

**Česká zemědělská univerzita v Praze**

**Provozně ekonomická fakulta**

**Katedra statistiky**



**Bakalářská práce**

**Analýza výroby a spotřeby vína v ČR**

**Markéta Jandlová**

© 2011 ČZU v Praze

## **ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE**

**Markéta Jandlová**

obor Veřejná správa a regionální rozvoj - Šumperk

Vedoucí katedry Vám ve smyslu Studijního a zkušebního řádu ČZU v Praze  
čl. 16 určuje tuto bakalářskou práci.

Název práce: **Analýza výroby a spotřeby vína v ČR**

### **Osnova bakalářské práce:**

1. Úvod
2. Cíl práce a metodika
3. Literární rešerše
4. Vlastní práce
5. Závěr
6. Seznam použitých zdrojů
7. Přílohy

Rozsah hlavní textové části: 30 - 40 stran

Doporučené zdroje:

1. Kozel, R. a kol.: Moderní marketingový výzkum. Grada Publishing, Praha, 2006.
2. Kraus, V., Fofřová, Z., Vurn, B., Krausová, D.: Nová encyklopedie českého a moravského vína, 1. díl. Praga Mystica, Praha, 2005.
3. Ministerstvo zemědělství ČR: Situační a výhledová zpráva - Réva vinná a víno. MZe, Praha, 2007.
4. Simonová, J.: O víně. Slovart, Praha, 2002.
5. Svatošová, L., Prášilová, M., Kába, B.: Zdroje a zpracování ekonomických a sociálních dat - učební texty. ČZU PEF, Praha, 2006.

Další literatura bude doporučena během zpracování BP.

Vedoucí bakalářské práce: **doc. Ing. Rudolf Zeipelt, CSc.**

Termín odevzdání bakalářské práce: **březen 2011**

*Kába*

.....  
Vedoucí katedry



*[Handwritten signature]*

.....  
Děkan

V Praze dne: 24. 3. 2010

### Čestné prohlášení

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

V Praze dne 31.03.2011

---

## Poděkování

Ráda bych touto cestou poděkovala doc. Ing. Rudolfu Zeipeltovi, CSc. za odbornou pomoc a připomínky při zpracování této bakalářské práce.

# Analýza výroby a spotřeby vína v ČR

---

## Wine production and consumption in the CR analysis

### Souhrn

Tato bakalářská práce na začátku zaznamenává stručnou historii vína ve světě a v České republice. Následuje popis základních částí, z nichž se skládá hrozen révy vinné, podmínky pro její pěstování, samotnou výrobu vína, jak vína bílého, červeného, tak i růžového a v neposlední řadě lahvování a uchování vína. Obsahuje i stručnou charakteristiku vinařských oblastí a jejich podoblastí v České republice. V poslední části je popisován vývoj plochy a sklizně z plodících vinic, výnosu hroznů, celkové výroby a spotřeby vína, a to i spotřeby vína a stolních hroznů na obyvatele za rok, dovozu a vývozu vína v České republice. A pro srovnání je zde také uveden vývoj celkové výroby a spotřeby vína v Evropské unii.

### Summary

This thesis starts with a brief history of wine production worldwide and in the Czech republic, followed by a description of a bunch of grapes parts, wine growing required conditions, wine production (both white, red and rose, incl. bottling and storage). It also includes a brief characteristic of wine growing regions and sub-regions of the Czech republic. The last part describes the development of the size of czech winegrowing areas, its' productivity, total wine production and consumption per capita annually, wine export and import in the Czech republic. For comparison, it is also mentioned the total wine production and consumption within the EU.

**Klíčová slova:** víno, réva vinná, vinařství, výroba vína, spotřeba vína, vinařské oblasti, dovoz, vývoz

**Keywords:** wine, grapevine, winegrowing, wine production, wine consumption, wine growing regions, import, export

„Znalost vína může být radostí po celý život člověka.“

E. Hemingway

## OBSAH

1. ÚVOD A CÍL PRÁCE.....	10
2. LITERÁRNÍ REŠERŠE.....	12
2.1 Historie vína.....	12
2.2 Složení hroznů a podmínky pro vinice.....	14
2.3 Výroba vína.....	17
2.4 Lahvování a uchování vína.....	23
2.5 Charakteristika vinařských oblastí.....	25
3. METODIKA.....	35
4. VLASTNÍ ZPRACOVÁNÍ.....	38
4.1 Plocha plodících vinic v České republice.....	38
4.2 Sklizeň z plodných vinic v České republice.....	40
4.3 Výnos hroznů v České republice.....	42
4.4 Výroba a spotřeba vína v České republice.....	43
4.5 Dovoz a vývoz vína v České republice.....	47
4.6 Výroba vína v Evropské Unii.....	50
4.7 Spotřeba vína v Evropské Unii.....	51
5. PERSPEKTIVA DO BUDOUCNOSTI.....	53
6. ZÁVĚR.....	56
Seznam použité literatury.....	58
Seznam použitých zkratek.....	60
Seznam obrázků.....	61



Seznam tabulek.....	62
Seznam grafů.....	63
Seznam příloh.....	64
Přílohy.....	65

## 1. ÚVOD A CÍL PRÁCE

Již v řecké mytologii je považován za boha vína Dionýsos, který se proslavil svými oslavami, kterými oslavoval víno a veselou náladu. Zatímco v římské mytologii je označován za boha vína Bakchus.

O samotné révě vinné se také již zmiňuje v bibli, kdy Noe, při potopě světa, se svou archou přistál na hoře Ararat, dnes nejvyšší horou Turecka. Po vylovení všech živočišných druhů a samotného Noa s manželkou a třemi syny s manželkami, objevil Noe mezi dřevem, z kterého byla archa postavena, malou rostlinku, kterou neznal. Zasadil ji do země a už se o ni nezajímal. Po nějaké době zjistil, že daná rostlinka má chutné plody a za nějaký čas objevil, že z těchto plodů, které nechá v nádobě, vznikne lahodný nápoj, který si velmi rychle oblíbil.

Révu vinnou už známe od mladší doby kamenné. Jedná se o historickou rostlinu. Postupem času se ji člověk naučil správně pěstovat, starat se o ni a různými způsoby vyrábět z ní víno, které se neustále zdokonaluje.

Česká a moravská vína mají letitou tradici. Každé víno je jiné. Na víno má vliv teplota, množství světla a srážek, nadmořská výška, reliéf krajiny, půda a samotné technologie výroby. A každý, kdo se zajímá o víno a vinařství, musí potvrdit, že víno se musí dělat s láskou.

Víno se stává postupem času stále oblíbenějším nápojem, první zmínky spadají do hluboké minulosti. V Evropské unii i v České republice se spotřeba vína neustále zvyšuje. V roce 2009 již činila v České republice spotřeba vína přibližně 18,7 l na obyvatele za rok a můžeme konstatovat, že toto číslo se postupem času neustále zvyšuje.

### Cíl

Cílem této bakalářské práce je charakterizovat výrobu vína a celkový stav vinohradnictví a vinařství v České republice. Jelikož se spotřeba vína na obyvatele za rok stále zvyšuje jak v České republice tak i v Evropské unii, poptávka po víně roste. Klade se větší důraz na kvalitu a rozšiřuje se celková nabídka vín na trhu, převážně dovozem ze zahraničí.

Tato bakalářská práce má sloužit jako návod pro veřejnost, která o výrobě vína nemá žádné znalosti, přiblížení aspoň trochu této problematiky, seznámení s pěstováním révy vinné na vinicích, postupy technologií výroby vína, jak vína bílého, červeného i růžového, s obeznámením s vinařskými oblastmi a podoblastmi České republiky. Ve vlastním zpracování dále seznámit s vývojem plochy a sklizně z plodících vinic, výnosu hroznů v celé České republice i v jednotlivých krajích za sledovaná období. Přiblížit vývoj výroby, celkové spotřeby vína a spotřeby vína na obyvatele za rok. Následovně seznámit s dovozem a vývozem vína z České republiky. A v neposlední řadě konstatovat vývoj celkové výroby a spotřeby vína v Evropské unii.

## 2. LITERÁRNÍ REŠERŠE

### 2.1 Historie vína

#### Historie vína ve světě

Není pochyb o tom, že už člověk mladší doby kamenné sbíral plody plané révy, že na sobě brzy poznal i opojné účinky zkysané šťávy z bobulí a že se později naučil víno vyrábět. Četné nálezy svědčí o tom, že už před šesti tisíci lety se na území Íránu nebo Afghánistánu a pravděpodobně i ve východní Číně pěstovala vinná réva. Její existenci ve střední Evropě, a tedy i na našem území, můžeme rovněž bezpečně doložit. Jak se hrozny sklízely a ošetřovaly a jak se víno vyrábělo před tolika staletími, o tom zprávy nemáme.

Víme, že první vinice vznikly v Asii – na Blízkém východě. Okolo r. 3500 př. n. l. bylo na vysoké úrovni vinařství ve staré Asýrii a v Babylónii. Totéž platí o Egyptu, kde už faraónové prvních dynastií podle hieroglyfických záznamů pěstovali 6 – 8 odrůd révy. [4] Révu vinnou pěstovali Egypťané podél řeky Nilu i v jeho deltě. Džbán, ve kterém sladká šťáva kvasila, měl malý otvor, kterým unikal oxid uhličitý. Po vykvašení a vyčištění bylo víno přelito do jiného džbánu, jeho otvor byl uzavřen zátkou a zapečetěn. [5] Z Asie se pěstování révy přeneslo do Středomoří. Ve starém Řecku, na Krétě a v Thrákii se dá hovořit už o vyspělém vinařství. [4] Vinobraní ve starém Řecku probíhalo za zvuků píšťal, což mělo zvyšovat pracovní tempo dělníků. Kamenný lis, v němž se hrozny lisovaly, měl nakloněné dno, aby z něj sladká hroznová šťáva mohla odtékat. Mošt z hroznů získávali vinaři šlapáním bosýma nohama. Při vinobraní a lisování hroznů se pilo ještě sladké polovíno – dnešní burčák. Aby bylo mladé víno uchováno v dobrém zdravotním stavu, přidávala se do něj pryskyřice. Někdy se přidávaly i různé vonné látky jako skořice, med i mateřídouška. Hojně se pilo víno svařené. Víno bylo uchováváno v pytlech z kozí, vepřové nebo oslí kůže. Přpravovalo se v amforách, jejichž stěny byly vytřeny pryskyřicí. Nádoby měly špičatá dna, aby je bylo možno zapichovat do vrstvy písku při lodní přepravě. [5] Z Řecka se vinařství rozšířilo do Itálie, na Sicílii a do Černomoří. [4] Také další osidlovatelé Středomoří, Fénicičané, zakládali rozsáhlé vinice v severní Africe. [3] Rozšiřovali pěstování révy vinné stejně jako Řekové, všude tam, kam na svých cestách přišli. Víno ukládali do kozích měchů, konvic či amfor z pálené hlíny. [5] Když začali zakládat své osady v jižní části Francie, byly jejich součástí přirozeně i vinice, a tak se

i místní Galové naučili pěstovat vinnou révu. Dědicové řecké kultury, Římané, pak rozšířili pěstování vinné révy po celé své ohromné říši a tak se nejspíše dostalo víno i k nám. [3]

## Historie vína v České republice

Pěstování révy vinné na Moravě se datuje od 3. století našeho letopočtu. Tehdy za vlády římského císaře Marka Aurelia Proba byl vojákům desáté římské legie dán příkaz, aby vysázeli vinice poblíž svého ležení u nyní zaniklé obce Mušov pod pálavskými kopci. Z těchto míst se pěstování révy vinné postupně rozšířilo po celé jižní Moravě.

Velkomoravští vladaři tuto činnost podporovali. O rozvoj vinařství v Čechách se zasloužil císař Karel IV., který přivezl révu vinnou z Burgundska a nechal ji vysázet v Praze i na Karlštejně. V Čechách se pak postupně pěstování vína rozšířilo na Mělnicko, Žernosecko, Roudnicko, Litoměřicko atd. Rovněž na Moravě stejně jako v Čechách byly ve středověku vysazovány vinice zejména na pozemcích patřících klášterům, šlechtě, případně i městům. Tyto organizace zaváděly ve vinařských obcích takzvaná horenská práva, jejich regule byly velmi přísné a provinilci – zloději hroznů – se podle nich tvrdě trestali. Usekávali jim ruce, mrskali je a mohlo dojít i k popravě.

Vinice v Království českém i Markrabství moravském byly značně poničeny již válkami husitskými, a zejména pak válkou třicetiletou. Vesnice se vypalovaly a opuštěné vinice pustly. Rovněž pozdější války česko-uherské, stejně jako napoleonské, vinicím v žádné zemi neprospěly. V průběhu 19. století, zejména v jeho druhé polovině, nastává rozkvět vinařství i v našich oblastech. Vrcholu rozvoje bylo na Moravě dosaženo kolem roku 1886, kdy výměra vinic na tomto území činila 30 260 ha. Koncem uvedeného století už se však opět objevuje další nebezpečí v podobě živočišných škůdců – roztočů a také houbových chorob.

Největší pohromou pro vinice naše i západoevropské byl však živočišný škůdce mšička révová, takzvaný révokaz. Koncem dvacátých a v průběhu třicátých až čtyřicátých let bylo u nás hroznového vína vcelku málo. Na obnově vinohradnictví v této době měly značnou zásluhu vinařské stanice na Moravě i v Čechách, které pěstovaly jednoleté sazenice révy vinné, stejně jako vznikající svépomocná družstva a někteří soukromí vinařští školkaři.

Vinařská družstva velmi napomáhala rozvoji vinařství a svou činností současně zvyšovala prosperitu zemědělských usedlostí. Vinařská družstva, stejně jako ostatní družstva, byla v roce 1952 znárodněna a proměnila se v národní podniky – vinařské závody.

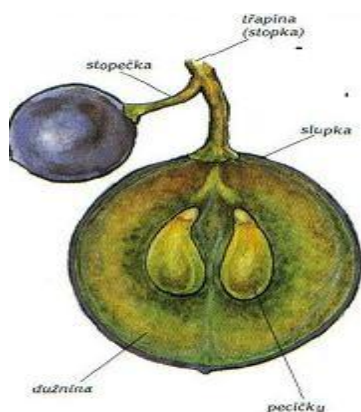
Vinohradnictví opět dočasně stagnovalo v důsledku kolektivizace zemědělství. V roce 1961 vydala tehdejší vláda nařízení o zvelebení vinohradnictví, ovocnářství a zelinářství. Došlo k velkým rekonstrukcím vinohradů. [5]

## 2.2 Složení hroznů a podmínky pro vinice

Hrozny sestávají z třapin a bobulí. [6] Třapinu vytváří hlavní osa kostry se stopkou, s bočním větvením a plodovými stopečkami, na kterých sedí bobule. Stopka upevňuje hrozen k letorostu. Do doby zralosti bývá měkká, nejčastěji zelená, někdy narůžovělá, v době zrání hnědne a dřevnatí. Jejich váha v poměru k celkové váze hroznu kolísá v průměru od 3 do 6 %. Z chemických součástí obsahují třapiny především vodu, malé množství cukrů aj. Taninu je v zelených třapinách kolem 3 %, ve vyzrálých kolem 1 %. Z nevyzrálých třapin se při kvašení vyluhují nepříjemné chuťové látky, proto se zpravidla při zpracování hroznů oddělují. [6]

Průřezem bobule zjistíme, že sestává ze slupky, dužniny a semen (peciček). Slupka tvoří 6 – 12 % bobule, semena (pecičky) 2 – 5 % a dužnina 83 – 92 %. V bobuli bývají 1 – 4 semena. [8]

Obr. č. 1: Průřez bobulí hroznu



Zdroj: Nová encyklopedie českého a moravského vína 1. díl – Kraus, 2005 [2]

Slupka bývá různě zbarvená. Na jejím povrchu je voskový povlak, který zmenšuje odpařování vody, chrání bobule před účinky dešťové vody a postřikových látek, hmyzu a mikroorganismů. Bílé odrůdy mívají zelené, žlutozelené a jantarově zbarvené bobule. Červené odrůdy mají slupky červené až červenofialové. U modrých odrůd bývají slupky tmavočervené, modré až tmavomodré. Sytost zbarvení bobulí je podmíněna stupněm jejich zralosti. Slupky obsahují cukry, organické kyseliny, třísloviny a velmi cenná barviva, důležitá zejména u modrých odrůd, z nichž se vyrábí červené víno. Modré odrůdy mají ve slupkách více tříslovin než bílé.

Nejdůležitější částí bobule je dužnina. U většiny odrůd je bezbarvá, někdy načervenalá. Stav dužniny má vliv na způsob lisování a úlisnost moštu. Nejcennějšími látkami dužniny jsou cukry a organické kyseliny. Obsah cukru i kyselin je závislý na odrůdě, ročníku, půdě, poloze a stupni zralosti hroznů.

Semena (pecičky) jednotlivých odrůd se liší barvou, tvarem a velikostí. Obsahují 10 – 20 % olejů, dále obsahují značné množství tříslovin a hořkých látek. Proto je důležité, aby při lisování nebyly rozdrceny, jinak by se do moštu dostaly nežádoucí látky. Bílé odrůdy mají v semenech méně taninu než modré. Olejovité látky mohou poškodit kvalitu budoucího vína. Třísloviny při výrobě červeného vína působí příznivě na rozpuštění a ustálení červeného barviva. [8]

#### Vinice a její stanovištní podmínky

Vinicí se nazývá pozemek ležící ve viniční trati, souvisle osázený keři révy vinné, jehož výměra je větší nežli 1 000 m<sup>2</sup>. Každou vinici je pěstitel révy vinné povinen přihlásit k registraci u Ústředního a kontrolního zkušebního ústavu zemědělského se sídlem v Brně. Viničky o menší výměře povinné registraci nepodléhají a pěstování révy vinné na nich se považuje za zájmovou činnost. Ani hrozny, ani víno z takových viniček však pěstitel nesmí uvádět do oběhu.

Říká se, že kvalita vína se začíná formovat již ve vinici. Kvalita hroznů se skutečně odvíjí jak od viniční polohy, tak od péče, kterou mu vinohradník věnuje. Na růst a životní děje révy vinné, a tím více na její plodnost a především na jakost plodů i kvalitu budoucího

vína, výrazně působí mikroklimatické a půdní podmínky daného stanoviště. Od nejstarších dob sledovali lidé vlivy prostředí na révu vinnou a zabývali se hledáním způsobu, jak stanovištní podmínky oceňovat a jak místo pro založení vinice správně vybrat.

Nejdůležitějším stanovištním činitelem je teplota, neboť réva vinná je teplomilná rostlina.[2]

Světlo je velmi důležitým stanovištním faktorem nejen z hlediska světelného požitku na stanovišti, ale i z hlediska jeho využívání odpovídajícím tvarováním keřů a rozložením jejich listové plochy tak, aby byla co největší část osvětlena přímým dopadem slunečních paprsků. [8]

Množství vodních srážek je důležité nejen v celkovém úhrnu za rok, ale také podle jejich rozložení v průběhu vegetace. Pro růstový režim révy vinné jsou důležitá tři období zvýšené potřeby vody. První období je zjara před rašením oček. Druhé období je po odkvětu, v době nasazování bobulí, kdy obsah vody v půdě ovlivňuje počet nasazených bobulí a tím i hustotu osazení hroznů bobulemi. Třetí období je před zaměkáním bobulí, kdy je důležitý rovnoměrný přísun vody potřebné k jejich nalévání.

Teplotní poměry na stanovišti mohou výrazně měnit vzdušné proudy. Mohou být ochlazující, při severozápadním proudění, a před nimi je nutné vinice chránit buď vyhledáváním závětrných stanovišť nebo aktivně výsadbou dostatečně mohutných a vysokých větrolamů z vytrvalých dřevin.

V závislosti na zeměpisné šířce daného místa omezuje pěstování révy vinné nadmořská výška. Se stoupající nadmořskou výškou se zpožďují jednotlivé vývojové fáze vegetačního cyklu, který se tak prodlužuje.

Důležitým hlediskem při hodnocení vhodnosti pozemku pro révu vinnou je reliéf krajiny, který působí na stanovištní podmínky jednak svažitostí a jednak sklonem svahů ke světovým stranám. Nejpříznivější podmínky jsou na jižních svazích, pak následují jihozápadní, jihovýchodní, západní a východní. Stejně studené jsou severozápadní a severovýchodní a nejstudnější jsou svahy severní.



Réva vinná je na půdní druh velmi nenáročná a dá se pěstovat téměř všude, kde je předpoklad dostatečného provzdušení půdy, její přiměřené vlhkosti a vhodné zásoby minerálních živin.

Někdy se za významný stanovištní činitel považuje rovněž barva půdy. Půda má vliv nejen na kořeny, ale také na nadzemní část révy, a to po stránce utváření mikroklimatu. V oblastech s bohatým slunečním svitem se doporučuje vysazovat na světlé půdy bílé odrůdy a na tmavé půdy odrůdy modré.

Světlé půdy odrážejí více slunečních paprsků. Hrozny bílých odrůd se přímým slunečním osvitom ohřívají pomaleji nežli hrozny modré. Nad bílou půdou, která odráží sluneční paprsky, se hrozny bílých odrůd zahřívají rychleji, a tím se dosáhne vyšší jakosti. Modré hrozny se mohou nad bílou půdou přehřát a dostat úpal.

Tmavá půda pohltí více slunečního záření a rychleji se zahřeje. Akumulované teplo pak v noci vyzařuje do přízemní vrstvy ovzduší. To je výhodné pro modré hrozny, protože jsou k dosažení optimální zralosti náročnější na teplotní režim. [2]

### 2.3 Výroba vína

Dříve než přijde v úvahu stanovení doby sklizně hroznů, musí bobule projít obdobím růstu a obdobím zrání. Zpočátku jsou bobule malé, zelené a tvrdé. Rovněž obsah cukru je nízký, kdežto obsah kyselin je vysoký.

V průběhu zrání bobule již nenarůstají, ale mění svou barvu, slupka se stává průsvitnou nebo „odrůdově“ barevnou a zaměkká. Obsah cukru se začíná zvyšovat, přičemž ubývá kyselin. Zvětšují se buňky dužniny a naplňují se šťávou. Hrozny jsou zralé tehdy, mají-li typicky vybarvené bobule, jsou měkké, snadno se oddělují od stopečky, třapina i stopka zasychají, dřevnatější a obsahují vysoké procento cukru.

Doba sklizně je závislá na odrůdě a stupni zralosti hroznů. Rané odrůdy se začínají sklízet koncem srpna, odrůdy se střední dobou zralosti v druhé polovině září a podzimní odrůdy v říjnu. Největší vliv na určení doby sklizně hroznů má podzimní počasí. Je-li podzim

suchý a teplý, necháváme hrozny na keřích co nejdéle. V případě deštivého počasí sklízíme dříve.

Hrozny odřezáváme od letorostu nožem nebo odstřiháváme nůžkami. Opadané bobulky pod keři sesbíráme. Keř pořádně prohlédneme, zda jsme z něho sklidili všechny hrozny.

K odvezení hroznů z vinic se používají dřevěné škopky nebo bedny z plastů, které jsou hygienické, snadno omyvatelné a skladovatelné. Zásadou by mělo být, že sklizené hrozny týž den zpracujeme.

Před lisováním je třeba pro snadnější uvolnění šťávy z bobulí hrozny rozemlít tak, aby byly odděleny třapiny od bobulí a ty narušeny, čímž vznikne rmut. Dbáme na to, abychom nerozmačkali také třapiny, z nichž by do rmutu přešla nežádoucí šťáva obsahující chlorofyl a třísloviny. Obě složky zhoršují kvalitu budoucího vína. Vytvářejí nepříjemnou travnatou příchut'. [8]

#### Výroba bílého vína

Bílé víno vyrábíme ze žlutých, růžových a červených hroznů. Pro jeho výrobu jsou nejvhodnější moštové odrůdy. Stolní odrůdy zpracováváme na víno jen výjimečně, a to zejména jsou-li hrozny poškozené, nahnilé a nevzhledné. Měli bychom dodržovat zásadu, že hrozny zpracováváme odděleně podle odrůd. [8]

Vzniklý rmut se čerpá buď přímo do lisů nebo do scezovacích nádob, aby mohl odtéci uvolněný mošt, tzv. samotok, a zvýšilo se využití lisů. Rmut zbývající po scezení moštu se lisuje na nejrůznějších typech lisů [16] např. vřetenových, hydraulických či pneumatických. Pevné části po vylisování nazýváme matoliny. [8] Výlisnost se zpravidla pohybuje od 60 do 80 % [12] a získaný mošt se přečerpává do kvasných nádob. Při zpracovávání nezralých nebo nahnilých hroznů se mošt před kvašením odkaluje, aby se zbavil nežádoucích kalových látek, popř. odkyseluje, pokud obsahuje vyšší obsah kyselin. [16] Rmut ze zdravých vyzrálých hroznů aromatických odrůd se nechává 1-2 hodiny macerovat, aby se ze slupek bobulí uvolnilo do moštu co nejvíce aromatických látek. [16] Rmut některých odrůd jako ( např. Neuburské, Müller Thurgau, Rulandské bílé, Ryzlink rýnský, Sauvignon, Sylvánské zelené a Tramín červený) se díky tuhé dužnině nechává

pro usnadnění lisování naležet až 10 hodin. K zabránění rozmnožování nežádoucích mikroorganismů rmut síříme. [8]

Mošt z nedostatečně vyzrálých hroznů, dosahujících cukernatosti méně než 19 °NM, se musí před kvašením upravit přidávkem řepného cukru. Smí se použít pouze při výrobě stolního a jakostního vína, nikoliv vína jakostního s přívlastkem. [16]

Fermentace neboli kvašení je proces, kdy kvasinky proměňují jednoduché cukry (glukózu a fruktózu) na alkohol a oxid uhličitý, který uniká do vzduchu. V této fázi se vytváří alkohol a mošt vinné révy se tak pomalu mění na víno. Je nutné tomuto procesu věnovat patřičnou pozornost. Fermentace může probíhat v přírodních nádobách ze dřeva, ale dnes se většinou používají nerezové tanky. Na kvašení lze použít vybrané kultury kvasinek nebo přirozenou mikroflóru, kterou používají hlavně zastánci biodynamického vinařství. [21] Vinaři využívají činnosti divokých i kulturních kvasinek.

Divoké kvasinky - způsobují spontánní kvašení. Kvasinky jsou do moštu dodány samovolně spolu se zdravými hrozními, na nichž jsou přilnuté. Činnost těchto divokých kvasinek způsobuje zvláštní charakter vína.

Kulturní kvasinky - vyšlechtěné čisté kultury kvasinek zajišťují rychlé a hluboké prokvašení, vína se lépe čistí. Jsou vhodnější k prokvašení moštů z nahnilých hroznů. [19]

Při přirozené fermentaci dochází k výraznému zvyšování teploty moštu, a proto se také často používá tzv. „řízená fermentace“ [21], 18 – 21 °C [8]. Při tomto způsobu fermentace se chladí pláště nerezových tanků tak, aby jejich teplota nezpříčinila vysoké odpařování aromatických látek. [21]

Kvasící mošt se nazývá „burčák“. [12] Je to pěnivý, perlivý, voňavý, teplý a mléčně zakalený nápoj. Pro svou zvláštní chuť, vůni i vzhled se stal oblíbeným a vyhledávaným nápojem. Burčák je živý nápoj, jehož chuť se kvašením mění. Chuťově nejvhodnější je asi v polovině kvašení moštu, kdy obsahuje nejméně 6 objemovým % alkoholu a nezkvašený zbytkový cukr, který mu dodává hladkost a dojem nealkoholického nápoje. Jeho příjemnou svěžest vytváří oxid uhličitý. V tomto nápoji konzumujeme četné vitamíny, jejichž hladina se zvyšuje kvasinkami. [8]

V případě vysokého obsahu kyselin, zejména kyseliny jablečné - která způsobuje drsnou chuť, jsou použity bakterie mléčného kvašení. Nastupuje biologické odbourávání kyseliny jablečné na jemnou kyselinu mléčnou a oxid uhličitý. Tento biochemický proces ovlivňujeme teplotou a přidávkem SO<sub>2</sub>, silné odbourávání kyseliny jablečné je nežádoucí. [19]

Stáčení vína (první) - po usazení sedimentů (zbytku kvasinek) se víno stáčí do jiné nádoby. Dlouhodobé ležení na kalech může způsobit jejich postupný rozklad a tím zhoršení jakosti vína. V této fázi je víno citlivé na oxidaci vzdušným kyslíkem, doléváním nádob nebo přidávkem SO<sub>2</sub> chráníme aromatické a buketní látky ve víně před jejich oxidací použitím ochranné atmosféry z inertních plynů. Sírění provádíme SO<sub>2</sub>, spalováním síry na plátcích ze skleného vlákna. Využitím inertních plynů - dusíku a oxidu uhličitého, zabráníme přístupu kyslíku a tím oxidaci. Omezíme tak dávky SO<sub>2</sub>. [19]

Školení vína - tím rozumíme celou řadu zákroků prováděných za účelem zvýšení kvality budoucího vína. [21] Školení vyžaduje pečlivého a odborně zdatného sklepmistra. [12]

Sírění vína - bez síření, které chrání víno před nežádoucím znehodnocením, nelze víno prakticky vyrobit. Je nutné však sířit velmi šetrně. Oxid siřičitý totiž ve větším množství příliš neprospívá lidskému organismu. [21]

Scelování vín - ke zlepšení jakosti konečného výrobku se provádí scelování, tj. mísení vín. Používá se zejména u výroby známkových vín, které tak získávají stabilní kvalitu a charakter. [19]

Čiření vína - po proběhnuté fermentaci nastává samovolným usazováním částic (kvasinky, barviva, ...), tzv. samočiření. Touto přirozenou sedimentací velmi malých částic vzniká vrstva kalu a sraženiny. Víno, které obsahuje rozptýlené kalící částice mohou negativně ovlivnit vůni a chuť vína. Protože proces srážení částic v sudu závisí na několika vlivech (vnější - prostředím, složení vína), trvá i několik let. Víno tak ztrácí svůj odrůdový charakter a chuť. Pro proces urychlení k vysrážení těchto částic používáme čířící prostředky jako bentonit (svým opačným nábojem přitahuje částice, které se na jeho povrchu vysrážejí, zvětší se a rychleji klesají ke dnu), vaječný bílek, vyzynu či želatinu. Po usazení sraženiny se víno filtruje. [19]

Filtrace - vyčiřené sedimenty jsou odstraňovány filtrací. Filtrační hmoty zachytí mikroorganismy a zbytky nečistot ve formě jemných kalů. Před stáčením vína do lahví probíhá několik filtrací, již po první filtraci by mělo být víno čiré. Poslední filtrace si klade za cíl mikrobiologickou stabilitu vín. Víno se nejčastěji filtruje přes křemelinu, celulózu a vlákna a jiné filtrační vložky. [19]

Stabilizace vína - jedná se o fázi úpravy vína před lahvováním, předcházíme tak likvidaci nežádoucích mikroorganismů, které by mohly negativně ovlivnit víno po lahvování. Stabilitu vína dnes ovlivňujeme chladem, teplem a živáním oxidu siřičitého.

Snížením teploty vína před lahvováním můžeme předejít pozdějšímu vysrážení zejména hydrogenvinanu draselného, vinného kamene. Ohříváním jsou ničeny mikroorganismy a tvoří se sraženiny. Oxid siřičitý se používá díky svým antioxidačním účinkům - selektivně ničí mikroorganismy, zabráňuje oxidaci vína a likvidaci buketních látek. [19]

Stáčení vína (druhé) - vína se stáčí v určitém stupni vývoje, víno ke stáčení má být zdravé, vyzrálé, čiré, svěží a stabilní. Vína, která vyzrála v lahvích nazýváme vína lahvová. Jiným druhem jsou vína v láhvích, která jsou určena k distribuci a rychlé spotřebě. Každé zdravé víno, které je včas stočeno a leží na láhvi získá lepší chuť a vůni a dosáhne vrcholu své jakosti. Je potřeba víno lahvovat ještě před dosažením vrcholu. Důležité je brát zřetel na kvalitu ročníku, která má na víno a jeho zrání výrazný vliv.

Vína ze sklizně starší dvou let nazýváme jako vína ročníková. Termín "archivní víno" se dnes již neuzívá.

Zrání vína - v této fázi se dotváří chuť a aroma vína. [19] Ke zrání vína se mohou používat skleněné nebo dřevěné nádoby. V moderně zařízených vinařstvích jsou to většinou nerezové tanky. V posledních desetiletích se hojně používají ke staření dubové sudy, hlavně typu barrique. Dřevěné sudy k výrobě vína nerozlučně patří, a to především pro svoje jedinečné vlastnosti – pórovitost, biochemické složení, ale také tepelně izolační schopnosti. [21]

## Výroba červeného vína

Červené víno se od bílého liší nejen barvou, ale i větším obsahem tříslovin, které příznivě působí na trávení.

Modré hrozny je nutno při výrobě červených vín odzrňovat, neboť by při kvašení rmutu přecházely do mladého vína i třísloviny obsažené v třapínách. Odzrňený rmut kvasí v otevřených nebo uzavřených nádobách, aby se uvolnilo barvivo uložené v plastidech (v pevných taninových pouzdrech) ve slupce bobulí. Vlivem zvyšujícího se obsahu alkoholu v kvasícím rmutu tyto plastidy křehnou a praskají a barvivo se z nich uvolňuje. Uvolňování barviva z narušených plastidů se mechanicky urychluje promícháváním kvasícího rmutu a ponořováním vytvořeného matolinového klobouku. Teplotu při kvašení rmutů je nutno kontrolovat, neboť při vyšších teplotách se ztrácí barva a hrozí i velké nebezpečí napadení octovými bakteriemi. Způsob a doba kvašení se řídí podle zralosti a barvy hroznů i podle vlastností jednotlivých odrůd. Čím déle kvašení rmutů trvá, tím více obsahuje mladé víno tříslovin. Po ukončeném kvašení se rmut lisuje a vylisované mladé červené víno se přečerpává do ležáckého sklepa, kde se ošetřuje stejně jako mladá bílá vína. [16] Potom se prokvašuje již jen získaný barevný mošt stejným způsobem, jako je tomu při kvašení bílých moštů. [16]

U červených vín se často po hlavním kvašení provádí ještě tzv. jablečno-mléčná fermentace. [12] Je to dalším biochemickým procesem, při kterém dochází k přeměně kyseliny jablečné na kyselinu mléčnou a oxid uhličitý. Kyselina jablečná způsobuje vyšší kyselost a spolu s tříslovinami dodává vínu tvrdost, jejím odbouráním je víno zjemněno. Tento proces se málo využívá u výroby bílých vín, u výroby červených vín se však stává běžným postupem. Další technologické postupy jsou shodné jako u bílých vín. [19]

## Výroba růžového vína

Pro výrobu růžových vín se používá směs bílého a červeného vína až v krajním případě. Téměř všechna kvalitní růžová vína se vyrábějí pomocí tří základních metod:

- lisováním,

- omezenou macerací,
- výtokem barvy.

Lisují se modré hrozny, které se nejdříve pomelou. Do moštu se takto vylouhuje potřebné množství barviva. Mošt má světlou barvu a dále se zpracovává jako u bílých odrůd. Víno se může také označit jako šedé.

Metodou omezené macerace se vyrábí růžové víno nejčastěji. Jedná se o stejný způsob jako u výroby červených vín, kontakt slupek s moštem je zkrácen na dobu potřebnou k získání požadované růžové barvy. [19]

#### 2.4 Lahvování vína a uchování vína

Na běžném trhu se víno prodává v typizovaných, popřípadě tvarovaných lahvích obsahu 0,7, 0,75 nebo 1 l. Jsou buď tmavozelené, nebo hnědé barvy. Některá červená a růžová vína se plní i do bezbarvých lahví. Révové víno s přívlastkem smí být plněno pouze do lahví obsahu 0,75 l. Láhve musí být vždy dokonale čisté. [8]

Dosud nejpoužívanějším uzávěrem lahví s vínem jsou korkové zátky různých velikostí, které musí odpovídat síle hrdla lahví. Požaduje se od nich pružnost a dobrá těsnost, aby zabránily přístupu vzduchu do vína. [8]

K uzavírání lahví se nyní hojně používá zátek vyrobených z polyetylenu. Jsou vzhledné, čisté a nezanechávají ve víně žádnou pachut'. K vínu nepropouštějí vzduch, a tak víno nemůže zoxidovat. [5]

Vlastní stáčení vína do lahví má proběhnout za omezeného přístupu vzduchu. Ve velkovýrobě se k lahvování vína používají dokonalé automatizované stáčecí linky. Všechny láhve se musí naplnit stejně. Mezi zátkou a vínem v láhvi by neměl být prostor větší než 3 cm. Příliš plné láhve mohou při zátkování prasknout. Naplněné láhve se ihned zátkují.

Korková zátka se musí do láhve zarazit kolmo. Zátka nesmí být v hrdle láhve hlouběji než 3mm pod ústím hrdla a také nesmí přečnivat přes okraj láhve. Případná přečnívající část zátky se odřízne. [8]

Na etiketách musí být uvedeny všechny předepsané údaje uvedené ve vinařském zákoně. Jde o název a sídlo výrobce, obchodní název výrobku, u odrůdových réвовých vín jakostních a s přívlastkem také název odrůdy. Dále obsah balení, výrobní údaje (rok lahvování, číslo vyr. partie a u vín s přívlastkem i rok sklizně hroznů), informace o zařazení vína podle obsahu cukru (suché apod.), obsah alkoholu a použité chemické konzervační prostředky, včetně jejich množství. [8]

Valná většina dnešních vín je určena ke spotřebě do dvou tří let od sklizně. Nejlevnější bílá a růžová vína by se měla vypít do jednoho roku od sklizně a nejlevnější červená do dvou let. Víno bez uvedení ročníku (nemá na etiketě rok sklizně) by se mělo spotřebovat co nejdříve. Středně drahá vína vydrží vesměs déle, ale většina nanejvýš pět let. [1]

Nejvhodnější je víno uložit do speciálního sklepa. Zde platí několik základních pravidel, aby bylo uloženo správně a nedošlo k poškození.

Optimální teplota sklepa je mezi 9 až 11 °C. Nesmí však kolísat. Je lepší raději teplota o něco vyšší nebo nižší, ale stabilní! Při nízké teplotě dochází k vysrážení vinného kamene a barviva u červených vín. Při vysokých teplotách se mohou vysrážet termolabilní bílkoviny nebo bude stimulována mikrobiologická činnost ve víně a dojde k jeho úplnému znehodnocení.

Vlhkost okolo 65 %.

Temnota. Přímé sluneční světlo, ani příliš umělého světla vínu neprospívá.

Poloha lahví - láhve, které jsou uzavřeny korkovou zátkou, musí být uloženy tak, aby zátka byla stále smočena ve víně a nedocházelo k jejímu vysychání, a tím k přístupu vzduchu. Láhve se ukládají většinou vodorovně. Vínu nesvědčí pohyb, to znamená, že se láhve nemají překládat, otáčet a naprosto nevhodné jsou pravidelné vibrace motorových agregátů, například chladicího zařízení.



Pokud není k dispozici vinný sklep, je možné využít několika dalších možností skladování vína:

Zakoupením klimatizované skříně na vína. Je to vhodná varianta pro každého, cenová relace se pohybuje od deseti do několika desítek tisíc, v závislosti na technickém vybavení a provedení. Přes počáteční velkou investici je to řešení šetrné na prostor (lze v případě potřeby přemístit), je zde zaručená ideální teplota a vlhkost, jednoduchá instalace, přístup, ovladatelnost i údržba, vytvarované police nastavené ve správné poloze. Do malé skříně se vejde 30 – 60 lahví, skříň o velikosti běžné ledničky pojme přes 100 – 150 lahví.

Pronajmutím vlastního boxu v renomované vinotéce nebo archivu vín. Zde odpadá prvotní investice, ale většinou se jedná o placenou službu. [21]

## 2.5 Charakteristika vinařských oblastí

Česká republika je nyní rozdělena na 2 vinařské oblasti – Čechy a Morava, které se dále člení na 6 vinařských podoblastí. Každá vinařská podoblast zahrnuje množství vinařských obcí, v jejichž katastrálním území se rozprostírají vinice tvořící takzvané viniční tratě.

Vinařskou oblast Čechy tvoří 2 vinařské podoblasti: litoměřická a mělnická. Vinařskou oblast Morava tvoří 4 vinařské podoblasti: mikulovská, slovácká, velkopavlovická a znojemská. [2]

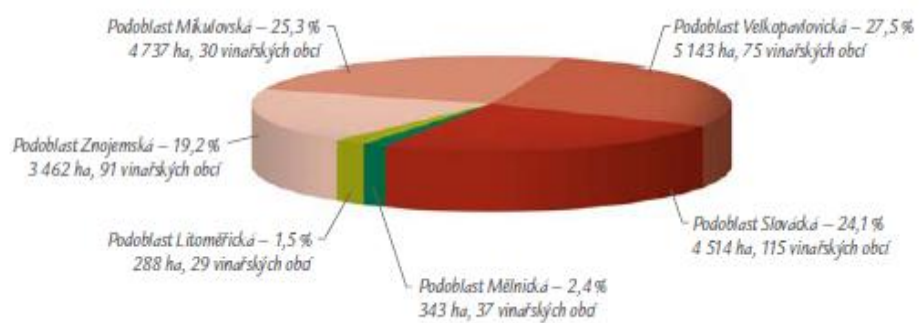
Popis vinařských oblastí a podoblastí, počet vinařských obcí, katastrálních územích, viničních tratí a pěstitelů, plocha registrovaných vykloučených vinic a celkový produkční potenciál je uvedeno v příloze č. 1 této bakalářské práce.

Obr. č. 2: Vinařská oblast Morava a vinařská oblast Čechy



Zdroj: [www.wineofczechrepublic.cz](http://www.wineofczechrepublic.cz) [12]

Graf č. 1: Podíl jednotlivých podoblastí v ČR



Zdroj: [www.wineofczechrepublic.cz](http://www.wineofczechrepublic.cz) [14]

## Vinařská oblast Čechy

Vinařská oblast Čechy patří k nejsevernějším výspám evropského vinohradnictví. Réva vinná se dříve v Čechách pěstovala na poměrně rozsáhlém území, z něhož se však dodnes dochovaly jen malé vinařské ostrůvky.

Toto území osázené vinicemi není souvislé, ale skládá se z jednotlivých příznivých lokalit ležících na chráněných jižních svazích v nižší nadmořské výšce. Většinou se rozprostírají kolem toků velkých českých řek, tedy Vltavy, Labe, Berounky a Ohře. [2]

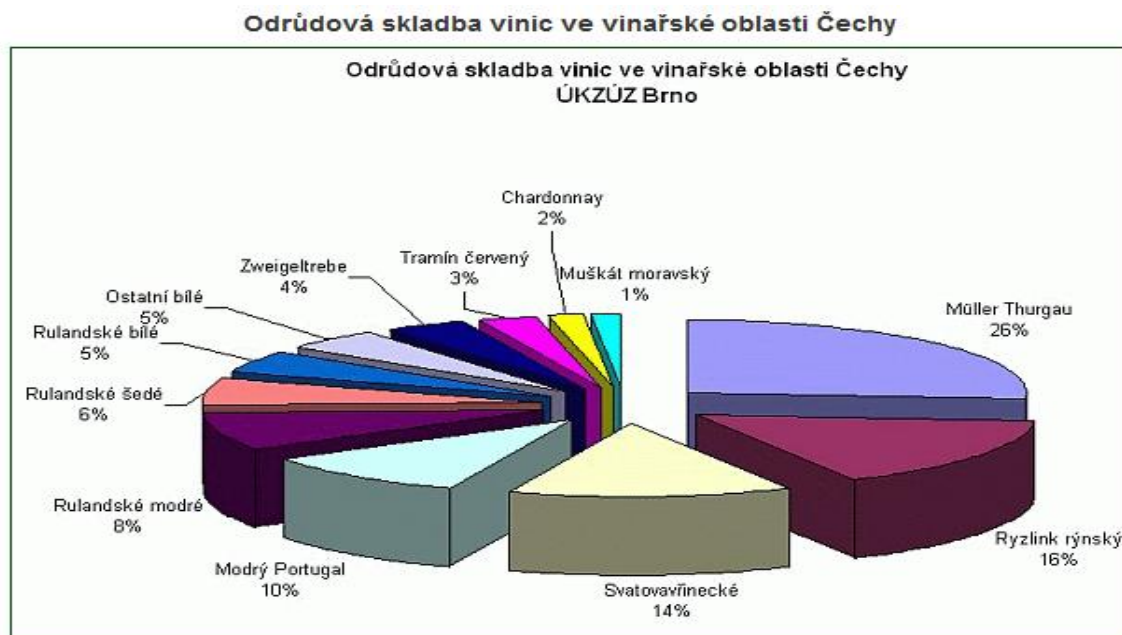
Vinařská oblast Čechy zahrnuje celkem 672 hektarů vinogradů ležících v podoblastech vinařské oblasti Čechy představuje 4 % registrovaných vinic v rámci České republiky, celkem 66 vinařských obcí, 171 viničních tratí a 131 pěstitelů. Oblast se dělí do dvou podoblastí – mělnické a litoměřické. [23]

Obr. č. 3: Vinařská oblast Čechy



Zdroj: [www.wineofczechrepublic.cz](http://www.wineofczechrepublic.cz) [14]

Graf č. 2: Odrůdová skladba vinic ve vinařské oblasti Čechy



Zdroj: [www.wineofczechrepublic.cz](http://www.wineofczechrepublic.cz) [12]

#### Vinařská podoblast litoměřická

Na větší části území vinařské podoblasti litoměřické se rozprostírá jedna z nejmalebnějších částí Čech – České středohoří. Jižní část vinařské podoblasti je situována okolo řeky Ohře a na západě ji uzavírá město Most. Podloží vinic Litoměřicka a Mostecka je převážně čedičové, na nižších částech svahů vápenité.

Velkým soupeřem Mělníka v obchodu na Labi byly vždy Litoměřice. Stejně tak soupeřila tato města i v obchodu vínem, hlavně na trzích v Praze. Historie vinařství na Litoměřicku sahá do nejstarších dob osídlení krajiny českým obyvatelstvem a současně do období šíření křesťanství. Ve středověku byly Litoměřice po Praze druhým největším vinařským městem v Čechách. [2]

Litoměřická vinařská podoblast se rozkládá na vinicích Žernosecka, Mostecka a Litoměřicka. V litoměřických a mosteckých vinicích se pěstují odrůdy Ryzlink rýnský, Rulandské šedé, Müller Thurgau, Rulandské modré, Zweigeltrebe a Svatovavřínecké. Na vinicích Žernosecka jsou to hlavně bílé odrůdy Ryzlink rýnský, Müller Thurgau, Rulandské šedé a Rulandské bílé. [13]

### Vinařská podoblast mělnická

Soutok dvou hlavních českých řek, Vltavy a Labe, v malebné středočeské krajině pod zámek Mělník představuje symbolický střed vinařské podoblasti, která zahrnuje vinice Mělnicka, Roudnicka, Prahy i Čáslavska. [2]

Půdy jsou zde lehčí, záhřevné, poskytují dobré podmínky pro pěstování modrých odrůd. Ve středověku se vinaři soustředili převážně na pěstování odrůdy Rulandské modré, později (v 19. století) se zde začal pěstovat Ryzlink rýnský, Modrý Portugal a Svatovavřinecké. V dnešní době v této podoblasti převažuje odrůda Müller Thurgau. [13]

### Vinařská oblast Morava

Jižní Morava je podle legend i archeologických pramenů územím s nejstarší vinohradnickou a vinařskou tradicí u nás. Líbezná jihomoravská krajina a její ojedinělé přírodní podmínky vtiskují vínům svéráznost, která je hlavním předpokladem pro trvalý zájem o jejich jedinečnost v dnešním nepřeborném množství. [2]

Vinařská oblast Morava zahrnuje 16 720 hektarů vinogradů, což představuje 96 % ploch registrovaných vinic v rámci celé České republiky, celkem 311 vinařských obcí, 1 132 viničních tratí a 19 130 pěstitelů. Vinařská oblast Morava je rozdělena do čtyř podoblastí: znojemské, mikulovské, velkopavlovické a slovácké. [22]

Obr. č. 4: Vinařská oblast Morava



Zdroj: [www.wineofczechrepublic.cz](http://www.wineofczechrepublic.cz) [14]

## Vinařská podoblast mikulovská

Z hlediska své polohy má vinařská podoblast mikulovská v rámci našich vinařských regionů výjimečné postavení. Ze tří stran je obklopena zbývajícími podoblastmi a na jihu na ni navazuje rakouská vinařská oblast Weinviertel.

Středobodem krajinné krásy vinařské podoblasti mikulovské je Chráněná krajinná oblast Pálava. Právě na Pálavě snad má svůj počátek moravské vinařství. Kdysi tu v blízkosti Pasohlávek založila desátá římská legie svůj opevněný tábor. V těchto místech byl při archeologickém průzkumu nalezen také vinařský nůž.

Mikulov, který dal jméno dnešní vinařské podoblasti, se záhy stal významným vinařským střediskem díky výborným viničním polohám jak v bezprostřední blízkosti města, tak v mnoha okolních obcích. Slavnou minulost města připomíná do pálavské krajiny nádherně zasazený mikulovský zámek, jehož sklepení skrývá unikátní sud s objemem 1 010 hektolitrů, největší ve střední Evropě.

Z vinařských center kraje vynikly vedle Mikulova zejména Valtice. Město zdobí zámek v jehož rozsáhlých sklepech se krom ležáckých sklepů nachází „Salón vín České republiky“. Spolu s ním vzniklo v zámku i moderní degustační centrum. Ve Valticích dodnes působí naše nejstarší vinařská škola. [2]

Podloží se skládá z vápenitých jílu, písků a spraší. Pálavské vrchy umožňují révě dobře vyžrát. Nejvíce pěstované odrůdy jsou Ryzlink vlašský, Chardonnay, Rulandské bílé, Tramín červený, Ryzlink rýnský, Müller Thurgau, Veltlínské zelené, Frankovka a Svatovavřinecké. [13]

Graf č. 3: Mikulovská podoblast – odrůdová skladba vinic v ha



Zdroj: [www.wineofczechrepublic.cz](http://www.wineofczechrepublic.cz) [12]

#### Vinařská podoblast slovácká

Slovácko leží na jihovýchodě Moravy na hranicích České republiky se Slovenskem a Rakouskem. Slovácká vinařská podoblast je velmi rozlehlá a díky tomu má velmi různorodé přírodní podmínky. Vinohrady najdeme jak v údolí řeky Moravy, tak v členité kopcovité krajině Bílých Karpat nebo na jižních svazích Chřibů a Ždánického lesa. Daří se tu Ryzlinku rýnskému, Rulandskému bílému i šedému, Mülleru Thurgau a Muškátu moravskému, tuzemské odrůdě, vyšlechtěné v Polešovicích. Z modrých odrůd se pěstuje zejména Frankovka, Svatovavřínecké, Zweigeltrebe a v obci Moravská Nová Ves vyšlechtěná odrůda Cabernet Moravia. [22]

Graf č. 4: Slovácká podoblast – odrůdová skladba vinic v ha



Zdroj: ÚKZÚZ Brno, leden 2005

Zdroj: [www.wineofczechrepublic.cz](http://www.wineofczechrepublic.cz) [12]

#### Vinařská podoblast velkopavlovická

Krajina s členitým reliéfem, která severně od největší vinařské obce Velkých Bílovic stoupá do kopců Hustopečské pahorkatiny a pak v úrodných rovinách pozvolna klesá až k Brnu, patří k nejslunnějším a nejteplejším místům České republiky. Velkopavlovicko proslavila mimořádná červená vína, zejména Modrý Portugal a Frankovka, která se rodí na zdejších sprašovo-jílovitých půdách s dostatkem hořčíku. [22] Tato krajina je srdcem produkce červených vín na Moravě. [2] Na severu velkopavlovické podoblasti se pěstují hlavně odrůdy Veltínské zelené, Tramín červený, Rulandské šedé, Muškát moravský a Müller Thurgau. [13]



Graf č. 5: Velkopavlovická podoblast – odrůdová skladba vinic v ha



Zdroj: [www.wineofczechrepublic.cz](http://www.wineofczechrepublic.cz) [12]

#### Vinařská podoblast znojemská

Znojensko leží v dešťovém stínu Českomoravské vrchoviny tvořené pahorčnými útvary, jejichž výběžky daly na mnohých místech, hlavně v severní části, vzniknout kamenitým půdám význačným pro pěstování Ryzlinku rýnského a Veltlínského zeleného, jehož charakter se na Znojensku odlišuje od vín této odrůdy z jiných poloh svou zvláštností v plnosti vůně i chuti.

Město Znojmo, které dalo jméno celé podoblasti, bylo vždy význačným vinařským střediskem. Dokládá to jak spleť dlouhých chodeb vinných sklepů přímo pod městem, tak i věhlas hojně navštěvovaného „Znojemského vinobraní“. [2]

Graf č. 6: Znojemská podoblast – odrůdová skladba vinic v ha



Zdroj: [www.wineofczechrepublic.cz](http://www.wineofczechrepublic.cz) [12]

### 3. METODIKA

Část této bakalářské práce vlastní zpracování je vypracováno na základě informací z Českého statistického úřadu, Evropské komise a ze sekundárního zdroje Ministerstva zemědělství ČR: Situační a výhledová zpráva réva vinná a víno: duben 2010.

V poslední části perspektiva do budoucnosti je ukázán očekávaný vývoj plochy plodících vinic, sklizně z plodných vinic, výnosů hroznů, výroby a spotřeby vína, spotřeby vína na obyvatele, dovozu a vývozu vína z České republiky, vývoj výroby a spotřeby vína v Evropské unii, a to vše v následujícím roce či období.

Při vypracování této části bylo použito několik statistických metod, které by měly naznačit budoucí vývoj vinařství v České republice i v Evropské unii. Jako první byla použita nejznámější statistická metoda, a to prostý aritmetický průměr.

Tento prostý aritmetický průměr je charakteristikou polohy a udává průměrnou hodnotu sledovaného ukazatele za sledované období v uvedených jednotkách. Byl použit pro výpočet průměrné celkové plochy a sklizně z plodících vinic, výnosu hroznů v České republice i ve všech jednotlivých krajích v období 2004 - 2010. Dále byl použit pro výpočet celkové produkce vína ve vinařských letech 2002/2003 – 2009/2010 a spotřeby vína ve vinařských letech 2002/2003 – 2008/2009. Spotřeby vína v litrech na obyvatele a spotřeby stolních hroznů v kilogramech na obyvatele v období 2000 – 2009. Průměrný celkový dovoz a vývoz vína z České republiky, a to vína bílého i červeného v období 2004 – 2010. Dále byl použit pro výpočet průměrné celkové produkce a spotřeby vína v Evropské unii a v jednotlivých členských zemích.

Jako další metoda byl použit pro popis vývoje časové řady absolutní statistické charakteristiky průměrný absolutní přírůstek, který lze vypočítat podle vzorce:

$$\bar{d}_{li} = \frac{y_n - y_{n-1}}{n-1} = \frac{\sum d_{li}}{n} \quad [10]$$

Průměrný absolutní přírůstek sděluje, o kolik se zvýšil nebo snížil průměr sledovaného ukazatele ve sledovaném období v uvedených jednotkách. Byl použit pro výpočet celkové plochy a sklizně plodících vinic, výnosu hroznů v České republice a v jednotlivých krajích v období 2004 - 2010. Dále průměrný absolutní přírůstek ohledně celkové výroby vína

ve vinařských letech 2002/2003 – 2009/2010 a celkové spotřeby vína v České republice v období ve vinařských letech 2002/2003 – 2008/2009, i spotřeby vína v litrech na obyvatele a spotřeby stolních hroznů v kilogramech na obyvatele v období 2000 – 2009, celkového dovozu a vývozu vína z České republiky, a to bílého i červeného vína, v období 2004 – 2010. A také pro výpočet průměrného absolutního přírůstku produkce a spotřeby vína v Evropské unii a v jednotlivých členských zemích.

Další metodou je relativní statistická charakteristika průměrný koeficient růstu, jehož vzorec pro výpočet je:

$$\bar{k} = \sqrt[n-1]{\frac{y_2}{y_1} \cdot \frac{y_3}{y_2} \cdot \dots \cdot \frac{y_n}{y_{n-1}}} = \sqrt[n-1]{\frac{y_n}{y_1}} \quad [9]$$

Průměrný koeficient růstu říká, o kolik se zvýšil nebo snížil v průměru sledovaný ukazatel za sledované období v procentech. Můžeme ho vypočítat za celé období, které máme k dispozici anebo pouze za určité roky. Byl použit pro celkovou plochu a sklizeň plodících vinic za období 2004 – 2010, za období 2004-2007 a za úsek 2007 – 2010 i v jednotlivých krajích. Výnos hroznů byl vypočítán za sledované období 2004 – 2010 v celé České republice i v jednotlivých krajích. A dále o kolik se zvýší nebo sníží v průměru celková produkce vína za sledované období ve vinařských letech 2002/2003 – 2009/2010 a spotřeba vína v České republice ve vinařských letech 2002/2003 – 2008/2009 uvedené v procentech. Dále průměrný koeficient růstu spotřeby vína na obyvatele a spotřeby stolních hroznů na obyvatele v období 2000 – 2009 uvedené v procentech. Pak následuje zjištění ohledně dovozu a vývozu vína z České republiky, a to bílého i červeného vína, v období 2004 - 2010. A v poslední řadě celková produkce a spotřeba vína v Evropské unii a v jednotlivých členských zemích.

Pokud se nezmění charakter analyzované časové řady byl pro výpočet odhadu očekávaného vývoje v budoucím roce použita lineární trendová funkce.

$$T_t = a + bt \quad [9]$$

Byla použita pomocí metody nejmenších čtverců, kde je tzv. soustava normálních rovnic ve tvaru:

$$na + b \sum t = \sum y_t$$

$$a \sum t + b \sum t^2 = \sum ty_t \quad [9]$$

Řešením této soustavy se získají odhady parametrů lineárního trendu:

$$b = \frac{n \sum ty_t - \sum t \sum y_t}{n \sum t^2 - (\sum t)^2}$$

$$a = \frac{\sum y_t}{n} - b \frac{\sum t}{n} = \bar{y} - b \cdot \bar{t} \quad [9]$$

Tento odhad očekávaného vývoje v budoucím roce byl použit pro zjištění jaká bude plocha a sklizeň z plodných vinic, výnos hroznů v České republice v roce 2011. Dále stejným způsobem byla zjištěna očekávaná celková produkce vína do budoucího vinařského roku 2010/2011. Na základě dostupných údajů o celkové spotřebě vína a spotřebě stolních hroznů a vína na obyvatele za rok, jelikož novější data nebyla k dispozici, byl vypočítán odhad do budoucího vinařského roku 2009/2010 a pro rok 2010. Potom následuje odhad očekávaného dovozu a vývozu vína z České republiky v roce 2011. A nakonec z nedostatku údajů o celkové produkci vína v Evropské unii odhad do budoucího vinařského roku 2009-2010 a spotřeba vína v Evropské unii předpoklad pro období 2006/2007 i v jednotlivých členských zemích.

## 4. VLASTNÍ ZPRACOVÁNÍ

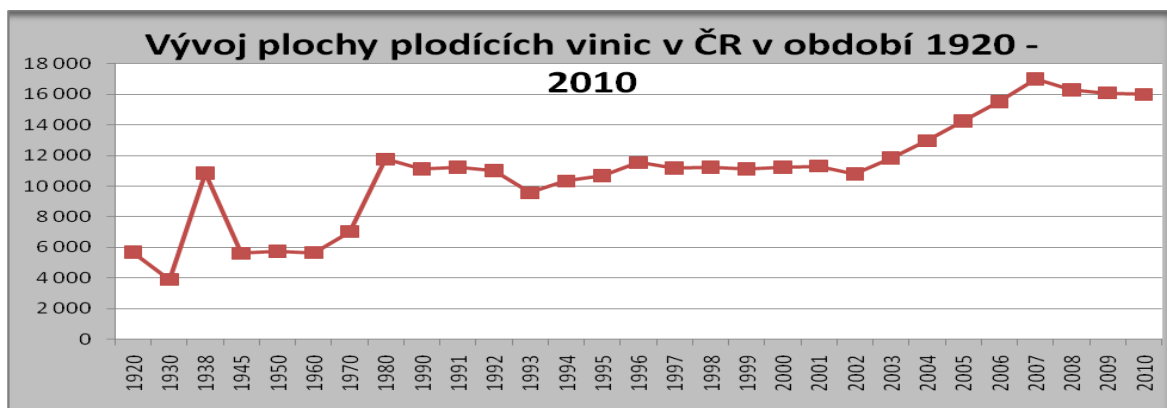
### 4.1 Plocha plodících vinic v České republice

Celková plocha plodících vinic v České republice činila v roce 2010 podle Českého statistického úřadu 15 991 ha. Oproti roku 2004 kdy celková plocha plodících vinic činila 12 967 ha, se výrazně zvýšila o 3 024 ha. Celková plocha plodících vinic v České republice se v průměru každým rokem v letech 2004 – 2010 zvýšila o 504 ha a průměrná celková plocha plodících vinic za období 2004 – 2010 je 15 446 ha. Celková plocha plodících vinic v České republice se v letech 2004 – 2010 v průměru každý rok zvyšovala o 4 %. Kdežto v letech 2004 – 2007 byl její roční nárůst zvyšován o 9,46 %, v letech 2007 – 2010 byl roční nárůst celkové plochy plodících vinic v České republice snížen o 2,03 %. Podle odhadu autora bude očekávána v roce 2011 za podmínek stejného vývoje celková plocha plodících vinic v České republice 17 380 ha.

Nejvíce plodících vinic v roce 2010 se nachází v Jihomoravském kraji celkem 14 824 ha, ve Zlínském kraji 553 ha a 299 ha v Ústeckém kraji. V Jihomoravském kraji oproti roku 2004 kdy činila plocha plodících vinic 11 875 ha, se zvýšila o 2 949 ha. Plocha plodících vinic v Jihomoravském kraji se v průměru každým rokem v letech 2004 – 2010 zvýšila o 491,5 ha a průměrná plocha plodících vinic činila 14 255 ha. Plocha plodících vinic v Jihomoravském kraji se v letech 2004 – 2010 v průměru každý rok zvyšovala o 4 %. Podle odhadu autora bude předpokládána za podmínek stejného vývoje v roce 2011 plocha plodících vinic v Jihomoravském kraji 16 150 ha.

Plocha plodících vinic se v období 2004 -2010 v průměru každým rokem zvýšila nejvíce ze všech krajů v Královéhradeckém kraji o 25 %. Zatím co se v období 2004 – 2010 v průměru každým rokem nejvíce snížila v Olomouckém kraji o 26 %.

Graf č. 7: Vývoj plochy plodících vinic v České republice v období 1920 - 2010



Zdroj: ČSÚ [20]

Tabulka č. 1: Plocha plodících vinic v ČR podle krajů (ha)

**Plocha plodících vinic v ČR podle krajů (ha)**

Kraj	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011* <sup>o</sup>	$\bar{k}$ <sup>o</sup>	$\bar{x}$ <sup>o</sup>
Hl. m. Praha	11	10	9	10	10	10	11	10	1	10
Středočeský	314	332	352	365	362	315	296	323	0,99	334
Jihočeský	-	-	-	2	2	2	2	2	1	2
Plzeňský	-	-	0	0	0	0	0	0	0	0
Karlovarský	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ústecký	251	259	276	314	288	290	299	314	1,03	282
Liberecký	-	-	-	-	0	0	0	0	0	0
Královehradecký	-	1	2	3	3	3	3	4	1,25	3,0
Pardubický	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Vysočina	2	2	3	3	3	3	3	3	1,07	3
Jihomoravský	11 875	13 096	14 290	15 714	15 070	14 916	14 824	16150	1,04	14255
Olomoucký	6	6	6	6	6	6	1	3	0,74	5
Zlínský	509	540	581	591	558	544	553	570	1,01	554
Moravskoslezský	-	-	-	0	0	0	0	0	0	0
Česká republika	12 967	14 247	15 519	17 008	16 302	16 089	15 991	17380	1,04	15446

Zdroj: ČSÚ

\* odhad autora

<sup>o</sup> výpočet autora

#### 4.2 Sklizeň z plodných vinic v České republice

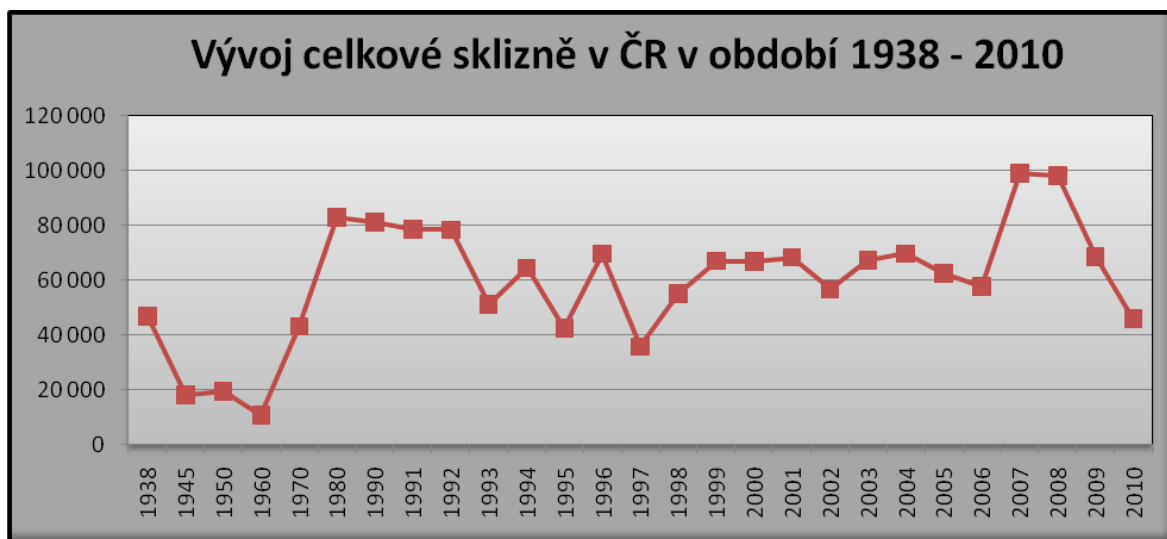
Celková sklizeň z plodných vinic v České republice v roce 2010 činila 45 923 t. Na rozdíl od roku 2004 byla celková sklizeň z plodných vinic v České republice 69 733 t, tedy se snížila o 23 810 t. Celková sklizeň z plodných vinic v České republice se v průměru každým rokem v období 2004 – 2010 snížila o 3 968 t a průměrná celková sklizeň z plodných vinic za období 2004 – 2010 činí 71 711 t. Celková sklizeň z plodných vinic v České republice se v letech 2004 – 2010 v průměru každý rok snižovala o 7 %. Zatímco v letech 2004 – 2007 byl její roční nárůst zvyšován o 12,4 %, v letech 2007 – 2010 byl roční nárůst celkové sklizeň z plodných vinic snížen o 22,6 %. Podle odhadu autora bude předpokládána v roce 2011 za podmínek stejného vývoje celková sklizeň z plodných vinic v České republice 69 073 t.

Nejvíce se v roce 2010 sklídilo z plodných vinic v Jihomoravském kraji 42 395 t, ve Zlínském kraji 1 704 t a ve Středočeském kraji 890 t. V Jihomoravském kraji činila v roce 2004 sklizeň z plodných vinic 64 504 t, oproti roku 2010 se tedy snížila o 22 109 t. Sklizeň z plodících vinic v Jihomoravském kraji se v průměru každým rokem v letech 2004 – 2010 snížila o 3 685 t a průměrná sklizeň z plodících vinic činila 66 657 t. Sklizeň z plodných vinic v Jihomoravském kraji se v letech 2004 – 2010 v průměru každý rok snižovala o 7 %. Podle odhadu autora bude očekávána za podmínek stejného vývoje v roce 2011 sklizeň v Jihomoravském kraji 64 218 t.

Sklizeň z plodných vinic se v období 2004 -2010 v průměru každým rokem zvýšila nejvíce ze všech krajů v Královehradeckém kraji o 15 %. Zatím co se v období 2004 – 2010 v průměru každým rokem nejvíce snížila v Olomouckém kraji o 36 % a v Jihočeském kraji o 23 %.



Graf č. 8: Vývoj celkové sklizně v ČR v období 1938 - 2010



Zdroj: ČSÚ [20]

Tabulka č. 2: Sklizeň z plodných vinic v ČR podle krajů (t)

Kraj	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011*°	$\bar{k}$ °	$\bar{x}$ °
Hl. m. Praha	63	36	24	58	49	42	35	37	0,91	44
Středočeský	1 459	1 184	982	2 090	1 844	1 306	890	1308	0,92	1 394
Jihočeský	-	-	-	11	12	8	5	4	0,77	9
Plzeňský	-	-	0	1	1	1	1	1	0	0,8
Karlovarský	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ústecký	1 051	897	769	1 842	1 484	1 173	870	1259	0,97	1 155
Liberecký	-	-	-	-	1	1	1	1	1	1
Královehradecký	-	5	5	16	14	11	10	14	1,15	10
Pardubický	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Vysočina	9	7	8	17	17	12	9	14	1	11
Jihomoravský	64 504	58 315	54 016	91 454	91 927	63 988	42 395	64 218	0,93	66 657
Olomoucký	30	21	18	34	31	25	2	14	0,64	23
Zlínský	2 616	2 132	1 813	3 505	2 941	2 169	1 704	2192	0,93	2 411
Moravskoslezský	-	-	-	2	1	1	1	0,5	0,79	1
Česká republika	69 733	62 597	57 635	99 029	98 322	68 737	45 923	69 073	0,93	71 711

Zdroj: ČSÚ [20]

\* odhad autora

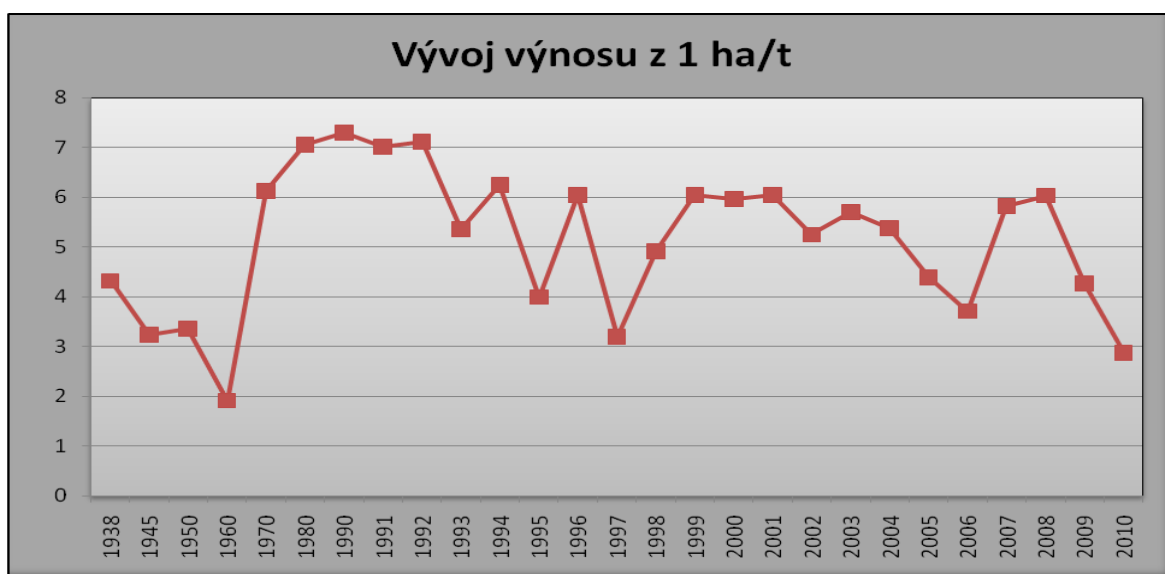
° výpočet autora

### 4.3 Výnos hroznů v České republice

Celkový výnos hroznů v České republice v roce 2010 činil 2,87 t/ha. Zatímco v roce 2004 byl výnos 5,38 t/ha, což znamená snížení o 2,51 t/ha. Celkový výnos hroznů v České republice se v průměru v období 2004 - 2010 každým rokem snížil o 0,42 t/ha a průměrný celkový výnos za období 2004 – 2010 činí 4,64 t/ha. Celkový výnos hroznů v České republice se v letech 2004 – 2010 v průměru každý rok snižoval o 10 %. Podle odhadu autora bude předpokládáno za podmínek stejného vývoje v roce 2011 celkový výnos hroznů v České republice 3,86 t/ha.

Největší výnos hroznů v České republice v roce 2010 činil v Královehradeckém kraji 3,55 t/ha a na Vysočině 3,35 t/ha. V Královehradeckém kraji v roce 2005 činil výnos 3,45 t/ha, což znamená, že se výnos zvýšil o 0,1 t/ha. Výnos hroznů v Královehradeckém kraji se v průměru každým rokem v letech 2005 – 2010 zvýšil o 0,02 t/ha a průměrný výnos činil 4,1 t/ha. Výnos hroznů v Královehradeckém kraji v období 2005 – 2010 se v průměru každý rok zvyšoval o 0,6 %. Kdežto výnos v Jihomoravském kraji se v období 2004 – 2010 v průměru každý rok snižoval o 10 % a ve Zlínském kraji o 8 %. Podle odhadu autora bude očekáváno za podmínek stejného vývoje v roce 2011 výnos hroznů v Královehradeckém kraji 4,47 t/ha.

Graf č. 9: Vývoj výnosu hroznů z 1 ha/t v České republice



Zdroj: ČSÚ [20]

Tabulka č. 3: Výnos hroznů v t/ha v ČR podle krajů

Kraj	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011* <sup>o</sup>	$\bar{k}$ <sup>o</sup>	$\bar{x}$ <sup>o</sup>
Hl. m. Praha	6,00	3,60	2,57	5,50	4,92	4,00	3,32	3,57	0,91	4,27
Středočeský	4,64	3,56	2,79	5,73	5,10	4,15	3,01	3,94	0,93	4,14
Jihočeský	-	-	-	5,67	6,01	4,15	2,55	1,79	0,77	4,60
Plzeňský	-	-	3,00	3,00	5,30	4,00	2,88	3,9	0,99	3,64
Karlovarský	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ústecký	4,18	3,47	2,79	5,87	5,15	4,05	2,91	4,02	0,94	4,06
Liberecký	-	-	-	-	5,08	3,96	3,30	2,33	0,81	4,11
Královehradecký	-	3,45	2,69	5,97	4,97	4,11	3,55	4,47	1,006	4,1
Pardubický	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Vysočina	5,00	3,25	2,63	5,79	5,86	4,14	3,35	4,30	0,94	4,29
Jihomoravský	5,43	4,45	3,78	5,82	6,10	4,29	2,86	3,86	0,90	4,68
Olomoucký	5,17	3,61	2,88	5,64	5,14	4,04	3,23	3,86	0,92	4,24
Zlínský	5,14	3,95	3,12	5,93	5,27	3,99	3,08	3,79	0,92	4,35
Moravskoslezský	-	-	-	6,00	5,24	2,24	2,72	0,84	0,77	4,05
Česká republika	5,38	4,39	3,71	5,82	6,03	4,27	2,87	3,86	0,90	4,64

Zdroj: ČSÚ [20]

\* odhad autora

<sup>o</sup> výpočet autora

#### 4.4 Výroba a spotřeba vína v České republice

Celková produkce vína v České republice ve vinařském roce 2009/2010 byla 500 tis. hl. Oproti vinařskému roku 2002/2003 kdy celková produkce vína činila 495 tis. hl, se zvýšila o 5 tis. hl. Celková produkce vína v České republice se v průměru každým vinařským rokem v období 2002/2003 až 2009/2010 zvýšila o 714 hl a průměrná celková produkce vína ve vinařských letech 2002/2003 až 2009/2010 je 582 tis. hl. Celková produkce vína v České republice se ve vinařských letech 2002/2003 až 2009/2010 v průměru každý rok zvyšovala o 0,1 %. Podle odhadu autora bude předpokládána ve vinařském roce 2010/2011 za podmínek stejného vývoje celková produkce vína v České republice 899 tis. hl.

Tabulka č.4: Produkce vína v ČR ve vinařských letech (tis. hl)

**Produkce vína v ČR ve vinařských letech (tis. hl)**

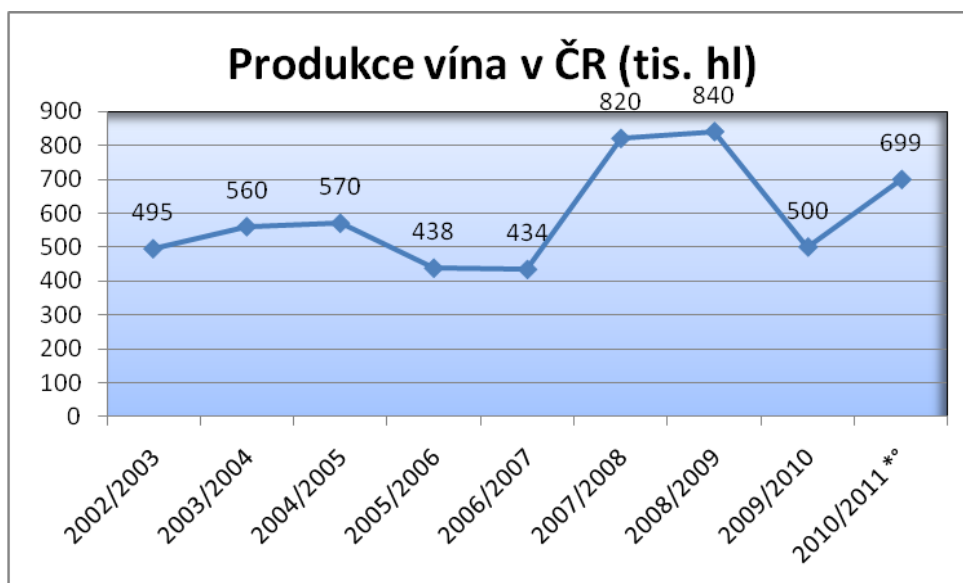
Vinařský rok	Produkce
2002/2003	495
2003/2004	560
2004/2005	570
2005/2006	438
2006/2007	434
2007/2008	820
2008/2009	840
2009/2010	500
2010/2011 *°	699
$\bar{k}$ °	1,001
$\bar{x}$ °	582
$\bar{a}_{1i}$ °	0,714

Zdroj: ČSÚ [20]

\* odhad autora

° výpočet autora

Graf č. 10: Produkce vína v ČR ve vinařských letech (tis. hl)



Zdroj: ČSÚ [20]

Celková spotřeba vína v České republice ve vinařském roce 2008/2009 činila 1 980 tis. hl. Zatímco v období 2002/2003 byla celková spotřeba vína 1 648 tis. hl, což znamená zvýšení spotřeby vína v České republice o 332 tis. hl. Celková spotřeba vína v České republice se v průměru každým rokem ve vinařských letech 2002/2003 až 2008/2009 zvýšila

o 55 tis. hl a průměrná celková spotřeba vína v období 2002/2003 až 2008/2009 byla 1 787 tis. hl. Celková spotřeba vína se v České republice ve vinařských letech 2002/2003 až 2008/2009 v průměru každý rok zvyšovala o 3,1 %. Podle odhadu autora bude ve vinařském roce 2009/2010 předpokládaná spotřeba vína v České republice 1 990 tis. hl.

Tabulka č. 5: Spotřeba vína v ČR ve vinařských letech (tis. hl)

### Spotřeba vína v ČR ve vinařských letech (tis. hl)

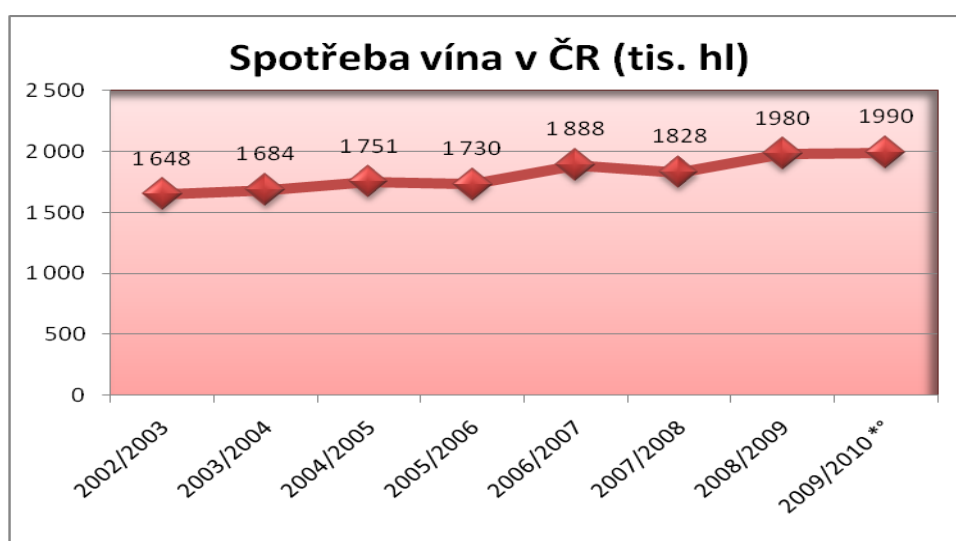
Vinařský rok	Spotřeba vína
2002/2003	1 648
2003/2004	1 684
2004/2005	1 751
2005/2006	1 730
2006/2007	1 888
2007/2008	1 828
2008/2009	1 980
2009/2010 * <sup>o</sup>	1 990
$\bar{k}$ <sup>o</sup>	1,031
$\bar{x}$ <sup>o</sup>	1 787
$d_{1i}$ <sup>o</sup>	55

Zdroj: ČSÚ [20]

\* odhad autora

<sup>o</sup> výpočet autora

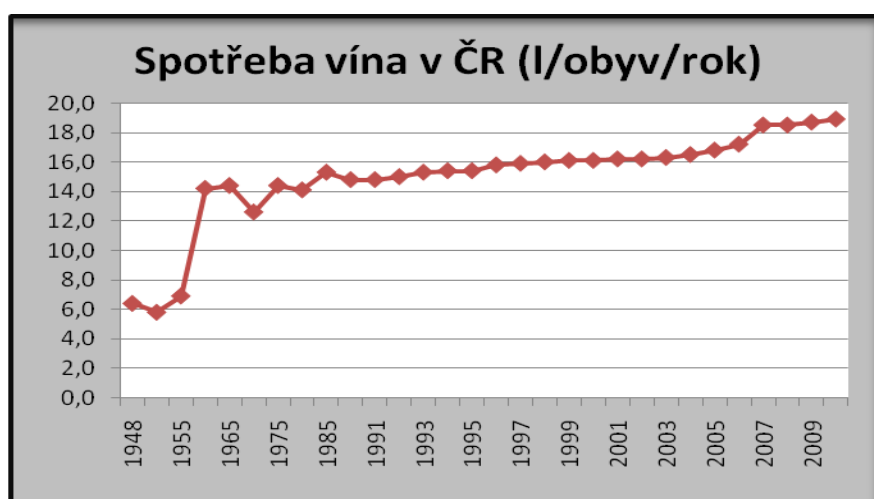
Graf č. 11: Spotřeba vína v České republice (tis. hl)



Zdroj: ČSÚ [20]

Spotřeba vína v České republice na jednotlivého obyvatele má dlouhodobou rostoucí tendenci. Spotřeba vína na obyvatele v České republice v roce 2009 bylo 18,7 l, zatímco v roce 2000 činila spotřeba vína na obyvatele 16,1 l, to znamená zvýšení spotřeby vína o 2,6 l. Spotřeba vína na obyvatele v České republice se v průměru každým rokem v letech 2000 – 2008 zvýšila o 0,29 l a průměrná spotřeba vína na obyvatele v České republice za období 2000 – 2009 je 17,1 l. Spotřeba vína na obyvatele v České republice se v období 2000 – 2009 v průměru každý rok zvyšovala o 1,7 %. Podle odhadu autora bude očekávána v roce 2010 za podmínek stejného vývoje spotřeba vína na obyvatele v České republice 18,9 l.

Graf č. 12: Spotřeba vína v České republice (l/obyvatele/rok)



Zdroj: ČSÚ [20]

Roční spotřeba stolních hroznů na obyvatele v České republice v roce 2009 činila 4,0 kg. V roce 2000 byla spotřeba stolních hroznů na obyvatele 2,7 kg, což znamená zvýšení spotřeby stolních hroznů na obyvatele o 1,3 kg. Roční spotřeba stolních hroznů na obyvatele v České republice se v průměru každým rokem v letech 2000 – 2009 zvýšila o 0,14 kg a průměrná roční spotřeba stolních hroznů na obyvatele za období 2000 – 2009 činila 3,6 kg. Spotřeba stolních hroznů na obyvatele se v letech 2000 – 2009 v průměru každý rok zvyšovala o 4,5 %. Podle odhadu autora bude předpokládána v roce 2010 roční spotřeba stolních hroznů na obyvatele v České republice 4,7 kg.

Tabulka č. 6: Roční spotřeba stolních hroznů a vína v České republice

**Roční spotřeba stolních hroznů a vína v ČR**

Produkt/Rok	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010**	$\bar{k}$ <sup>°</sup>	$\bar{x}$ <sup>°</sup>	$\bar{d}_{11}$ <sup>°</sup>
<b>Stolní hrozny (kg/obyv.)</b>	2,7	2,9	2,9	3,3	3,5	4,1	4,2	3,9	4,8	4,0	4,7	1,05	3,6	0,14
<b>Vína celkem (l/obyv.)</b>	16,1	16,2	16,2	16,3	16,5	16,8	17,2	18,5	18,5	18,7	18,9	1,02	17	0,29

Zdroj: ČSÚ [20]

\* odhad autora

° výpočet autora

#### 4.5 Dovoz a vývoz vína v České republice

Celkový dovoz vína v České republice v roce 2010 činil 1 556 994 hl. Oproti roku 2004 byl celkový dovoz vína 1 187 882 hl, což znamená, že se zvýšil o 369 112 hl. Dovoz vína se v průměru každým rokem v období 2004 - 2010 zvýšil o 61 519 hl a průměrný celkový dovoz vína v období 2004 – 2010 činí 1 373 091 hl. Dovoz vína do České republiky se v období 2004 – 2010 v průměru každý rok zvyšoval o 4,6 %. Podle odhadu autora bude předpokládán v roce 2011 za podmínek stejného vývoje celkový dovoz vína do České republiky 1 637 251 hl.

Dovoz bílého vína do České republiky v roce 2010 byl 700 639 hl. Na rozdíl od roku 2004, kdy byl dovoz bílého vína 726 844 hl, se snížil o 26 205 hl. Dovoz bílého vína se v průměru každým rokem v období 2004 – 2010 snížil o 4 368 hl a průměrný dovoz činil 640 932 hl. V období 2004 – 2010 se dovoz bílého vína v průměru každý rok snižoval o 0,6 %. Podle odhadu autora bude očekávaný dovoz bílého vína do České republiky v roce 2011 za podmínek stejného vývoje činit 700 837 hl.

Zatímco dovoz červeného vína do České republiky v roce 2010 činil 606 614 hl. Oproti roku 2004 byl dovoz červeného vína 421 148 hl, což znamená, že se zvýšil o 185 466 hl. Celkový dovoz červeného vína se v průměru každým rokem v období 2004 – 2010 zvýšil o 30 911 hl a průměrný dovoz činil 659 546 hl. Ve sledovaném období se dovoz červeného vína v průměru každý rok zvyšoval o 6,3 %. Podle odhadu autora bude předpokládán

v roce 2011 za podmínek stejného vývoje dovoz červeného vína do České republiky 753 549 hl.

Tabulka č. 7: Dovoz vína do České republiky (hl)

**Dovoz vína do České republiky (hl)**

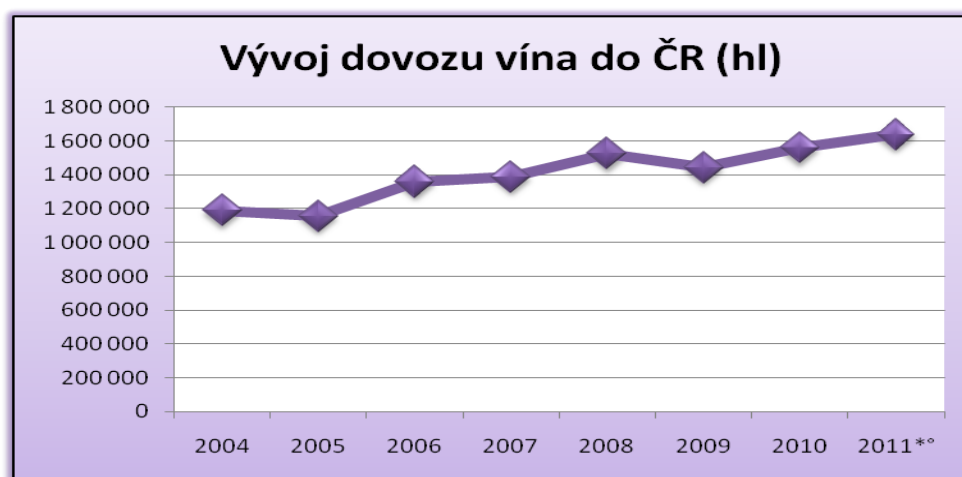
Rok	Celkem	Bílé víno	Červené víno
2004	1 187 882	726 844	421 148
2005	1 154 749	473 246	658 509
2006	1 358 026	592 358	738 213
2007	1 387 378	625 627	724 281
2008	1 523 903	698 812	779 260
2009	1 442 704	668 996	688 796
2010	1 556 994	700 639	606 614
2011*°	1 637 251	700 837	753 549
$\bar{k}$ °	1,046	0,994	1,063
$\bar{x}$ °	1 373 091	640 932	659 546
$\bar{d}_{1i}$ °	61 519	-4 368	30 911

Zdroj: TIS<sup>ČR</sup> SZIF [17]

\* odhad autora

° výpočet autora

Graf č. 13: Vývoj dovozu vína z ČR



Zdroj: TIS<sup>ČR</sup> SZIF [17]

Celkový vývoz vína z České republiky v roce 2010 byl 231 775 hl. Na rozdíl od roku 2004 byl celkový vývoz vína 29 340 hl, tedy se zvýšil o 202 435 hl. Celkový vývoz vína z České



republiky se v průměru každým rokem v období 2004 - 2010 zvýšil o 33 739 hl a průměrný celkový vývoz vína byl 112 732 hl. Vývoz vína z České republiky se v období 2004 - 2010 v průměru každý rok zvyšoval o 41,1 %. Podle odhadu autora bude předpokládán v roce 2011 pouze za podmínek stejného vývoje celkový vývoz vína z České republiky 262 777 hl.

Vývoz bílého vína z České republiky v roce 2010 činil 125 008 hl. Oproti roku 2004 byl vývoz bílého vína 24 634 hl, což se zvýšil o 100 374 hl. Vývoz bílého vína se v průměru každým rokem v období 2004 – 2010 zvýšil o 16 729 hl a průměrný vývoz bílého vína činil 56 676 hl. Vývoz bílého vína se v období 2004 – 2010 v průměru každý rok zvyšoval o 31,1 %. V roce 2011 bude podle odhadu autora očekáván za podmínek stejného vývoje vývoz bílého vína z České republiky 132 559 hl.

Kdežto vývoz červeného vína z České republiky v roce 2010 byl 91 094 hl. V roce 2004 byl vývoz červeného vína 1 049 hl, což znamená, že se zvýšil o 90 045 hl. Vývoz červeného vína se v průměru každým rokem v období 2004 – 2010 zvýšil o 15 008 hl a průměrný vývoz červeného vína byl 50 287 hl. Vývoz červeného vína se v období 2004 – 2010 v průměru každý rok zvyšoval o neuvěřitelných 110,4 %. Podle odhadu autora bude předpokládán v roce 2011 za podmínek stejného vývoje vývoz červeného vína do České republiky 118 723 hl.

Tabulka č. 8: Vývoz vína z České republiky (hl)

**Vývoz vína z České republiky (hl)**

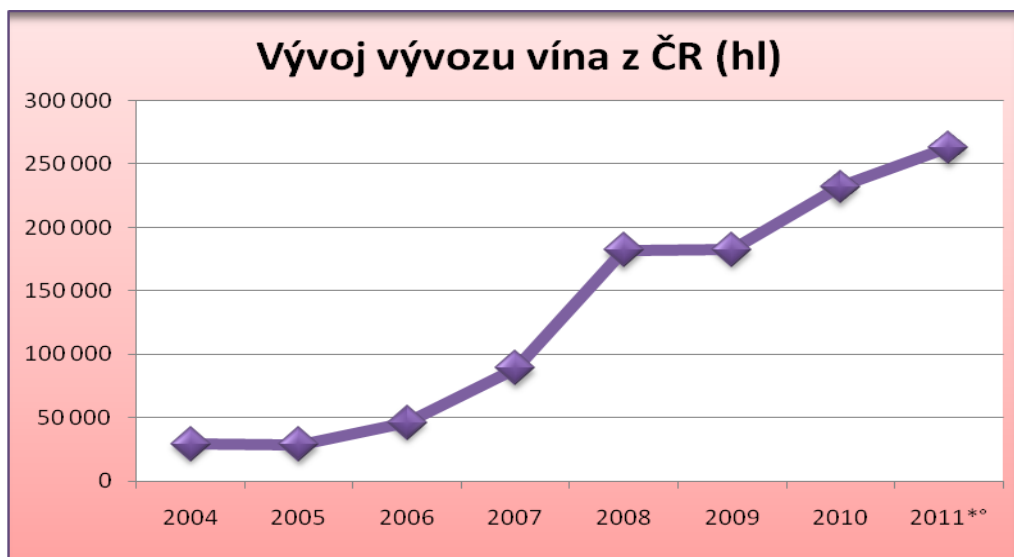
Rok	Celkem	Bílé víno	Červené víno
2004	29 340	24 634	1 049
2005	28 782	12 213	14 365
2006	45 930	19 295	21 328
2007	89 066	33 796	51 067
2008	181 949	89 784	87 231
2009	182 280	92 000	85 874
2010	231 775	125 008	91 094
2011*°	262 777	132 559	118 723
$\bar{k}$ °	1,411	1,311	2,104
$\bar{x}$ °	112 732	56 676	50 287
$\bar{a}_{1t}$ °	33 739	16 729	15 008

Zdroj: TIS<sup>CR</sup> SZIF [17]

\* odhad autora

° výpočet autora

Graf č. 14: Vývoj vývozu vína z ČR



Zdroj: TIS<sup>ČR</sup> SZIF [17]

#### 4.6 Výroba vína v Evropské unii

Celková produkce vína v Evropské unii ve vinařském roce 2008 – 2009 byla 171 799 tis. hl, zatímco ve vinařském roce 2004 – 2005 činila celková výroba vína 202 549 tis. hl což znamená snížení o 30 750 tis. hl. Celková produkce vína v Evropské unii se v průměru každým vinařským rokem v období 2004-2005 až 2008-2009 snížila o 7 688 tis. hl a průměrná celková produkce vína ve vinařských letech 2004-2005 až 2008-2009 činila 182 660 tis. hl. Celková produkce vína v Evropské unii se v období 2004-2005 až 2008-2009 v průměru každý rok snížila o 4 %. Podle odhadu autora bude předpokládána ve vinařském roce 2009-2010 za podmínek stejného vývoje celková produkce vína v Evropské unii 162 188 tis. hl.

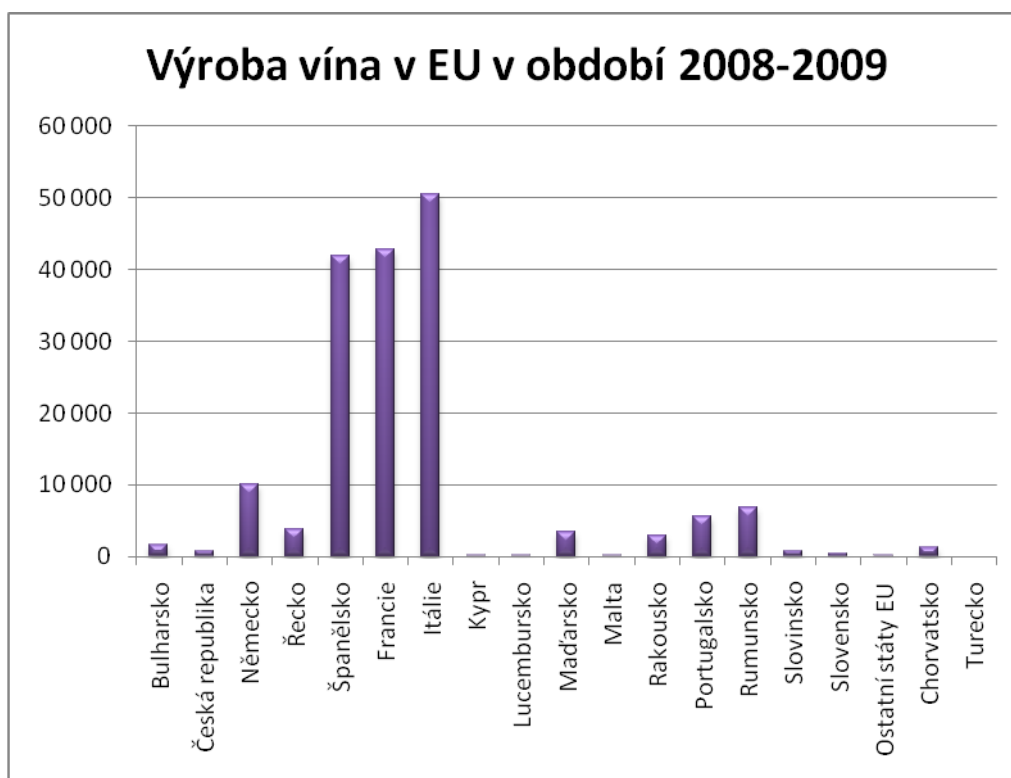
Nejvíce se ve vinařském roce 2008-2009 ze všech členských zemí Evropské unie vyrobilo v Itálii 50 470 tis. hl vína, ve Francii 42 806 tis. hl vína a 41 909 tis. hl vína ve Španělsku. V Itálii oproti vinařskému roku 2004-2005 kdy byla výroba vína 53 135 tis. hl, snížila se tedy o 2 665 tis. hl. Výroba vína v Itálii se v průměru každým rokem v období ve vinařských letech 2004-2005 až 2008-2009 snížila o 666 tis. hl a průměrná výroba vína činila 52 090 tis. hl. Výroba vína v Itálii se ve vinařských letech 2004-2005 až 2008-2009

v průměru každý rok snižovala o 1 %. Podle odhadu autora bude předpokládána za podmínek stejného vývoje ve vinařském roce 2009-2010 výroba vína v Itálii 49 326 tis. hl.

Tabulka č. : Celková výroba vína v Evropské unii (1 000 HL) – viz Příloha č. 2

Graf č. 15: Celková výroba vína v EU v období 2008-2009

**Celková výroba vína v EU v období 2008-2009**



Pramen: Evropská komise [18]

#### 4.7 Spotřeba vína v Evropské unii

Celková spotřeba vína v Evropské unii ve vinařském roce 2005/2006 činila 132 614,104 tis. hl, zatímco ve vinařském roce 2001/2002 byla celková spotřeba vína 124 733,65 tis. hl, což znamená zvýšení přibližně o 7 880 tis. hl. Celková spotřeba vína v Evropské unii se v průměru každým vinařským rokem v období 2001/2002 až 2005/2006 zvýšila o 1 970 tis. hl a průměrná celková spotřeba vína ve vinařských letech 2001/2002 až 2005/2006 činila 127 774 tis. hl. Celková spotřeba vína v Evropské unii se v období

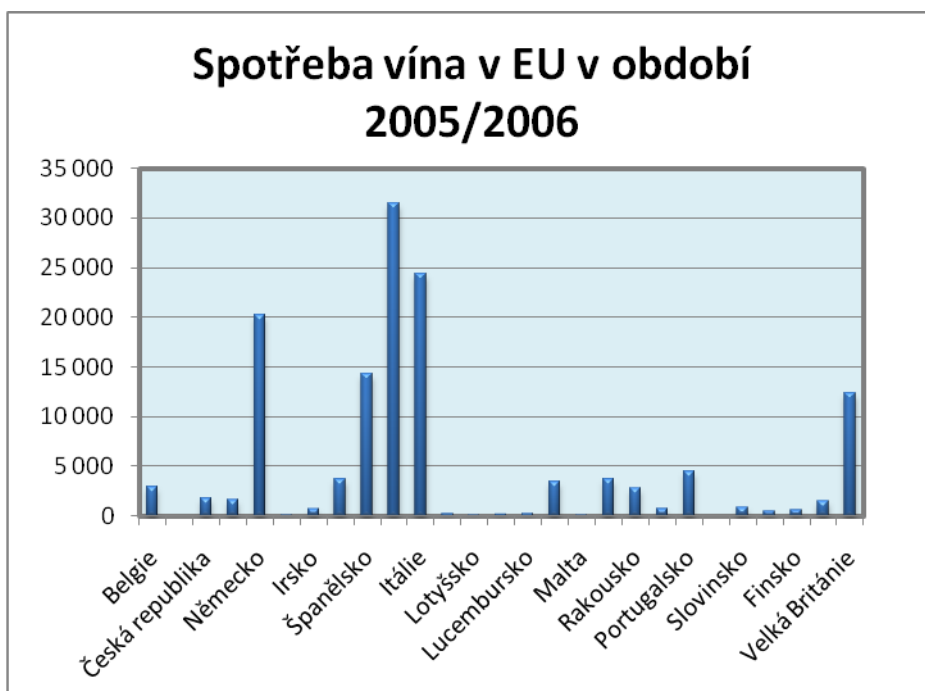
2001/2002 až 2005/2006 v průměru každý rok zvýšila o 2 %. Podle odhadu autora bude předpokládána ve vinařském roce 2006/2007 za podmínek stejného vývoje celková spotřeba vína v Evropské unii 133 921 tis. hl.

Nejvíce se ve vinařském roce 2005/2006 ze všech členských zemí Evropské unie spotřebovalo ve Francii 31 523,508 tis. hl vína, v Itálii 24 354,476 tis. hl vína a 14 290 tis. hl vína ve Španělsku. Ve Francii oproti vinařskému roku 2001/2002 kdy byla spotřeba vína 33 261 tis. hl, snížila se tedy přibližně o 1 737 tis. hl. Spotřeba vína ve Francii se v průměru každým rokem v období ve vinařských letech 2001/2002 až 2005/2006 snížila o 434 tis. hl a průměrná spotřeba vína činila 31 662 tis. hl. Spotřeba vína ve Francii se ve vinařských letech 2001/2002 až 2005/2006 v průměru každý rok snižovala o 1 %. Podle odhadu autora bude předpokládána za podmínek stejného vývoje ve vinařském roce 2006/2007 spotřeba vína ve Francii 29 458 tis. hl.

Tabulka č. : Spotřeba vína v Evropské unii (1 000 hl) – viz Příloha č.

Graf č. 16: Spotřeba vína v EU v období 2005/2006

#### Spotřeba vína v EU v období 2005/2006



Pramen: Evropská komise [18]

## 5. PERSPEKTIVA DO BUDOUCNOSTI

Vinohradnictví a vinařství v České republice se v současné době nachází ve vinařské oblasti Čechy a ve vinařské oblasti Morava, která je kvůli svému folklóru rozvinutější, musíme podotknout, že konkurence na trhu je obrovská a to i díky dovozu vín ze zahraničí. Jelikož zahraniční vína jsou pro naše spotřebitele stále levnější než česká, proto je velmi těžké se udržet na světovém vinném trhu.

Ale můžeme poznamenat, že celková plocha plodících vinic v České republice se do budoucnosti očekává, že v roce 2011 poroste, ale pouze za podmínek stejného vývoje v období 2004 – 2010 a to i v jednotlivých krajích. Celková plocha plodících vinic se v České republice v období 2004 – 2010 v průměru každý rok zvyšovala o 4 %, v roce 2011 se tedy zvýší o 1 389 ha a celkem bude činit 17 380 ha plodících vinic. Nejvíce ze všech krajů České republiky se zvýší plocha plodících vinic v Jihomoravském kraji, a to o 1 326 ha a celkem bude činit 16 150 ha.

Sklizeň z plodných vinic v České republice se očekává, že v roce 2011 se zvýší, ale pouze za podmínek stejného vývoje v období 2004 – 2010 a to i v jednotlivých krajích. Celková sklizeň z plodných vinic v České republice se v letech 2004 – 2010 v průměru každý rok snižovala o 7 %. V roce 2011 se tedy předpokládá, že sklizeň z plodných vinic se zvýší o 23 150 t oproti roku 2010 a bude činit 69 073 t. Nejvíce ze všech krajů České republiky se zvýší sklizeň z plodných vinic v Jihomoravském kraji, a to o 21 823 t a celkem bude činit 64 218 t.

Celkový výnos hroznů v České republice se předpokládá, že v roce 2011 se zvýší, ale pouze za podmínek stejného vývoje v období 2004 – 2010 a to i v jednotlivých krajích. Celkový výnos hroznů v České republice se v období 2004 – 2010 v průměru každý rok snižoval o 10 %, ale v roce 2011 se zvýší o 0,99 t/ha a celkem bude činit 3,86 t/ha.

Celková produkce vína v České republice se očekává, že v roce ve vinařském roce 2010/2011 poroste, ale pouze za podmínek stejného vývoje ve vinařských letech 2002/2003 až 2009/2010. Celková produkce vína v České republice se ve vinařských letech 2002/2003 až 2009/2010 v průměru každý rok zvyšovala o 0,1 %, ve vinařském roce 2010/2011 se tedy zvýší o 199 tis. hl a celkem bude činit 699 tis. hl.

Celková spotřeba vína v České republice se očekává, že ve vinařském roce 2009/2010 poroste, ale pouze za podmínek stejného vývoje ve vinařských letech 2002/2003 až 2008/2009. Celková spotřeba vína v České republice se ve vinařských letech 2002/2003 až 2008/2009 v průměru každý rok zvyšovala o 3,1 %, ve vinařském roce 2009/2010 se tedy spotřeba zvýší o 10 tis. hl a celkem bude činit 1 990 tis. hl.

Zatímco spotřeba vína v České republice na jednotlivého obyvatele se předpokládá, že v roce 2010 poroste, ale pouze za podmínek stejného vývoje v období 2000 – 2009. Spotřeba vína na obyvatele v České republice se v období 2000 – 2009 v průměru každý rok zvyšovala o 1,7 %, v roce 2010 se tedy zvýší o 0,2 l a celkem bude činit 18,9 l na obyvatele.

Roční spotřeba stolních hroznů na obyvatele v České republice se očekává, že v roce 2010 poroste, ale pouze za podmínek stejného vývoje v období 2000 – 2009. Spotřeba stolních hroznů na obyvatele v České republice se v období 2000 – 2009 v průměru každý rok zvyšovala o 4,5 %, v roce 2010 se tedy zvýší o 0,7 kg a celkem bude činit 4,7 kg na obyvatele.

Celkový dovoz vína v České republice se očekává, že v roce 2011 poroste, ale pouze za podmínek stejného vývoje v období 2004 - 2010. Celkový dovoz vína do České republiky se v období 2004 – 2010 v průměru každý rok zvyšoval o 4,6 %, v roce 2011 se tedy zvýší o 80 257 hl a celkový dovoz vína bude 1 637 251 hl. Z toho dovoz bílého vína bude v roce 2011 předpokládán 700 837 hl a červeného vína 753 549 hl. Dovoz bílého vína se v období 2004 – 2010 v průměru každý rok snižoval o 0,6 % a červeného vína se zvyšoval o 6,3 %.

Přičemž vývoz vína z České republiky se očekává, že v roce 2011 poroste za podmínek stejného vývoje v období 2004 - 2010. Celkový vývoz vína z České republiky se v období 2004 – 2010 v průměru každý rok zvyšoval o 41,1 %, v roce 2011 se tedy zvýší o 31 002 hl a celkem bude činit 262 777 hl. Z toho vývoz bílého vína bude v roce 2011 očekáván podle odhadu 132 559 hl a červeného vína 118 723 hl. Vývoz bílého vína se v období 2004 – 2010 v průměru každý rok zvyšoval o 31,1 % a červeného vína o 110,4 %.

V Evropské unii se celková produkce vína očekává, že ve vinařském roce 2009-2010 se sníží, ale pouze za podmínek stejného vývoje ve vinařských letech 2004-2005 až 2008-2009. Celková produkce vína v Evropské unii se ve vinařských letech 2004-2005 až 2008-2009 v průměru každý rok snížila o 4 %, ve vinařském roce 2009-2010 se tedy sníží o 9 611 tis. hl a celkem bude činit 162 188 tis. hl.

Zatímco celková spotřeba vína v Evropské unii se předpokládá, že ve vinařském roce 2006/2007 se zvýší, pouze za podmínek stejného vývoje ve vinařských letech 2001/2002 až 2005/2006. Celková spotřeba vína v Evropské unii se ve vinařských letech 2001/2002 až 2005/2006 v průměru každý rok zvýšila o 2 %, ve vinařském roce 2006/2007 se tedy zvýší o 1 307 tis. hl a celková spotřeba vína v Evropské unii bude 133 921 tis. hl.

## 6. ZÁVĚR

Jelikož téma „víno a vinařství“ je velmi rozsáhlé, tato práce neobsahuje vše, co je potřebné pro vědění v této oblasti. Je zde pokus o vytvoření přehledné práce o základních znalostech z této oblasti, aby i naprostý laik, kterému se dostane do rukou, mohl pochytit důležité znalosti v tomto širokém oboru ohledně pěstování a výroby vína.

Všichni vědí, že víno bylo, je a bude. Záleží na nás, jak si ho dokážeme vychutnat. Pokud člověk získá znalosti o této problematice, začne se dívat na víno z jiného pohledu než předtím, dokáže úplně jinak vychutnat každý doušek tohoto lahodného nápoje, jelikož si může představit, jak velkou práci to dalo vinaři nejdříve vypěstovat na vinici révu vinnou a následně z ní vytvořit tento božský lahodný nápoj.

V posledních letech lze podotknout, že celková výroba vína v České republice neustále roste a zároveň můžeme poznamenat, že i do budoucna poroste. Ale stále více do podvědomí a oblíbenosti lidí se dostává víno růžové a v poslední době velmi oblíbené víno Svatomartinské. I samotná spotřeba vína v litrech na obyvatele neustále roste, když v roce 2000 činila spotřeba 16,1 l na obyvatele za rok, zatímco v roce 2009 už to bylo 18,7 l.

Samozřejmě velký vliv na spotřebu má i dovoz zahraničních vín, který nabízí spotřebiteli neomezenou nabídku na našem trhu a to z různých koutů světa. Každý si může svobodně rozhodnout, kterému vínu bude chtít dát přednost, jestli bílému, červenému nebo růžovému, českému či zahraničnímu. Ale musíme poznamenat, že většina našich spotřebitelů se rozhoduje na základě ceny. U stejné značky vína je cena různá, většinou u zahraničních vín je nižší než u českých. Zatímco menší část spotřebitelů dává přednost kvalitnímu vínu a je ochotno za něj utratit větší částku peněz, a proto navštěvují různé specializované vinotéky, které jsou určeny pro prodej takových vín. Zde odborný personál, který je školený pro tyto účely, dokáže poradit s výběrem vín pro různé příležitosti

I když v současné době roste v České republice propagování českého vína a usiluje se o rozvoj vinařské turistiky ve vinařských oblastí a podoblastí, aby se české víno dostalo co nejvíce do podvědomí našich obyvatelů. Napomáhá tomu nejen reklamní kampaň v médiích, ale i nabídka různých pobytů ve vinařských oblastí spojených s cyklistickými stezkami po vinicích či různé turistické stezky.



„Dobré víno je dobrý přítel, když s ním dovedeme zacházet.“

William Shakespeare

## SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY:

### KNIŽNÍ ZDROJE:

- [1] SIMONOVÁ, Joanna. *O víně*. 1. vydání. Praha: Slovart, 2002. 224 s. ISBN 80-7209-386-X.
- [2] KRAUS, Vilém a kol. *Nová encyklopedie českého a moravského vína 1. díl*. Praha: Praga Mystica, 2005. 306 s. ISBN 80-86767-00-0.
- [3] KRAUS, Vilém, KUTTELVAŠER, Zdeněk, VURM, Bohumil. *Encyklopedie českého a moravského vína*. 1. dotisk. Praha: R.B. Vurm, Knižní klub a Zuzana Foffová, 1997. 223 s. ISBN 80-7176-845-6
- [4] HAUFT, Jindřich. *Nový breviř o víně*. 1. vydání. Praha: SVĚPOMOC, 1988. 336 s. 38-007-87.
- [5] PÁTEK, Jaroslav. *Zrození vína*. 3. vydání. Brno: JOTA, 2001. 304 s. ISBN 80-7217-137-2.
- [6] DOHNAL, Tomáš, KRAUS, Vilém, PÁTEK, Jaroslav. *Moderní vinař*. 1. vydání. Praha: Státní zemědělské nakladatelství, 1975. 476 s. 07-074-75, 04/43.
- [7] HUBÁČEK, Vítězslav, KRAUS, Vilém. *Hrozny a víno z vinice i zahrady*. 1. vydání. Praha: Státní zemědělské nakladatelství, 1982. 304 s. 07-040-82, 04/43.
- [8] KRAUS, Vilém, HUBÁČEK, Vítězslav, ACKERMANN, Petr. *Rukověť vinaře*. 1. vydání. Praha: ČZS - nakladatelství KVĚT a Brázda s.r.o., 2000. 272 s + 12 s barevné přílohy. ISBN 80-85362-34-1 (ČZS - nakladatelství KVĚT. Praha), ISBN 80-209-0286-4 (Nakladatelství Brázda. Praha).
- [9] SVATOŠOVÁ, Libuše, KÁBA, Bohumil, PRÁŠILOVÁ, Marie. *Zdroje a zpracování sociálních a ekonomických dat učební texty*. 1. Vydání. Praha: České zemědělská univerzita v Praze Provozně ekonomická fakulta, 2004. 196 s. ISBN 80-213-1189-4
- [10] SVATOŠOVÁ, Libuše, PRÁŠILOVÁ, Marie. *Statistické metody v příkladech*. 1. Vydání, 2. Dotisk. Praha: Česká zemědělská univerzita v Praze, Provozně ekonomická fakulta, 2007. 210 s. ISBN 978-80-213-1673-7

### INTERNETOVÉ ZDROJE:

- [11] Ministerstvo zemědělství České republiky. *Situační a výhledová zpráva réva vinná a víno : duben 2010* [online]. Praha: 2010 [cit. 2010-07-20]. Dostupné z WWW: <

<http://eagri.cz/public/eagri/zemedelstvi/roslinne-komodity/reva-vinna-a-vino/situacni-a-vyhledove-zpravy/>. ISBN 978-80-7084-895-1. ISSN 1211-7692.

- [12] Národní vinařské centrum o.p.s. *Vína z Moravy, vína z Čech* [online]. c2005-2009, [cit. 2010-07-20]. Dostupné z WWW: <<http://www.wineofczechrepublic.cz/>>.
- [13] *Víno-Vín Morava, s.r.o. : Zámecké sklepy Strážnice* [online]. [cit. 2010-07-20]. Dostupné z WWW: <<http://vinovinmorava.cz/>>.
- [14] Národní vinařské centrum o.p.s. *Vína z Moravy a vína z Čech*. [online]. c 2005-2009, Bravissimo 2006 [cit 2010-07-20]. Dostupné z WWW: <[http://www.wineofczechrepublic.cz/ovine/files/vinarstvi\\_letak\\_CZ.pdf](http://www.wineofczechrepublic.cz/ovine/files/vinarstvi_letak_CZ.pdf)>
- [15] Národní vinařské centrum o.p.s. *Krajem vína: vinařská turistika na jižní Moravě*. [online]. [s.l.] 31.10.2008 15:04:13, Bravissimo 2008 [cit 2010-07-20]. Dostupné z WWW: <[http://www.wineofczechrepublic.cz/ovine/files/Letak\\_krajem%20vina\\_CJ-3.pdf](http://www.wineofczechrepublic.cz/ovine/files/Letak_krajem%20vina_CJ-3.pdf)>
- [16] Encyklopedie-vina.estranky.cz : Vše co jste chtěli vědět o víně [online]. c 2005-2009 [cit. 2010-07-20]. Dostupné z WWW: <<http://www.encyklopedie-vina.cz/>>.
- [17] Státní zemědělský intervenční fond. *Tržní informační systém České republiky: Zprávy o trhu*. [online]. Copyright © SZIF 2000-2010 [cit. 2011-02-28]. Dostupné z WWW: <[http://www.szif.cz/irj/portal/anonymous/tis/zpravy\\_o\\_trhu?year=2011&cdr=08&ino=0](http://www.szif.cz/irj/portal/anonymous/tis/zpravy_o_trhu?year=2011&cdr=08&ino=0)>
- [18] European Commission: Agriculture and Rural Development [online] Last update: 28/09/2010 [cit. 2010-12-20]. Dostupné z WWW: <[http://ec.europa.eu/agriculture/markets/wine/facts/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/markets/wine/facts/index_en.htm)>
- [19] *ACTIVEMEDIA s.r.o.. Svetvina.cz : všechno ze světa vína, vinařství a vinohradnictví* [online]. © Copyright 2002-3 [cit. 2010-07-20]. Dostupné z WWW: <<http://www.svetvina.cz/>>. ISSN 1213-7111.
- [20] Český statistický úřad. [online]. ©2010. [cit. 2010-12-20], [cit. 2011-02-26] Dostupné z WWW: <<http://www.czso.cz/csu/redakce.nsf/i/home>>

#### KATALOG:

- [21] *Katalog vín 2010-2011: Více než 800 druhů vín z celého světa. Platnost od 1.5.2010*. Praha: Global Wines s.r.o., 2010. 218 s.
- [22] Národní vinařské centrum, o.p.s. *Krajem vína 2010: To nejlepší z vinařské turistiky na jižní Moravě*. Agentura Bravissimo, Znojmo. Leden 2010. 116 s.

- [23] Národní vinařské centrum, o.p.s. *Krajem vína 2010: To nejlepší z vinařské turistiky v Čechách*. Agentura Bravissimo, Znojmo. Leden 2010. 28 s.

## SEZNAM POUŽITÝCH ZKRATEK

aj.	a jiné
apod.	a podobně
°C	stupňů celsia
cca	přibližně
ČR	Česká republika
ČSÚ	Český statistický úřad
ha	hektar
hl	hektolitr
kg	kilogram
l	litr
m <sup>2</sup>	metr čtvereční
min.	minimálně
°NM	stupeň normalizovaného moštoměru
popř.	popřípadě
SO <sub>2</sub>	oxid siřičitý
t	tuna
t/ha	tuna na hektar
tis.	tisíc
tzv.	takzvaný

## SEZNAM OBRÁZKŮ

Obr. č. 1: Průřez bobulí hroznu.....	14
Obr. č. 2: Vinařská oblast Morava a vinařská oblast Čechy.....	26
Obr. č. 3: Vinařská oblast Čechy.....	27
Obr. č. 4: Vinařská oblast Morava.....	29

## SEZNAM TABULEK

Tabulka č. 1: Plocha plodících vinic v ČR podle krajů (ha).....	39
Tabulka č. 2: Sklizeň z plodných vinic v ČR podle krajů (t).....	41
Tabulka č. 3: Výnos hroznů v t/ha v ČR podle krajů.....	43
Tabulka č. 4: Produkce vína v ČR ve vinařských letech (tis. hl).....	44
Tabulka č. 5: Spotřeba vína v ČR ve vinařských letech (tis. hl).....	45
Tabulka č. 6: Roční spotřeba stolních hroznů a vína v České republice.....	47
Tabulka č. 7: Dovoz vína do České republiky (hl).....	48
Tabulka č. 8: Vývoz vína z České republiky (hl).....	49

## SEZNAM GRAFŮ

Graf č. 1: Podíl jednotlivých podoblastí v ČR.....	26
Graf č. 2: Odrůdová skladba vinic ve vinařské oblasti Čechy.....	28
Graf č. 3: Mikulovská podoblast – odrůdová skladba vinic v ha.....	31
Graf č. 4: Slovácká podoblast – odrůdová skladba vinic v ha.....	32
Graf č. 5: Velkopavlovická podoblast – odrůdová skladba vinic v ha.....	33
Graf č. 6: Znojemská podoblast – odrůdová skladba vinic v ha.....	34
Graf č. 7: Vývoj plochy plodících vinic v České republice v období 1920-2010.....	39
Graf č. 8: Vývoj celkové sklizně v ČR v období 1938-2010.....	41
Graf č. 9: Vývoj výnosu hroznů z 1 ha/t v České republice.....	42
Graf č. 10: Produkce vína v ČR ve vinařských letech (tis. hl).....	44
Graf č. 11: Spotřeba vína v České republice (tis. hl).....	45
Graf č. 12: Spotřeba vína v České republice (l/obyvatele/rok).....	46
Graf č. 13: Vývoj dovozu vína z ČR.....	48
Graf č. 14: Vývoj vývozu vína z ČR.....	50
Graf č. 15: Celková výroba vína v EU v období 2008-2009.....	51
Graf č. 16: Spotřeba vína v EU v období 2005/2006.....	52



## **SEZNAM PŘÍLOH**

Příloha č. 1: Počty vinařských obcí, katastrálních území a viničních tratí v ČR.....	66
Příloha č. 2: Celková výroba vína v Evropské unii (1 000 hl).....	67
Příloha č. 3: Celková spotřeba vína v Evropské unii (1 000 hl).....	68

## PŘÍLOHY:

### Příloha č. 1: Počty vinařských obcí, katastrálních území a viničních tratí v ČR

- dle zákona č. 321/2004 Sb. – konečný stav ploch registrace vinic.

Vinařská podoblast	Počet vinařs. obcí	Počet katastr. území	Počet vinič. tratí	Plocha vinič. tratí (ha)*	Počet pěstitelů	Plocha registr. vinic (ha)	Plocha registr. vykloučených vinic (ha)	Celkový produkční potenciál (ha)
<b>Oblast Čechy</b>								
Mělnická	37	49	91	1 679	86	434,0	7,6	441,6
Litoměřická	29	39	80	1 131	46	287,6	11,5	299,1
Ostatní					21	8,9		
<b>Celkem Čechy</b>	<b>66</b>	<b>88</b>	<b>171</b>	<b>2 810</b>	<b>153</b>	<b>730,5</b>	<b>19,1</b>	<b>749,6</b>
<b>Oblast Morava</b>								
Mikulovská	30	33	182	10 317	2 350	4 736,8	173,0	4 909,8
Slovácká	115	130	406	15 486	7 976	4 513,8	190,5	4 704,6
Velkopavlovická	75	80	319	15 203	6 680	5 142,8	100,4	5 243,2
Znojemská	91	106	224	7 830	1 087	3 461,9	67,8	3 529,7
Ostatní					46	24,5	0,4	
<b>Celkem Morava</b>	<b>311</b>	<b>349</b>	<b>1 131</b>	<b>49 196</b>	<b>18 139</b>	<b>17 979,8</b>	<b>532,1</b>	<b>18 511,9</b>
<b>Celkem ČR</b>	<b>377</b>	<b>437</b>	<b>1 302</b>	<b>52 006</b>	<b>18 292</b>	<b>18 710,3</b>	<b>551,2</b>	<b>19 261,5</b>

Poznámka:

K celkové produkční ploše 19 261,5 je nutno připočítat 385 ha – 2% v rámci přístupových smluv s EU

\* - Orientační plocha viničních tratí zjištěná z digitálních zákresů viničních tratí ve Státní mapě vrstevnicové 1 : 5000

Pramen: ÚKZÚZ Brno, odbor trvalých kultur Znojmo - Oblekovice (Ing. Jaromír Čepička, CSc., Ing. Ludvík Michlovský, RNDr. Renata Matulová)

Zdroj: [www.wineofczechrepublic.cz](http://www.wineofczechrepublic.cz) [12]

Příloha č. 2: Celková výroba vína v Evropské unii (1 000 hl)

**Celková výroba vína v Evropské unii (1 000 HL)**

Země	2004-2005	2005-2006	2006-2007	2007-2008	2008-2009	2009-2010* <sup>o</sup>	$\bar{k}$ <sup>o</sup>	$\bar{x}$ <sup>o</sup>
Bulharsko	1 961	1 708	1 757	1 796	1 606	1 579	0,95	1 766
Česká republika	605	438	434	821	773	830	1,06	614
Německo	10 107	9 256	8 995	10 363	9 991	10 005	1	9 742
Řecko	4 295	4 027	3 947	3 511	3 873	3 523	0,97	3 931
Španělsko	50 062	41 119	43 679	42 070	41 909	39 161	0,96	43 768
Francie	58 845	53 314	53 025	46 547	42 806	39 254	0,92	50 907
Itálie	53 135	53 062	54 600	49 181	50 470	49 326	0,99	52 090
Kypr	282	241	218	149	147	99	0,85	207
Lucembursko	156	135	124	142	130	124	0,96	137
Maďarsko	5 272	3 103	3 271	3 222	3 460	2 614	0,9	3 666
Malta	70	60	65	48	32	29	0,82	55
Rakousko	2 734	2 264	2 256	2 628	2 994	2 840	1,02	2 575
Portugalsko	7 481	7 254	7 532	6 049	5 620	5 309	0,93	6 787
Rumunsko	6 166	2 602	5 014	5 289	6 786	6 350	1,02	5 171
Slovinsko	944	886	832	857	752	730	0,94	854
Slovensko	410	303	325	355	431	393	1,01	365
Ostatní státy EU	24	25	27	28	19	23	0,94	25
<b>Celkem státy EU</b>	<b>202 549</b>	<b>179 797</b>	<b>186 101</b>	<b>173 056</b>	<b>171 799</b>	<b>162 188</b>	<b>0,96</b>	<b>182 660</b>

Chorvatsko	1 204	1 248	1 237	1 365	1 278	1 346	1,02	1 266
Turecko	225	174	287	229			1,01	229

Pramen: Evropská komise [18]

\* odhad autora

<sup>o</sup> výpočet autora

**Spotřeba vína v Evropské Unii (1 000 hl)**

Země	2001-2002	2002-2003	2003-2004	2004-2005	2005-2006	2006-2007* <sup>o</sup>	$\bar{k}$ <sup>o</sup>	$\bar{x}$ <sup>o</sup>
Belgie	2 524,3	2 235,443	2 657	2 557	2 891	2 889	1,03	2 573
Bulharsko								
Česká republika				1 708,1	1 816,3	2 087	1,06	1 762
Dánsko	1 747	1 700,71	1 681	1 473,967	1 579,033	1 468	0,98	1 636
Německo	20 362	19 577,667	940,198	19 712	20 177	19 883	1	19 954
Estonsko				107,294	119,351	131	1,11	113
Irsko	507	513,475	653,727	759,273	666	789	1,07	620
Řecko	2 920,84	2 501,95	3 202,91	3 130,09	3 640	3 699	1,06	3 079
Španělsko	14 059	13 923,109	14 787	329,762	14 290	14 538	1	14 278
Francie	33 261	33 277,958	840,425	407,492	523,508	29 458	0,99	31 662
Itálie	27 930	30 432,805	394,237	354,797	354,476	23 425	0,97	26 493
Kypr				40,546	250	459	6,17	145
Lotyšsko				147,6	12	-124	0,08	80
Litva				137,089	152,245	167	1,11	145
Lucembursko	273	256,941	299,085	274	274	281	1	275
Maďarsko				3 444,9	3 420	3 395	0,99	3 432
Malta				106,6	91,2	76	0,86	99
Holandsko	2 614,510	2 956,065	3 447,365	3 622,635	3 645	4 075	1,09	3 257
Rakousko	2 452,2	2 380,803	2 329,932	2 235,038	2 757,3	2 570	1,03	2 431
Polsko				662	683	704	1,03	673
Portugalsko	4 522,2	5 356,765	5 255,005	5 045,173	4 457,351	4 795	1	4 927
Rumunsko								
Slovinsko				804,37	910	1 016	1,13	857
Slovensko				291,27	519,8	748	1,78	406
Finsko	376	508,178	506,7	334,16	587,54	537	1,56	463
Švédsko	1 586,1	1 552,829	1 387	1 489,78	1 503	1 435	0,99	1 504
Velká Británie	9 598,5	9 967,273	130,503	694,713	12 295	13 973	1,06	11 537
<b>Celkem</b>	<b>124 733,65</b>	<b>127 141,971</b>	<b>122 512,087</b>	<b>131 869,649</b>	<b>132 614,104</b>	<b>133 921</b>	<b>1,02</b>	<b>127 774</b>

Pramen: Evropská komise [18].

\* odhad autora, ° výpočet autora