

Česká zemědělská univerzita v Praze

Provozně ekonomická fakulta

Katedra Obchodu a financí



Diplomová práce

Zhodnocení rakouského a českého vinařství

Dominik Čuba

© 2016 ČZU v Praze

ČESKÁ ZEMĚDĚLSKÁ UNIVERZITA V PRAZE

Provozně ekonomická fakulta

ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE

Dominik Čuba

Podnikání a administrativa

Název práce

Zhodnocení rakouského a českého vinařství

Název anglicky

Evaluation of Austrian and Czech wine-making

Cíle práce

Hlavním cílem diplomové práce je zhodnocení rakouského a českého vinařství. Dílčími cíli jsou například analýza současného stavu vinařství, produkce, export a import.

Metodika

První, teoretická část práce, je zpracována metodou deskripce na základě čerpání sekundárních dat z odborné literatury a internetových zdrojů, zabývajících se danou tematikou. V praktické části práce budou poznatky analyzovány, komparovány a syntetizovány. Na závěr budou všechny relevantní výstupy vyhodnoceny.

Doporučený rozsah práce

60 – 80 stran

Klíčová slova

Víno, jakost, export, import, kultura, produkce, spotřeba, vinná réva.

Doporučené zdroje informací

BALLÍK, M. – POSPÍŠILOVÁ, L. – KRAUS, V. – VANEK, G. *Réva a víno v Čechách a na Moravě : tradice a současnost*. Praha: Radix, 1999. ISBN 80-86031-23-3.

BĚŤÁKOVÁ, V. – FABER, A. – KŇOURKOVÁ, J. – DOMINÉ, A. – SUPP, E. – SCHWARZWÄLDER, D. – ROSE, A. – ULBRICHT, D. – JAEGER, H. – SAUTTER, U. – KRIEGER, J. – FIÉVEZ, P. – FAßBENDER, W. – MAUS, S. – BERKELMANN-LÖHNERTZ, B. – BEN-JOSEPH, M. – FEITEN, K. – HOLST, H. – THOMANN, W. – CHATZININKOLAOU, D. – MARTÍNKOVÁ, P. – BERAN, V. – RUMRICH, S. – POTHMANN, T. – BURKERTOVÁ, J. – JŮN, L. – BENÁKOVÁ, A. *Víno*. [Praha]: Slovart, 2015. ISBN 978-80-7391-701-2.

CORDER, R. *Víno jako lék*. V Praze: Ikar, 2007. ISBN 978-80-249-0992-9.

ČESKO. ZEMĚDĚLSKÉ ZÁKONY. *Zemědělství, vinařství : zemědělství, krmiva, rostlinolékařská péče, hnojiva, veterinární péče, ochrana chmele, vinohradnictví a vinařství, plemenitba, ekologické zemědělství, Státní zemědělská a potravinářská inspekce, oběh osiva a sadby a další ; Lesnictví, myslivost ; Rybářství ; Ochrana zvířat : redakční uzávěrka 25.7.2014*. Ostrava: Sagit, 2014. ISBN 978-80-7488-063-6.

Holman R.: *Ekonomie*, C.H. Beck, 2005 Praha, ISBN 80-7179-891-6

Kovář F. a Štrach P.: *Strategický management*, Vysoká škola ekonomická, 2003 Praha, ISBN 80-245-0504-5

O'BYRNE, P. *Red wine and health*. Hauppauge, NY: Nova Science Publishers, 2009. ISBN 9781606927182.

SCHÄTZEL, Otto a kol.: *Jak úspěšně prodávat víno marketing vína v praxi*. Svaz vinařů ČR, 2010, ISBN 80-903534-1-X

STEVENSON, T. *Víno*. Praha: Ikar, 1998. ISBN 80-7202-377-2.

Předběžný termín obhajoby

2015/16 LS – PEF

Vedoucí práce

Ing. Olga Regnerová

Garantující pracoviště

Katedra obchodu a financí

Elektronicky schváleno dne 21. 10. 2015

Ing. Helena Čermáková, Ph.D.

Vedoucí katedry

Elektronicky schváleno dne 10. 11. 2015

Ing. Martin Pelikán, Ph.D.

Děkan

V Praze dne 17. 03. 2016

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že svou diplomovou práci "Zhodnocení rakouského a českého vinařství" jsem vypracoval samostatně pod vedením vedoucího diplomové práce a s použitím odborné literatury a dalších informačních zdrojů, které jsou citovány v práci a uvedeny v seznamu literatury na konci práce. Jako autor uvedené diplomové práce dále prohlašuji, že jsem v souvislosti s jejím vytvořením neporušil autorská práva třetích osob.

V Praze dne 23.3.2016

Poděkování

Rád bych touto cestou poděkoval Ing. Olze Regnerové za odborné rady, doporučení a připomínky po celou dobu zpracování diplomové práce.

Zhodnocení rakouského a českého vinařství

Souhrn

Tato diplomová práce se zabývá zhodnocením rakouského a českého vinařství. Kromě analýz, ze kterých jsou vyvozeny číselné výsledky, se zaměřuje na hlubší zkoumání kultur a historie obou zemí, které ovlivňují jak vinařství, tak mezinárodní obchod s vínem včetně jeho spotřeby.

Práce je rozdělena do dvou částí. První část popisuje historii vinařství, rozdělení vína, důležitá názvosloví a ekonomické pojmy nezbytné k pochopení dané problematiky. Veškeré informace vychází z literatury a internetových zdrojů.

Druhá část je praktická, zde dochází za pomoci teoretické části a zjištěných skutečností k popsání důležitých faktů. V této části diplomové práce je provedena analýza a následná syntéza exportu a importu. Na základě všech předešlých částí je v závěru provedeno zhodnocení, které poskytuje komplexní pohled na obě země.

Klíčová slova: víno, jakost, export, import, kultura, produkce, spotřeba, vinná réva.

Evaluation of Austrian and Czech wine-making

Summary

This diploma thesis is focused on evaluation of Austrian and Czech wine-making. Besides analyses that are a base of some numeral results, the thesis focuses on a more in-depth research of culture and history of both countries, which then influence not only wine-making but also foreign trade with wine including its consumption.

The thesis is divided into two parts. The first part describes history of wine-making, division of wine, important concepts and economic terms necessary to understand the given issue. All information is based on literature review and internet resources.

In the second, practical part, there are with the help of the theoretical part and discovered facts described important facts. In this part of the thesis there is an analysis performed and is followed by a synthesis of export and import. Based on all previous parts there is a final evaluation as a part of a conclusion which provides a complex outlook on both countries.

Keywords: wine, quality, export, import, culture, production, consumption, grapevine.

Obsah

1	Úvod	10
2	Cíl práce a metodika	11
2.1	Cíl práce	11
2.2	Metodika	11
3	Teoretická východiska	13
3.1	Historie	13
3.2	Rozdělení Vín podle druhu a kvality vinařského zákona České republiky	16
3.2.1	Tichá vína	16
3.2.2	Šumivá vína	17
3.3	Archivace vína	19
3.3.1	Důležité faktory při archivaci	20
3.4	Nákup vína	21
3.5	Kde víno koupit	21
3.6	Etiketa	23
3.6.1	Předpisy o označování vína	24
3.7	Ekonomická část	25
3.7.1	Tvorba modelu	25
3.7.2	Zákony trhu	25
3.7.3	Konkurence, hospodářská soutěž	29
3.7.4	Mezinárodní organizace hospodářského charakteru	29
3.7.5	Světová obchodní organizace (WTO)	29
3.7.6	Dohody v rámci WTO	30
4	Vlastní práce	31
4.1	Rakousko	31
4.1.2	Historie	31
4.1.3	Pěstování vinné révy	32
4.1.4	Vinařský ročník 2014	33
4.1.5	Aromatiká Rakouská vína	33
4.1.6	Vinařské oblasti	34
4.1.7	D.A.C.	38
4.1.8	Analytická část	43
4.2	Česká Republika	48
4.2.1	Současný stav vinařství	48
4.2.2	Vinařské oblasti	49
4.2.3	V.O.C.	53
4.2.4	Analytická část	57
5	Zhodnocení	64
6	Seznam použitých zdrojů	67

Seznam obrázků

Obrázek 1 - Nabídka	26
Obrázek 2 - Poptávka.....	27
Obrázek 3 - Posuny S a D	27
Obrázek 4 - Rovnovážný bod	28
Obrázek 5 - Weinviertel DAC	39
Obrázek 6 - Traisental DAC	39
Obrázek 7 - Kremstal DAC	40
Obrázek 8 - Kamptal DAC	40
Obrázek 9 - Leithaberg DAC.....	41
Obrázek 10 - Eisenberg DAC	41
Obrázek 11 - Neusiedlersee DAC.....	42
Obrázek 12 - Čechy	50
Obrázek 13 - Morava	51
Obrázek 14 - VOC Modré hory	53
Obrázek 15 - VOC Blatnice.....	54
Obrázek 16 - VOC Mikulov	55
Obrázek 17 - VOC Pálava	55
Obrázek 18 - VOC Znojmo	56

Seznam tabulek

Tabulka 1- Druhy vín s přívlastkem	17
Tabulka 2 - Šumivá vína	18
Tabulka 3 - Dovoz Rakousko	45
Tabulka 4 - Vývoz Rakousko	47
Tabulka 5 - 1. Dovoz ČR	59
Tabulka 6 - 2. Dovoz ČR	60
Tabulka 7 - 1. Vývoz z ČR	62
Tabulka 8 - 2. Vývoz z ČR	63

Seznam grafů

Graf 1 - Dovoz, produkce a vývoz Rakousko.....	43
Graf 2 - Dovoz a vývoz Rakousko.....	44
Graf 3 - Podíl na dovozu Rakousko.....	46
Graf 4 - Dovoz, produkce a vývoz ČR	57
Graf 5 - Dovoz a vývoz ČR	58

1 Úvod

Vinařství a pojem víno je celosvětový fenomén. Už od pradávných dob se s vínem obchodovalo a bylo považováno za luxusní komoditu. Zatím, co dříve si jej mohli dovolit jen ti nejvýše postavení, v současnosti je dostupné širokému spektru spotřebitelů. Což je dáno rozvojem vinařství a mezinárodního obchodu. Cenové spektrum, je právě u tohoto typu komodity poměrně široké. Souvisí s takzvanou jakostí, jinými slovy kvalitou. Díky celosvětové oblíbenosti, dlouholeté tradici a zájmu o víno, je možné najít velké množství nejrůznějších druhů a jakostí. A právě kvůli tomu, si jej může dopřát skoro každý, protože je možné obstarat i velmi levná vína. Ale tak jako má mince dvě strany, tak i zde je rub a líc. Jestliže tedy existují levná a ne až tak jakostní vína, tak samozřejmě jsou na trhu i kvalitní a velmi drahá. Rozlišují se dle řady kritérií, asi nejdůležitějším je původ. Skoro každá země totiž začala s vinařstvím v jinou dobu a to je znát taky na vývoji a na zkušenosti jednotlivých kultur. Druhým asi nejdůležitějším faktorem jsou klimatické podmínky a místo odkud vinná réva pochází.

Jediné, co se ovšem po celá staletí nezměnilo, je výjimečnost tohoto produktu. Je s ním spjata plno dalších věcí, jako například jídlo či kultura.

Vinařství může velmi pozitivně ovlivnit národní hospodářství, a proto řada zemí díky němu dosahuje dobrých ekonomických výsledků. Víno je významnou komoditou, kterou nelze v dnešní době opomenout.

Tato diplomová práce se bude zabývat zhodnocením českého a rakouského vinařství. Obě tyto země mají podobné klimatické podmínky, ale současný stav vinařství je na dosti odlišné úrovni. Hlavním úkolem nebude číselně vyobrazit nynější stav, ale proniknout do odlišných kultur, způsobu pěstování a obchodování s vínem.

2 Cíl práce a metodika

2.1 Cíl práce

Hlavním cílem diplomové práce bude zhodnocení rakouského a českého vinařství, při využití srovnatelných podkladů. Pro naplnění hlavního cíle budou vytyčeny dílčí cíle:

- historický vývoj vinařství v zemi
- zhodnocení současného stavu vinařství
- rozdělení do vinařských oblastí a podoblastí
- způsoby hodnocení jakosti
- zhodnocení produkce
- vyhodnocení importu a exportu

2.2 Metodika

Práce je rozdělená do dvou částí. První je teoretická a je zpracována pomocí metody deskripce. S využitím odborné literatury a internetových zdrojů je charakterizován historický vývoj vinařství, dále jsou vysvětleny jednotlivé pojmy týkající se archivace vína, nákupu vína a náležitostí na etiketě. V závěru teoretické části jsou popsány základní ekonomické pojmy. V rámci této problematiky je vysvětleno, jak funguje trh za pomoci nabídky a poptávky.

Druhá část je praktická. Zde je nejdříve na základě deskripce popsán historický vývoj obou zemí. Následuje stručná analýza současného stavu vinařství. Obě země jsou rozděleny na jednotlivé oblasti a podoblasti a jsou vyzdvížena specifika těchto oblastí spolu s jednotlivými odrůdami vín.

Jak Rakousko, tak Česká republika využívají k hodnocení jakosti vína rozdílné právní způsoby, které jsou v diplomové práci komparovány a vysvětleny. Podstatnou

součástí praktické části je analýza produkce, importu a exportu, která se promítá v grafech a tabulkách. Z těch jsou následně zpracovány výstupy.

V závěru práce je provedeno shrnutí zjištěných poznatků a syntéz vycházejících z předchozích analýz. Výsledkem je proniknutí do kultur obou zemí a popis rozdílů mezi nimi.

3 Teoretická východiska

3.1 Historie

Evropské druhy vinné révy pochází ze Zakavkazka, což je území, kde se v současné době nachází Ázerbajdžán, Gruzie a Arménie. S tímto faktem přišli botanici a archeologové. První vína byly vyráběny již před 8000 lety. O tomto faktu vypovídají i biblické příběhy.

Díky vývoji a zdokonalování se ve vinařství, bylo a je možné pěstovat víno takřka na celém území Evropy a to i v méně příznivých krajinách jako je Německo, Nizozemsko a Anglie.

Úplně první zmínky o konzumaci hroznů jsou datovány do neolitu. Například v okolí Ženevského jezera se již 12 000 let před Kristem údajně pily zkvašené hrozny. Tento fakt není vědecky doložen.

Botanici zjistili, že se vinná réva v starověkém Egyptě nevyskytovala, nicméně je překvapujícím faktem, že víno bylo vyráběno dříve v Egyptě než v Řecku. Tento jev je ovšem vysvětlen tak, že mezi Egyptem a zeměmi Středního východu kvetl vzájemný obchod. Velké množství informací právě o vinařství bylo nalezeno v hrobce faraona Nachta a také na malbách z této doby.

Důležitou roli v historii vína měli také Řekové, jelikož ti povznesli výrobu a hlavně konzumaci na druh umění. Víno bylo hojně konzumováno řeckými dějepisci, filosofy, malíři, sochaři a básníky. Těm tento lahodný mok dodával tolik potřebnou inspiraci.

Od pradávna se s vínem obchodovalo a to zejména mezi bohatými rodinami, díky čemuž se vinařství mohlo rozvíjet, jelikož bylo žádanou surovinou. Hlavním místem pro obchod s vínem byl Řím, a právě zde tento byznys povznesli na vyšší úroveň.

Výroba vína v antice nebyla z technických možností a ani díky nedostatku znalostí téměř žádným způsobem ošetřena. Proto se veškeré víno muselo velmi rychle po jeho vyrobení spotřebovat. Což byl problém, pokud bylo zapotřebí uchovat jeho trvanlivost aspoň po dobu přepravy. A proto se začaly vymýšlet nejrůznější způsoby jak prodloužit trvanlivost.

Dalším milníkem ve vývoji vinařství bylo období nájezdů germánských barbarů. V této době vinařství jako takové téměř zaniklo, jen díky katolické církvi a jejich dodržování tradic (víno - „krev Kristova“), bylo vinařství zachráněno.

Koncem středověku už byla známa řada vinařských oblastí, například Anjou, Charentes, Poitou, Cahors a Gascogne ve Francii, v Německu oblasti kolem řek Ahr, Rýn a Nahe a Alsasko. Velkému vzrůstu obchodů s vínem přispěli Angličané a Vlámové. V okolí Bordeauxu, které je jedním z nejznámějších míst pro pěstování vína i v současné době, se ve 13. století začal velmi rychle rozvíjet obchod s vínem. Velká poptávka měla za následek zajištění rezerv, a proto se začaly vinice rozrůstat podél Garonny, Tarnu a Dordogne až po kraj Auvergne.

Ve stejnou dobu, kdy byla slavná vína z Akvitánie, se rozvinul obchod s rýnskými víny v Německu. Zde se především obchodovalo s bílým vínem, tudíž to pro francouzské vinařství nebyla přímá konkurence. A proto tyto dvě země spolu začali úzce spolupracovat. Nicméně díky několika historickým faktorům jako jsou například náboženské války, špatné sklizně a stagnace poptávky, v 17. století skončila éra německého vinařství.

Co se týče ostatních vinařských oblastí, tak stejně jako francouzská a německá, prošli řadou historických událostí. Ve středověku se ještě proslavila italská vína a díky reconquistě (znovudobytí) se mohlo rozvíjet i španělské vinařství.

V 17. a 18. století došlo k řadě významných událostí, jednou z nich byl zrod holandské brandy. Ta vznikla díky riskantní a nákladné dopravě vína. Holanďané změnili tradiční způsoby a začali vína z Bordeauxu a ostatních jihozápadních zemí zahřívát a tím

změnili jejich objem. Takzvaná brandy měla velký úspěch, což mělo za následek to, že Holanďané záhy ovládli obchod s Bordeauxkým vínem.

Vinařství velmi ovlivnil i příchod nových nápojů, nejednalo se však o nápoje alkoholické, nýbrž povzbuzující jako je káva, čaj a čokoláda. Až do začátku 18. století tento trend přetrvával a vinařství se poněkud stáhlo. Avšak po dobu jeho nepřítomnosti na výsluní nedošlo k stagnaci v tomto odvětví, ba naopak vinařství se velmi zdokonalilo. Což mělo za následek vznik šampaňského a dalších vysoce kvalitních vín, například: „mand wines“ (bláznivé víno).

Jednou z dalších událostí v tomto období byla vzrůstající obliba sladkých vín. Nejvíce žádaná byla z maďarské oblasti Tokaj. Tyto vína, vzhledem k jejich oblíbenosti, začali napodobovat i ostatní země jako je Německo, Francie, Itálie, ale i oblasti Monbazillac a Sauternes. Díky obrovské oblibě, rostly i ceny neskutečnou rychlostí. Lidé si ovšem začali uvědomovat, že ne každá napodobenina je stejně dobrá jako originál. A proto se vinařství začalo zabývat tím, aby nedocházelo k napodobování kvalitních vín. V 18. století, na základě těchto událostí, vznikla první oficiální právní ochrana označení původu vín.

Zatím co doposud, bylo pití vína považováno jen za privilegium majetnějších, tak v následujících letech se rozmohl trend, kdy konzumace vína pronikala i do nižších vrstev. Nejvíce tomu tak bylo ve Španělsku a v Itálii, následně pak ve Francie. Ovšem největší rozmach tohoto trendu přišel s průmyslovou revolucí v 19. století. Velkou ránou pak pro vinařství bylo, když v následku plísní, přesněji kvůli mšičce révokaza, došlo k zničení takřka všech evropských vinic. K částečnému obnovení pomohl objev, že americká réva je vůči těmto plísním imunní a proto byla evropská réva s touto révou naroubována. Díky tomu se zachránila značná část vinohradů, avšak už zdaleka nedosahovala původního stavu.

Ve 20. století došlo k velkým změnám v produkci vína a to díky techniky a novým poznatkům ve vědě. Zavedla se mechanizace a zlepšilo se ošetřování vinic a zdraví vín. K tomu, aby i menší vinařství mělo přístup k nejnovějším technologiím, začaly vznikat

nejrůznější společenství a zakládaly se velké podniky. V současné době se vinařství nezaměřuje na krátkozrakou politiku, nýbrž se snaží vytvářet co nejkvalitnější vína a to je pro něj velmi důležité. [1]

3.2 Rozdělení vín podle druhu a kvality vinařského zákona České republiky

3.2.1 Tichá vína

Stolní víno

Vyznačuje se tím, že může mít původ z vinné révy, která pochází z jakékoli země Evropské Unie. Je možné, aby byly použité odrůdy moštové, stolní a neregistrované. Tato kategorie, je považována za tu nejnižší, při označování nesmí být uveden název odrůdy, oblast, vinařská obce, viniční trať či jiné zeměpisné názvy. Nejčastěji jsou využívána k běžnému stolování, obsahují okolo 7 až 11 % alkoholu a jsou méně extraktivní.

Zemské víno

Tento typ je považován za stolní víno, které splňuje několik náležitostí. Musí být vyrobeno z tuzemských hroznů, které jsou sklizeny na vinicích pro jakostní víno určité oblasti nebo také z povolených odrůd. Výnos nemůže přesáhnout 12t/ha na vinici. U cukernatosti hroznů je stanovený minimální limit 14 °NM. Má povoleno, oproti stolnímu vínu, na etiketě uvádět název oblasti, ročník a odrůdu, z které bylo vyrobeno.

Jakostní víno

Vyrábí se z tuzemských hroznů, které jsou vypěstovány na vinicích pro jakostní víno v jedné vinařské oblasti. Stejně jako jeho výroba, která se uskutečňuje ve stejné vinařské oblasti, jako byly hrozny sklizeny. Minimální cukernatost hroznů je zde stanovena na 15°NM a je povolen výnos maximálně 12t/h. Je zapotřebí, aby bylo víno zaříděno Statní zemědělskou a potravinářskou inspekcí a splňovalo jakostní požadavky.

Jakostní víno s přívlastkem

Hrozny, které jsou k výrobě tohoto vína používány, podléhají stejným kritériím, jako hrozny jakostního vína. Ale ještě je zapotřebí, aby hrozny pocházely z jedné vinařské podoblasti a jejich cukernatost, hmotnost, původ a odrůda musí být ověřeny Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí. Je zakázáno zvyšování cukernatosti moštu. Výroba může být vyrobeno maximálně ze tří odrůd hroznového moštu, z vinných hroznů či rmutu. Za předpokladu, že poměr jednotlivých odrůd je minimálně 15%, je možné, aby na etiketě byly uvedeny sestupně. [4] [7]

Tabulka 1- Druhy vín s přívlastkem

Jednotlivé druhy vína s přívlastkem			
Druh :	Výroba :	Cukernatost :	Popis :
Kabinetní víno	z moštů	19-21°NM	lehčí, suchá vína
Pozdní sběr	pozdější sběr hroznů	21-24°NM	kvalitní, extraktivní, suchá či polosuchá
Výběr z hroznů	z hroznů	24-27°NM	extraktivní, s vyšším obsahem alkoholu, někdy vyšší obsah zbytkového cukru
Výběr z bobulí	vybrané hrozny, jenž zrály delší dobu	27°NM	velmi plná, extraktivní, polosladká či sladká
Výběr z cibéb	z hroznů, jenž zrály extrémně dlouhou dobu	32°NM	velmi extraktivní, sladké, vzácné a za vyšší cenu
Ledové víno	lisování zmrzlých hroznů	27°NM	velmi extraktivní, sladké, vzácné a za vyšší cenu
Slámové víno	dosušené hrozny po dobu min. 3 měsíců na slámě nebo rákosu	27°NM	velmi extraktivní, sladké, vzácné a za vyšší cenu

Zdroj - ŠEVČÍK, Libor. Bílá vína: hledání pravdy o víně. 1. vyd. Praha, 1999, 139 s., [4] s. barev. obrazových příloh. ISBN 80-7169-754-0, vlastní zpracování

3.2.2 Šumivá vína

Šumivé víno

Toto víno je vyráběno tak, že probíhá prvotní nebo druhotné alkoholické kvašení. Lze kvasit: čerstvé vinné hrozny, hroznový mošt, takové druhy vína, které jsou vhodné

k získání stolního vína nebo přímo stolní víno, jakostní vína s.o. a dovezené víno, které je na seznamu Evropských společenství a zároveň musí pocházet z odrůd révy a vinařských regionů, jenž dávají vínu jeho specifické vlastnosti.

Šumivé víno dosycené oxidem uhličitým

Tento produkt se vyrábí ze stolního vína, je specifický tím, že jakmile se otevře, tak začne unikat oxid uhličitý, který byl částečně nebo zcela přidán. Jestliže je láhev zavřená a má teplotu 20°C, působí v ní přetlak o síle minimálně 3 bary. [4] [7]

Tabulka 2 - Šumivá vína

Jednotlivé druhy Šumivého vína dosyceného oxidem uhličitým	
Druh	Popis
Jakostní šumivé víno - sekt	Vyrábí se z hroznů, které jsou v odpovídající kvalitě jakostního vína nebo přímo z jakostního vína. Víno musí splňovat náležitosti Evropských společenství a musí být zaříděno jako jakostní. Vyrábí se z hroznů, které jsou v odpovídající kvalitě jakostního.
Jakostní šumivé víno stanovené oblastí - sekt s.o.	Musí být vyrobeny z hroznů, které pochází ze stejné vinařské oblasti, jako ve které byly tyto hrozny sklizeny.
Pěstitelský sekt	Splňuje zvláštní požadavky, jako například že bude vyrobeno u vinaře, jehož hrozny byly použity při výrobě sektu.
Aromatické jakostní šumivé víno	Vyrábí se z vinné révy, která prošla pouze prvním kvašením.
Aromatické jakostní šumivé víno stanové oblastí aromatický sekt s.o.	Vyrábí se z hroznů, které jsou v odpovídající kvalitě jakostního vína nebo přímo z jakostního vína. Víno musí splňovat náležitosti Evropských společenství a musí být zaříděno jako jakostní. Vyrábí se z hroznů, které jsou v odpovídající kvalitě jakostního vína nebo přímo z jakostního vína. Víno musí splňovat náležitosti Evropských společenství a musí být zaříděno jako jakostní.

Zdroj - ŠEVČÍK, Libor. Bílá vína: hledání pravdy o víně. 1. vyd. Praha, 1999, 139 s., [4] s. barev. obrazových příloh. ISBN 80-7169-754-0, vlastní zpracování

3.3 Archivace vína

Velkým problémem dnešní doby, je důvod a způsob nákupu vína. Většina lidí totiž nakupuje víno impulzivně. Nezajímá je ani tak kvalita vína, ale nakupují, pokud narazí na nějakou výhodnou slevu či obchodní akci (přitom, rozdíl v ceně je takřka zanedbatelný), poté si koupí i větší počet láhví. Tento způsob je přitom poněkud nešťastný. Není doporučováno kupovat tolik láhví najednou. To neplatí pouze v případě, pokud se nejedná o nějakou oblíbenou značku. Ale i tak by se správný vinař neměl bránit novým poznatkům a měl by experimentovat. K tomu mohou sloužit například degustační večírky, kde lze ochutnat hned několik nových vín. Je dobré si zapisovat nabyté poznatky, popřípadě si ponechat etikety.

I dnes se najde velký počet lidí, kteří si myslí, že kterékoli víno je možné archivovat a s přibývajícím roky se zlepšuje. Opak je ovšem pravdou, asi jen pouhá jedna čtvrtina z roční světové produkce, je vhodná k tomu, aby se uchovávalo. Zbytek by se měl do tří maximálně pěti let spotřebovat. Archivovat lze jen některá vína a to ta, které jsou pro tento způsob určena.

Červená vína při archivaci mění barvu od purpurové k cihlové s nádechem do oranžova. Bílá vína s přibývajícím léty získávají na barvě a jsou zlatavější, zlatohnědé nebo jantarové.

Při nákupu kvalitnějších vín, která chceme uchovávat, je zapotřebí sledovat stav a vývoj vína. K tomu je vhodné studium odborné literatury. Ne vždy se dá dopředu určit, jak se které víno bude vyvíjet. I víno, které bylo nejdříve předurčeno k tomu, že z něj nic dobrého nebude, se může rozvinout a být kvalitní. Na rozdíl od těch, které jsou považována za prvotřídní a postupem času ztrácejí na kvalitě. [1]

3.3.1 Důležité faktory při archivaci

Skladovací teplota

Ideální teplota ve vinných sklepech by měla být 10 – 12 °C. Rozhodně by neměla klesnout pod bod mrazu a nebo přesáhnout 25 °C.

Vlhkost

Je nezbytné uchování vín v takovém prostředí, aby zátky nevyschly. Pokud by k tomu došlo, víno by mohlo oxidovat a ztrácet na kvalitě. Okolní vzduch by neměl být moc suchý, jelikož je možnost že by víno přes zátku mohlo vypařovat a taktéž oxidovat. Samozřejmě není dobré ani příliš vlhký, to totiž vede k výskytu plísní.

Průvan

Je rozdíl mezi větráním a průvanem. Na rozdíl od větrání, které vínu prospívají, má průvan neblahý vliv na kvalitu vína. Jestliže je víno vystavené průvanu, může se takzvaně „nachladit“. K tomu dochází většinou v restauracích, takové víno se už neuzdraví.

Otřesy

Víno, určené k archivaci, je zapotřebí nechat nějakou dobu uležet. Jelikož až s odstupem času se doopravdy rozvine. Ty nejlepší stará vína jsou velice choulostivá na otřesy.

Světlo

Tento faktor je velice nebezpečný, jelikož sluneční, ale i umělé osvětlení, může změnit chemické složení vína. To má pak neblahý vliv na jeho chuť.

Zápach

Na tento fakt se často zapomíná, ale je stejně důležitý jako ostatní. Víno má velkou tendenci získávat okolní pachy. Proto by se mělo skladovat samostatně a zamezit tak načichnutí. [1]

3.4 Nákup vína

Na začátek je vhodné říct a tím i vyvrátit zažité klišé, že levná vína jsou špatná vína. Ne vždy tomu tak totiž je, někdy se dá i za menší peníz koupit dobré víno. Nicméně pokud chceme opravdu kvalitní víno, tak už si musíme trochu připlatit. Jde totiž o to, že kvalitní víno nelze vyrobit levně. Pokud si chceme pořídit nejlepší vína z oblasti Bordeauxu, ale nemáme na to vhodné prostředky, je vhodnou alternativou nákup špičkových vín z oblasti Bergerac. Těmito dvěma však svět vín nekončí, ne tak drahé nicméně za velmi kvalitní víno je považováno například také madiran, irouléguy či cahou. [1] [5]

Nákup vína nemusí být vždy za účelem archivace a nechávání si vín jen pro výjimečné chvíle, ale také pro běžnou spotřebu. Například musíme uvážit, kdy a při jaké příležitosti budeme víno podávat. Jestli budou sloužit jako aperitiv k jídlu, či k pohoštění. Důležité jsou ovšem i preference hostů.

Není vždy vhodný nákup jen typických láhví (0,75 l), ale jsou doporučovány i polovičních (0,375 l). To však neplatí, jestliže hodláme víno otevřít za několik let, v tomto případě jsou nejvhodnější láhve Magnum (1,5 l nebo větší). Ty totiž mají delší trvanlivost než-li malé láhve. [1]

3.5 Kde víno koupit

V dnešní době je možné koupit víno takřka všude, není tudíž problém ho sehnat ani v supermarketech a menších obchodech. Dříve byla kvalita těchto vín, která jsou nabízena v samoobsluhách, dosti nízká. To však už neplatí, v současnosti se však setkáváme s jiným problémem a to je prezentace a archivace. Personál, který tento sortiment nabízí, o něm ví jen malé množství informací a není tak schopen správně poradit potenciálnímu zákazníkovi a pomoci mu tak vybrat správné víno. Naštěstí si toho jsou prodejci vědomi a tak se snaží na tento problém reagovat. Doposud byla ve většině případu jedinou možností, jak o kvalitě daného vína něco zjistit, čtení etiket. Což je sice dobrý způsob, ale ne vždy je na etiketě napsané vše, co by zákazník chtěl a měl vědět. Proto se ve velkých obchodech začaly objevovat zvláštní koutky s lepšími víny, kde je přítomen odborník, který rád poradí s výběrem. Pokud není přítomný nikdo, kdo by nám mohl poskytnout potřebné informace,

je vždy lepší kupovat jen stolní víno, které se používá k denní spotřebě. Určitě není vhodné si kupovat archivní víno, pokud ovšem nejsme na tolik zběhlí v této problematice, abychom i sami dokázali poznat jeho kvalitu.

Obchod s vínem se neustále vyvíjí, zákazníci jsou čím dál tím víc náročnější a zkušenější. Na tento trend musí velké obchody reagovat, protože je čím dál tím víc možností, kde si kvalitní víno koupit. Pokud tedy nezajistí skvěle proškolený personál, mohou počítat s tím, že nejen znalci vín, půjdou ke konkurenci.

Jedním z nejlepších možností, kde lze koupit víno, je nakup přímo u výrobce a to v soukromých obchůdcích s vínem. Jedná se totiž většinou o rodinné podniky, kde jsou zkušenosti a vědomosti o výrobě a kvalitě vína, děděny z generace na generaci, tudíž i přístup a vědomosti o víně těchto obchodníků, jsou na značně vyšší úrovni, než ve zmiňovaných supermarketech.

V případě, že se jedná o nákup vína znalcem, bývá zvykem si s předem prověřenou firmou domluvit schůzku, kde dojde k ochutnávce. U těchto nákupů je možné sehnat i nejlepší vína z Bordeauxu či Burgundská a domluvit se, že budou dozrávat ve sklepích prodejců, za menší poplatek nebo i zdarma. Nabídka u těchto firem je menší než v obchodních domech, o to víc kvalitní kousky je zde možno najít. Opravdový znalec, však dokáže ocenit přístup a možnosti, které mu tento způsob obchodu nabízí a rád si za tento nadstandard připlatí.

Je zde také možnost si víno objednat a nechat si ho zaslat poštou. Opět je na místě si objednaná vína předem důkladně prověřit a přečíst si o něm co možná nejvíce. Samozřejmě je dobré si něco zjistit i o kupních podmínkách, jako třeba, zda je možné požadovat vrácení peněz při reklamaci.

Stále více lidí v posledních letech nakupuje přes internet. Samozřejmě i u vína je to možné, tento způsob je velice pohodlný a zároveň se tím odstraňují mezičlánky, které mnohdy zvyšují konečnou cenu. Na internetu je možné si o kvalitě vína leccos přečíst a vyhledat si recenze od degustátorů, ale i zjistit něco víc o výrobcu. Zboží pak do několika

dnů po objednání dorazí přímo do místa určení a kupující má možnost v případě jakéhokoliv problému, víno reklamovat. Je patrné, že internet má velký potenciál a proto tento způsob prodeje využívá čím dál tím víc obchodníků. [1]

3.6 Etiketa

Etiketa nám ve většině případů říká vše potřebné, co o víně potřebujeme vědět, je to doklad o původu. Je však důležité si uvědomit, že tak jako původ, tak ani informace, které na etiketě můžeme získat, zdaleka nevypovídají nic o kvalitě vína. Vinařské velmoci se proto snaží, aby právě jejich způsob kontroly byl co nejbezpečnější. To ovšem není až tak úplně možné, jelikož by bylo třeba, aby kontrola probíhala 365 dní v roce a 24 hodin denně. Je tedy nezbytné, aby si zákazník při nákupu vína pořádně prostudoval etikety a všímal si například označení výrobců nekvalitních vín. To je možné poměrně snadno odhalit, k tomuto účelu slouží číselné kódy nebo je také dobré kupovat taková vína, na kterých je přímo uvedeno jméno výrobce. Jelikož pokud si vinař za svým produktem stojí, tak nebude mít problém se pod svůj výrobek podepsat.

Je dobré se zaměřit i na změny, které mohou na etiketách být. Stává se, že vinaři si předtisknou větší množství etiket dopředu a pak jen přeškrtnou některé údaje a přepíší je, aby nepřišly o peníze. Někdy se může lišit i procento alkoholu, jestliže je ovšem rozdíl větší ví než 2%, tak jde nejspíše o daňové podvody a ne o rozdíl mezi šaržemi.

A v neposlední řadě, je vždy lepší kupovat vína od známých firem, přece jen je v dnešní době velké množství publikací nebo i za pomoci internetu je možné si dohledat dost o kvalitě vína. [1]

3.6.1 Předpisy o označování vína

Povinné náležitosti pro veškerá vína, která jsou vyrobena v Evropské Unii jsou:

- množství vína v láhvi
- název nebo kód výrobce
- členská země původu
- obsah alkoholu, který je v objemových procentech
- výrobní číslo, jenž slouží k dohledání původu šarže

Dalšími náležitostmi by pak mělo být:

- pojmenování „stolní víno“, (to se používá u vín, která nemají jistý geografický původ, ale jsou z EU)
- označení „krajová vína“
- název vinařské oblasti
- označení VQPRD, AOC, VDQS, QbA (tyto značky se používají u jakostních vín, původem z EU)

Povinné náležitosti pro vína pocházející mimo Evropskou Unii jsou:

- množství vína v láhvi
- název nebo kód dovozce nebo výrobce v EU
- země původu
- obsah alkoholu, který je v objemových procentech
- výrobní číslo

Další náležitosti by měly být:

- označení „víno“, (vino které nemá jasný geografický původ)
- přesně definovanou vinařskou oblast

Zde je názorně ukázáno, že etiketa nemá zas tak velké množství náležitostí a veškeré další informace, které tam mohou být, slouží spíše k zmatení spotřebitele. Když už by výrobce měl potřebu doplnit další informace, bylo by lepší, kdyby tomu tak bylo na zadní etiketě. Opak je v dnešní době bohužel pravdou, což vede k nepřehlednosti a horší orientaci jak u spotřebitelů, tak personálu v obchodech. [1]

3.7 Ekonomická část

3.7.1 Tvorba modelu

Základním kamenem pro ekonomii je vytváření modelů, které vychází ze společenských jevů. Jedná se tedy o znázorňování skutečné reality prostřednictvím modelů, které slouží k zjednodušení dané situace. Bylo by totiž velice obtížné vše popisovat do detailu a zahrnovat veškeré aspekty, které do reality vstupují. Tak jako mapy nejsou kreslené jedna ku jedné, tak na stejném principu jsou utvářeny ekonomické modely. Jsou odstraněny veškeré nedůležité informace a je brán zřetel jen na podstatná fakta. [9]

3.7.2 Zákony trhu

Tržní systém je charakteristický tím, že jednotlivé subjekty (výrobci, prodávající, nakupující) jednají dle vlastní vůle, což na první pohled působí chaoticky. Chování je však usměrňováno zákony trhu, nebo-li neviditelnou rukou trhu. Tyto zákony ovšem jen ovlivňují a to jen v určité míře, nejedná se o stejné zákony jako jsou fyzikální nebo matematické. Ekonomické zákony jsou utvářeny z větších statistických celků a působí v dlouhodobém časovém intervalu.

Nejdůležitějšími pojmy, které trh utváří, jsou poptávka a nabídka. Poptávka se dále dělí na individuální, ta se týká jednoho poptávajícího, který má zájem buďto o statky nebo o služby. Další je dílčí poptávka, která bere v potaz všechny lidi z určitého regionu. A posledním z tohoto rozdělení je agregátní, což je poptávka všech lidí v daném státě. Obdobně je tomu i u nabídky, která se dělí stejně jako poptávka na individuální, dílčí a agregátní.

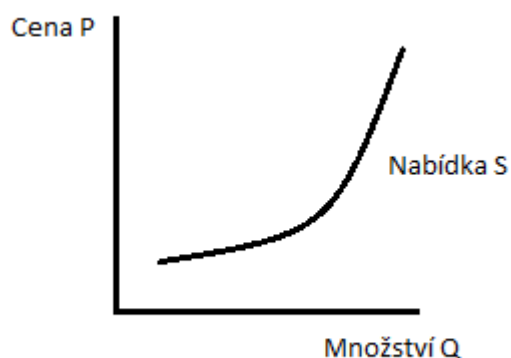
Nezávisle na tom, jestli mluvíme o individuální, dílčí nebo agregátní nabídce a poptávce, lze vyvodit tyto zákony:

1. Zákon nabídky – nabídka zboží roste se zvyšující se cenou.
2. Zákon poptávky – poptávané zboží klesá se snižující se cenou.

Díky těmto dvěma zákonům je možné vysvětlit chování prodávajících, kupujících a také popsat mechanismus tvorby ceny na trhu. To však jen za předpokladu dokonalé konkurence, a pokud se jedná o trh určitého zboží za celé národní hospodářství.

K lepšímu popisu dané problematiky je použít trh s vínem. Nabízet budou všichni výrobci a prodejci vína u nás. Jedná se tedy o množství Q , které je nabízeno při dané ceně P , nabídka se značí S . [8]

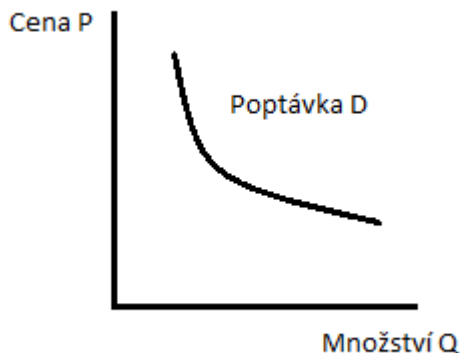
Obrázek 1 - Nabídka



Zdroj - ŠVARCOVÁ, Jena. Ekonomie: stručný přehled : teorie a praxe aktuálně a v souvislostech. Zlín: CEED, 2006, 295 s. ISBN 80-903433-3-3, vlastní zpracování

Poptávka je množství zboží Q , které kupující koupí při určité ceně P , poptávka se značí D .

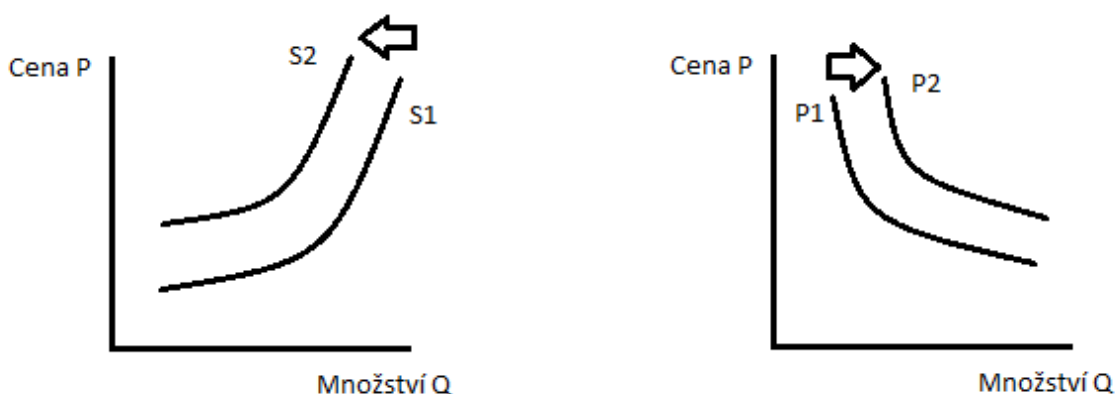
Obrázek 2 - Poptávka



Zdroj - ŠVARCOVÁ, Jena. *Ekonomie: stručný přehled : teorie a praxe aktuálně a v souvislostech*. Zlín: CEED, 2006, 295 s. ISBN 80-903433-3-3, vlastní zpracování

Cena se jeví jako významný faktor při odhadování nabídky a poptávky, nicméně jsou zde i další důležité faktory, které ovlivňují její výši. Mezi faktory ovlivňující poptávku patří: cena, demografické změny, dále pak změny velikosti důchodů, preferencí a cen jiného zboží (substituty, komplementy). Faktory ovlivňující nabídku jsou: cena, náklady výroby a obchodu, změny vnějších podmínek podnikání a kapitálové výnosnosti. Kvůli těmto faktorům se křivka nabídky i poptávky neustále posouvá.

Obrázek 3 - Posuny S a D

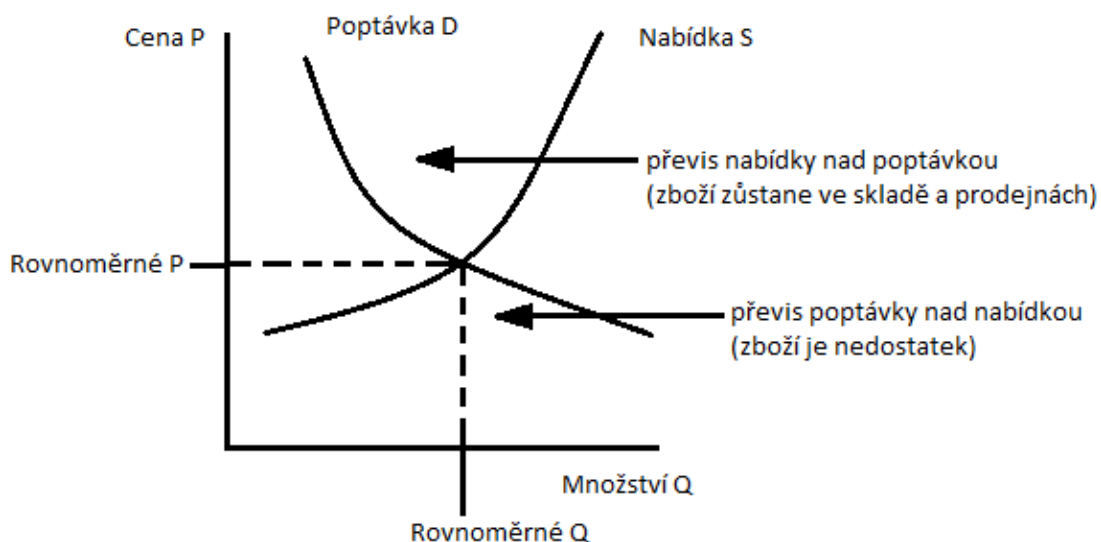


Zdroj - ŠVARCOVÁ, Jena. *Ekonomie: stručný přehled : teorie a praxe aktuálně a v souvislostech*. Zlín: CEED, 2006, 295 s. ISBN 80-903433-3-3, vlastní zpracování

Nabídka a poptávka nemohou fungovat samostatně, je zde důležité, aby docházelo ke střetu těchto dvou křivek. Výrobci vína se snaží stanovit cenu tak, aby o něj byl zájem a

poptávající mají určité povědomí, za jaké ceny je možné víno koupit. Ovšem ani to nezaručuje, že jsou ceny pro obě strany přijatelné, je třeba určité míry kompromisu.

Obrázek 4 - Rovnovážný bod



Zdroj - ŠVARCOVÁ, Jena. *Ekonomie: stručný přehled : teorie a praxe aktuálně a v souvislostech*. Zlín: CEED, 2006, 295 s. ISBN 80-903433-3-3, vlastní zpracování

Za předpokladu, že se nabídka s poptávkou protnou v jednom bodě, mluvíme o takzvaném rovnovážném bodě ($D=S$). Tímto způsobem je získána rovnovážná cena a zároveň rovnovážné množství. Tento stav je ideální, jelikož vše co se vyrobí se i prodá. Problém je však v tom, že se nabízející rozhodují individuálně a nelze tedy docílit toho, aby vyrobili dané množství za určitou cenu a to i proto, že netuší, kde se tento ideální bod nachází. Dalším důvodem proč nelze tohoto stavu dosáhnout je fakt, že poptávající nemají mnohdy ani ponětí, že právě vyráběné zboží budou chtít. Proto musí výrobci cenu svých výrobků odhadovat za pomoci vědeckých metod. [8]

3.7.3 Konkurence, hospodářská soutěž

Na trhu mohou nastat dvě mezní situace:

- Veškerí účastníci trhu, kteří nabízejí své zboží, mají rovné podmínky přístupu na trhu, žádný z nich nemá dominantní postavení a stejně tak tomu je i u kupujících, kteří neřeší značku a nejsou ovlivňováni reklamou. Jediným faktorem, který rozhoduje o nákupu je cena. Tento trh v praxi takřka neexistuje, a je charakteristický dokonalou konkurencí.
- Druhým extrémem je trh, kde se vyskytuje prodávající, ale i kupující s výsadním postavením. Tento trh je deformovaný, jedná se o nedokonalou konkurenci. A to hlavně proto, že například prodávající mohou své postavení zneužívat, například tím, že stanoví příliš vysokou cenu. To má za příčinu nerovnováhy v ekonomice.

V reálném životě se ovšem trh pohybuje někde mezi těmito dvěma extrémy, tento stav se nazývá monopolistická konkurence. [6]

3.7.4 Mezinárodní organizace hospodářského charakteru

Nejdůležitější organizací na světě je OSN, která přímým i nepřímým způsobem ovlivňuje mezinárodní obchod. Její ekonomické řízení je do určité míry soustředěno do Hospodářské a sociální rady. Otázkami mezinárodního obchodu se však nejvíce zabývá Světová obchodní organizace. Světový obchod je důležitou součástí agendy regionálních komisí, specializovaných agentur a mezinárodních finančních institucí. [6]

3.7.5 Světová obchodní organizace (WTO)

Tato organizace dohlíží na dodržování pravidel a zároveň se zajímá o obchodní vztahy členských zemí. Jejím hlavním cílem je rozvoj mezinárodního obchodu v rámci světové ekonomiky. Státy, které jsou součástí WTO utváří 90% mezinárodního obchodu. Tato organizace vychází z dohod, které byly ujednány v rámci Uruguayského kola GATT.

Dohody představují rámec právních pravidel, jenž musí státy, které jsou součástí, dodržovat. Důležitým úkolem WTO je dohled a podpora, aby tyto dohody byly realizovány. V rámci této organizace se konají fóra, sloužící k dojednávání obchodních pravidel a řešení případných sporů mezi členskými státy. Vizi WTO je snaha o dosažení liberalizace obchodních vztahů na mezinárodním trhu a vybudování univerzálního právního systému. [6]

3.7.6 Dohody v rámci WTO

V současné době je uzavřeno přibližně 60 dohod a všechny se týkají zboží.

GATT - všeobecná dohoda o clech a obchodu z roku 1994 doplnila původní dohodou z roku 1947

- zastřešuje multilaterální dohody o obchodu se zbožím
- zaměřeni je z velké části na eliminaci obchodních překážek (dumping a subvence)

GATS - všeobecná dohoda o obchodu ve službách

- jsou zde i přílohy, které definují zvláštní režimy pro dané oblasti týkající se liberalizace dopravy, telekomunikací a finančních služeb

TRIPS - dohoda o duševním vlastnictví v oblasti obchodu

- stanovuje pravidla pro vymahatelná práva k duševnímu vlastnictví v oblasti patentů, autorských práv a obchodních značek

Dohody jsou také doplněny o listiny koncesí, které udávají podmínky pro vstup na trh všech členských států EU. Je v nich zahrnuta třeba i celní ochrana a kvóty pro exportní dotace. [6]

4 Vlastní práce

4.1 Rakousko

4.1.2 Historie

Rakousko je jedna ze zemí, která má poměrně dlouhou tradici v pěstování vinné révy. Už před 5000 lety byla réva pěstována ve spolkové zemi Burgenland. Podle nálezů archeologů, bylo víno vyráběno už za dob Římanů. V roce 700 př. Kr. byla obec Zagersdorf vyhlášenou vinařskou oblastí.

Karel I. Veliký byl ten, který oživil po několikaleté stagnaci rakouské vinohradnictví. Následovali ho mniši v 15. století, jenž v okolí Dunaje vybudovali velké množství vinohradů. Úplně první Trockenbeerenauslese (suchý bobulový výběr) byl vyroben roku 1526. V tehdejších dobách se rakouské vesnice a města potýkaly s velice nekvalitní vodou, což bylo příhodné právě pro vinaře. Jelikož spotřeba piva byl nízká a řada lidí tedy zvolila víno. To však netrvalo příliš dlouho, jakmile se kvalita vody trochu zlepšila, tak spotřeba vína se vrátila na běžnou úroveň.

Dalším problémem v téže době byla výše daní, kvůli které přestala být výroba vína rentabilní. Jen díky Marii Terezii a jejímu synovi císařovi Josefu II., kteří umožnili prodej vína přímo ze sklepů a zasloužili se o snížení daní, se víno nepřestalo vyrábět.

Koncem 19. století, Rakousko zasáhly silné mrazy, které zdevastovaly mnoho vinic. Než se však vinařům podařilo škody napravit, přišly do Rakouska první houbové choroby. Až po mnoho letech se podařilo chod vinohradů opět obnovit.

Po 1. světové válce došlo k osamostatnění rakouského vinařství, což znamenalo, že už nadále nespolupracovali se zeměmi bývalého Rakousko-Uherska. To mělo za příčinu obnovu vinic a vinařství, zejména se to týkalo zlepšení kvality. K dovršení obnov ovšem došlo až po 2. světové válce, kdy byly vynalezeny nové pomůcky a vymyšleny nové

způsoby pěstování vinné révy, například (vedení po vysokých drátěnkách, či nahrazení starých odrůd novými s lepšími vlastnostmi).

Kritickým rokem pro rakouské vinařství byl rok 1985, v tomto roce totiž vyplula na povrch kauza, týkající se několika výrobců, kteří do vín přidávali diethylenglykol (nemrznoucí směs). I když se celá kauza týkala jen velmi malého množství vinařů. Byla to obrovská kaňka na pověsti rakouských vín. K obnově důvěryhodnosti dopomohlo až přijetí nových zákonů, týkajících se vinařství a značné navýšení kontrol.

V současné době jsou kvalitní rakouská vína známá spíše mezi odborníky, ale rakouští vinaři nepolevují v úsilí a snaží se víno dostat do podvědomí i široké veřejnosti.[1]

4.1.3 Pěstování vinné révy

Struktura rakouské půdy je velice rozdílná a pestrá, to má za příčinu velké množství nejrůznějších druhů vín, kterými může tato země disponovat. Weinviertel a údolí Dunaje se vyznačuje sprašovanými půdami, zde se vyrábí ovocná vína. V okolí Wachau jsou ložiska železné rudy, dále pak v Thermenregion (lázeňském kraji) je pro změnu vápenatá půda. Pro Burgenland je typická břidlice, slín a písek, což svědčí spíše tělnatým vínům. Vína pocházející ze Štýrska jsou silná a ohnivá, za to vděčí sopečné půdě. Rakouské podnebí je příznivé k tomu, aby se zde mohla pěstovat vinná réva, ale není to jediný faktor, který má tak blahodárny vliv. Nezbytná je samozřejmě voda, kterou obstarává řeka Dunaj a její přítoky, spolu s Neziiderským jezerem. Tyto vodní aspekty nejsou jen zdrojem vláh, ale také odrážejí od své hladiny sluneční paprsky a teplo. Díky odpařování, je pak zmírněn sluneční žár. Důležitý vliv na kvalitu rakouských vín má nadmořská výška vinic, ty se většinou nachází ve výšce 200 až 400 m n. m., kromě Štýrska, kde jsou vinohrady i ve výšce 600 m n. m.

Vinařské oblasti jsou situovány v mírném klimatickém pásu, ten je téměř srovnatelný s nejlepší francouzskou vinařskou oblastí Burgundsko. Celková doba, po kterou je zde pěstováno víno, se odhaduje až na 200 dnů v roce. Prosluněné a teplé léto,

spolu s dlouhými mírnými podzimními dny, jsou typické pro většinu oblastí. Na východě se roční srážky pohybují okolo 400 mm, ale například ve Štýrsku bývají až 800 mm. [11]

4.1.4 Vinařský ročník 2014

Začátek vinařské sezóny 2014 byl ve znamení vydatných dešťů a nedostatku slunečního svitu. Proto odhadovaná sklizeň 2,5 miliónu hektolitřů nebyla reálná.

Vinaři tak doufali aspoň v babí léto, ale ani to nepřišlo, jelikož i první polovinu září většina dní pršela. Právě kvůli těmto deštivým dnům, byl velký výskyt plísní. Rané odrůdy jako je Müller-Thürgau, Veltlínské červené rané, Neuburgské, Modrý Portugal, Muškát-Ottonel nebo Muškát žlutý, byly sklizeny již v půlce září. Počasí si ovšem vybralo daň i na cukernatosti, která byla značně nižší než v předešlých letech, což bylo způsobeno nedostatkem slunečního svitu.

Vinaři měli se sklízením mnohem víc práce než v předešlých letech. Nečisté hrozny bylo třeba odstranit, aby nepoškodili chuť vína. Snad jen odrůda Zweigeltrebe byla sklizena s ucházející zralostí. [2]

4.1.5 Aromatická rakouská vína

V současné době prožívají rakouská vína velký „boom“, a to i když oproti světovým velmocím ve vinařství nemají zdaleka tolik zkušeností a tak bohatou historii. I přesto si našly cestu, téměř na všechny jídelní lístky po celém světě a dočkaly se zaslouženého uznání nejen novinářů, ale i znalců vín

Tento úspěch není ovšem náhoda, ale důsledek několikaleté práce a také tisícileté tradice pěstování vín. Rakousko nabízí řadu vín, které je ovšem možné pěstovat jen a pouze na jeho území a to kvůli klimatickým a geologickým podmínkám.

Rakousko v současné době disponuje 49 000 hektary půdy, na které je pěstovaná vinná réva. Většina se nachází ve východní a jihovýchodní části této země. Je zde

pěstováno z větší části bílé víno a to ze 70%, vinice jsou osázeny štoky s 22-mi bílými odrůdami. Červené víno se zde rozmohlo teprve v posledních pár letech a dostalo se na solidních 30%, je zde pěstováno 13 odrůd.

Plocha, na které je pěstována vinná réva se dělí na čtyři větší oblasti: Dolní Rakousko, Vídeň, Burgenladsko a Štýrsko. Tyto oblasti jsou pak dále rozděleny do 16 –ti menších celků.

Roční úroda je v průměru 2,5 miliónů hektolitřů, z tohoto množství je 73% zkonsumováno v Rakousku. Nachází se zde okolo 20 000 srovnatelných vinařství, většina z nich si vydělává přímým prodejem. Nejsou zde takřka žádná vinařství, která by mohla být považována za velká, to jest s rozlohou více než 200 hektarů.

Rakouská vína jsou známa díky své jedinečné chuti a také proto, že se výborně hodí ke každému jídlu. To potvrzuje fakt, že dvě třetiny vín jsou jakostní a dokonce některá z nich, patří mezi nejlepší vína na světě. [3]

4.1.6 Vinařské oblasti

V Rakousku se větší část vinic nachází na východě a jihovýchodě země. Západní část, není moc příznivá, kvůli drsným alpským podmínkám. Celková plocha vinic o rozměru 50 875 ha, byla v roce 1999 rozdělena na čtyři regiony, jinak řečeno Weinbauregionen:

1. Weinland
2. Vídeňská oblast
3. Štýrsko
4. Bergland

Weinland

Tato oblast se nachází podél maďarské a české hranice, nedaleko od Vídně. Je rozdělena na dvě oblasti Niederösterreich a Burgenlad, které se rozléhají na 46 543 ha půdy.

Niederösterreich (Dolní Rakousko)

Weinviertel

Jedná se o největší oblast o rozloze 15 981 ha a je zde vyprodukována třetina všech rakouských vín. Typické pro region jsou Kellergassen (dlouhé uličky, ve kterých je řada sklípků, kde se „koštuje“ a nakupuje víno). Nejvíce se zde pěstují vína z odrůd Grüner Veltliner. Bílá vína jsou vyráběna z odrůd Welschriesling, Rheinriesling, Weissburgunder a Chardonnay. Červená vína jsou zpracována z Blauer Portugieser a Zweigeltrebe. Je zde z velké části vápenitá půda.

Kamptal

Hlavní doménou tohoto kraje je odrůda Grüner Veltliner, ta má pepřové aroma a svěží kyselinku. V obci Langenlois je pak pěstován převážně Riesling, Chardonnay, Zweigeltrebe, Pinot noir a Cabernet Sauvignon. Převážně se zde pěstují bílá vína, ale v posledních letech červená vína stále rostou. Převažuje zde hlinitá půda (3878 ha) a doplňuje ji vápenec.

Kremstal

Rozkládá se na ploše okolo 2224 ha, v blízkosti města Kremže se vyrábí vína z odrůd Grüner Veltliner, Riesling a Chardonnay. Díky úžasné granátové a hlinito-sprašné půdě mají bílá vína ovocnou chuť.

Wachau

Jedná se o jednu z nejkvalitnějších vinařských oblastí, nachází se v údolí Dunaje. Jsou zde produkována vína z odrůd Grüner Veltliner, Neuburger, Chardonnay a Weissburgunder. Vinice jsou situovány na terasách a na strmých stráních na řekou. Půda je tvořena vyvřelou horninou, která dává nejlepší bílá vína v Rakousku, ovšem oblast Südsteiermark je velkým konkurentem.

Traisental

Velmi malá oblast o rozloze 715 ha, nachází se nad městem Sankt Pölten. Dominují zde odrůdy Grüner Veltliner, Welschriesling, Rheinriesling a Chardonnay, ty jsou pěstovány na písčito-jílovitých půdách.

Donauland

Rozloha čítá 2765 ha, mezi Vídní a Kremží. Na jílovito-hlinitých půdách se daří odrůdám Grüner Veltliner, Rheinriesling a Weissburgunder.

Carnuntum

Doposud je zde na vinicích, o velikosti 1022 ha, využívaná metoda Gemischter Satz (smíšená sadba). Velmi příznivé podmínky zdejšími vinicím dodává přítomnost Neziiderského jezera a řeky Dunaje. Typické pro tuto oblast jsou odrůdy Grüner Veltliner, Welschriesling, Chardonnay, Weissburgun, Zweigeltrebe Saint Laurent, půda je písčítá, jílovitá, obsahující štěrk spolu s křídou.

Thermenregion (Lázeňský region)

Toto jméno má proto, že je zde velké množství horkých pramenů, jedná o nejnižší položenou oblast Dolního Rakouska. Půda je převážně kamenitá se svrchní vrstvou vápence a jílu. Červená vína, pocházející z této oblasti jsou velmi tělnatá a silná, oproti tomu bílá jsou velmi aromatická.

Burgenlad

Je tvořen dvěma oblastmi. Severní (Neusiedlersee a Neusiedlersee-Hügelland), která se nachází blízko maďarských hranic a jižní (Mittelburgenland a Südburgenland). Celková oblast se rozkládá na území 15 949 ha.

Neusiedlersee (Neziderské Jezero)

Důvodem proč je tato oblast o rozloze 8528 ha tak úspěšná, je teplé a suché klima, pomocí kterého dochází k odpařování vody z Neziderského jezera. Proto zde vzniká plíseň šedá (*Botrytis cinerea*) a ta se používá při výrobě jakostních přívlastkových vín. Hlavní pozornost je věnována vínům s ušlechtilou plísní, slámovým a ledovým vínům. Ostatní sladká vína jsou vyráběna z odrůd Weissburgunder, Bouvier, Welschriesling a Muskat Ottonel, červená vína pak z Saint Laurent, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon a Pinot noir.

Neusiedlersee – Hio ügelland

Nachází se západně od Neziderského jezera a proslavila se skvělými sladkými víny (ruster ausbruch). Odrůdy bílého vína: Welschriesling, Weissburgunder, Neuburger, Sauvignon a Chardonnay. Odrůdy červená vína: Blaufränkisch, Zweigeltrebe a Cabernet Sauvignon. Půda je tvořena vápencem, jílem, pískem a těžkou hlínou.

Mittelburgenland

Půda je zde poměrně těžká jílovitá, proto se zde převážně pěstují modré odrůdy Blaufränkisch a Zweigeltrebe. Z bílých odrůd pak Welschriesling a Weissburgunder. Tato oblast má 1849 ha vinic.

Südburgenland

Jedná se o nejmenší vinařskou oblast v Rakousku o rozloze 456 ha. Díky půdě tvořené z jílu, hlíny a písku se zde velmi daří červeným odrůdám Blaufränkisch a Zweigeltrebe, ale jsou tady pěstována i bílé odrůdy Welschriesling a Muskat Ottonel.

Wien (Vídeňská oblast)

Vídeň je známa díky historii a kultuře, to však není vše, co tohle město nabízí, je jedním z mála, kde se vyrábí víno. Téměř veškerá zdejší produkce je spotřebována právě obyvateli Vídně. Půda je složená z vápence, jílu a břidlice, příznivá pro bílé odrůdy Grüner Veltliner, Neuburger, Chardonnay, Traminer a Riesling.

Steiermark (Štýrsko)

Rozlehlá vinařská oblast o velikosti 3584 ha.

Süd-Oststeiermark (Jihovýchodní Štýrsko)

Oblast se nachází na východ od města Graz, má rozlohu 1202 ha. Je to jedna z oblastí, která má nesmírně příznivé podmínky pro pěstování vinné révy, k tomu je zde ještě kvalitní půda (jíl spolu se sopečnou horninou). Velmi se tady daří těmto odrudám : Welschriesling, Weissburgunder, Traminer, Ruländer, Rheinriesling a Chardonnay.

Weststeiermark (Západní Štýrsko)

Je podstatně menší než Süd-Oststeiermark, má pouhých 481 ha, leží západně od Štýrského Hradce. Vyznačuje se svěžím, ovocným růžovým vínem schilcher, které je vyráběno z Blauer Wildbacher.

Südsteiermark (Jižní Štýrsko)

Celá oblast připomíná italské kopce v Toskánsku, má 1901 ha vinic. Právě tato oblast velmi konkuruje Wachau, jelikož jsou zde vyráběny velmi kvalitní vína z odrud Welschriesling, Sauvignon, Chardonay.

Bergland

Jedná se o poměrně novou vinařskou oblast, má jen 17 ha. Je tvořena jen malými částmi Tyrolska, Vorarlberska, Korutan, Horního Rakouska a Solnohradska. [1]

4.1.7 D.A.C.

Ve světě vinařů existují dva různé pohledy na rozlišování jakosti vína. Prvním z nich je germánský zákon, ten je převážně užíván v Rakousku a Německu, na prvním místě je označení odrůdy. Druhý je románský zákon, uplatňovaný v Itálii, Francii a Španělsku, zde se vína hodnotí dle původu. Oba tyto systémy však mohou koexistovat, proto řada zemí využívá oba dva, jinak tomu není ani v Rakousku.

Weinviertel DAC

Odrůda:	Veltlínské zelené
Alkohol:	Klasické: min. 12 vol % Rezerva: min 13 vol %
Zbytkový cukr:	Klasické: max. 6g/l Rezerva: suché

Obrázek 5 - Weinviertel DAC



Zdroj - <http://www.vinshop.cz>

Profil chuti:	Klasické: ovocná, kořeněná, pepřná, beze známky po botrycké plísni, bez tónu dřevité chuti Rezerva: suchá, výrazná, kořeněná, přípustný mírný tón dřevité chuti a botrytické plísně
---------------	--

Traisental DAC

Odrůda:	Veltlínské zelené, Riesling
Alkohol:	Klasické: min. 12 vol % Rezerva: min 13 vol %
Zbytkový cukr:	Klasické: suché

Obrázek 6 - Traisental DAC



TRAISENTAL

Zdroj - <http://www.kulturpreiss.at>

Profil chuti:	Veltlínské zelené: svěží, ovocná, kořeněná, beze známky botrytické plísně, bez tónu dřevité chuti Riesling: výrazná, jadrná, aromatická, minerální, beze známky botrytické plísně, bez tónu dřevité chuti
---------------	--

Kremstal DAC

Odrůda: Veltlínské zelené, Riesling

Alkohol: Klasické: min. 12 vol %

Rezerva: min 13 vol %

Zbytkový cukr: Klasické: suché

Profil chuti: Veltlínské zelené: svěží, ovocná, kořeněná, beze známky botrytické plísňe, bez tónu dřevité chuti
Riesling: výrazná, jaderná, aromatická, minerální, beze známky botrytické plísňe, bez tónu dřevité chuti
Rezerva: výrazná stylistika, charakteristické aroma odrůdy, hutné a dlouhé v dochuti, přípustný je jemný tón botrytické plísňe a dřevité chuti

Obrázek 7 - Kremstal DAC



Zdroj - <http://www.forstreiter.at>

Kamptal DAC

Odrůda: Veltlínské zelené, Riesling

Alkohol: Klasické: min. 12 vol %

Rezerva: min 13 vol %

Zbytkový cukr: Klasické: suché

Profil chuti: Klasické (Veltlínské zelené): ovocná, jemná koření, beze známky botrytické plísňe, bez dřevitého tónu
Klasické (Riesling) : voňavá, aromatická, elegantní, minerální bez dominance botrytické plísňe, bez dřevitého tónu
Rezerva: výrazná stylistika, charakteristické aroma odrůdy a oblasti, hutné a dlouhé v dochuti, přípustný je jemný tón botrytické plísňe a dřevité chuti

Obrázek 8 - Kamptal DAC



Zdroj - <http://www.weingut-eichinger.at>

Leithaberg DAC

Odrůda: Pinot Blanc/Rulandské bílé, Chardonnay, Neuburger, Veltlínské zelené nebo kové těchto odrůd, Frankovka (min. 85 % Frankovka, max. 15% Svatovavřínecké, Zweigeltrebe nebo *Pinot Noir*)

Alkohol: Bílé: min. 12,5 vol %

Zbytkový cukr: Bílé: suché
Červené: pod 2,5g/l

Obrázek 9 - Leithaberg DAC



Zdroj - <http://www.weinhaus-schumich.at>

Profil chuti: Chuť: typická pro region, jemná, kořeněná, elegantní, minerální, žádný nebo sotva znatelný dřevitý tón

Vůně: buket typický pro region, ovocná, kořeněná a svěží, podřízená ovoci

Eisenberg DAC

Odrůda: Frankovka

Alkohol: Klasické: min. 12 vol %
Rezerva: min 13 vol %

Zbytkový cukr: Klasické: max. 4g/l

Obrázek 10 - Eisenberg DAC



Zdroj - <http://www.eisenberg-dac.at>

Profil chuti: Klasické: ovocná, minerálně kořeněná, žádný nebo sotva znatelný dřevitý tón

Rezerva: ovocná, minerálně kořeněná, výrazná

Neusiedlersee DAC

Odrůda:	Klasické: Zweigeltrebe Rezerva: kuvé, v němž dominuje odrůda Zweigeltrebe (min. 60% podíl odrůdy Zweigeltrebe a pouze původní odrůdy pro kuvé)
Alkohol:	Klasické: min. 12 vol % Rezerva: min 13 vol %
Zbytkový cukr:	Klasické: max 4g/l
Profil chuti:	Klasické: typická pro odrůdu, ovocná, kořeněná, zrání v dřevěném sudu nebo ocelové nádrži Rezerva: typická pro odrůdu, ovocná, kořeněná, výrazná, zrání v tradičním velkém dřevěném sudu nebo baryce [18]

Obrázek 11 - Neusiedlersee DAC

NEUSIEDLERSEE
• DAC •

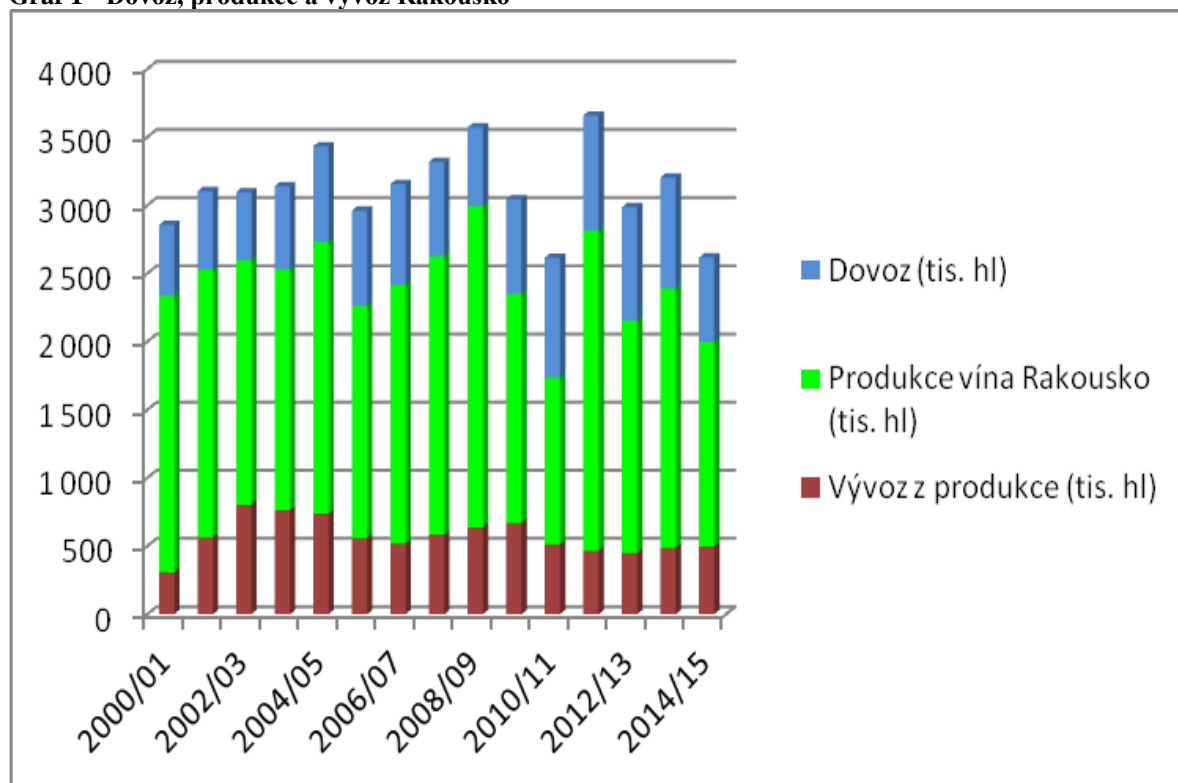
Zdroj - <http://www.dac-neusiedlersee.com>

4.1.8 Analytická část

Rok 2014 nebyl pro Rakouské vinařství, co se týče produkce, dobrý. Na konci roku bylo vyprodukováno 2 mil. hl, to bylo o 16% méně než v roce 2013. Ale ani rok 2013 nebyl nijak úspěšný, jelikož produkce byla o 13% nižší, než pětiletý průměr. Rok 2014 byl tedy jedním z nejméně úspěšných od roku 1985 (1,1 mil. hl).

Hlavními faktory, proč byl rok 2014 tak slabý, bylo vlhké počasí a nedostatek slunce, dále pak také výskyt hnilob, které byly spjaté s ne příliš optimálními klimatickými podmínkami.

Graf 1 - Dovozy, produkce a vývoz Rakousko



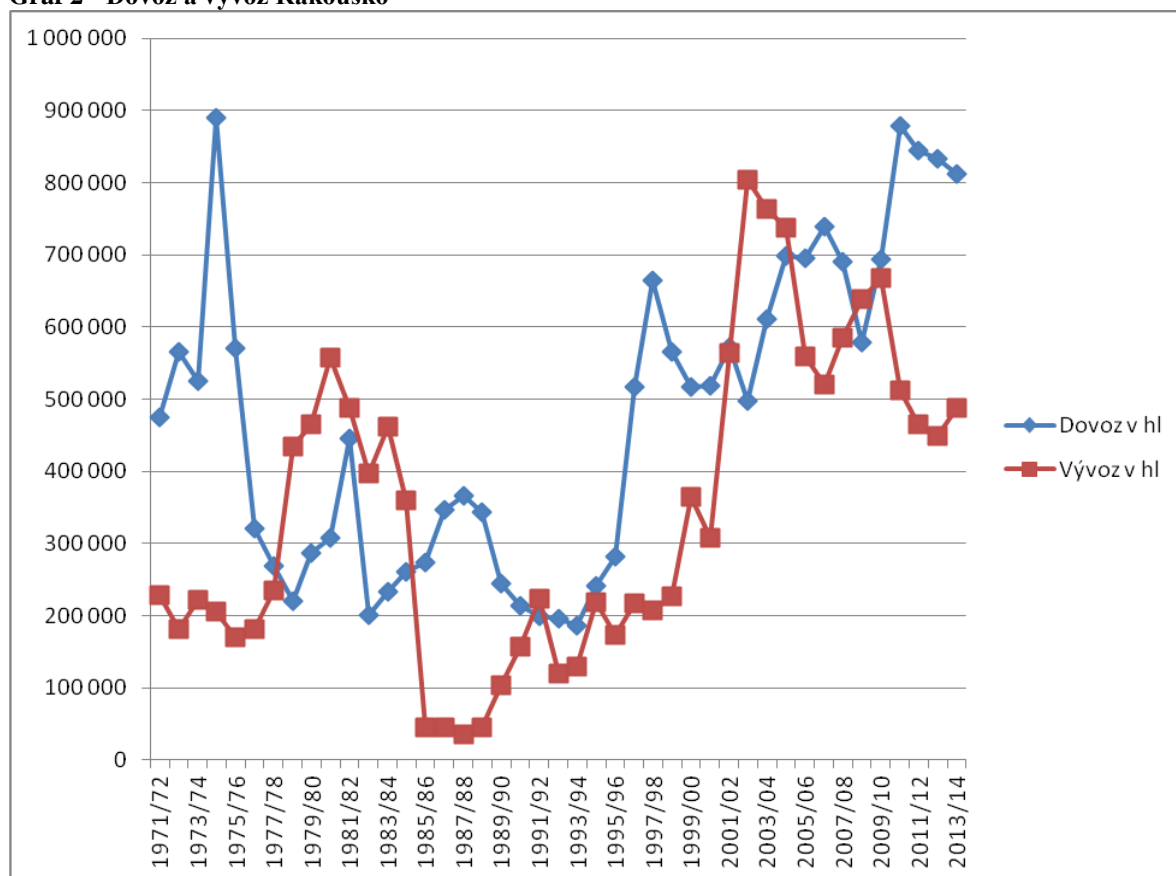
Zdroj - Austrian Wine statistics report 2014. AUSTRIAN WINE [online]. 2016 [cit.2016-02-19]. Dostupné z <http://www.austrianwine.com/facts-figures/austrian-wine-statistics-report/>, vlastní zpracování

Vývoz je odečten od celkové produkce. Export a import jsou blíže popsány v následujícím textu, tento graf slouží k demonstraci celkové spotřeby vína v Rakousku a

znázornění podílu jednotlivých částí. Je zde patrné, že Rakušané spotřebovávají 2/3 vlastní produkce a pouhou 1/3 dováží.

Rakousko je zemí, která v posledních letech přesněji od roku 2005 (kromě roku 2008) spíše dováží, tento fakt lze deklarovat v následujících tabulkách a grafech. Vždy tomu tak nebylo, v grafu je zaznamenán vývoj dovozu a vývozu od roku 1971.

Graf 2 - Dovozy a vývozy Rakousko



Zdroj - Austrian Wine statistics report 2014. AUSTRIAN WINE [online]. 2016 [cit.2016-02-19]. Dostupné z <http://www.austrianwine.com/facts-figures/austrian-wine-statistics-report/>, vlastní zpracování

Procentuálně od roku 1971, převládá import nad exportem a není tomu jinak ani v posledních pár letech. Na rozdíl od českého vinařství, které je popisováno níže, v Rakousku několikrát vývoz předčil dovoz.

Import

Tabulka 3 - Dovoz Rakousko

Dovoz				
Kalendární rok	Vinařský produkt	Celkem		
		hl	Euro	Kč
2013	šumivé víno	177 382	38 109 268	989 850 127
	perlivé víno do 2l	47 235	11 790 325	306 241 902
	bílé jakostní víno do 2l	46 167	14 038 290	364 630 544
	červené jakostní víno do 2l	91 051	43 480 006	1 129 349 676
	ostatní bílá vína do 2l	73 664	11 147 842	289 554 048
	ostatní červená vína do 2l	65 658	19 288 172	500 990 980
	víno s přívlastkem do 2l	45 345	17 032 183	442 393 921
	celkem do 2l a šumivé víno	546 502	154 886 086	4 023 011 198
	perlivé víno nad 2l	1 702	312 817	8 125 109
	bílé jakostní víno nad 2l	8 924	825 148	21 432 394
	červené jakostní víno nad 2l	3 643	1 265 390	32 867 240
	ostatní bílá vína nad 2l	131 112	10 425 555	270 793 366
	ostatní červená vína nad 2l	60 175	428 756	11 136 508
	víno s přívlastkem nad 2l	31 858	2 197 497	57 077 787
	celkový dovoz	783 916	170 341 249	4 424 443 602
	2014	šumivé víno	159 466	36 498 794
perlivé víno do 2l		55 028	12 943 787	356 381 287
bílé jakostní víno do 2l		49 885	15 738 685	433 333 214
červené jakostní víno do 2l		89 356	40 623 276	1 118 480 658
ostatní bílá vína do 2l		76 863	11 013 356	303 230 731
ostatní červená vína do 2l		67 601	19 195 561	528 511 381
víno s přívlastkem do 2l		45 722	16 911 728	465 630 607
celkem do 2l a šumivé víno		543 921	152 925 187	4 210 489 174
perlivé víno nad 2l		14	5 694	156 773
bílé jakostní víno nad 2l		24 277	2 482 288	68 344 836
červené jakostní víno nad 2l		17 169	1 336 408	36 795 321
ostatní bílá vína nad 2l		8 108	944 598	26 007 617
ostatní červená vína nad 2l		24 384	1 913 679	52 689 324
víno s přívlastkem nad 2l		950	337 516	9 292 828
celkový dovoz		618 823	159 945 370	4 403 775 872

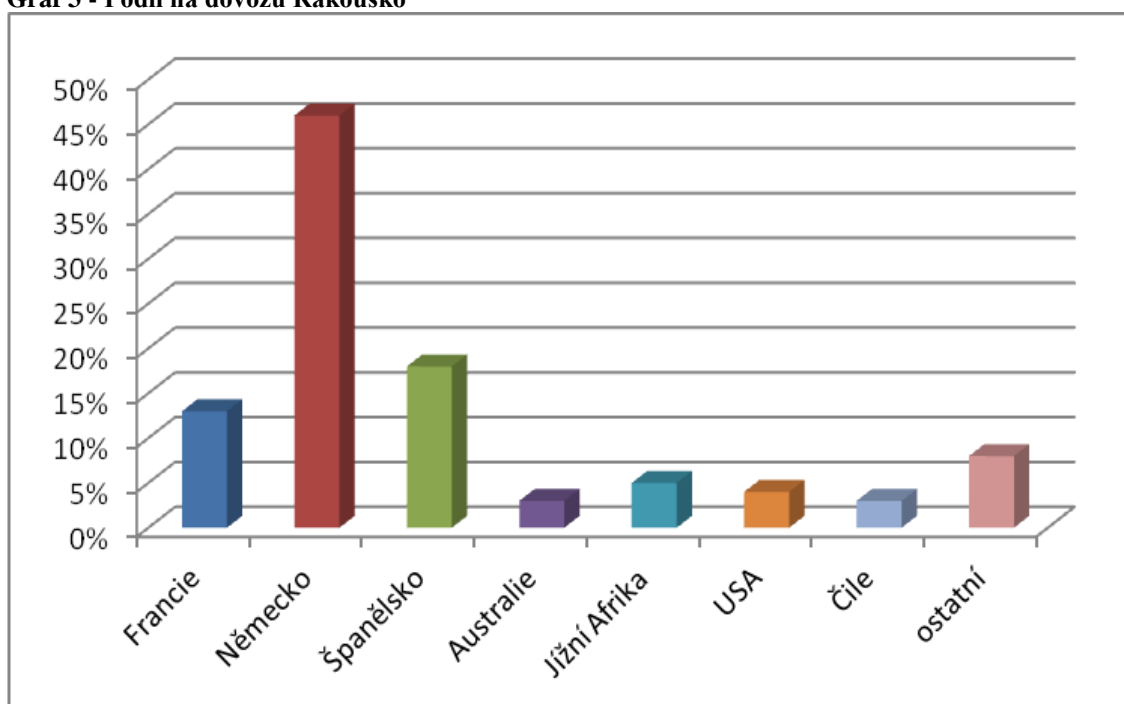
Zdroj - Austrian Wine statistics report 2014. AUSTRIAN WINE [online]. 2016 [cit.2016-02-11].

Dostupné z <http://www.austrianwine.com/facts-figures/austrian-wine-statistics-report/>, vlastní zpracování

I přes fakt, že rakouské vinařství je z velké části soběstačné, jelikož spotřebovává kolem 73% vlastní produkce, tak je ročně dováženo poměrně dost zahraničních vín. V posledních letech bylo přivezeno v průměru na rok 720 000 hl o hodnotě 165 000 000 euro. Částky vyjádřeny v eurech byly přepočítány k průměrným kurzům v daném roce, tak aby docházelo k co nejmenším kurzovým rozdílům.

Poměr importu z jednotlivých zemí, je v následujícím grafu vyjádřen v procentech, ty jsou spočítány z průměrného množství hektolitrů vín dovážených v letech 2004 až 2014.

Graf 3 - Podíl na dovozu Rakousko



Zdroj - Austrian Wine statistics report 2014. AUSTRIAN WINE [online]. 2016 [cit.2016-02-19]. Dostupné z <http://www.austrianwine.com/facts-figures/austrian-wine-statistics-report/>, vlastní zpracování

Nejčastější země, z které je dováženo, se nazývá Německo, dalšími zeměmi jsou Španělsko a Francie, ty se také zřetelně podílejí na importu.

Export

Jak již bylo výše zmiňováno, Rakousko si nechává skoro dvě třetiny vín pro vlastní užití. Roční produkce je zde průměrně 2,5 milionu hl.

Tabulka 4 - Vývoz Rakousko

Vývoz				
Kalendářní rok	Vinařský produkt	Celkem		
		hl	Euro	Kč
2013	šumivé víno	12 090	8 583 257	222 941 517
	perlivé víno do 2l	32 453	5 525 785	143 526 740
	bílé jakostní víno do 2l	153 482	58 545 862	1 520 670 220
	červené jakostní víno do 2l	86 922	21 615 693	561 446 010
	ostatní bílá vína do 2l	47 347	10 625 875	275 996 477
	ostatní červená vína do 2l	54 132	18 002 632	467 600 364
	víno s přívlastkem do 2l	22 955	8 232 547	213 832 176
	celkem do 2l a šumivé víno	409 381	131 131 651	3 406 013 503
	perlivé víno nad 2l	35	11 797	306 415
	bílé jakostní víno nad 2l	15 554	2 233 806	58 020 877
	červené jakostní víno nad 2l	24 425	2 595 175	67 407 075
	ostatní bílá vína nad 2l	10 071	983 107	25 535 221
	ostatní červená vína nad 2l	9 737	932 678	24 225 378
	víno s přívlastkem nad 2l	749	227 457	5 907 968
	celkový vývoz	469 952	138 115 671	3 587 416 439
2014	šumivé víno	10 510	5 055 872	139 203 324
	perlivé víno do 2l	24 155	2 493 753	68 660 501
	bílé jakostní víno do 2l	170 708	61 695 280	1 698 656 144
	červené jakostní víno do 2l	91 032	29 507 656	812 434 293
	ostatní bílá vína do 2l	56 915	16 730 690	460 646 088
	ostatní červená vína do 2l	54 894	18 514 865	509 769 778
	víno s přívlastkem do 2l	12 691	3 964 855	109 164 353
	celkem do 2l a šumivé víno	420 905	137 962 971	3 798 534 481
	perlivé víno nad 2l	14	5 694	156 773
	bílé jakostní víno nad 2l	24 277	2 482 288	68 344 836
	červené jakostní víno nad 2l	17 169	1 336 408	36 795 321
	ostatní bílá vína nad 2l	8 108	944 598	26 007 617
	ostatní červená vína nad 2l	24 384	1 913 679	52 689 324
	víno s přívlastkem nad 2l	950	337 516	9 292 828
	celkový vývoz	495 807	144 983 154	3 991 821 179

Zdroj - Austrian Wine statistics report 2014. AUSTRIAN WINE [online]. 2016 [cit.2016-02-12]. Dostupné z <http://www.austrianwine.com/facts-figures/austrian-wine-statistics-report/>, vlastní zpracování

Vývoz od roku 2011 začal mírně růst, zatím co v roce 2013 bylo vyvezeno 469 952 hl a utržena částka činila 138 115 671 euro, tak v roce 2014 dosáhl export až 495 807hl a částky 144 983 154 eur.

4.2 Česká republika

Vinařství má v tuzemsku velkou tradici od dob Karla IV. až do 18. století, hrálo pěstování révy významnou roli v zemědělství. Postupem času však rolníci přešli na pěstování cukrovky a jiných technických plodin a rozlohy vinic se začaly zmenšovat. Až v druhé polovině 20. století došlo k vysazování nových vinic.

Českému a moravskému vinařství bylo vyčítáno, že klade větší důraz na odrůdy a zanedbává polohu vinic. To bylo zapříčiněno absencí vinařského zákona, proto byla vyvážená vína, označována za stolní. Až roku 1995 byl přijat zákon, který klade důraz na obsah cukru v hroznech, na základě kterého lze vína rozdělit do tří základních skupin: stolní, jakostní a přívlastkové. Území je dle zákona rozděleno na dva regiony a ty se dělí na 16 vinařských oblastí. Je zde i rejstřík odrůd, které se mohou v dané oblasti pěstovat.

Výměra vinic v ČR se po usilovné výsadbě před vstupem do EU v letech 2000 až 2003 ustálila na cca 17 000 ha. Problémem ovšem jsou klimatické podmínky, které jsou poněkud nepříznivé. Průměrná teplota se pohybuje okolo 8 °C, ve vegetativním období 14 – 15 °C, slunce svítí 16 – 18 tis. hodin ročně a srážky bývají od 500 do 550 mm za rok. Vinice jsou ve většině případu situovány na jižní svahy a tvoří je z velké části vápenitá a zvětralá čedičovitá půda. [1]

4.2.1 Současný stav vinařství

Dle posledních dostupných informací, které vychází ze situačních a výhledových zpráv, v roce 2014 bylo v České republice 17,6 tisíc ha osázených ploch vinicemi. Ve skutečnosti jsou však produkční možnosti, skoro na úrovni 20 tis. ha. Na konci roku 2014 bylo zaregistrováno 18,5 tis. pěstitelů. Největší podíl na celkové obhospodařované ploše vinic má moštové bílé, které tvoří více než dvě třetiny, zbývající jedna třetina patří

moštovému modrému a zanedbatelnému podílu stolních, podnožových odrůd včetně šlechtitelských materiálů. V tomto roce bylo vysázeno zhruba 348 ha nových vinic. [15]

Nejčastěji pěstované odrůdy révy vinné: Veltlínské zelené, Müller Thurgau, Ryzlink rýnský a Ryzlink vlašský z bílých odrůd, Svatovavřinecké, Frankovka, Zweigeltrebe a Rulandské modré z modrých odrůd.

V roce 2014 bylo dle údajů z Českého statistického úřadu sklizeno 63 533 tun hroznů révy vinné, přičemž výnos činil 4,03 t/ha.

V posledních letech se produkce vína v ČR pohybuje kolem 550tis.hl/rok. Z toho jsou 2/3 bílá vína a 1/3 červená. Import v roce 2014 činil 1 383 tis. hl a export vinařských produktů byl 170tis.hl. [12]

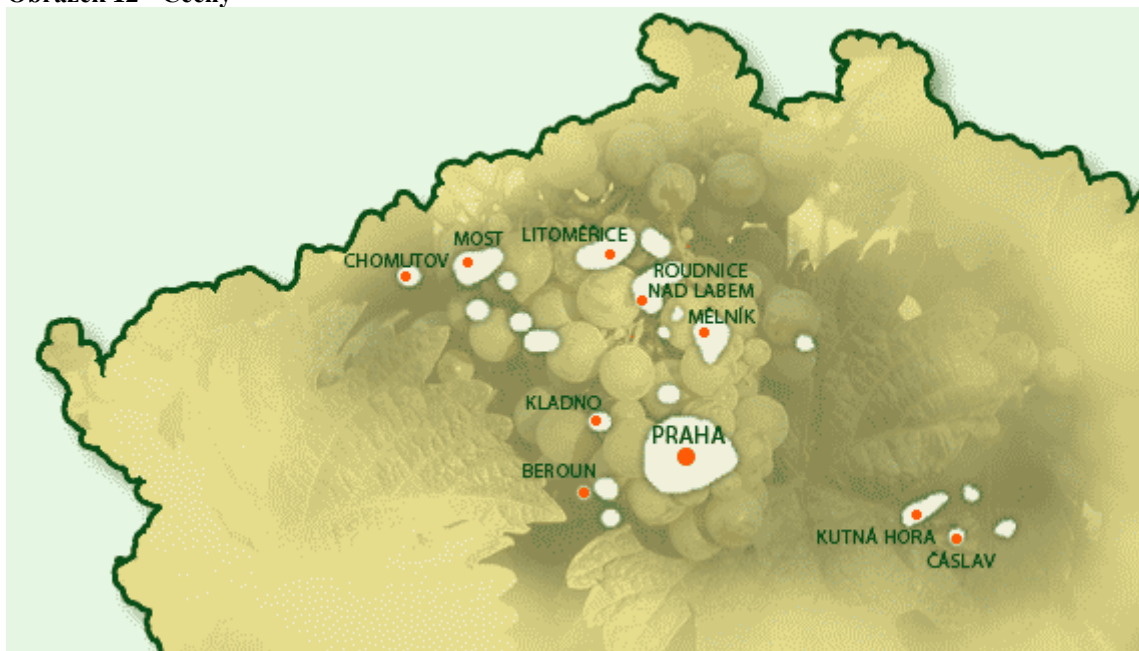
4.2.2 Vinařské oblasti

Česká republika má pouze dvě vinařské oblasti a to Čechy a Moravu. Ty jsou následně rozděleny do dalších podoblastí. Největší rozlohu měly vinice v tuzemsku před třicetiletou válkou, na Moravě 20 tisíc ha a v Čechách 15 tisíc ha vinic. V současné době je rozloha vinic lehce přes 19 ha, z toho větší část se nachází na Moravě. [16]

Vinařská oblast Čechy

Tato oblast je považována za nejsevernější výspu evropského vinohradnictví. Za vlády Rudolfa II došlo k největšímu rozvoji vinařství, v té době bylo v Čechách okolo 350 ha vinic. Nejvíce vinic tenkrát bylo v okolí Prahy a také přímo v ní. Dalším, kdo se významně podílel na rozvoji českého vinařství byl Karel IV, ten mu dal základ svými nařízeními v roce 1358. [15]

Obrázek 12 - Čechy



Zdroj - <http://www.vinecko.eu/cz-clanek-12.html>

V současné době se nejvíce vinic nachází kolem Mělníka, Litoměřicka a Mostu. Teploty se zde pohybují kolem 8,7 °C a roční srážky činí 547 mm. Příznivé počasí tvoří 2/3 roku a 1/3 je méně příznivá. V této oblasti je několik nesouvislých vinařství, ty leží na chráněných jižních svazích v malé nadmořské výšce a většinou kolem českých řek Labe, Berounky, Vltavy a Ohře. Právě kvůli nestabilnímu počasí, jsou čeští vinaři zvyklí na skladování vín v sudech. [15]

Mělnická podoblast

Vína, která pocházela z Roudnice nad Labem a Mělníku sloužila k zásobování hlavního města. V 16. století byly tyto vína velmi vzácné, obzvláště Rulandské modré, které mělo specifickou lahodnou chuť. Později se pěstoval Ryzling rýnský a Sylvánské zelené, nyní se pěstuje převážně Müller Thürgau.

Litoměřická podoblast

Vína pocházející z Litoměřicka vždy soupeřila s mělnickými. První zmínka o těchto vinicích je z roku 1057, kdy byly darovány vinice i s vinaři kostelu svatého Štěpána

v Litoměřicích. Největší vzácností jsou zde sklepy vybudované cisterciány, kteří v roce 1251 založili vinici v Žernosekách. Bylo zde pěstováno hlavně Rulandské bílé a šedé, spolu s Ryzlinkem rýnským. [16]

Vinařská oblast Morava

V této oblasti jsou ideální podmínky pro pěstování vína, také proto odtud pochází vína s pozoruhodným spektrem vůní a kořenitostí doplňující minerálnost a látkovou plnost, kterou réva čerpá ze zdejších úrodných půd. Svěží kyseliny pak podporují soulad vůní. Jinak tomu není ani s červenými viny, jejichž chuť má zemitou esenci s ovocným charakterem. Díky technologickým postupům jsou červená a bílá vína jemnější a harmoničtější. Jihomoravská krajina je právě tou, která dává svým vínům jedinečné a zároveň různorodé charaktery.

Obrázek 13 - Morava



Zdroj - http://www.vina.cz/encyklopedie/seznam.phtml?&id_statu=1&typ=374&kraj=11,12,13,14&id_mapy=41&lng=&menu=

Vinařské oblasti se rozléhají na území od jižního cípu Moravy až k západním částem Brna. Je zde 96% veškerých vinic, které jsou registrované v ČR. Teploty se zde pohybují kolem 9,42 °C, průměrné srážky jsou 510mm a sluneční svit je 2244 hodin za rok. V této oblasti dosahuje až 80% ročníku s dobrou, výbornou a vynikající jakostí vína.

Vegetační období není tak dlouhé jako v západní Evropě. Právě kvůli tomu jsou zde pěstovány odrůdy s pozdním vyzráním hroznů, z nichž jsou vyráběny vysoce kvalitní vína. Hrozny zde zrají pomaleji, a proto jsou pak více aromatické. [17]

Znojemská podoblast

Pěstují se zde většinou bílá aromatická vína, nejlepší je zdejší Veltlínské zelené. Vynikající kvalitu mají i Sauvignon, Müller Thürgau a Ryzlink rýnský. Nesmí se však opomenout ani Muškát moravský a Rulandské šedé. Mezi červenými víny je zde nejrozšířenější Svatovavřínecké.

Velkopavlovická podoblast

Je zde zaregistrováno nejvíce vinařů v české republice. Hlavní je obec Velké Bílovice, kde je přes tisíc zaevidovaných vinařů. Nejčastěji pěstované místní bílé víno je Tramín červený, Veltlínské zelené a Ryzlink vlašský. Často jsou tu pěstovaná i červená vína, kvůli těžkým hlíněným půdám. Tato oblast se mnohdy mezi vinaři nazývá srdcem červených vín, nejrozšířenější je Svatovavřínecké a Frankovka.

Mikulovská podoblast

Co se týče rozlohy, tak je největší vinařskou oblastí v ČR. Nachází se tady 2 500 hektarů vinic. V roce 1873 byla ve Valticích založena první Střední vinařská škola a v areálu Valtického zámku sídlí největší český pěstitel (Vinné sklepy Valtice).

Slovácká podoblast

Patří mezi nejsevernější oblasti pěstování vína na Moravě. Mezi zdejší bílé odrůdy patří Ryzlink rýnský, Rulandské šedé, Rulandské bílé a z modrých odrůd Frankovka a Zweigeltrebe. [16]

4.2.3 V.O.C.

Tato zkratka znamená, vína originální certifikace“, vína takto označená podléhají kontrole, jak kvalitativní, tak kvantitativní. Je tedy důležité, kde byly hrozny vypěstovány (kraj, půda, zem), což vínu dodává specifické charakteristiky.

Označování vín v České republice vychází z germánského způsobu. Ten zkoumá jakostní zařazení vín (stolní, zemská, jakostní, jakostní s přívlastkem), vycházející z cukernatosti hroznů.

V Česku se vína V.O.C. vyrábí od roku 2009, prvním kdo dostal povolení, bylo sdružení V.O.C. Znojmo o.s.. V následujících letech se pak přidali: V.O.C. Mikulov o.s., V.O.C. Modré hory o.s., V.O.C. Pálava o.s., V.O.C. Blatnice.

Spolky a sdružení, které se pyšní označením V.O.C. podléhají kontrole od Ministerstva zemědělství dle § 23 vinařského zákona č 321/2044 Sb. [12]. Vyznačují se tím, že jako jediná sdružení, vyrábí pouze vína z modrých odrůd vinné révy. Mezi zástupce patří : Frankovka, Svatovavřínecké a Modrý portugal, je možno z těchto vín po 18 měsících zrání uvést na trh červená a mladá rosé vína. [14]

VOC Modré hory

Vinice ležící na severní straně Modré hory sousedí s Ždánickým lesem, ty jenž jsou na jižní straně směřují k Pálavským vrchům. Minimální cukernatost hroznů je 19 °NM, vína smí být suchá a polosuchá. Je vyloučeno, aby ve vínech byl dominantní tón barikového sudu. Schválení vína podléhá mnoha technologickým degustacím, poté jsou označena kolkem, který identifikuje výrobce, číslo šarže, počet láhví a kód zařazení pro identifikaci.

Obrázek 14 - VOC Modré hory



Zdroj - <http://vinarskydenik.cz>

VOC Blatnice

Toto označení smí mít jen ta vína, která jsou vyrobena z nejlepších Blatnických odrůd. Patří mezi ně Ryzlink rýnský, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Chardonnay a jejich cuvée. Hrozny jsou pěstovány v nadmořské výšce od 210 do 350 metrů nad mořem a nachází se na úbočí Karpat.

Hrozny nesmějí být sbírány mechanicky, nýbrž pouze ručně. Minimální cukernatost, kdy je povolen sběr je 20 °NM, není povoleno doslazovat řepným cukrem, zahuštěným moštem či jinými metodami, které slouží k zvýšení cukernatosti. Je povoleno vyrábět víno s použitím oxidu siřičitého, ale jen v určitém množství a nesmí být přidány stabilizační látky, aroma a barviva. Z důvodu dlouholeté tradice výroby, je zakázáno školení vína ve francouzských nově vypalovaných sudech, dobových štěpkách, deskách a taninách.

Tyto vína smí být uchovávány pouze ve skleněných láhvích 0,75 l a musí mít šroubovací uzávěr či korek. Nejkratší doba, po které smí být víno podáno je zde stanovena na pět měsíců. Všechny láhve jsou označeny logem VOC Blatnice a páskem, na kterém je číslo zařazení spolu s velikostí šarže. Je vydáno jen tolik pásků, kolik se vyrobí láhví. Proto je pak poměrně jednoduché kontrolovat množství láhví na trhu.

Obrázek 15 - VOC Blatnice



Zdroj - <http://www.vinecko.eu/cz-clanek-51.html>

VOC Mikulov

Vína mají vysokou kvalitu a pestrou minulost, která obohatila jejich tradice, patří zde: Pálava, Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Rulandské bílé, Rulandské šedé a Rulandské modré.

Obrázek 16 - VOC Mikulov



Zdroj - <http://www.vinecko.eu>

Hrozny, ze kterých jsou tato vína vyrobena, smí pocházet jen z registrovaných vinic, které se nachází v mikulovském vinařství. Cukernatost hroznů by měla být minimálně 21°. Je kladen důraz na šetrné obdělávání vinic, tak aby nebyla poškozována příroda. Sběr se provádí ručně a je stanovena norma 7 tun na hektar. Školení vína nemůže být provedeno metodou barikování. Cena za jednu láhev je přinejmenším 150 Kč bez DPH, objem nemůže být větší než-li 0,75l a uzávěr korkový. Láhve jsou označeny logem VOC Mikulov a číselným kódem.

VOC Pálava

Vína jsou vyráběna jen z Ryzlinku vlašského, vypěstovaného na území mezi obcemi Perná, Horní Věstonice, Dolní Věstonice, Pavlov, Klentnice, Mikulov a Bavory.

Obrázek 17 - VOC Pálava



Zdroj - <http://www.voc-palava.cz>

Na vinicích není povolena závlaha a pěstování podléhá integrované produkci. Sklízí se ručně a to zdravé bobule, pakliže mají ušlechtilou plíseň, je tento fakt vítán. Maximální výnos je 5 t na hektar. Víno se vyrábí jen z vinné révy, jakosti pozdního sběru nebo výběru z hroznů. Cukernatost moštů se pohybuje mezi 21°–27 °NM. Doba zrání je stanovena na 60 dní od konce fermentace nebo 90 dní od sklizně. Víno se vyznačuje zelenožlutou až sytě žlutou barvou a má ovocnou vůni. Víno smí být jen v půllitrových či v láhvích 0,75 l s korkovým uzávěrem.

VOC Znojmo

Znojemské vinařství bylo prvním s označením VOC, patří zde tyto odrůdy : Sauvignon, Ryzlink rýnský a Veltlínské zelené.

Vína, která pocházející z této oblasti mají plnou a svěží aromatickou chuť, důvodem jsou ideální přírodní a klimatické podmínky. Velkou zásluhu na kořenité chuti mají řeky v blízkém okolí (Dyje, Jevišovka, Jihlava). K obhospodařování jsou využívány moderní technologie, nezapomíná se však na tradice.

Cukernatost hroznů může být minimálně 19 °NM, je zakázána metoda dlouhého zrání na kvasničných kalech. Maximální hodnota alkoholu je 13,9% a výnos na keř nesmí být přes 2,5 kg. [14]

Obrázek 18 - VOC Znojmo



Zdroj - <http://znojemsky.denik.cz>

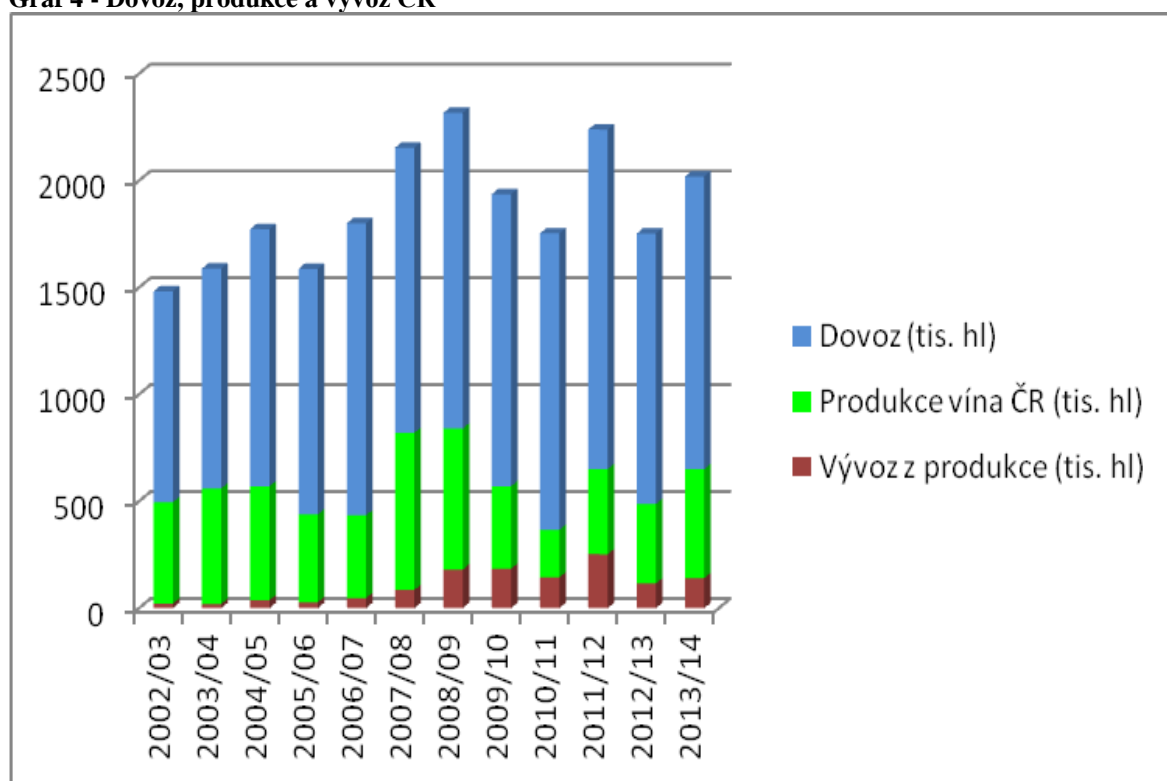
4.2.4 Analytická část

Spotřeba vína v České republice se pohybuje kolem 20 l ročně na člověka. V tuzemsku je přibližně 10 milionu lidí, dohromady tedy roční průměrná spotřeba v litrech činí 200 000 hl. Roční produkce se každým rokem mění, průměrná je 500 000 hl/rok. V tuzemsku pokrývá pouhou jednu třetinu celkové spotřeby.

V roce 2014 bylo osázeno 17 600 ha, tento údaj je přibližně stejný jako v předchozích letech, produkce na základě těchto čísel vychází pod 5t/ha, tento výnos je dost nízký.

V grafu je vidět že produkce značně kolísá, v roce 2010 byla dokonce velmi podprůměrná, oproti tomu rok 2007 a 2008 byl nadprůměrný. Po odečtení vývozu od produkce, lze znázornit podíl dovozu a vlastní produkce na celkové spotřebě v ČR.

Graf 4 - Dovoz, produkce a vývoz ČR

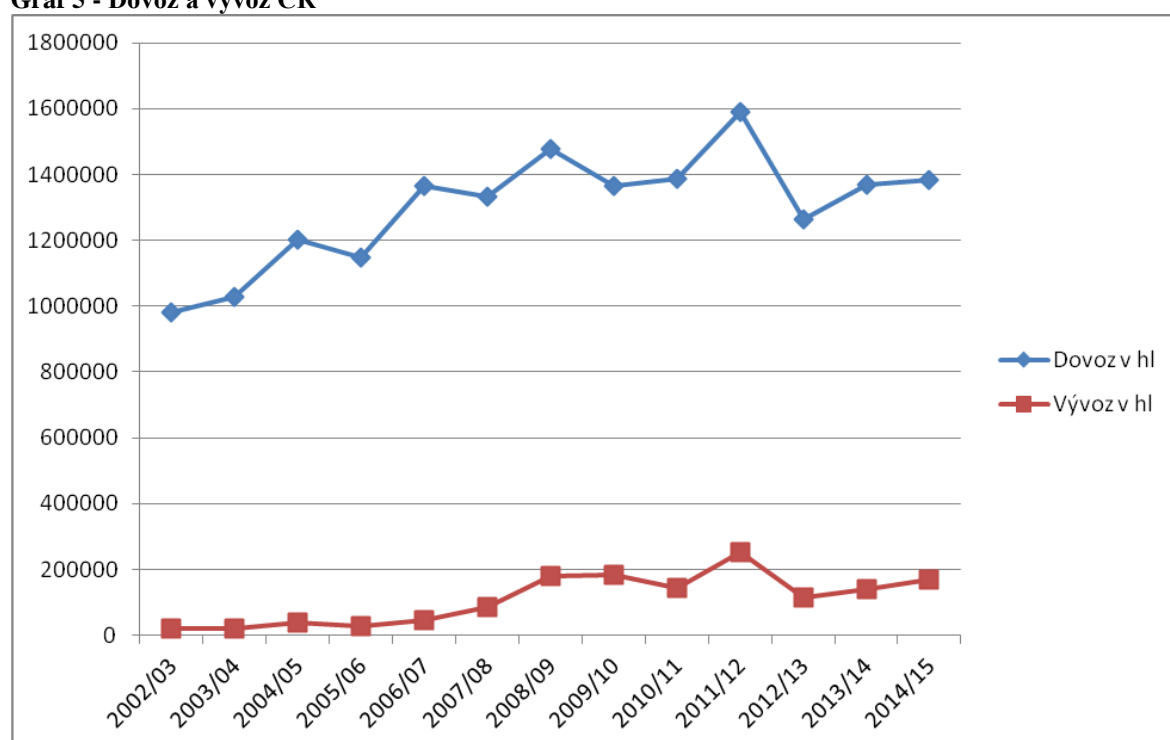


Zdroj - Situační a výhledová zpráva. eAGRI [online]. 2014 [cit. 2016-2-20]. dostupné z: [http://eagri.cz/public/web/mze/vyhledavani/index\\$41111.html?query=v%C3%ADno+v%C3%BDro%C4%8Dn%C3%AD+zpr%C3%A1va&segments=eagri.](http://eagri.cz/public/web/mze/vyhledavani/index$41111.html?query=v%C3%ADno+v%C3%BDro%C4%8Dn%C3%AD+zpr%C3%A1va&segments=eagri.), vlastní zpracování

Export a import jsou blíže popsány v následujícím textu, tento graf slouží k demonstraci celkové spotřeby vína v ČR a znázornění podílu jednotlivých částí.

V rámci mezinárodního obchodu, je Česká republika zemí, která jednoznačně více dováží, než vyváží. V následujících tabulkách a grafech je blíže specifikovaný export a import.

Graf 5 - Dovoz a vývoz ČR



Zdroj - Situační a výhledová zpráva. eAGRI [online]. 2015 [cit. 2016-2-20]. dostupné z: [http://eagri.cz/public/web/mze/vyhledavani/index\\$41111.html?query=v%C3%ADno+v%C3%BDro%C4%8Dn%C3%AD+zpr%C3%A1va&segments=eagri.](http://eagri.cz/public/web/mze/vyhledavani/index$41111.html?query=v%C3%ADno+v%C3%BDro%C4%8Dn%C3%AD+zpr%C3%A1va&segments=eagri.), vlastní zpracování

Od roku 2002 až do roku 2014 je růst exportu i importu poměrně stabilní a jedna křivka kopíruje druhou. Rozdíl je však v množství. Tento fakt je zapříčiněn malým potenciálem českých vinic a velkou spotřebou vína, která ročně roste. Právě kvůli tomu není možné uspokojit potřeby všech tuzemských zákazníků a ještě efektivně exportovat, bez toho aniž by bylo víno dováženo z jiných zemí.

Import

Česká republika je zemí, která přiváží velké množství zahraničních vín. Hlavním důvodem jsou ne příliš přívětivé podmínky k pěstování vinné révy. Dále pak také české vinařství není na takové úrovni jako u jiných vinařských velmocí. K této skutečnosti přispívá malá podpora státu.

Od doby, kdy ČR vstoupila do Evropské unie, se za dovoz považuje jen import ze třetích zemí. Obchod s vínem v EU je považován za volný oběh zboží, ale jen tehdy, pokud splňuje nařízení komise evropských společenstev č 436/2009. Víno přivážené z třetích zemí musí splňovat nařízení evropských společenství č. 555/2008

Tabulka 5 - 1. Dovoz ČR

Dovoz					
Kalendářní rok	Vinařský produkt	Celkem		z EU	
		hl	tic. Kč	hl	tis. Kč
2013	šumivé víno	50 334	386 292	49 945	381 534
	perlivé víno	21 377	92 450	21 367	92 399
	víno do 2l	664 294	2 707 609	595 244	2 344 155
	z toho bílé víno	297 638	984 226	296 046	975 648
	víno nad 2l	625 596	1 004 220	430 382	701 799
	z toho bílé víno	278 942	441 394	278 179	440 363
	vinný mošt	7 867	1 843	7 865	16 654
	celkem	1 369 468	4 192 414	1 104 803	3 536 541
	vermuty	48 263	217 253	48 149	216 561
2014	šumivé víno	39 865	379 372	39 603	375 857
	perlivé víno	27 416	98 698	27 415	98 687
	víno do 2l	568 887	2 467 705	494 685	2 056 679
	z toho bílé víno	243 752	863 781	242 028	853 153
	víno nad 2l	733 708	1 048 907	640 512	887 102
	z toho bílé víno	468 004	626 391	467 761	625 767
	vinný mošt	12 865	26 795	12 862	26 654
	celkem	1 382 741	4 021 477	1 215 077	3 444 979
	vermuty	42 904	188 659	42 858	188 268

Zdroj - Situační a výhledová zpráva. eAGRI [online]. 2015 [cit. 2016-2-10]. dostupné z: [http://eagri.cz/public/web/mze/vyhledavani/index\\$41111.html?query=v%C3%ADno+v%C3%BDro%C4%8Dn%C3%AD+zpr%C3%A1va&segments=eagri.](http://eagri.cz/public/web/mze/vyhledavani/index$41111.html?query=v%C3%ADno+v%C3%BDro%C4%8Dn%C3%AD+zpr%C3%A1va&segments=eagri.) vlastní zpracování

V roce 2013 bylo do České republiky dovezeno 1 369 468 hl vína v hodnotě 4 192 414 tis. Kč. Zatím co v roce 2014 byl import nepatrně větší a to 1 382 741 hl, hodnota však byla 4 021 477 tis. Kč. I přes to, že v roce 2013 byl objem dovozu menší než v roce 2014, byla celková hodnota v roce 2013 větší, tento fakt je zapříčiněn mnoha ekonomickými a zemědělskými faktory, například: devízové intervence České národní banky, úrodnost, klimatické podmínky, obchodní operace a další.

V rámci dovozu je také zkoumáno, odkud je víno nejčastěji dováženo.

Tabulka 6 - 2. Dovoz ČR

Dovoz					
Kalendářní rok	Vinařský produkt	Země	Množství v hl	Hodnota v tis. Kč	
2013	šumivé víno	Polsko	11 973	45 730	
		Itálie	11 581	88 815	
		Francie	9 002	185 696	
	víno do 2l	Itálie	148 835	552 281	
		Španělsko	143 387	356 374	
		Francie	79 020	696 097	
	víno nad 2l	Španělsko	121 031	163 374	
		Itálie	99 530	160 974	
		Slovensko	94 082	157 483	
	Celkem (ostatní země)			1 369 468	4 192 414
	vermuty	Německo	24 038	6 043	
		Itálie	17 847	138 177	
Španělsko		5 967	15 846		
celkem (vermuty)			48 263	217 253	
2014	šumivé víno	Itálie	17 997	131 110	
		Německo	7 213	38 253	
		Francie	6 960	166 940	
	víno do 2l	Španělsko	137 356	325 264	
		Itálie	85 144	426 018	
		Maďarsko	62 963	150 067	
	víno nad 2l	Španělsko	281 833	294 503	
		Itálie	178 884	245 283	
		Maďarsko	94 281	167 786	
	Celkem (ostatní země)			1 382 741	4 021 477
	vermuty	Německo	20 972	50 376	
		Itálie	14 630	120 305	
Španělsko		6 579	12 959		
celkem (vermuty)			42 904	188 659	

Zdroj - Situační a výhledová zpráva. eAGRI [online]. 2015 [cit. 2016-2-10]. dostupné z: [http://eagri.cz/public/web/mze/vyhledavani/index\\$41111.html?query=v%C3%ADno+v%C3%BDro%C4%8Dn%C3%AD+zpr%C3%A1va&segments=eagri.](http://eagri.cz/public/web/mze/vyhledavani/index$41111.html?query=v%C3%ADno+v%C3%BDro%C4%8Dn%C3%AD+zpr%C3%A1va&segments=eagri.) vlastní zpracování

Z předchozí tabulky je patrné, že největším dovozcem v roce 2014 bylo Španělsko na rozdíl od roku 2013, kdy se z něj nejvíce přiváželo pouze víno nad 2l. Zajímavým poznatkem je, že Německo je v obou letech největším dovozcem vermutu. Druhou zemí, z které je také hojně přiváženo víno v obou letech, je Itálie. Z ostatních států je import na podobné úrovni.

Česká republika je jednou ze zemí, do které se dováží stále víc, než je vyváženo v posledních dvou letech činil tento rozdíl 3,3 miliard Kč. Tato suma je hodně podobná jako v předchozích letech. V roce 2014 překročil import dosavadní rekord a vyšplhal se až na částku přes 4 miliardy Kč. Spotřeba vína neustále roste, což je zapříčiněno i právě neustále narůstajícím dovozem. Tento trend má však i stinné stránky, například ročně se zvyšuje černý obchod s vínem.

Export

I když Česká republika převážně dováží vína, tak ani vývoz nemůže zůstat opomenut. V posledních letech totiž pomalu, ale jistě roste.

Tabulka 7 - 1. Vývoz z ČR

Vývoz					
Rok	Vinařský produkt	Celkem		do EU	
		hl	tic. Kč	hl	tis. Kč
2013	šumivé víno	422	19 540	385	16 458
	perlivé víno	1	13	1	13
	víno do 2l	97 641	405 173	96 377	374 489
	z toho bílé víno	67 837	263 955	66 974	248 808
	víno nad 2l	40 686	86 723	40 686	86 669
	z toho bílé víno	18 387	38 612	18 388	38 613
	vinný mošt	1 031	1 498	1 031	1 498
	celkem	139 781	512 947	138 480	479 127
	vermuty	16 951	83 481	10 164	47 863
2014	šumivé víno	3 215	49 836	2 795	44 859
	perlivé víno	623	6 249	623	6 249
	víno do 2l	84 700	500 624	82 150	454 723
	z toho bílé víno	34 418	189 710	34 010	185 087
	víno nad 2l	78 995	138 978	78 491	137 995
	z toho bílé víno	51 388	79 758	51 388	79 751
	vinný mošt	1 251	2 266	1 251	2 266
	celkem	168 784	697 953	165 310	646 092
	vermuty	15 080	77 648	8 850	44 984

Zdroj - Situační a výhledová zpráva. eAGRI [online]. 2009 [cit. 2015-2-20]. dostupné z: [http://eagri.cz/public/web/mze/vyhledavani/index\\$41111.html?query=v%C3%ADno+v%C3%BDro%C4%8Dn%C3%AD+zpr%C3%A1va&segments=eagri.](http://eagri.cz/public/web/mze/vyhledavani/index$41111.html?query=v%C3%ADno+v%C3%BDro%C4%8Dn%C3%AD+zpr%C3%A1va&segments=eagri.), vlastní zpracování

Z údajů za minulé roky je patrné, že vývoz stoupl na necelých 700 miliónu Kč a bylo vyvezeno 169 000 hl. V následujících letech, není očekávaný silný růst, jelikož tuzemské vinařství nemůže vypěstovat více vinné révy. Z celkové plochy vinic, která čítá 19 633,45 ha bylo v roce 2014 osázeno 17 611,44 ha.

Tabulka 8 - 2. Vývoz z ČR

Vývoz					
Kalendářní rok	Vinařský produkt	Země	Množství v hl	Hodnota v tis. Kč	
2013	šumivé víno	Dánsko	159	4 996	
		Polsko	138	3 941	
		Slovensko	99	1 749	
	víno do 2l	Slovensko	75 346	217 538	
		Polsko	8 927	38 233	
		Rumunsko	3 104	15 124	
	víno nad 2l	Slovensko	45 358	220 545	
		Maďarsko	1 503	8 612	
		Slovensko	750	674	
	Celkem (ostatní země)			139 781	512 947
	vermuty	Itálie	8 054	38 656	
		USA	3 510	17 021	
		Kanada	3 141	18 036	
celkem (vermuty)			16 951	83 481	
2014	šumivé víno	Polsko	875	9 693	
		Belgie	596	8 610	
		Itálie	498	5 272	
	víno do 2l	Slovensko	69 570	353 520	
		Polsko	5 569	47 487	
		Rumunsko	2 678	14 812	
	víno nad 2l	Slovensko	69 254	109 418	
		Německo	6 875	20 963	
		Maďarsko	1 741	3 326	
	Celkem (ostatní země)			168 784	697 953
	vermuty	Itálie	6 153	30 663	
USA		3 292	16 283		
Kanada		2 797	15 783		
celkem (vermuty)			15 080	77 748	

Zdroj - Situační a výhledová zpráva. eAGRI [online]. 2015 [cit. 2016-2-16]. dostupné z: [http://eagri.cz/public/web/mze/vyhledavani/index\\$41111.html?query=v%C3%ADno+v%C3%BDro%C4%8Dn%C3%AD+zpr%C3%A1va&segments=eagri.](http://eagri.cz/public/web/mze/vyhledavani/index$41111.html?query=v%C3%ADno+v%C3%BDro%C4%8Dn%C3%AD+zpr%C3%A1va&segments=eagri.), vlastní zpracování

Zemí do které nejvíce dováženo víno do 2l je Slovensko. Vermuty v obou letech byly nejčastěji exportovány do Itálie, USA a Kanady. V roce 2014 se vyváželo více šumivých vín a především do jiných zemí než v roce 2013, oproti tomu vermuty i přes to, že odběratelské země zůstaly nezměněné, lehce poklesly.

5 Zhodnocení a závěr

Cílem této diplomové práce bylo zhodnocení rakouského a českého vinařství. Nešlo však jen o porovnání skutečností, ale také o proniknutí do jednotlivých kultur. Hlavním důvodem toho přístupu je nesrovnatelnost těchto dvou zemí. I přes fakt, že se nachází v rámci celosvětového měřítka, velmi blízko sebe, jsou tyto dvě země ve vinařství neporovnatelné.

Historický vývoj vinařství v těchto dvou zemích, je znatelně odlišný. Zatím co Rakousko datuje první záznamy o pěstování vinné révy už před více než 5000 lety, tak v tuzemsku se mluví o vinařství až s příchodem Karla IV. Tento fakt naznačuje, že rakouská historie má daleko hlubší kořeny a prošlo si vícero etapami. Objevilo se však pár milníků, které měly neblahý vliv na celkový vývoj rakouského vinařství. Nejhorší pak asi byla kauza, týkající se pančování vín diethylenglykolem. Ta měla za následek, ztrátu důvěry v jejich vína. Druhou ránu zasadila sama příroda, nejdříve kruté mrazy a poté výskyt prvních houbových chorob. Všechny tyto historické události sice vinařství jako takovému ubližují, ale také nutí k přizpůsobování, učí jak se vyrovnávat s nastalými problémy a vytváří nové soubory zásad, aby se už podobné věci neopakovaly. To posiluje kulturu dané země. Českým vinařům právě tyto, i když někdy špatné, zkušenosti chybí.

Jak již bylo v začátku tohoto zhodnocení zmiňováno, země se nachází v téměř identických klimatických podmínkách. Avšak Rakousko disponuje přes 50 tisíc ha vinic oproti tuzemsku s 19 tisíci ha. Z těchto čísel vyplývá, že veškeré další číselné údaje, týkající se produkce a podobných věcí, budou poněkud na jiné úrovni. Co ale srovnatelné je, jsou klimatické podmínky, spolu s půdou a ostatními okolnostmi spjatými s pěstováním vinné révy, ale i zde, je na tom Česko trochu hůře. Rakousko má mnoho druhů půd, a díky tomu, se zde pěstuje velké množství různých vín. Polohy vinic jsou zde daleko různorodější, těží především z řeky Dunaje a Neziiderského jezera, které dodávají tolik potřebnou vláhu. Množství srážek v obou zemích, je takřka srovnatelné pohybuje se kolem 500 mm za rok. Rozdíl je pak v poloze některých vinic v Rakousku, jsou ve výši od 200 m n. m., až k 600 m n. m. Tak široké výškové rozpětí v našich podmínkách nenajdeme.

Poměr v pěstování bílého a červeného vína je v obou zemích stejný, vždy je to přes 70% bílé a zbytek červené. To je zapříčiněno právě podobnými klimatickými podmínkami, které více vyhovují odrudám bílých vín. Není to ovšem jediný důvod, nezvratitelným faktem je i výrazně větší obliba bílých vín.

V Česku jsou 2 vinařské oblasti, ty se dále dělí na 6 podoblastí. V Rakousku jsou hlavní regiony 4 s 15 podoblastmi, což je dáno i celkovou rozlohou vinic. V tuzemsku převládá moravská oblast, která tvoří 96% veškerých vinic. U rakouských oblastí je to trochu složitější, jelikož téměř každá z nich je něčím výjimečná. Například za největší oblast je považováno Weinviertel, ale třeba Wachau spolu s Südsteiermarkem, vyrábí ty nejkvalitnější vína v zemi. Takto by se dalo pokračovat i u dalších oblastí.

Obě země se až do nedávna lišily, způsobem označování vín. Jeho kvalita, se v České republice ještě před pár lety hodnotila pouze germánským způsobem. Ten zkoumá cukernatost a nehledí na původ hroznů. Proto byl u nás zaveden i druhý evropský systém, který se nazývá románský. Ten je především zaměřen na původ vína, v Rakousku fungují oba společně už přes 10 let. Románský způsob hodnocení byl v tuzemsku jako první zaveden ve Znojmě, v roce 2009.

Důležitým číslem pro srovnání těchto dvou zemí je spotřeba vína v litrech na člověka. Po zaokrouhlení a zprůměrování několika posledních let vychází, že průměrný Rakušan vypije o 10 litrů vína ročně více, než průměrný Čech. Přesněji tedy, že v Rakousku se vypije 30 l za rok a u nás jen 20 l ročně. Díky tomuto faktu lze usuzovat hned několik věcí. První z nich je, že ČR je stále zemí především „pivařů“ a víno není tak oblíbené jako právě české pivo. Také produkční možnosti, které jsou zmiňovány výše, mají vliv na spotřebu. A v neposlední řadě jde o odlišnou kulturu smýšlení lidí, tento fakt bude ještě lépe deklarovatelný v následující části.

Z grafů, které se nachází v praktické části, je patrný rozdíl mezi vývozem a dovozem. Česká republika dováží přes 1 300 000 hl ročně a vyváží pouhých 150 000 hl. Tento rozdíl je velmi markantní a má co dočinění s odlišnou kulturou země Rakouska. To v posledních letech, dováží kolem 700 000 hl za rok a vyváží 600 000 hl ročně. Důvody

nižšího rakouského importu jsou dva. Tuzemsko má menší rozlohu vinic, ale významnějším je příčina na straně kulturních rozdílů. Zatím co Rakušané spotřebovávají přes 70% vlastní výroby, tak Češi méně než 30%. Zde hraje velkou roli vlastenectví a hrdost na domácí produkty. I přes skutečnost, že rakouská vína jsou čím dál kvalitnější a žádanější v zahraničí, exportují jen malou část, aby uspokojily potřeby vlastních zákazníků. Tento trend se samozřejmě nevztahuje jen na vinařství, ale je patrný i v ostatních odvětvích.

V rámci exportu a importu je možné hodnotit nejen množství v hl, ale také finanční část. Průměrná bilance zahraničního obchodu s vínem je v České republice záporná a pohybuje se kolem 3,3 miliard Kč. V Rakousku je v současné době tato bilance také záporná, ale částka je jen necelá půl miliarda Kč. Oproti ČR, kde je rozdíl mezi vývozem a dovozem přibližně stejný již řadu let, tak v Rakousku se bilanční rozdíl dostal několikrát do kladných čísel.

Poslední analýza byla zaměřena na země, z kterých je nejvíce dováženo. Rakousko stabilně, už několik let, nejvíce preferuje vína z Německa, to se podílí na importu takřka z 50%. Tuzemské firmy si za přední importéry vybírají pro změnu vinařské velmoci, jako je Španělsko a Itálie.

Z celé diplomové práce vyplývá, že Rakousko je významnější a větší vinařská země oproti České republice. Ne vždy jsou na vině však jen produkční možnosti a historický vývoj, hlavním aspektem jsou samotní lidé a to jací jsou. Česko má potenciál dohnat nejen Rakousko a netýká se to jen vinařství.

6 Seznam použitých zdrojů

Literární zdroje

- [1] CALLEC, Christian a Antonín MAREŠ. Velká encyklopedie vína. 1. vyd. Čestlice: Rebo Productions, 2002, 511 s. ISBN 80-7234-245-2.
- [2] BALLÍK, M. -- POSPÍŠILOVÁ, L. -- KRAUS, V. -- VANEK, G. *Réva a víno v Čechách a na Moravě : tradice a současnost*. Praha: Radix, 1999. ISBN 80-86031-23-3
- [3] JAKSCH, Franz. Víno z Rakouska pro znalce a labužníky .. Praha: Buch- und Zeitschriften Verlag, 2015, sv. 1x ročně.
- [4] Libor Jan, Ivana Ludvíková, Dan Mádr, Jakub Příbyl, eduard Postbiegl, Jindřich Ševčík. Průvodce vínem. 1. vydání. Praha: Mama trading s.r.o., 2014. ISBN 978-80-87272-07-7.
- [5] SCHÄTZEL, Otto a kol.: Jak úspěšně prodávat víno marketing vína v praxi. Svaz vinařů ČR, 2010, ISBN 80-903534-1-X
- [6] SVATOŠ, Miroslav. Zahraniční obchod: teorie a praxe. 1. vyd. Praha: Grada, 2009, 367 s. Expert (Grada). ISBN 978-80-247-2708-0.
- [7] ŠEVČÍK, Libor. Bílá vína: hledání pravdy o víně. 1. vyd. Praha, 1999, 139 s., [4] s. barev. obrazových příloh. ISBN 80-7169-754-0.
- [8] ŠVARCOVÁ, Jena. *Ekonomie: stručný přehled : teorie a praxe aktuálně a v souvislostech*. Zlín: CEED, 2006, 295 s. ISBN 80-903433-3-3.
- [9] VARIAN, Hal R. *Mikroekonomie: moderní přístup*. 1. vyd. Praha: Victoria Publishing, 1995, xx, 643, 34 s. ISBN 80-85865-25-4.

Internetové zdroje

- [10] Austrian Wine statistics report 2014. AUSTRIAN WINE [online]. 2016 [cit.2016-02-12]. Dostupné z <http://www.austrianwine.com/facts-figures/austrian-wine-statistics-report/>
- [11] Rakouské víno. Půda a klima v Rakousku [online]. 2013 [cit. 2016-02-28]. Dostupné z: <http://rakouskevino.cz/shop/content/9-puda-a-klima-v-rakousku>
- [12] Situační a výhledová zpráva réva vinná a víno. eAgri [online]. [cit. 2016-02-09]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/roslinne-komodity/reva-vinna-a-vino/situacni-a-vyhledove-zpravy/>
- [13] Situační a výhledová zpráva réva vinná a víno. eAgri [online] 2014. [cit. 2016-02-09]. Dostupné z: [http://eagri.cz/public/web/mze/vyhledavani/index\\$41111.html?query=v%C3%ADno+v%C3%BDro%C4%8Dn%C3%AD+zpr%C3%A1va&segments=eagri](http://eagri.cz/public/web/mze/vyhledavani/index$41111.html?query=v%C3%ADno+v%C3%BDro%C4%8Dn%C3%AD+zpr%C3%A1va&segments=eagri).
- [14] Situační a výhledová zpráva réva vinná a víno. eAgri [online] 2015. [cit. 2016-02-09]. Dostupné z: [http://eagri.cz/public/web/mze/vyhledavani/index\\$41111.html?query=v%C3%ADno+v%C3%BDro%C4%8Dn%C3%AD+zpr%C3%A1va&segments=eagri](http://eagri.cz/public/web/mze/vyhledavani/index$41111.html?query=v%C3%ADno+v%C3%BDro%C4%8Dn%C3%AD+zpr%C3%A1va&segments=eagri)
- [15] Vinařská oblast Čechy. vína z Moravy, vína z Čech [online]. 2014 [cit. 2016-02-21]. Dostupné z: <http://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/vinarske-regiony/vinarska-oblast-cechy.html>
- [16] Víno a vinařské oblasti v České republice. Ahoj Česká republika [online]. 2010 [cit. 2016-01-21]. Dostupné z: <http://www.czech.cz/cz/98915-vino-a-vinarske-oblasti-v-ceske-republice>

[17] Vinařská oblast Morava. vína z Moravy, vína z Čech [online]. 2014 [cit. 2016-02-20].
Dostupné z: <http://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/vinarske-regiony/vinarska-oblast-morava.html>

[18] Dac. VÍNOZRAKOUSKA.CZ [online]. 2013 [cit. 2016-01-10]. Dostupné z:
<http://www.vinozrakouska.cz/dac/puvodni-jakostni-vina-dac>