vinotékách, vinárnách, o podvodech s původem a falešně Pálavě. Problematika propagace byla v dotazníku řešena ještě samostatnou otázkou, ze které vyplynulo, že cca 35% respondentů připadá propagace tuzemského vína nedostatečná. Dotazovaní zmiňovali, že je velká propagace pouze vín Svatomartinských, dále chybí větší propagace vín z Čech a ve srovnání s pivem je málo reklamy na víno celkově. Také byl uveden návrh na širší vysvětlení chuťových vlastností a specifík jednotlivých odrůd.

V souvislosti s masivní podporou tuzemských vín Vinařským fondem, byli v rámci výzkumu respondenti dotázáni na to, zda v posledních letech zaznamenali označení VOC. Přičemž přes 75% dotazovaných uvedlo odpověď ne (206 respondentů). Smutný fakt, že běžný spotřebitel nezná VOC, a to po sedmi letech co bylo poprvé v České republice uvedeno, dokazuje, že ačkoliv je podpora velká, nebude plošného charakteru. Tato regionální vína jsou podporovaná zejména v místě „svého zrodu“. Tzn., pokud si běžný spotřebitel koupí víno v pražském obchodním řetězci, tak se jednak s VOC víny ani tolik neseťká a když už ano, tak zpravidla nemá příliš tušení, co to pro něj vlastně znamená.

Z výsledku dotazníků dále vyplývá, že je většina tuzemských konzumentů srozuměna s vinnou etiketou. Celkem 252 respondentů uvedlo, že etiketě rozumí (118 – ano, 134 – spíše ano). V případě negativních reakcí pak dotazovaní navrhovali zapojit do vinných etiket více informací o složení vína – obsahu zbytkového cukru, kyselin a doplňovat viněty mapami oblastí, z nichž víno pochází. Také byl uveden návrh vysvětlit specifické výrazy formou mini letáčků.

Víno a jejich uskladnění v obchodních řetězcích a vinotékách bylo předmětem jedné otázky dotazníku. Celkem 201 respondentů uvedlo, že jsou víceméně spokojeni se současným stavem (ano – 37, spíše ano – 164). Ostatní respondenti (celkem 72) pak nesouhlasili s aktuálními podmínkami uskladnění vín v uvedených prostorech. Za nežádoucí považovali špatnou okolní teplotu a polohu láhve. Zde je nutné konstatovat, že pro uskladnění vína je ideální stálá chladnější teplota, tma a pro láhev s korkovým uzávěrem pak horizontální poloha, aby nedocházelo k vysušení korku a zabránilo se většímu přístupu vzduchu. Uskladnění vína v domácnostech pak spotřebitelé řeší

zejména pokojovou teplotou – 34,07% (93 respondentů), lednicí – 27,47% (75 respondentů) či vlastním sklepem – 24,91% (68 respondentů). Někteří také vlastní domácí vinotéku nebo využívají pronájmu vinného boxu, případně víno skladují v chladných komorách v bytě/domě, a to v závislosti na typu vína.

Závěr dotazníku byl věnován problematice vinařského zákona, kterou sleduje pouze 19 dotázaných respondentů a jejich znalosti pojmů, jež se vztahují k oblasti vinohradnictví a vinařství (tabulka 3.).

Pojem	Počet respondentů	%
Burčák	263	93,34%
Suché víno	252	92,31%
Šumivé víno	248	90,84%
Sommelier	231	84,62%
Stupeň cukernatosti	172	63,00%
Přívlastkové víno	163	59,71%
Částečně zkvašený vinný mošt	140	51,28%
Cuvée	98	35,90%
Dekantace vína	93	34,07%
VOC	70	25,64%
Klaret	57	20,88%
Školení vína	51	18,68%
Perzistence vína	18	6,59%
Meniskus vína	18	6,59%
Metoda charmat	16	5,86%
Kaudálie	12	4,40%

Tabulka 3. Znalost pojmů u respondentů

Souhrn

Výsledky výzkumu spotřebitelského chování jednoznačně dokazují, že víno je nápoj, který má na stole českých konzumentů své místo. Nejvíce žádané je víno lahvé, tiché, bílé, suché/polosuché a ideálně z odrůd Rulandské šedé, Chardonnay, Tramín červený nebo Pálava. Když už spotřebitel hledí na uzávěr lahve, tak volí korek. Nejčastějším místem nákupu jsou obchodní řetězce a vinotéky. Hlavními determinanty při výběru vína jsou cena, odrůda, oblíbené vinařství, doporučení třetí osobou a jakostní zařazení. Z hlediska původu vína pak spotřebitelé vybírají produkt v závislosti na typu vína a příležitosti. Avšak čistě tuzemská vína preferuje přes 40% dotazovaných. Většina respondentů (cca 85%) nevnímá žádné nedostatky na trhu s vínem v České republice. Někteří dotazovaní ovšem nejsou spokojeni s příliš vysokými cenami vín, malým

množstvím specializovaných vinoték, malou propagací vín například ve srovnání s propagací piva a neodborným personálem ve vinotékách/vinárnách. Propagaci tuzemských vín považuje za nedostatečnou přibližně 35% dotazovaných. Respondenti vyzdvihují fakt, že se málo mluví o českých vínech (např. Žernoseky), dále že se o víně doslýchají pouze okolo Sv. Martina nebo například to, že supermarkety protlačují zahraniční vína na úkor vín tuzemských. Označení „víno originální certifikace“ zaznamenalo v posledních letech pouhých 24,54% respondentů. Etikety na láhvi vína vnímá přes 92% respondentů jako srozumitelné. Někteří jedinci by případně uvítali zakomponovat do vinět více informací o složení vína (zbytkový cukr, kyseliny), mapky oblastí původu a vysvětlení specifických výrazů. Uskladnění vína v obchodních řetězcích a vinotékách připadá nevyhovující zhruba 26% dotazovaným. Za největší nedostatky považují například špatnou teplotu při uskladnění nebo nevyhovující polohu lahve s korkovým uzávěrem. Ve svých domácnostech respondenti víno skladují nejvíce při pokojové teplotě (34%), v lednici (27,5%) a ve vlastním sklepě (24,9%). O problematiku vinařského zákona jeví zájem necelých 7% dotazovaných. Výsledky poslední otázky, jež měla za cíl ověřit znalost pojmů sledovaného oboru, potvrzují domněnky, že informovanost spotřebitelů se pomalu zlepšuje. Například pojem stupeň cukernatosti, na němž se zakládá jakostní kategorizace v České republice, zná 63% respondentů. Pojem klaret pak pouhých 20,88% dotazovaných. Informovanost veřejnosti o víně zcela jistě narůstá, avšak je to stále oblast, které by stálo za to, se více věnovat. Na druhou stranu vše v konečném důsledku závisí na samotném spotřebiteli a jeho přístupu ke konzumaci takového ušlechtilého moku, jakým víno bezesporu je.

4.3 Výsledky rozhovorů se subjekty zastupující nabídku na trhu s vínem

Pro získání informací od zástupců nabídky na trhu s vínem, bylo osloveno celkem 7 vinařství a 2 sommelieři. Byla použita metoda standardizovaného rozhovoru, a to technikou emailové komunikace a v jednom případě osobního setkání. Seznam vinařství je uveden v tabulce 4. Sommelieři, s nimiž byl proveden rozhovor, jsou:

- Ivo Dvořák – vice prezident Asociace sommelierů ČR, soudní znalec v oboru víno a ostatní alkoholické nápoje
- Lukáš Benda – sommelier společnosti Bohemia Sekt, s.r.o.

Vinařství	Velikost	Vinařská podoblast	Informátor
Petr Skoupil	střední	Velkopavlovická	František Skoupil
Víno J. Stávek	malé	Velkopavlovická	Jan Stávek
U Kapličky	střední	Velkopavlovická	Jiří Vdoleček
Znovín Znojmo	střední	Znojemská	Pavel Vajčner
Piáler & Jäger	malé	Znojemská	Kamil Piálek
Salabka	malé	Mělnická	Tomáš Osička
Třebívlice	střední	Litoměřická	Martin Nesvadba

Tabulka 4. Základní informace o informátorech

Pozn.: Velikost vinařství je stanovena na základě produkce

Rozhovor s vinaři i sommeliery sestával celkem z 20 otázek. První otázka pro vinaře byla identifikační – zjištění velikosti vinařství na základě produkce, ostatní otázky byly směřované jak do oblasti pěstování révy vinné, výroby vína, tak i právní legislativy. Rozhovor se sommeliery pak byl z části pozměněn a věnován také obchodu vínem. V následujících odstavcích bude prezentován souhrn odpovědí vinařů a sommeliérů.

Hodnocení loňského ročníku 2015

Loňský ročník je všemi vinaři i sommeliery hodnocen velmi pozitivně. Ročník 2015 považují za nadprůměrný z pohledu kvality hroznů a jejich množství. Z hlediska počasí pak byl rok teplý, s lehce nižším srážkovým úhrnem a rozhodně předčil ten předchozí. Díky danému počasí bylo dosaženo perfektně vyzrálých hroznů, a jak pravil ředitel vinařství Znovín Znojmo: „*Ročník 2015 je jeden z nejvyzrálějších ročníků vůbec v historii.*“ Podle vinaře Tomáše Osičky: „*Ročník 2015 byl opravdu velmi specifický a komplikovaný, extrémně suchý, díky tomu i technologicky náročnější. Podobný roku 2012. Ale po shrnutí, výborný ročník pro červená vína a díky našemu podloží i pro bílá, jelikož ve standardních ročnících jsou u nás kyseliny abnormálně vysoké oproti jižní Moravě.*“

Jakým odrůdám se s ohledem na polohu Vašich vinic a půdního složení daří nejlépe?

Odpovědi vinařů s ohledem na podoblast, ve které se jejich vinařství nachází, potvrzují výčet odrůd, jež je uveden v kapitole 3.1. Vinařské oblasti a podoblasti.

Na základě čeho je zvolena odrůdová skladba Vašich vinic?

Odpovědi vinařů se často shodují na tradici a historii. Pavel Vajčner říká: „*Gró je to, co bylo vysazeno.*“ Enolog František Skoupil připomíná i současné proudy: „*Určitě hodně letí trendy. Lidi jsou odrůdoví, to ne my. Samozřejmě, některé vinice máme již od našich dědečků. Ale příště bychom určitě volili cestu 5-8 odrůd celkem. Kdežto teďka jich máme lehce přes 20.*“ Vinař Jan Stávek zmiňuje i současné kvalitativní a kvantitativní ukazatele a úspěchy na soutěžích.

Jaké odrůdy révy vinné jsou aktuálně na trhu s vínem v České republice nejžádanější?

Tato otázka byla určena pro sommeliery, kdy Ivo Dvořák uvedl odrůdy Pálava, Rulandské šedé, Hibernál a některé tzv. PIWI odrůdy. Sommelier Lukáš Benda zmínil odrůdy Chardonnay, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Merlot a Rulandské šedé, jako odrůdy, které budou nadále populární a budou dominovat.

Myslíte si, že ve vinohradnictví hraje velkou roli otázka používání chemických postřiků?

Z odpovědí vinařů vyplývá fakt, že výsledné víno je od reziduí pesticidů očištěno při odkalování moštu, čili pro spotřebitele to neznamená nežádoucí vlivy na jeho zdraví. Avšak druhou stranou mince je dopad na životní prostředí. Zde je důležité dbát na to, čím chránit vinice před tlakem houbových chorob a také v jaký čas. František Skoupil uvádí, že si réva vinná na používané chemické postřiky navykla, ale při postupným omezení těchto postřiků si zase odvykne, ovšem musí s nimi skončit všichni vinaři.

Jaký máte názor na integrovanou produkci a využívání interspecifických odrůd?

Na otázku integrované produkce a interspecifických odrůd jsou rozporuplné názory. Pozitivní názor převládá u integrované produkce, jež je vinaři považována dobrý směr. Martin Nesvadba z vinařství Třebívlice odpověděl: „*Integrovaná produkce ano, pokud chcete mít kvalitní surovinu, musíte se k révě podle toho chovat. Ale není to řešení na všechno, jen IP nestačí.*“ Vinař Martin Osíčka má však názor odlišný: „*Z mého pohledu*

jde o papírovou byrokracii a marketingový nástroj dnešní doby.“ Interspecifické odrůdy pak využívá např. Vinařství U Kapličky, Vinařství Petr Skoupil a Vinařství Salabka, nejčastěji se jedná o odrůdy Hibernál a Solaris. Sommelier Ivo Dvořák o integrované produkci uvádí: *„Je to jedna z cest snižování postřiků ve vinicích a zatížení přírody. Přesto se domnívám, že u nás bude stále nutné reagovat na aktuální podmínky daného ročníku.“*

Jaké máte zkušenosti s mechanizací práce na vinici?

Na základě odpovědí vinařů, lze říci, že zkušenosti s mechanizací jsou ve skrze pozitivní. Vinaři podotýkají, že se kvalita strojů velice zlepšila. I přesto se většina zelených prací na vinicích však musí provádět ručně. Jako zajímavost uvedl Pavel Vajčner, že např. odrůda Sauvignon se dokonce doporučuje sbírat kombajny.

K jakým chybám v oblasti pěstování révy vinné nejčastěji dochází a jak se jim vyhnout?

Na uvedenou otázku se odpovědi vinařů značně různí. Například František Skoupil říká: *„Každý dělá chyby, ale postupem času se jim vyvaruje. Život je praxe. Ale jestli mám vystihnout jednu věc, tak je to ta, že člověk často nepřemýšlí, jak réva nebo půda a zbytečně do jich „rýpe“, občas je lepší nechat ji růst, řekne si, co potřebuje.“* Jan Stávek upozorňuje na nadměrné užívání pesticidů, herbicidů a v některých případech i fungicidů. Vinohradník Jiří Vdoleček uvádí: *„Špatně zvolená odnož, popřípadě odrůda na stanoviště. Nedostatečná příprava půdy před výsadbou. Špatně zrealizovaná vlastní výsadba (křivé řádky apod.). Vytvoření rezistence chorob vůči účinným látkám – největší hrozba pro nás pro všechny!“* Na špatnou volbu odrůdy (např. podlehnutí trendovým odrůdám) a vhodného stanoviště, upozorňují vinař Tomáš Osička, sklep mistr Martin Nesvadba a sommelier Ivo Dvořák.

V jaké fázi výroby vína nejčastěji dochází dle Vašeho názoru k degradaci vyráběného produktu?

Základem výroby vína je dobrá surovina, čili je nutné mít zvládnuté pěstování. Velký důraz je přikládán na sběr a zpracování hroznů. V procesu výroby se pak vinaři shodují na možných problémech při nešetrné filtraci či při nesprávném použití síry. Vinař

Kamil Piálek uvádí dále fázi kvašení. Vinař Tomáš Osička pak například čiření bentonitem.

Do jakých technologií se v oblasti výroby vína z Vašeho pohledu vyplatí investovat?

V oblasti technologií je kladen velký důraz na šetrnost k vínu. Z pohledu vinaře Jana Stávka se vyplatí investovat: „*Do originálních a těch, které ve víně zachovají zdraví prospěšné látky.*“ Oslovení vinaři často uvádějí tzv. cross-flow filtry. Vinař Kamil Piálek uvádí technologie na kvašení, filtraci. Vinohradník Jiří Vdoleček pak apeluje na tanky pro kryomaceraci. Enolog František Skoupil doporučuje především technologie z Německa.

Považujete současný proces školení Vašeho vína za nejšetrnější? Odůvodněte.

Většina vinařství uznává, že proces filtrace není pro víno nejšetrnější volbou. Například vinař Jan Stávek uvádí: „*Zákazník chce bohužel jiskrné víno. To je jedna z mála věcí, ve které zatím ustupuju. Do budoucna bych chtěl všechna svoje vína vyrábět nefiltrovaná.*“ Sklepmistr Martin Nesvadba odpovídá: „*Nevím, jestli nejšetrnější, ale vína necháváme dlouho na kvasnicích, potom je jen stáčíme. Snažíme se omezit filtrace, dlouhodobým ležením se z části sama stabilizují. Červená vína většinou vůbec nefiltrujeme, ani před plněním.*“ Vinařství U Kapličky například pro ohleduplnější nakládání se rmutem využívají peristaltického čerpadla. Vinařství Znovín Znojmo pro filtraci využívá zejména cross-flow filtrů.

Přikláníte se spíše k oxidativnímu nebo reduktivnímu způsobu výroby vína a proč?

V dnešní době vinaři upřednostňují spíše reduktivní způsob výroby, a to kvůli čistotě vína, harmonii a lepší chuti (čtyři ze sedmi oslovených vinařství). Sommelier Ivo Dvořák konstatuje fakt: „*Pro běžnou konzumaci většiny populace se reduktivní způsob zdá být jako optimální – výraznější aromatické tóny a „lívivost“ vína je dobrým prodejním nástrojem.*“ Vinař Jan Stávek a sklepmistr Martin Nesvadba volí spíše oxidativní způsob. „*Oxidativní metoda je dobrá v tom, že tyto vína můžou velmi dlouho stárnout a vzduch není jejich nepřítel. Bohužel pro normální zákazníky, co mají rádi ty klasická vína, téměř neprodejné a těžko vysvětlitelné.*“, objasňuje sommelier Lukáš Benda.

Myslíte si, že funkce síry ve výrobě vína je nezastupitelná?

Síra je dle názorů všech dotazovaných vinařů a sommelierů v současnosti nenahraditelná. Ačkoliv například vinař Jan Stávek uvádí, že vyrábí několik vín bez přídavku síry a lze ji tedy z výroby vypustit. Vinohradník Jiří Vdoleček dodává, že síra je nezbytná pro vína reduktivní s bohatým aroma. *„Momentálně ano. Jde nakombinovat s technologickými dávkami taninů, ale bez síry to prostě nejde. Tedy pokud neuvažuji o „Autentických vínech“.*“, uvádí vinař Tomáš Osička.

Myslíte si, že typ lahve a její uzávěr ovlivňuje výslednou kvalitu Vašeho vína?

Zde vinaři apelují především na typ uzávěru lahve, jenž má zásadní vliv na kvalitu vína. Vinař Tomáš Osička odpovídá: *„Určitě ano, stejný příklad jako u skleničky na víno, která dělá 50% úspěchu. Je to o správné volbě uzávěru k danému typu vína. Jiný uzávěr na bílá jiný uzávěr pro červená vína. Víno je jako člověk, každému svědčí něco jiného.“* Enolog František Skoupil podotýká: *„Ano. Ale musíme přemýšlet, jestli to dnešní konzument zaplatí.“* Sommelieři Ivo Dvořák a Lukáš Benda se také vyjadřují k vyzrání vína pod různými uzávěry. Přičemž na otázku, zdali dokáže víno pod skleněným uzávěrem vyžrát tak, jako pod korkem Ivo Dvořák odpovídá: *„Domnívám se, že ne. Korek je mnohem přirozenější uzávěr lahve a podporuje vývoj vína.“*

Jaký máte názor na novelu zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství?

Enolog František Skoupil odpovídá: *„Tleskám. I když jsme kvalitativně vysoko, tak ta sudová vína prostě srážejí cenu. Jsem pro to, aby lidi pili kvalitní moky z českých surovin a podporovali tím české vinařství, nikoliv zahraniční. Je smutné, že to sudové není kolikrát ani z hroznů.“* Sommelier Ivo Dvořák pak zmiňuje diskutované body, které mu v plánované novele chybí: *„Zavedení trestného činu falšování vína (potravin), zavedení povinných licencí (koncesí, registrací) a výhradního použití systému EMCS¹⁰⁹ pro import vína do ČR a zavedení koncese na prodej sudového, čepovaného a rozlévaného vína.“*

¹⁰⁹ „EMCS“ – z anglického *Excise Movement and Control System*, je elektronický systém pro přepravu a sledování výrobků podléhajících spotřební dani. [online] celnisprava.cz [cit. 8. 3. 2016]. Dostupné z: <https://www.celnisprava.cz/cz/dane/spd-system-emcs/stranky/default.aspx>

Ostatně většina vinařů se shoduje na tom, že navrhovaná opatření proti pančování vína nejsou doposud dostatečná. Sklepmistr Martin Nesvadba uvádí: „*Někdo by měl začít kontrolovat i složení přívlastkových vín v lahvích. Ale to by mohl nastat velký problém a naše vinařství by dopadlo jako rakouské před 30 lety, když našli v jejich vínech fridex.*“

K jakým vadám vína může dojít v průběhu jeho uvádění na trh (převoz – manipulace, uskladnění)?

Otázka určena sommelierům, kdy Ivo Dvořák zmiňuje především možnou fermentaci, zákalu a oxidaci. Sommelier Lukáš Benda upozorňuje zejména na vadu korku a oxidázu. „*Korek neboli TCA asi moc neovlivníme, nicméně oxidáza už je vada, za kterou většinou může člověk. Je to způsobené špatným skladováním vína. Nejhorší varianta je láhev položená na polici, kde je běžná pokojová teplota okolo 23 stupňů a když se k tomu přidá slunce, tak je napůl hotovo. To jsou nejhorší možné podmínky pro víno. Vína jsou potom většinou zoxidovaná a nepitelná.*“, dodává sommelier Lukáš Benda.

Jak nahlížíte na distribuci vín v tzv. bag in boxech?

Prodej vín v bag in boxech je rozporuplné téma, na které nemají sommelieři shodný názor. Ivo Dvořák to považuje za přijatelnější způsob distribuce vína než PET lahve či nápojové kartony nebo sudy. Oproti tomu sommelier Lukáš Benda má k dané problematice negativní postoj a dodává: „*Je to skvělý byznys, většina bagů obsahuje spíše než víno, něco tomu připomínající a když to prodáváte za stejnou cenu, jako stolní víno, tak se na tom dobře vydělává. Další věc je ta, že to lidem v nižší gastronomii ušetří práci, větší obsah, dobrá manipulace a vydrží déle kvalitní, než když otevřete litrovou láhev.*“

Jsou vína s označením V.O.C. pro spotřebitele v České republice atraktivní?

Sommelier Ivo Dvořák odpovídá: „*Bezesporu ano. Návštěvnost na VOC Znojmo potvrzuje moji domněnku.*“ Sommelier Lukáš Benda pak považuje označení V.O.C. za správnou cestu, s ohledem na současný germánský apelační systém. „*Většina lidí v této zemi ani neví, jak to vlastně funguje a myslí si, že pozdní sběr musí být vždy sladší atd. A proto VOC kategorie je ta cesta, kdy zákazník, pokud si o tom něco přečte, bude přesně vědět, co od daného VOC může očekávat.*“

Myslíte si, že současný germánský apelační systém bude do budoucna v České republice zcela nahrazen románským apelačním systémem?

V návaznosti na předchozí otázku sommelier Ivo Dvořák reaguje: „*Domnívám se, že to bude kombinace obou systémů. Trh vín v ČR je poměrně konzervativní a někteří konzumenti budou preferovat vždy odrůdu a její jakost.*“ Sommelier Lukáš Benda je zastánce románského apelačního systému, avšak konstatuje: „*Úplně nahrazen asi nebude nikdy, teda kéž by byl. Jednak se jedná o cenu, pokud vinařství budou prodávat VOC za cenu high class v ČR. Tudiž cena vína bude nad 200,-, tak se tak nestane nikdy. Protože zákazník v průměru kupuje víno za cca 100,-, za 150,- je to pro něj svátek a za 200,- a více jsou to narozeniny a dárek pro někoho blízkého, protože mu chce udělat radost. Takže problém je v ceně pro konečného zákazníka, za tu cenu kdyby začali prodávat všechna vína, tak vlastně skoro nic neprodají. Myslím, že správný směr je ten, aby bylo v každé důležité oblasti jedno VOC, aby lidé pochopili o čem to je a zbytek vín v tom germánském zatřídění.*“

V souvislosti s trendem „bio životního stylu“, zaznamenáváte zvyšující se tendenci spotřebitelů k nákupu bio vín?

Sommelier Ivo Dvořák uvádí, že zmíněný bio trend je v oblasti vín spíše minoritní. Sommelier Lukáš Benda dodává, že se jedná jen o další marketingový tah. „*Některá vinařství pracují v BIO režimu celý život a nikdy se tím nijak nechlubili, protože je to jejich styl života a filozofie, jak vyrábět víno.*“ Avšak upozorňuje, že v žádném případě nechce generalizovat.

Považujete propagaci tuzemských vín v České republice za postačující?

Propagaci tuzemských vín oba sommelieři považují za velmi dobrou. Ačkoliv Ivo Dvořák dodává: „*Přesto si dokážu představit, že propagace bude méně zaměřená na mladá „Svatomartinská“ vína a podpořena budou ušlechtilější vína z typických odrůd.*“ Lukáš Benda pak na závěr konstatuje: „*Otázka je, jak moc konečný zákazník chce být informován. Je to otázka životního stylu každého z nás. Bud' mám rád víno a chci se o něm*

dozvědět více nebo víno piju jen, že mi chutná a je mi jedno vlastně co a s takovými lidmi neuděláte nic.“

Souhrn

Z odpovědí oslovených vinařů a sommelierů vyplývá, že ročník 2015 bude z vinařského hlediska nadstandardní a spotřebitelé se mohou těšit i na vyzrálá tuzemská červená vína, kterých na trhu zpravidla bývá nedostatek. Z odrůdové skladby vinařství lze pak usuzovat, že má jistě svůj vliv i poptávka po víně, která se odráží zejména v nových výsadbách a velkém množství odrůd, které si spotřebitelé žádají. Sommelieři potvrzují i výsledky výzkumu spotřebitelského chování, kdy mezi nejžádanější odrůdy řadí např. Rulandské šedé, Chardonnay či Pálavu. Problematika chemických postřiků je vinaři řešena hlavně z hlediska zátěže životního prostředí v závislosti na tom, zdali jsou např. zařazeni v integrované či ekologické produkci. Integrovaná produkce je vinaři poměrně vítána, oproti tomu interspecifické odrůdy někteří považují spíše za trend dnešní doby. Vinařství, která ve svých vinohradech pěstují PIWI odrůdy, pak preferují zejména odrůdy Hibernál a Solaris. Mechanizace práce ve vinici je vnímána pozitivně a někteří vinaři dokonce uvádí, že si nedokáží bez mechanizace již práci ve vinohradech představit. V oblasti pěstování révy vinaři a sommelieři upozorňují zejména na špatně zvolené odrůdy a stanoviště, jako hlavní chyby, ke kterým v dnešní době dochází a jímž by se mělo vyvarovat. Za další pochybení pak považují nadměrné užívání pesticidů, herbicidů a někdy i fungicidů a také přílišné zásahy do samotného růstu révy. V odvětví výroby vína nejčastěji dochází k degradaci produktu při nešetrné filtraci nebo při nesprávném použití síry. Samotný proces filtrace pak vinaři nepovažují za nejšetrnější proceduru ve výrobě. Vína nicméně v současnosti filtruje většina vinařství. Za moderní a méně invazivní technologii považují tzv. cross-flow filtry. Některá vinařství by do budoucna i ráda přešla na výrobu vín zcela nefiltrovaných. Reduktivní způsob výroby je vinaři upřednostňován. Svůj nemalý vliv zde mají i spotřebitelé, kteří dle názorů sommelierů považují reduktivní vína za ta optimální. Najdou se však vinařství, jež volí výrobu oxidativní metodou. Oxid siřičitý je ve výrobě vína jednoznačně nezastupitelný. Existují možné alternativy, jimiž se dá snížit celkové množství volného SO₂ ve víně, ale nikoli úplně nahradit. Zkušenost vinařů ale současně dokazuje, že lze vyrobit víno bez použití síry – taková vína je možné ochutnat například u autentických vinařů. Z hlediska adjustace láhve vína kladou vinaři

velký důraz na typ uzávěru. V současnosti užívají jak korkových, tak šroubovacích či např. skleněných uzávěrů v závislosti na vyráběném druhu vína. Novelizace zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství je jak vinaři, tak sommeliery vítána. Nejdiskutovanějším bodem je pančování vína a s tím související právní úprava pro nakládání se sudovým a celkově nebaleným vínem. Navrhovaná opatření proti pančování vína však většina vinařů považuje aktuálně za nedostačující. Oslovení sommeliéri upozorňují na nejčastější vady vína, ke kterým dochází při převozu a uskladnění vín, a to možnou refermentaci, zákaly, vadu korku a oxidázu. Poslední zmíněná vada je pak velkou měrou ovlivnitelná člověkem. Je nezbytné udržovat co nejlepší podmínky při uvádění vína na trh (teplota, poloha, tma). Distribuce vín v bag in boxech je sommeliery vnímána poněkud odlišně. Ačkoliv se údajně kvalita vín v uvedených obalech zlepšuje a umožňuje jednodušší manipulaci a dlouhodobější skladování, rozhodně to není považované za obal, jež by měl do budoucna nahradit tradiční láhev. Značení VOC sommeliéri pokládají za vhodné. Dle jejich názorů jsou VOC vína atraktivní i pro současné spotřebitele. Do budoucna je předpokládáno, že bude uvedený systém značení fungovat souběžně s apelačním systémem germánským. Bio trend se v oblasti vína projevuje spíše minoritně a někdy je chápán jen jako další marketingový tah. Soudobou propagací tuzemských vín sommeliéri považují za dostačující, byť konstatují, že by se v budoucnu mohla více zaměřit na vína z tradičních odrůd a ne pouze na mladá Svatomartinská.

4.4 SWOT analýza trhu s vínem

SWOT analýza tuzemského trhu s vínem byla provedena jak na základě oficiálních dat, které byly uvedené v kapitole 3. Literární rešerše, tak s ohledem na současnou situaci na trhu s vínem, výsledky výzkumu spotřebitelského chování a výsledky rozhovorů se subjekty zastupující nabídku na trhu s vínem v České republice.

SILNÉ STRÁNKY	SLABÉ STRÁNKY
<ul style="list-style-type: none"> - Zvyšující se jakost vín - Rozmanitá nabídka vín - Specifické mikroklima daných oblastí - Víno jako součást národního folklóru 	<ul style="list-style-type: none"> - Vysoká cena - Malá propagace - Neodborný personál - Nedostatek kvalitních červených vín - Nesoběstačnost
PŘÍLEŽITOSTI	HROZBY
<ul style="list-style-type: none"> - Zvyšující se spotřeba vína - Zájem spotřebitelů o daný obor - Vinařská turistika 	<ul style="list-style-type: none"> - Levná dovozová vína - Falšování vína - Počasí - Ekologické dopady

Obrázek 5. SWOT analýza trhu s vínem v České republice

Silné stránky

Kvalita vín se v České republice každým rokem zvyšuje. Potvrzují to i úspěchy na mezinárodních soutěžích vín. Nevyšších postů pak zpravidla dosahují tuzemská bílá vína. Vyšší jakost se však projevuje i u vín růžových, na něž se specializuje např. vinař Jan Stávek. Tuzemská červená vína jsou často opomíjena. Kvůli danému podnebí pak zpravidla nedosahují takové cukernatosti a výnosnosti jako v zahraničí. Avšak s aktuálním oteplováním se i vinařské oblasti Morava a Čechy mohou těšit vyšší vyzrálosti u vín červených. Čeští konzumenti se tak v budoucích letech dočkají i větší nabídky tuzemských červených vín z vinařského ročníku 2015. Ačkoliv plochou vinic Česká republika ve srovnání se zahraničím neoplývá, rozmanitou nabídkou vín zajisté ano. Široký sortiment tuzemských vín je faktor, jež je podporován i místními spotřebiteli, kteří si pestrou nabídku žádají. Pokud se bude nadále navyšovat produkce vysoce jakostních vín v rozsáhlé skladbě, bude to jeden z hlavních příznaků, jež budou činit tuzemská vína jedinečná. Jak vinařská oblast Čechy, tak Morava pak nabízí mnoho míst, které mají své specifické mikroklima, jež vinaři reflektují ve svých vínech s důrazem na terroir (VOC, řady terroir a další). Víno zcela jistě patří do českého folklóru. Je to nápoj tradiční, jež je omotán řadou pranostik a zvyků. Každá vinařská podoblast má pak tradice vlastní a může

se tak prezentovat osobitě v rámci celé republiky. Tradiční regionální zvyky se odrážejí např. ve vinobraní či dalších vinařských akcích.

Slabé stránky

Cena tuzemských vín je v komparaci s importovanými víny ze zahraničí průměrně vyšší. Nemálo místních vinařství nasadila ceny svých vín na vyšší příčky a s ohledem na částku, kterou jsou čeští spotřebitelé ochotni utratit za láhev vína, pak dochází k neuspokojení strany nabídky i poptávky. Právě cena je dle výzkumu spotřebitelského chování v České republice pro konzumenty klíčová. Propagaci českých a moravských vín je v České republice státem pověřen Vinařský fond ČR. Navýšení množství reklam a akcí vztahujících se k domácímu vínu je zejména v posledních letech patrné. Z výzkumu spotřebitelského chování a rozhovorů se sommeliery však vyplývá, že znalost tuzemských konzumentů např. VOC vín, tradičních odrůd či základních informací o výrobě vína, není na vysoké úrovni. Častým důvodem pro výběr nevhodného vína je pak neodborný personál, který neumí zákazníkovi vhodně poradit. Zde je řeč především o nižší gastronomii a vinotékách, jež se nachází např. v objektech obchodních řetězců. Kvůli neznanosti nabízených produktů a daného oboru, jež prodávající ve vinotékách a gastronomii zastupují, pak může docházet k degradaci tuzemských kvalitních vín. Nedostatek kvalitních českých a moravských červených vín je limitován produkčním potenciálem České republiky. Mnoho spotřebitelů stále vnímá tuzemská červená vína jako nekvalitní a obrací se spíše na produkty zahraniční. Zde je vhodné spíše informovat veřejnost i o těch skvělých červených vínech, které česká a moravská vinařství dokáží vyprodukovat. A dále udělat uvedená vína cenově dostupná i pro průměrného spotřebitele. V souvislosti s produkčním potenciálem je zcela jistě slabou stránkou nesoběstačnost České republiky, a to z více jak 70%. Ke snížení alarmujícího čísla by však mohlo alespoň z části dojít, pokud vinaři využijí nového povolení k nové a opětovné výsadbě a budou svá vína soustředit zejména na konzumenty české, bez exportu do zahraničí.

Příležitosti

S ohledem na statistiky Světové zdravotnické organizace se v současnosti upozorňuje na rostoucí zdravotní problémy, jako na následky soudobého životního stylu. Víno se stále více prosazuje v oblasti zdravé výživy, a i proto lze zaznamenat zvyšující se spotřebu vína

a zájem o daný sektor. V porovnání s rokem 1947, kdy spotřeba vína činila v České republice cca 6,5l vína na osobu, se aktuálně spotřeba pohybuje okolo 21 litrů na osobu a rok. Vinaři by měli využít uvedeného faktu a pracovat s myšlenkou, že pravidelné pití vína (v rozumném množství) je zdraví prospěšné. Za vhodný příklad lze uvést např. víno Dan Ermite od vinařství Znovín Znojmo, jež na své etiketě informuje o zvýšeném obsahu látky transresveratrolu. Ve spojitosti s navyšováním spotřeby vína je možné zaregistrovat i o něco větší pozornost, jež konzumenti znalosti vína věnují. Zde se naskytují velké příležitosti informovat veřejnost nenásilnou formou o víně – např. televizním pořadem či jiným audiovizuálním prostředkem, a tím i povzbuzovat zájem o vína tuzemská. V neposlední řadě je zde vinařská turistika, která se rozmáhá především na jižní Moravě. Podpora vinařské turistiky s ohledem na tamní folklór se jeví jako velká příležitost. Pokud pak vinař poskytuje např. i ubytování v rámci svého vinařství, může se vinařská turistika stát velkým lákadlem nejenom pro Čechy, nýbrž i pro zahraniční turisty. Vinařský fond subvencuje vinařskou turistiku především formou propagačních materiálů, které však vydává jen pro jižní Moravu. Ačkoliv je vinařská oblast Čechy rozlohou velmi malá, stálo by za to, aby podpora směřovala i sem. V rámci vinařské turistiky by pak bylo vhodné zvážit alternativy pro zimní období a ne jen na letní měsíce.

Hrozby

Přes 70% vín je do České republiky dováženo, aby byla uspokojena poptávka. Z toho důvodu tuzemským vínům značně konkurují zejména levná dovozová vína. Nemálo spotřebitelů daná vína považuje za lepší a už z důvodu nižší ceny jim i dává přednost. I v souvislosti s vyššími cenami tuzemských vín je pak složité vysvětlit konzumentovi, proč jsou dovážená vína levnější a ta tuzemská „tak drahá“. V kontextu s dovozem pak vyvstává další velká nesnáze, a to falšování vína. Hrozba pančování vína, falšování původu a další nekalé praktiky jsou s Českou republikou hojně spojovány. Daný problém snad dostatečně vyřeší novelizace vinařského zákona. Počasí je faktor, jež vinaři nemohou ovlivnit. Vinaři by se měli primárně snažit, co nejlépe sledovat prognózy a signalizace počasí – povětrnostní podmínky, srážky atd., aby se vyhnuli nebo alespoň snížili případné nežádoucí dopady. Vhodným informačním kanálem je např. server GALATI vitis. Ekologickým dopadům zemědělství je obzvláště v posledních letech věnovaná velká

pozornost. I tento fakt by vinaři neměli zanedbávat a snažit se vinice vést takovým způsobem, aby to půdu a ekosystém okolí co nejméně zatěžovalo.

4.5 Koncept do budoucna

Vinařsko vinohradnický sektor skýtá práci, jež je ve velkém závislá na samotné přírodě. Navzdory ne vždy vynikajícím podmínkám se však vinohradnictví a vinařství velice zlepšuje, zejména pak vysoká kvalita a specifičnost dělá tuzemská vína jedinečnými. Pro výrobu co možná nejlepšího vína je nezbytné mít ty nejlepší hrozny révy. V oblasti pěstování révy vinné se vinařům do budoucích let otevírají možnosti nové a opětovné výsadby. V případě zmíněných výsadeb by si měl vinař řádně rozmyslet, jaké odrůdy a stanoviště zvolí a nepodléhat krátkodobým trendům. Jsou to volby, jež budou mít vliv na spoustu dalších let – s ohledem na průměrné stáří révy vinné. Kultivace révy by měla do budoucna probíhat vůči přírodě šetrným způsobem. Rok 2015 nebyl bezdůvodně vyhlášen Organizací spojených národů Mezinárodním rokem půdy. Větší míra ochrany životního prostředí vyplývá i z Programu rozvoje venkova pro rok 2014-2020. Z uvedených důvodů by měl vinař do budoucna zvážit jeho způsob pěstování, užívání ochranných postřiků a nemalý čas věnovat signalizacím samotné přírody, samotné révy vinné, aby se mohl vyvarovat nadbytečným intervencím.

Stejně jako pěstování révy vinné, by i výroba vína měla být šetrná k vyráběnému produktu, aby nedošlo ke ztrátě cenných složek. Pro vinaře je v dnešní době jistě nezbytné sledovat trh s vínem a zejména poptávku. Na druhou stranu by měl vyrábět to, co se mu daří nejlépe a neustupovat z filosofie svého vinařství. V rámci samotného procesu výroby nelze říci, že užití síry je špatný krok. Síra se používá již od dob starověku a ve víně plní řadu funkcí. Avšak je dobré vzít v potaz i myšlenku, že víno se dá vyrobit také při vyloučení oxidu siřičitého. Velká pozornost by měla být přikládána procesu finalizace a filtrace vína. V rámci dotací vyplývajících ze Společné organizace trhu s vínem je možné využít i příspěvků na moderní cross-flow filtry. Zajímavým pohledem se pak jeví vína zcela nefiltrovaná. Primárně však musí být s výhodami nefiltrovaných vín obeznámeni spotřebitelé, kteří v současnosti preferují vína jiskrná. Ačkoliv, vezme-li se v potaz např. nefiltrované pivo, do budoucna lze vidět potenciál i ve vínech nefiltrovaných. V rámci nových technologií se také dají považovat za vhodnou investici

např. tanky pro kryomaceraci. Z pohledu spotřebitelů se za nejžádanější komoditu považuje víno lahvové, bílé, suché, až polosuché. A to s ohledem na cenu, odrůdu, ale také oblíbené vinařství a doporučení třetí osobou. I proto by měl vinař dbát na vztahy se zákazníky a pravidelně zjišťovat zpětnou vazbu na produkovaná vína.

Z hlediska obchodu vínem je možné považovat za klíčové informovanost veřejnosti a způsobilou komunikaci mezi jednotlivými subjekty na trhu. Neodborný personál, jež se v současnosti nachází v mnoha vinotékách a restauracích, lze pokládat za nemalý negativní činitel v prodeji a prezentaci tuzemských vín. Velký důraz by měl být přikládán právě zájmu a alespoň základní znalosti oboru zaměstnanců zmíněných zařízení. Nutno podotknout, že zejména ve vyšší gastronomii a specializovaných vinotékách a vinárnách se lze již setkat s velikými odborníky, kteří jsou schopni oslovit i naprostého „nevinaře“. Ve spojení s uvedeným zájmem a znalostmi by měli prodejci či servírky a číšníci být schopni provést adekvátní servis vína a dbát na jeho správné uskladnění. V rámci propagace tuzemských vín by do budoucna bylo vhodné zařadit více kampaní na vína tradiční k daným vinařským podoblastem, a dále např. na způsoby výroby vína (v souvislosti s velkou měrou neznalosti vín typu klaret, VOC). Příhodným prostředkem se jeví např. populárně naučný televizní pořad, jež osvětlí veřejnosti základní informace o tuzemském vínu nebo např. desková či mobilní hra o víně. Pro oslovení mladších generací je nejvhodnějším prostředkem pak využití sociálních sítí a také např. naučných mobilních aplikací. Mobilní aplikaci „Vino na dotek“ před několika lety zrealizoval i Vinařský fond ve spolupráci s tuzemskými vinaři, jež jsou přispěvateli do Vinařského fondu. Aplikace se každým rokem aktualizuje a její hlavní funkcí je poskytovat ucelený seznam informací o vínech z Čech a Moravy. Nicméně uvedená aplikace v současnosti obsahuje starší data a nemálo chybných informací (např. v oblasti zatřídění vína), které by do budoucna měly být eliminovány. V souvislosti s audiovizuálními prvky propagace pak lze uvést i naučná videa Vinařského fondu uveřejněná na portálu youtube.cz, která jsou dostupná např. i na internetové stránce vino.tk. Daná videa lze ale objevit až po cíleném hledání, tudíž průměrného spotřebitele, jež si informace o víně sám nevyhledává, to žádným způsobem neosloví. Do budoucna by měla být propagace šířena i plošně, a to adekvátním způsobem, aby se např. o VOC vínech dozvěděli i běžní spotřebitelé ve Středočeském či Jihočeském kraji.

5 Závěr

Hlavním cílem bakalářské práce bylo zhodnocení současné situace tuzemského trhu s vínem a návrh vhodného konceptu pro budoucí pozitivní vývoj oboru vinohradnictví a vinařství České republiky. Uvedené závěry se opírají o výsledky zjištěné v sekundárních datech, dotazníkovém šetření spotřebitelského chování a rozhovorech se zástupci nabídky na trhu s vínem.

Obor vinohradnictví a vinařství se na území České republiky vyskytuje již od dob Římské říše. V průběhu staletí prošel zkoumaný sektor několikrát transformací v závislosti na podmínkách daného období. Současnost přináší do tradičního oboru vinohradnictví a vinařství moderní technologické prostředky, jež mohou pěstování révy vinné a výrobu vína značně usnadnit. S ohledem na možnosti dnešní doby lze pak pozorovat dva hlavní tendenční proudy. Zaprvé ta vinařství, která ve velké míře využívají uvedených moderních technologií. Zadruhé pak vinařství, jež se staví do opozice a snaží se navrátit k tradičním metodám výroby vína – např. biodynamická vinařství či autentičtí vinaři. Sektor vinohradnictví a vinařství je nejvíce ovlivněn faktorem počasí. I proto množství sklizně, výnos hroznů a jejich cukernatost značně kolísá. Postupný nárůst je možné zaznamenat u plochy vinic, jež se v České republice aktuálně pohybuje okolo 17 611 ha. S ohledem na místní podnebí převažují ve vinicích moštové odrůdy bílé (2/3). A ačkoliv se průměrné teploty každým rokem mírně zvyšují, nelze do budoucna očekávat, že by na území České republiky dominovaly moštové odrůdy modré. Produkce tuzemského vína se v posledních letech pohybuje okolo 550 tis. hl/rok. S přihlédnutím na spotřebu v České republice vyplývá, že je vyrobené množství vysoce nedostatečné a více jak 70% vín se musí dovážet ze zahraničí. V souvislosti s importem vín se i velkou měrou zvýšil černý trh s vínem. Uvedený fakt byl jedním z impulsů pro novelizaci zákona o vinohradnictví a vinařství.

Na základě dotazníkového šetření, jehož se účastnilo celkem 273 respondentů, lze říci, že nejžádanější je víno lahvové, tiché, bílé, suché/polosuché, a to z odrůd Rulandské šedé, Chardonnay, Tramín červený či Pálava. Tuzemští spotřebitelé nakupují víno nejčastěji v obchodních řetězcích a přihlížejí především na cenu a odrůdu. Většina respondentů nevnímá nedostatky na trhu s vínem a viněty jim připadají srozumitelné. Navzdory zvyšující se konzumaci vína, není informovanost tuzemských spotřebitelů (s ohledem na neznalost vín typu klaret, VOC vín) na vysoké úrovni a je zde velký prostor

pro budoucí zlepšení při působení správně nastavených marketingových aktivit a spoluúčasti samotných konzumentů.

Ročník 2015 je považován vinaři a sommeliery za nadprůměrný s ohledem na vysokou cukernatost jak bílých, tak modrých moštových odrůd. V nových výsadbách vinařství se objevují odrůdy, jež odpovídají zvyšující se poptávce (např. Pálava), a také odrůdy PIWI – zejména Hibernál a Solaris. Vinaři pozitivně vnímají režim integrované produkce a celkově se k pěstování révy a výrobě vína snaží přistupovat ohleduplněji, v souvislosti s možnými ekologickými dopady. V oblasti produkce vína je více zastoupen reduktivní způsob. Oxid siřičitý pak vinaři i sommeliery považují v současnosti za nenahraditelný, zároveň však uznávají, že víno lze vyrobit i při úplném vyloučení síry. Plánovaná novela zákona o vinohradnictví a vinařství je jak vinaři, tak sommeliery vnímána pozitivně, nicméně navrhované opatření proti pančování vína považují za nedostatečné.

Prostřednictvím SWOT analýzy trhu s vínem v České republice byly jako silné stránky identifikovány: zvyšující se jakost vín a současně jejich pestrá nabídka, specifické mikroklima daných podoblastí a víno jako součást národního folklóru. Za slabé stránky je možné považovat: vysoké ceny tuzemských vín a jejich malou propagaci, dále velké zastoupení neodborného personálu, jež víno nabízí, nedostatek kvalitních červených vín a produkční nesoběstačnost. Možné příležitosti jsou: zvyšující se spotřeba vína, zájem spotřebitelů o daný obor a vinařská turistika. Naopak jako hrozby tuzemského trhu s vínem se jeví: levná dovozová vína, falšování vína, počasí a možné ekologické dopady.

Do budoucích let lze v oblasti vinohradnictví doporučit využití nové a opětovné výsadby, kde by se měl klást velký důraz na správně zvolené stanoviště a odrůdy a nepodléhat krátkodobým trendům. Pěstování révy vinné by mělo být šetrné a vinohradník by se měl v první řadě věnovat signalizacím přírody, zde využít i pomocné instrumenty – např. webový portál GALATI vitis. Na základě toho pak teprve zvážit možné intervence do růstu révy. Pokud uvedené kroky nebudou podceňovány, je možné snížení množství chemických postřiků a případných nežádoucích zásahů. Jeví se i možnost plošného snížení či vyloučení uvedených postřiků, což by mohlo vést ke stavu, kdy si réva vinná na dané postřiky úplně odvykne. Samotná výroba vína se odvíjí od filosofie vinařství. Stejně jako u kultivace révy i zde platí šetrný přístup. Opatrnost by měla být na místě především při užívání oxidu siřičitého a při filtraci vína. V případě uvedené filtrace

se jako šetrnější volba jeví např. užití cross-flow filtru, pokud má být výsledkem čisté, jiskrné víno. Vhodnou variantou je výroba vín nefiltrovaných, jež zajišťuje ponechání zdraví prospěšných látek ve víně. Zprvu by však bylo nutné seznámit konzumenty s nefiltrovanými víny a zajistit informovanost o pozitivních účincích daného moku. Za klíčový krok pro budoucí zlepšení pozice tuzemských vín, se jeví zvýšení odborné kvalifikace personálu, jež daná vína nabízí. Zde by se mělo dbát na zájem a alespoň základní znalost oboru vinohradnictví a vinařství u zaměstnanců ve vinotékách, vinárnách, restauracích či jiných specializovaných prodejnách. Dalším činitelem v oblasti obchodu vínem je zcela jistě propagace tuzemských vín. Do budoucna by bylo vhodné propagovat vína z Čech a Moravy např. prostřednictvím populárně naučného televizního pořadu, jež může oslovit velké množství obyvatel, nebo např. formou deskové či mobilní hry nebo naučné mobilní aplikace. Propagace by se měla soustředit i na zvyšování úrovně znalostí spotřebitelů o správném servisu vína, základních technologiích výroby vína, o germánském a románském apelačním systému a o tradičních odrůdách. Pokud bude mít spotřebitel povědomí o uvedených informacích alespoň v základním rozsahu, tak mu to usnadní výběr vína a i jeho následnou degustaci. Vyšší informovanost konzumentů je přínosná i pro stranu nabídky - zvýšení zájmu o vysoce jakostní vína. Na pozitivní vývoj vinohradnictví a vinařství v České republice bude zajisté působit i správná a dostatečná komunikace mezi jednotlivými subjekty na trhu (zejména Ministerstva zemědělství a jednotlivých vinařství prostřednictvím zástupných organizací – např. Svaz vinařů).

Závěrem lze říci, že víno je nápojem ušlechtilým, jež si zaslouží své místo při každé příležitosti. Je to dar přírody, jež by bylo škoda odmítat. Ve víně se odráží jak daný terroir, tak i přístup vinaře. A je zcela namístě ocenění za práci, jež se za výrobou vína skrývá. Kvalita tuzemských vín se každým rokem zvyšuje a byla by škoda, aby byla Česká republika známá jen jako země piva.

6 Seznam použitých zdrojů

Knižní zdroje:

- BÁRTA, Luboš. *Public relations & marketingová komunikace v obchodu s vínem*. 1. vyd. Praha: Radix ve spolupráci s Business Institut, 2013, 463 s. ISBN 978-80-87573-07-5.
- CORBIN, Juliet M a Anselm L STRAUSS. *Basics of qualitative research: techniques and procedures for developing grounded theory*. Fourth edition, 431 s. ISBN 978-1-4129-9746-1.
- DAMOHOŘSKÝ, Milan, Hana MÜLLEROVÁ, Martin SMOLEK a Tereza SNOPOKOVÁ. *Zemědělské právo*. Plzeň: Vydavatelství a nakladatelství Aleš Čeněk, s.r.o., 2015, 224 stran. ISBN 978-80-7380-584-5.
- DEDOUCHOVÁ, Marcela. *Strategie podniku*. Vyd. 1. Praha: C. H. Beck, 2001, 256 s. ISBN 80-7179-603-4.
- DISMAN, Miroslav. *Jak se vyrábí sociologická znalost: příručka pro uživatele*. 4. vyd. Praha: Karolinum, 2011, 372 s. ISBN 978-80-246-1966-8.
- DOMINÉ, André, Eckhard SUPP, David SCHWARZWÄLDER, et al. *Víno*. Třetí, upravené vydání. Praha: Slovart, 2015, 919 stran. ISBN 978-80-7391-701-2.
- ESTREICHER, Stefan K. *Wine: from Neolithic times to the 21st century*. New York: Algora Pub., 2006, 186 p. ISBN 978-0-87586-478-5.
- FARKAŠ, Ján. *Technologie a biochemie vína*. 2., přeprac. a dopl. vyd. Praha: SNTL-Nakladatelství technické literatury, 1980, 870 s.
- FERRELL, O. C., HARTLINE, Michael D. *Marketing Strategy*. Sixth Edition, Mason: South-Western, Cengage Learning, 2014. ISBN 978-1-285-08479-4.
- FISCHER, Christina. *Lexikon vín*. 1. vyd. Dobřejovice: Rebo Productions, 2004, 299 s. ISBN 80-7234-381-5.
- HAUFT, Jindřich. *Nový brevář o víně*. Vyd. 1. Praha: Svěpomoc, 1988, 336 s.
- HENDL, Jan. *Kvalitativní výzkum: základní teorie, metody a aplikace*. 3. vyd. Praha: Portál, 2012, 407 s. ISBN 978-80-262-0219-6.
- JAKUBÍKOVÁ, Dagmar. *Strategický marketing*. 1. vyd. Praha: Grada, 2008, 269 s. ISBN 978-80-247-2690-8.
- JOHNSON, Hugh. *Příběh vína*. Vyd. 1. Praha: Slovart, 2008, 256 s. ISBN 978-80-7391-063-1.

- KARLÍČEK, Miroslav a kol. *Základy marketingu*. 1. vyd. Praha: Grada, 2013, 255 s. ISBN 978-80-247-4208-3.
- KOCIANOVÁ, Renata. *Personální činnosti a metody personální práce*. Vyd. 1. Praha: Grada, 2010, 215 s. Psyché (Grada). ISBN 978-80-247-2497-3.
- KOZEL, Roman, Lenka MYNÁŘOVÁ a Hana SVOBODOVÁ. *Moderní metody a techniky marketingového výzkumu*. 1. vyd. Praha: Grada, 2011, 304 s. ISBN 978-80-247-3527-6.
- KOZEL, Roman. *Moderní marketingový výzkum*. 1. vyd. Praha: Grada, 2006, 277 s. Expert (Grada). ISBN 80-247-0966-x.
- KRAUS, Vilém. *Pěstujeme révu vinnou*. 2. aktualiz. a rozš. vyd. Praha: Grada, 2012, 111 s. ISBN 978-80-247-3465-1.
- KRAUS, Vilém a Jiří KOPEČEK. *Setkání s vínem*. Aktualiz. vyd. Praha: Radix, 2012, 144 s. ISBN 978-80-86031-96-5.
- KRAUS, Vilém a kol., *Nová encyklopedie českého a moravského vína, 1. díl*, Praha: Praga Mystica, 2005, 306 s. ISBN 978-80-86767-00-0.
- KRAUS, Vilém, Zuzana FOFFOVÁ a Bohumil WURM. *Nová encyklopedie českého a moravského vína, 2. díl*. Praha: Praga Mystica, 2008, 311 s. ISBN 978-80-86767-09-3.
- KUTTELVAŠER, Zdeněk. *Abeceda vína*. Vyd. 1. Praha: Radix, 2003, 279 s. ISBN 80-86031-43-8.
- LINHART, Pavel, Miloš SUK a Vratislav VÁLEK. *Vinařský atlas území České republiky*. 1. vyd. Praha: Dolin, 2007, 226 s. ISBN 978-80-7028-311-0.
- MACHKOVÁ, Hana. *Mezinárodní marketing: Strategické trendy a příklady z praxe*. 4. vyd. Praha: Grada Publishing, a. s., 2015, 194 s. ISBN 978-80-247-5366-9.
- MALÍK, Fedor. *Ze života vína*. Pardubice: Filip Trend Publishing, 2003, 221 s. ISBN 80-86282-27-9.
- MICHLOVSKÝ, Miloš. *Bobule*. Vyd. 1. Rakvice: Vinselekt Michlovský, 2014, 229 s. ISBN 978-80-905319-3-2.
- MICHLOVSKÝ, Miloš. *Oxid siřičitý v enologii*. Vyd. 1. Rakvice: Vinselekt Michlovský, 2012, 151 s. ISBN 978-80-905319-0-1.
- MULAČOVÁ, Věra a Petr MULAČ. *Obchodní podnikání ve 21. století*. 1. vyd. Praha: Grada, 2013, 520 s. ISBN 978-80-247-4780-4.

- NOVÝ, Ivan a Alois SURYNEK. *Sociologie pro ekonomy a manažery*. 2., přeprac. a rozš. vyd. Praha: Grada, 2006, 287 s. ISBN 80-247-1705-0.
- PÁTEK, Jaroslav. *Zrození vína: všechno o zpracování hroznů, výrobě vína a jeho zrání*. 2., rozš. vyd. Brno: Jota, 2000, 293 s. ISBN 80-7217-101-1.
- PÁTEK, Jaroslav. *Zrození vína: všechno o zpracování hroznů, výrobě vína a jeho zrání*. 3. rozš. vyd. Brno: Jota, 2001, 301 s. ISBN 80-7217-137-2.
- 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.
- PAVLOUŠEK, Pavel. *Pěstování révy vinné: moderní vinohradnictví*. Praha: Grada, 2011, 333 s. ISBN 978-80-247-3314-2.
- PAVLOUŠEK, Pavel. *Výroba vína u malovinářů*. 2., aktualiz. a rozš. vyd. Praha: Grada, 2010, ISBN 978-80-247-3487-3.
- PUNCH, Keith. *Základy kvantitativního šetření*. Vyd. 1. Praha: Portál, 2008, 150 s. ISBN 978-80-7367-381-9.
- RADA, Tomáš. *Zákon o vinohradnictví a vinařství: komentář*. Vyd. 1. Praha: Wolters Kluwer ČR, 2012, 200 s. ISBN 978-80-7357-705-6.
- ROTHER, J. P. *Qualitative research: A practical guide*. RCI Publications, Heidelberg, Ontario, 1993.
- Šampaňské*. České vyd. 1. Praha: Ottovo nakladatelství, 2006, 63 s. ISBN 80-7360-393-4.
- SEDLÁKOVÁ, Renáta. *Výzkum médií nejužívanější metody a techniky*. Vyd. 1. Praha: Grada, 2014, 539 s. ISBN 978-80-247-3568-9.
- ŠEVČÍK, Libor. *Bílá vína: hledání pravdy o víně*. 1. vyd. Praha, 1999, 139 s. ISBN 80-7169-754-0.
- ŠEVČÍK, Libor. *Červená vína: hledání pravdy o víně*. 2., upr. vyd. Praha: Grada, 2003, 134 s. ISBN 80-247-0639-3.
- SUK, Miloš. *Geologie a víno*. Brno: Nadace Litera, 1995, 68 s. ISBN 80-7028-067-0.
- VAŠTÍKOVÁ, Miroslava. *Marketing služeb: efektivně a moderně*. 1. vyd. Praha: Grada, 2008, 232 s. ISBN 978-80-247-2721-9.
- WORTHINGTON, Ian, BRITTON, Chris, *The Business Environment*. Fifth edition, Edinburgh, 2006. ISBN 978-0-273-70424-9.

Internetové zdroje:

EMCS [online] celnisprava.cz [cit. 8. 3. 2016]. Dostupné z:

<https://www.celnisprava.cz/cz/dane/spd-system-emcs/stranky/default.aspx>

GALA, Aleš. *Reduktivní způsob výroby vína* [online]. oenomagazin.cz, 2012 [cit. 29. 8. 2015]. Dostupné z: <http://www.oenomagazin.cz/index.php?idvyrb=24&exe=clanek>.

Historie města Mělníka [online]. melnik.cz [cit. 9. 3. 2016]. Dostupné z: <http://www.melnik.cz/historie-mesta-melnika/ds-1070>

CHKO Bílé Karpaty [online]. bilekarpaty.cz [cit. 7. 9. 2015]. Dostupné z: <http://bilekarpaty.ochranaprirody.cz/>.

Integrovaná produkce révy vinné [online]. svcr.cz [cit. 10. 9. 2015]. Dostupné z: <http://www.svcr.cz/integrovana-produkce-revy-vinne-podminky-a-pravidla-dotaci>.

Kryomacerace [online]. wein-plus.eu [cit. 3. 2. 2016]. Dostupné z: http://www.wein-plus.eu/en/Cryomaceration_3.0.14526.html.

O ministerstvu [online]. eagri.cz [cit. 10. 9. 2015]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/ministerstvo-zemedelstvi/o-ministerstvu/>.

Označování vína podle platných právních předpisů [online]. szpi.gov.cz [cit. 17. 11. 2015]. Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/clanek/oznacovani-vina-podle-platnych-pravnich-predpisu.aspx>.

PAVLOUŠEK, Pavel. *Odrůdy PIWI* [online]. (PDF) [cit. 10. 2. 2016]. Dostupné z: <http://www.vinozesardic.cz/piwi>

Poznámky k novele zákona č. 321/2004 Sb. [online]. (PDF) [cit. 11. 2. 2016]. Dostupné z: <http://www.wineofczechrepublic.cz/akce-a-novinky/aktuality/pro-odborniky/6374-svaz-vinaru-zpracoval-poznamky-k-novele-vinarskeho-zakona.html>

Program rozvoje venkova 2014-2020 [online] eagri.cz [cit. 10. 2. 2016]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/dotace/program-rozvoje-venkova-na-obdobi-2014/>

Réva vinná a víno: Situační a výhledové zprávy. Praha: Ministerstvo zemědělství. 2004-2013 [online]. (PDF). [cit. 5. 1. 2016]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/roslinne-komodity/revavinna-a-vino/situacni-a-vyhledove-zpravy/>

Šumivá a perlivá vína [online]. wineofczechrepublic.cz [cit. 9. 9. 2015]. Dostupné z: <http://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/rozdeleni-vin/sumiva-a-perлива.html>

Uzávěry lahví [online]. global-wines.cz [cit. 10. 9. 2015]. Dostupné z: <http://www.global-wines.cz/uzavery-lahvi>.

VOC Modré hory [online]. modrehory.cz [cit. 7. 9. 2015]. Dostupné z: <http://www.modrehory.cz/modre-hory/o-modrych-horach>.

VOC Znojmo [online]. vocznojmo.cz [cit. 7. 9. 2015]. Dostupné z: <http://www.vocznojmo.cz/voc/informace-o-sdruzeni/voc-znojmo-prvni-apelacni-system-v-cr/>.

Další zdroje:

Nařízení komise (ES) č. 607/2009 ze dne 14. července 2009, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008, pokud jde o chráněná označení původu a zeměpisná označení, tradiční výrazy, označování a obchodní úpravu některých vinařských produktů. [online]. (PDF). [cit. 22. 2. 2016]. Dostupné z: [http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:193:0060:0139:CS:PDF)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:193:0060:0139:CS:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:193:0060:0139:CS:PDF)

Novela zákona o vinohradnictví a vinařství [online]. (PDF) [cit. 12. 2. 2016]. Dostupné z: <http://www.psp.cz/sqw/text/tiskt.sqw?O=7&CT=712&CT1=0>

Réva vinná a víno: Situační a výhledová zpráva. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2014. [cit. 23. 1. 2016]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/roslinne-komodity/rev-a-vinna-a-vino/situacni-a-vyhledove-zpravy/>. ISBN 978-80-7434-176-2.

Réva vinná a víno: Situační a výhledová zpráva. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2015. [cit. 1. 2. 2016]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/roslinne-komodity/rev-a-vinna-a-vino/situacni-a-vyhledove-zpravy/>. ISBN 978-80-7434-253-0.

STRAKOVÁ, Alena. *Výroční zpráva Vinařského fondu za rok 2014*. Brno: Vinařský fond, 2015. [cit. 23. 2. 2016]. Dostupné z: <http://www.vinarskyfond.cz/cz/o-vinarskem-fondu/informace/vyrocní-zpravy>.

ŠETKA, Michal, Ivo DVOŘÁK, Jakub PŘIBYL, Roman NOVOTNÝ a Richard SÜSS. *Průvodce nejlepšími víny České republiky 2014-2015*. Praha: YACHT, s. r. o., 2015, 278 s. ISSN 2336-4068.

Věstník Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského, ročník XIV, řada Národní odrůdový úřad, č. 3, 2015.

Zákon č. 321/2004 ze dne 29. dubna 2004 o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů.

Zpráva o trhu vína a vinných hroznů. Praha: Tržní informační systém ČR SZIF, 2015, ročník XV, č. 10.