

Česká zemědělská univerzita v Praze

Provozně ekonomická fakulta

Katedra ekonomiky



Diplomová práce

**Rozvoj vinařství jako podpora cestovního ruchu
v České republice**

Tomáš Sýkora

© 2018 ČZU v Praze

ČESKÁ ZEMĚDĚLSKÁ UNIVERZITA V PRAZE

Provozně ekonomická fakulta

ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE

Bc. Tomáš Sýkora

Veřejná správa a regionální rozvoj

Název práce

Rozvoj vinařství jako podpora cestovního ruchu v České republice

Název anglicky

Wine industry development as a tourism encouragement in the Czech Republic

Cíle práce

Hlavním cílem práce je vyhodnocení současného stavu vinařského sektoru v České republice. Následně na základě zjištěných signifikantních skutečností navrhnout vlastní ucelenou koncepci rozvoje se zaměřením na podporu cestovního ruchu.

Dílní cíle:

- a) analýzy komoditní vertikály zvoleného odvětví
- b) charakteristika vinařského cestovního ruchu
- c) vymezení legislativních i produkčně-obchodních bariér
- e) návrh vlastní koncepce pro rozvoj

Metodika

Pro dosažení nastavených cílů budou v práci nejprve využity metody sběru dat ve formě dotazníkového šetření a polostrukturovaného rozhovoru. Následně budou aplikovány metody odvětvové a statistické analýzy, které v konečném důsledku poskytnou nutné charakteristiky odvětvových determinantů pro vlastní koncepci rozvoje zkoumaného sektoru.

Doporučený rozsah práce

70 stran

Klíčová slova

vinná réva, vinohradnictví, vinařství, cestovní ruch, komoditní vertikála

Doporučené zdroje informací

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

KRATOCHVIL, F. *1000 a 111 pojmů o víně, révě vinné a vinařství, aneb, Breviř enofila*. Mikulov: Moravín, svaz moravských vinařů, 2013. ISBN 978-80-260-5123-7.

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

PAVLOUŠEK, P. *Réva vinná pro malovinaře.*

POLÁČKOVÁ, J. *Metodika kalkulací nákladů a výnosů v zemědělství*. Praha: Ústav zemědělské ekonomiky a informací, 2010. ISBN 978-80-86671-75-8.

SEDLO, J. – MICHLOVSKÝ, M. *Encyklopedie degustace vína*. Rakvice: Vinselekt Michlovský, 2013. ISBN 978-80-905319-1-8.

Předběžný termín obhajoby

2017/18 LS – PEF

Vedoucí práce

Ing. Michal Malý, Ph.D.

Garantující pracoviště

Katedra ekonomiky

Elektronicky schváleno dne 17. 1. 2017

prof. Ing. Miroslav Svatoš, CSc.

Vedoucí katedry

Elektronicky schváleno dne 26. 1. 2017

Ing. Martin Pelikán, Ph.D.

Děkan

V Praze dne 21. 02. 2017

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že svou diplomovou práci "Rozvoj vinařství jako podpora cestovního ruchu v České republice" 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 použitých zdrojů 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 27. 3. 2018

Rád bych touto cestou poděkoval doc. Ing. Michalu Malému, Ph.D. za cenné rady, inspiraci a čas věnovaný při psaní mé práce. Dále vinaři Jaroslavu Nešporovi za informace z vinařského světa, bez kterých by tato práce nemohla vzniknout a v neposlední řadě svým rodičům za podporu během celého studia.

Rozvoj vinařství jako podpora cestovního ruchu v České republice

Abstrakt

Diplomová práce se zabývá rozvojem vinařství a vinohradnictví v České republice. Hlavním cílem je zhodnocení současného stavu vinařského sektoru z hlediska podpory cestovního ruchu. Na základě zjištěných skutečností je v práci navržena komplexní rozvojová koncepce pro trvale udržitelný růst daného odvětví. Práce je rozdělena do dvou částí, kdy v první části je na základě literární rešerše zpracovaná obecná studie vinařství a vinohradnictví v ČR. První část pojednává mimo jiné o územním dělení, výrobě vína, legislativních změnách před a po vstupu do EU apod.

Prakticky zaměřená druhá část diplomové práce se zabývá statistickou analýzou současného stavu daného odvětví a naznačuje předpoklady vývoje odvětví do budoucnosti. Součástí tohoto rozboru je analýza hybných sil pro zjištění významných sil působících na odvětví. Pro stanovení a klasifikaci nákladů vstupující do výroby vína v jednotlivých stádiích je použita metodika komoditní vertikály. Pro sběr empirických dat současného stavu vinařství z pohledu spotřebitele je použita dotazníková metoda, přičemž sestavený dotazník byl předložen náhodnému vzorku respondentů. Vyhodnocení získaných dat je provedeno pomocí moderních metod analýzy dat. Druhotným zdrojem informací, které jsou použity jako doplněk dat primárních, získaných v dotazníkovém šetření, jsou znalosti a letité zkušenosti odborníků v dané oblasti. Patří mezi ně zejména vinaři, vinohradníci, someliéři a majitelé vinařství, se kterými se autor práce setkal. Na základě provedených analýz je v závěru práce sestavena obecná koncepce rozvoje vinařství v ČR se zaměřením na rozvoj cestovního ruchu. Koncepce je primárně zaměřena na trvalé navázání vztahu mezi spotřebitelem a vinařem.

Klíčová slova: vinná réva, vinohradnictví, vinařství, cestovní ruch, komoditní vertikála

Wine industry development as a tourism encouragement in the Czech Republic

Abstract

This diploma thesis deals with a development of viticulture and viticulture in the Czech Republic. The main objective is to assess a current state of a wine sector in terms of tourism promotion. In the paper, a comprehensive development concept for a sustainable growth of the sector is proposed based on obtained information. The thesis is divided into two parts. The first part comprises a literature review of viticulture and viticulture in the Czech Republic. It includes chapters such as territorial division, wine production, legislative changes before and after accession to the EU, etc.

Second part of the diploma thesis deals with a statistical analysis of the wine sector and indicates prerequisites for a future development. It includes an analysis of the momentum for identification of significant forces in the sector. The commodity verticals methodology is used to determine and classify cost of wine production at individual stages. A questionnaire method is used for collection of empirical data about viticulture from a consumer point of view. The questionnaire was submitted to a random sample of respondents. The data obtained is evaluated by using modern data analysis methods. A second source of information, that is used to supplement the primary data obtained in the questionnaire survey, is a knowledge and experience of experts in the field. Those are particularly winemakers, winegrowers, sommeliers whom the author of the thesis worked with. The general concept of the viticulture development in the Czech Republic with a special focus on tourism enhancement is proposed the conclusion of the thesis. The concept is primarily focused on establishing a lasting relationship between the consumer and a winemaker.

Keywords: grapevine, viticulture, wine making, tourism, commodity vertical

Obsah

1 Úvod.....	12
2 Cíl práce a metodika	15
2.1 Cíl práce	15
2.2 Metodika.....	17
3 Teoretická východiska	24
3.1 Historie vinohradnictví na území Čech a Moravy	24
3.2 Oblasti pěstování vína ČR.....	31
3.2.1 Vinařská oblast Čechy	31
3.2.2 Vinařská oblast Morava	32
3.3 Odrůdy vína.....	34
3.4 Klimatické podmínky pro pěstování vína v ČR.....	36
3.5 Technologie výroby vína.....	37
3.6 Zatřídění českých a moravských vín.....	41
3.7 Kategorizace kvality vína.....	44
3.8 Vedlejší produkty vinné révy	46
3.9 Práva, legislativa a bariéry v odvětví vinařství	47
3.10 – Cestovní ruch v odvětví vinařství.....	51
3.10.1 Enoturismus jako významná část cestovního ruchu	52
4 Vlastní práce	55
4.1 Komoditní vertikála.....	55
4.2 Podíl vinohradnictví a vinařství na zemědělství ČR.....	59
4.3 Statistická analýza odvětví	60
4.3.1 Obchod s vínem	65
4.3.2 Produkce a spotřeba	66
4.3.3 Pěstované odrůdy	69
4.4 Analýza hybných sil odvětví	70
4.5 Výzkum – Dotazování.....	77
4.5.1 Vyhodnocení dotazníků	78
4.5.2 Výzkum – Rozhovor	86
5 Koncepce pro rozvoj	88

6 Závěr.....	93
7 Seznam použitých zdrojů	97
7.1 Bibliografie.....	97
7.2 Elektronické zdroje	101
8 Přílohy	103

Seznam grafů

Graf 1 – Rozloha vinic ve 20. Století.....	30
Graf 2 – Turistická návštěvnost krajů	53
Graf 3 – Struktura ZPF	59
Graf 4 – Rozložení vinohradů.....	60
Graf 5 – Rozložení pěstitelů dle oblastí	61
Graf 6 – Počet pěstitelů dle velikosti vinic	62
Graf 7 – Stáří vinic.....	63
Graf 8 – Velikosti vinic v závislosti na právní formu podniku.....	64
Graf 9 – Export vína	65
Graf 10 – Import vína	65
Graf 11 – Spotřeba a výroba	67
Graf 12 – Výsadba nových vinic	68
Graf 13 – Rentabilita vinohradnictví v ČR.....	69
Graf 14 – Roční spotřeba vína na osobu	71
Graf 15 – Věková struktura dotazovaných	78
Graf 16 – Rozložení respondentů dle místa bydliště	79
Graf 17 – Četnost konzumace vína.....	80
Graf 18 – Preference spotřebitele pro pořádání vinařské akce I.	81
Graf 19 – Preference spotřebitele pro pořádání vinařské akce II.....	81
Graf 20 – Preference spotřebitele pro pořádání vinařské akce III.	82
Graf 21 – Cestování za vínem s pohledu spotřebitele.....	83
Graf 22 – Zájem práce ve vinohradnictví	84
Graf 23 – Důvody návštěvy vinařských akcí	85
Graf 24 – Změna názoru na vinařství a vinohradnictví	85

Seznam obrázků

Odkazovaný seznam obrázků

Schéma 1 – Komoditní vertikála výroby vína	55
--	----

Seznam tabulek

Tabulka 1 – Vinařské oblasti a podoblasti v ČR.....	34
Tabulka 2 – Výroba speciálních vín	39
Tabulka 3 – Kategorie vín v ČR	41
Tabulka 4 – Seznam přívlastkových vín	42
Tabulka 5 – Méně běžné druhy vína.....	43
Tabulka 6 – Hierarchie právních předpisů.....	49
Tabulka 7 – Struktura moravských podoblastí	90
Tabulka 8 – Kurzy a vinařské přednášky.....	91

Seznam použitých zkratek

ČSÚ	– Český statistický úřad
ČR	– Česká republika
EK	– Evropská komise
ES	– Evropské společenství
EU	– Evropská unie
CHZO	– Chráněné zeměpisné označení
CHOP	– Chráněné označení původu
Mze	– Ministerstvo zemědělství
NM	– Normalizovaný moštoměr
PGRLF	– Podpůrný garanční, rolnický, lesnický fond
ROH	– Revoluční odborové hnutí
RVHP	– Rada vzájemné hospodářské pomoci
SAPS	– Single area payment scheme (jednotná platba na plochu)
SOT	– Společná organizace trhu
SZIF	– Státní zemědělský intervenční fond
SZIP	– Státní zemědělská a potravinářská inspekce
VOC	– Vína originální certifikace

1 Úvod

Snad žádný jiný plod planety neovlivnil ducha, umění a humor lidí tak jako víno. V umění výtvarném, slovesném, ale i v hudbě nacházíme velké množství motivů na oslavu révy a produktů vína jako díky umělců tomuto ušlechtilému nápoji za její dobrou náladu a myšlenky pro tvorbu. Spisovatelé, básníci nebo skladatelé ho opěvovali, malíři se sochaři znázorňovali svět révy i lahodnost jejích produktů. Pečlivě vybroušený stříbrný pohár, umělecky vyřezané dno sudu nebo vkusné skleněné číše dokazují kvalitu dovedností předků, kteří vínu obětovali svůj um i své životy.

Vinná réva má dlouhou historii, která sahá až do druhohor. Pravděpodobný vznik této rostliny je vyšlechtěním divoké révy lesní, ale mnoho odborníků tento fakt popírá a spíše se přiklání, že v současnosti pěstovaná réva vinná vznikla z dnes již vyhynulých druhů révy ze třetihor. Víno jako produkt vinné révy můžeme označit za jeden z nejstarších nápojů na světě, který podle nepodložených důkazů mohli pít již v době kamenné. Vznik je pravděpodobně spojen s náhodou, že hrozny sesbírané z keře byly uloženy do nádoby, ve které díky vysoké teplotě došlo k oxidaci a kvašení. Následkem toho vznikl náznak prvního vína. První zmínka o výrobě vína je nejasná. Nejstarším archeologickým nálezem jsou vykopávky z roku 2010 v Arménii. Staří tohoto místa, kde se mohlo vyrábět víno je více než 6000 let staré. Mluví o tom důkazy ve formě semínek a stonků nalezených v prostoru kolem lisu. Dále jsou zmínky o obchodu s vínem před 5500 lety ve Starém Egyptě a Orientu, kde bylo víno považováno za božský nápoj, díky své opojnosti, kromě pití jej využívali při rituálních obřadech. První psaná zmínka o víně je podle všeho ve Starém zákoně – (*Genesis 9 - 21*), „ *když Noe se stal oráčem, vysadil víno a opil se jím.* “

Můžeme říci, že neexistuje rostlina, která by byla s člověkem tolik spojena jako réva vinná. Pěstování je spojené nejen s produkty vyrobené z révy, ale i s kulturou, která se prolíná se zvyky, uměním a lidovými tradicemi, které by se měli mladé generace pokusit udržet. V české republice se réva vinná pěstuje téměř na celém území. Výjimkou je pouze Karlovarský kraj. Nicméně stěžejní oblastí pro pěstování je Jižní Morava, kde se nachází více jak 96% obhospodařovaných vinic. Pěstování vinné révy na území České republiky je charakteristické svou zeměpisnou polohou, která patří do takzvaných severních oblastí pro pěstování vína ve střední Evropě. V těchto podmínkách dochází k pomalejšímu zrání hroznů díky proudění vlhkého atlantského vzduchu, který přispívá

k tvorbě aromatických a kořeněných látek v hroznech. Kombinace povětrnostních podmínek spolu s vysokou různorodostí půdy dává vínům specifický charakter, který má úspěch především při výrobě přívlastkových vín. Tato vína nejsou ani horší, ani lepší než vína z jižnějších zemí jsou pouze jiná.

Popularita vína a jeho konzumace každým rokem narůstá. Konzumenti se snaží vzdělávat a volit vína nejen na základě chuti, ale i původu, jakostních stupňů, odrůd. Dnešní konzumenty již nezajímá jen výsledný nápoj v lahvi, ale i postupné fáze od vysazení vinic po sběr a výrobu. Snaží se získávat poznatky o pěstování, lokalitě a dalším aspektům vycházející z terroir. Zakládání spolků, občanských sdružení milovníků vína i mimo oblasti specifické pro pěstování révy jsou budoucností pro rozvoj tohoto odvětví. Vinařský sektor v České republice je kontrolován a řízen národními a unijními předpisy a pravidly. Dle právních předpisů a regulí jsou prováděny kontroly, jejichž cílem je zajistit soulad v činnostech vinařského sektoru. Stěžejním právním předpisem, o který se opírá celá legislativa v odvětví vinařství je zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství.

Vinařství je zemědělské odvětví, které není na rozdíl od ostatních zemědělských oborů odkázáno na dotace. Vinaři na těchto dotacích nejsou závislí. Těchto dotací však hojně využívají z důvodů nízkých nároků na jejich získávání. Dotační programy jsou zaměřeny především na mikro, malé a střední podniky. Vinařský sektor může čerpat podporu z národních i evropských zdrojů. Z prostředků České republiky jsou to: podpora Vinařského fondu, Národní dotace vyplývající ze zákona o zemědělství a Podpůrný garanční rolnický lesnický fond (PGRLF). V rámci Evropské unie jde o podporu: Společné organizace trhu s vínem (SOT) a Jednotné platby na plochu zemědělské půdy (SAPS). Program rozvoje venkova je financován jak Českou republikou, tak i Evropskou unií.

Veřejná zpráva a region se aktivně podílí na rozvoji jednotlivých krajů. Podpora cestovního ruchu je jednou z možností, jak v 21. století přinést finanční prostředky do regionů. Jednotlivé kraje se snaží na základě svých kulturních a geografických podmínek o rozvoj. Vinařský průmysl se značně podílí především v jihomoravském kraji a okolí litoměřicka o regionální rozvoj. Za pomoci jednotlivých programů a akcí zaměřených na konzumaci vína a tradice spojené s vinařstvím láká turisty k návštěvě obcí, které díky přílivu kapitálu a jednotlivých investorů mohou růst, zlepšovat své podniky a dosahovat tak lepší konkurenceschopnosti na trhu. Tento fakt lze vidět, podniky vinařství už nejsou typické starým sklepem, kde dozrává víno a turisté se proplétají mezi dřevěnými sudy.

Ale je možné vidět moderní architekturu, která ve vinařské krajině budí rozporuplné dojmy. Moderní zázemí budované na míru turistů a jejich požadavků posouvá nejen vinařství, ale i rozvoj regionu kupředu.

2 Cíl práce a metodika

2.1 Cíl práce

Hlavním cílem diplomové práce je vyhodnocení současného stavu vinařského sektoru v České republice a následně na základě zjištěných signifikantních skutečností navrhnout vlastní ucelenou koncepci rozvoje se zaměřením na podporu cestovního ruchu.

Nastavené dílčí cíle:

- Analyzovat současný stav vinařství
- Analyzovat komoditní vertikálu v odvětví vinařství
- Charakterizovat vinařský cestovní ruch (Enoturistiku)
- Vymezení legislativních i produkčně obchodních bariér

Současný stav vinařství poskytuje základní povědomí o situaci v odvětví vinařství od prvopočátku vinohradnictví a výroby vína na našem území až po současnost. Zjištěn bude stav, velikosti a struktura vinic ve vinařských oblastech. Dále technologické postupy výroby vína a jejich možnosti v geografických podmínkách České republiky. Vzhledem k zákonu o vinohradnictví a vinařství, který změnil některé dělení vín z roku 2004, je třeba definovat jakost a přívlastky vína spolu se stupni kvalitativního označení. I přes to, že réva je vyráběna primárně na výrobu vína je nutné zmínit i vedlejší produkty, které spotřebitele zajímají téměř obdobně jako víno.

Analýza komoditní vertikály je postup sledující jednotlivé kroky výroby od prvovýrobce ke konečnému spotřebiteli. Díky ní bude možno určit jednotlivé vstupující náklady v jednotlivých fázích výroby. To povede ke zjištění, zda není možné, některé náklady snížit či dokonce eliminovat a snížit tak náklady na výrobu, aniž by byl narušen výrobní řetězec.

Vinařský cestovní ruch neboli také označení enoturistika je v současnosti zajímavým trendem pro rozvoj vinařských oblastí, proto je třeba jej detailně popsat a nalézt stěžejní body jejího rozvoje. Od těchto bodů se následně odrazit k případné koncepci, která povede k další etapě rozvoje vinařství. Spolu s vinařským turismem je

třeba definovat síly, které nejen na turistiku, ale na celé odvětví působí, jedná se o určení analýzy hybných sil nebo také o síly změnotvorné.

Legislativní a produkčně obchodní bariéry představují v podmínkách ČR omezení především pro výsadbu nových vinic. Je třeba pomocí statistických metod zjistit, zda nastavené bariéry jsou ku prospěchu nebo naopak brzdí možný vzestup. Na základě těchto zjištění bude možné vytvořit ucelenou koncepci pro rozvoj.

2.2 Metodika

Pro vypracování diplomové práce budou užity kvantitativní i kvalitativní metody. Kvantitativní metody – název odvozený z latinského názvu *quantum*, znamenající kolik je ve společenských vědách metoda, která zkoumá danou oblast/problematiku pomocí znaků, které lze vyjádřit číselně. Tyto čísla vznikají vytvářením škál, přímým měřením samotných respondentů. Na základě těchto informací jsou čísla zpracovány pomocí statistických metod a dále interpretovány. Kvantitativní metody výzkumu vyžadují větší množství dat od respondentů. Tyto data lépe reprezentují zkoumanou oblast. Informace jsou lépe ověřitelné a srovnatelné oproti výsledkům vyplývajících z kvalitativního výzkumu.

Kvantitativní metody se nejvíce využívají ke zkoumání dobře jednodušších a dobře měřitelných znaků ve velkých a téměř homogenních populacích. Při nutnosti vytvářet škály pro jednotlivá měření, celková spolehlivost klesá. Především u otázek, které nejsou přesně pokládány. Proto se kvantitativní metody kombinují s kvalitativními, jejichž výsledky pomáhají k porozumění skutečným stavům ve zkoumané oblasti.

Pro kvantitativní výzkum je výchozí hypotéza, z které vychází výběr otázek. Na základě hypotézy se vytvoří dotazník, který se předloží vybranému přiměřenému počtu respondentů. Výsledek je závislý na počtu, výběr i návratnosti jednotlivých dotazníků. Reprezentativní výsledek je takový, který lze rozšířit na větší celek například obce, kraje či státu. Výhodou je možnost přesnější kategorizace výsledků, například kombiné dvou a více otázek. Jednotlivé otázky mohou mít číselný charakter. Jsou to takové, které lze měřit jako věk, měsíční příjem či výšku. Dále kategorizující údaje jako pohlaví a jednoznačná volba z nabídnutých možností. Pokud jde o neměřitelné otázky, těm je nutné přiřadit takzvanou škálu, která je uvede do stavu, jenž lze přepočítat (spokojenost na škále od 1 – 5). Výsledky jsou objektivní, pokud respondent správně pochopí význam jednotlivých škál.

Hlavním rysem kvantitativního výzkumu je dedukční přístup, to znamená, že se vychází z nějaké teorie, obecného problému a je snaha tento problém přijmout či vyvrátit. Dalším rysem je objektivita. Dotazy by měli být objektivní, aby nedošlo k tendenčně pokládaným otázkám. Výzkumu se zúčastňuje velké množství respondentů, kteří odpovídají anonymně.

STUDIUM DOKUMENTŮ – KVANTITATIVNÍ OBSAHOVÁ ANALÝZA

Studium dokumentů neboli také obsahová analýza je na rozdíl od pozorování nebo dotazování neprobíhá výzkum v terénu, nýbrž se pouze vyhodnocují data, která jsou již dostupná v papírové či elektronické verzi. Při vyhodnocování, tak odpadá náročný proces při sběru primárních dat. Jedná se tedy o data sekundární. Podle (Sholz, a další, 2016) dokumenty lze dělit:

Dle dostupnosti, to jsou dokumenty dělené na veřejné (statistiky, noviny, výroční zprávy, strategické dokumenty) a osobní (fotografie, deníky či diáře, předměty, autobiografie). Dále dle původu se dělí na primární (sesbíraná data, která neprošla zpracováním) a sekundární (již zpracované výsledky výzkumu, které nebyly doposud oficiálně zveřejněny). A nakonec dle formy interpretace:

- Psané (příspěvky z diskuse, noviny, knihy)
- Vizuální (spoty, fotografie, filmy, předměty)
- Zvukové (písně, muzikály, záznamy rozhovorů)
- Kombinované (databáze, počítačové programy)

Pro odborné výstupy se využívá především trendová analýza a její kombinace s komparativní analýzou. Při kombinaci lze například porovnávat vývojové tendence na různých místech v odlišném čase.

V rámci trendové analýzy se studuje vývoj vybraného jevu ve zvoleném čase. Využívají se statistické ročenky, data ČSÚ a výroční situační zprávy. Výzkumník musí brát v úvahu délku časového období, dostupnost a charakter dat. Vždy se nedají některá data získat, mohou být dotčena autorskými právy či tajemstvím majitele. Problém může nastat, pokud výzkumník, chce využít sekundární data a nemá k dispozici data primární. V tomto případě hrozí zkreslení a pokles věrohodnosti výzkumu. Nejlépe proto je využít veřejných, úředních dat nebo archivních povinně zveřejňovaných dokumentů a statistik. U výzkumu ač originálně vypadajícímu, tak předejte autor případné kritice. Komparativní analýza porovnává zvolené ukazatele mezi několika objekty. Při porovnávání se využívají webové stránky, strategické dokumenty nebo také média. Pozor si musí dát výzkumník na správně zvolené indikátory, aby mohl správně odpovědět na položené otázky.

DOTAZOVÁNÍ

Standardizovaný dotazník je jednou z nejpoužívanějších metod při sběru základních dat, zejména v dnešní době, kdy se moderní komunikační metody stále rozvíjejí. Díky tomu lze snížit finanční i časové požadavky na zpracování. Další výhodou je anonymita dotazovaných, nedochází tak k modelování osobnosti. To ovšem platí, v případě, že jsou dobře směřované otázky. Naopak s rostoucím využíváním této metody může dojít k neochotě respondentů odpovídat na jednotlivé dotazníky. Snižuje se tak návratnost dotazníků. Dále dochází k podcenění výběru jednotlivých otázek dotazníku a tím zhoršené interpretace výsledků. (Sholz, a další, 2016)

Využívání dotazníkového šetření je vhodné, když je třeba porovnat jednotlivé služby nebo produkty, dále spokojenost a zjistit vývojový trend na daném území. Dle zjištěných informací lze vytvořit profil zákazníka a upravovat potřeby v dané oblasti a zefektivnit zvolenou strategii. Každý tvůrce dotazníku by si měl dát záležet s tvorbou, to jak papír vypadá, organizace otázek a tip oslovení respondentů. Když se správně zvolí jednotlivá kritéria, zvýší se tím návratnost, ale i relevantnost dotazníků. Optimální návratnost je 60-70% při počtu dotázaných více než 100. (Reichel, 2009).

Je využíváno více druhů otázek, které se kombinují pro udržení zájmu dotazovaného. Otázky uzavřené, které mají více odpovědí, ze kterých si vybírá respondent tu jemu nejbližší. Nebo může zvolit více správných možností. Pokud je otázka položena, tak že odpovědět na ni není přímo možné, zvolí se dotazník s polozavřenými otázkami. U dotazníku se můžou využívat odpovědi dichotomické (výběr ze dvou možností), polytomické – výběrové (výběr jedné možnosti), komparativní (kombinace alternativ a pořadí) a filtračních (vyřazuje osoby, které nemají znalosti pro zodpovězení dotazníku). (Reichel, 2009)

STRUKTUROVANÉ POZOROVÁNÍ

U kvantitativního výzkumu představuje pozorování kontakt mezi pozorovaným jevem a pozorovatelem buď s účastí (přejímá roli hosta ve vinotéce) nebo nezúčastněně. Tato metoda není závislá na ochotě dotazujícího aktivně se podílet na výzkumu. Nevýhodou je jednoznačně čas. Na pozorování je nutná značná dávka času, oproti dotazníku je tak mnohem náročnější. Využívá se u výzkumu, kde je třeba získat evidenční

údaje. Dále v případě citlivých dat, u kterých by mohla jiná metoda přivodit špatnou interpretaci získaných dat a v horším případě absolutní neochotu odpovídat. (Sholz, a další, 2016). Při pozorování zúčastněném se výzkumní stává jedním z nezávislých přihlížejících (osoba na degustaci, klient banky). Je v přímém kontaktu s pozorovaným jevem. Základem je aby pozorovaný nevěděl, o přítomnosti pozorovatele, to by mohlo vést ke změně chování. Pozorovatel by se měl umět vcítit do role. Příkladem může být tzv. *Mystery Shopping*, ten je využíván pozorovateli zařízení v oblasti obchodu a služeb. Zúčastněné pozorování lze využít v oblasti turismu, městských správních a samosprávních činností i dalších. (Sholz, a další, 2016)

Pozorování nezúčastněné, pozorovaná skupina si je vědoma, že je pod drobnohledem. Pozorovatel ovšem stojí mimo hlavní děj, není účastníkem akce. Pozorování nesmí pociťovat přítomnost pozorovatele. (Olecká, a další, 2010)

KVALITATIVNÍ METODY

Od 90. Let 20. Století se metodologie shoduje, že kvantitativní i kvalitativní přístup ve zkoumání a interpretování reality má stejnou váhu. (Reichel, 2009)

U kvalitativní metody výzkumu, neexistuje jedna všeobecně platná definice, na které by se shodla většina vědců. Je to tím, že pod tímto pojmem se skrývá mnoho přístupů, jak zkoumat realitu, která je odlišná v každém oboru. Nejprostší definice dle (*Glasera a Corbinové*) je ta která uvádí, že se jedná o jakýkoliv výzkum, jehož výsledků se nedosahuje pomocí statistiky, jejích metod nebo jiných způsobů kvantifikace. (Sholz, a další, 2016)

ROZHOVOR

Rozhovor je kvalitativní výzkum, ve kterém působí jedna strana, jako iniciátor a druhá strana, jako osoba, jenž na dotazování přistoupila. Na rozdíl od metody dotazníků můžeme říci, že rozhovor je pracnější vzhledem k časovému vytížení obou zúčastněných a čas strávený se zpracováním. Odpadá anonymita, ale oproti tomu se otevírá prostor pro zodpovězení všech otázek, které musejí být ovšem správně položeny. U rozhovoru jsou zkreslující faktory, jenž vznikají u osoby tazatele. Nastává tzv. efekt záhlaví. To je efekt zkoumaných osob o dotazovaném výzkumníkovi – dotazovaní mají tendence mu vyhovět

a odpovídat, tak jak výzkumník očekává. Pro respondenta může být těžké vyslovit nepřijatelnou alternativu přímo do očí tazatele, tak může docházet ke zkrácené odpovědi, kterou si výzkumník špatně vyloží. Z toho důvodů pro zmírnění tohoto efektu je možnost využívat projekční techniky.(Hendl, 2008)

Respondentův ostych může být eliminován navozením přátelského prostředí. Rozhovor nabízí možnost zpětného dotazování a vysvětlení na příkladech. Problém nastává v případě, je-li výzkum zaměřen na problém, o kterých respondenti nepřemýšleli. To má za následek, že až položenou otázkou si dotazovaný utváří postoj k problematice. Nejčastější zdroje chyb v rozhovoru jsou psychologické (podcenění respondenta), situační (špatně zvolené místo rozhovoru) a sociologické (špatně položené otázky).(Olecká, a další, 2010)

Pro práci je využíván rozhovor individuální i skupinový. Individuální rozhovor je prováděn s každým respondentem zvlášť. Skupinový rozhovor je probíhá v přirozeném prostředí, ve kterém se dotazování vyskytují (veletrh, přednáška, pracoviště). Tato forma vede ke spontánním odpovědím představitelů zkoumaného prostředí. Skupina do 10 účastníků je nejvhodnější. Úskalím skupinového rozhovoru je když se objeví názorový vůdce, který svým postojem k problému ovlivňuje ostatní zúčastněné. (Olecká, a další, 2010)

NESTRUKTUROVANÉ POZOROVÁNÍ

Nestrukturované pozorování je kvalitativní metoda výzkumu. Díky této metodě lze popsat sledované prostředí s jeho aktéry, vztahy, vlivy a výskyt. Tato metoda se často vyskytuje při analyzování zájmových, akčních skupin, sociálních skupin a celkově etnografii. Soustředí se na hloubkový popis analýzy určitého jevu nebo případové studie. (Hendl, 2008). Při pozorování na rozdíl od rozhovoru zaznamenává výzkumník i poznatky o jevu samotném, tzn. využívá i ostatní smysly jako sluch, čich nebo chuť a to bez názoru respondenta. Nestrukturované pozorování se využívá v situacích, kdy není pozorovaný jev podrobně popsán. Jsou v něm velké rozdíly mezi členy a nečleny. Jev není z pohledu osob mimo skupinu podrobně zmapován. (Disman, 2002).

Pozorování v kvalitativním výzkumu lze dělit dle (Hendl, 2008) na skryté a zjevné (vědomí přítomnosti pozorovatele v okolí). Zúčastněné a nezúčastněné (jak je výzkumník zapojen do dění v pozorované oblasti). Experimentální a neexperimentální (pozorování

účastníků v uměle vytvořené nebo přirozené činnosti. A posledním je pozorování sebe sama nebo jiné osoby.

ANALÝZA HYBNÝCH SIL

Napomáhá určit stádium životního cyklu odvětví (raný vývoj, rychlý rozvoj a „vzlet“, setřesení konkurence a konsolidace, rané dozrání, nasycení, ústup a rozpad). Hybné síly vyvolávají pohyb v odvětví, které nelze uskutečnit beze změn, proto se nazývají též hybné síly změnotvorné. Předmětem analýzy hybných sil je identifikovat význam a vliv sil, které jsou nezbytné pro další vyvíjení se odvětví. (Hron, a další, 1993). Analýza hybných sil je součástí strukturální analýzy odvětví. Využívá dva základní kroky k jejich určení. První určuje hybné síly a druhý krok určuje jejich dopad na zkoumané odvětví.

ANALÝZA KOMODITNÍ VERTIKÁLY

Komoditní vertikála představuje činnosti, které na sebe ve výrobě finálního výrobku navazují. Je to přeměna základní suroviny od zemědělské prvovýroby až po produkt, který je určen konečnému spotřebiteli. Dále se zabývá vzájemnou interakcí trhu v rámci dané vertikál

SHRNUTÍ ZPRACOVÁNÍ

V první části diplomové práce budou shrnuty teoretická východiska a obecné pojmy o současném stavu českého a moravského vinařství na základě studia dokumentů. V začátku je práce zaměřena na historii vinohradnictví na našem území od jeho počátku až do současnosti. Dále současné rozložení vinařských oblastí, kde je vinná réva pěstována a zpracovávána. Důležitou částí je zatřídění vína a jeho stupně kvality na základě chráněného zeměpisného označení a originální certifikaci dle podoblasti pěstování. V části legislativní bude popsán stav vinohradnictví, jak byl ovlivňován zákony v minulosti a současnosti, důraz je kladen na změnu státního zřízení a stav před a po vstupu do Evropské Unie. Závěrečná část teoretických podkladů je věnována cestovnímu

ruchu v odvětví vinařství tedy enoturistice a jejímu rostoucímu zájmu v rámci celého odvětví cestovního ruchu v ČR.

V druhé části pro dosažení nastavených cílů budou v práci nejprve využity metody sběru dat ve formě dotazníkového šetření a polo strukturovaného rozhovoru. Následně budou aplikovány metody odvětvové a statistické analýzy, které v konečném důsledku poskytnou nutné charakteristiky odvětvových determinantů pro vlastní koncepci rozvoje zkoumaného sektoru. Pro vyhodnocení současného stavu vinohradnictví a vinařství budou využita data z českého statistického úřadu, situačních výhledových zpráv a informace od odborníků z praxe. Komoditní vertikála a analýza hybných sil bude sestavena dle nastudované literatury.

3 Teoretická východiska

3.1 Historie vinohradnictví na území Čech a Moravy

Historicky první vinařské tratě na našem území se datují po roce 91 našeho letopočtu, kdy císař Probus zrušil zákaz císaře Domitiana o výsadbě a pěstování vína. Nařídil výsadbu vinic v římských koloniích za Alpami. Nejvíce vznikaly vinice v Rakousku. Římské posádky a legie z Vindobony měli za úkol budování opěrných bodů. A právě jedním z těchto strategických míst byl kopec pod Pálavou, kde se vysadila první vinice na Pálavě. Při archeologických vykopávkách v okolí obce Mušov bylo v roce 1926 na místě bývalých zděných budov římských legií nalezeno vinařské nářadí. (Víšková, 2011)

Jiní archeologové uvádějí, že prvními pěstiteli révy na našem území byly kmeny Bójů. Tato tvrzení bývají ostře kritizována a názory se zde rozcházejí. Důkazy říkají, že víno se v 5. století př. n. l. na našem území pouze konzumovalo, nikoliv pěstovalo. Jednalo se tedy pouze o dovezené hrozny. Další vývoj vinařství probíhal v letech 833 – 906 n. l. Nálezy potvrzují rozvinuté vinařství slovanských obyvatel této středoevropské mocnosti, kterou Velkomoravská říše byla. (Kraus, a další, 1998)

První víno v Čechách je spojeno s přijetím křesťanství. Při narození knížete Spytihněva byl jeho rodičům knížeti Bořivojovi a jeho ženě Ludmile poslán, jako dar sud moravského vína. Kněžna obětovala víno bohyni Krosině s přáním deště, který by pomohl úrodě zužované suchem. Následně začal vydatný déšť, který zachránil tamní úrodu. Po té oba přijali křesťanství a měli velkou zásluhu na vybudování prvních vinic na území Čech. Tyto vinice byly vysazeny nedaleko Mělníka v okolí obcí Nedomice a Dřísy. Na těch se podle pověstí učil sv. Václav pěstovat a vyrábět víno. Ten byl nazýván jako „*Supremus magister vinearum*“ (nejvyšší perkmistr). Tyto takzvané svatováclavské vinice obnovili místní drobní pěstitelé a dodnes se na nich pěstuje víno. O dalším rozšiřování vinic v teplých částech země mluví fakta. Darovací smlouvy knížete Spytihněva II. místnímu kostelu sv. Štěpána v Litoměřicích. V darovací smlouvě jsou uvedena vinice z okolí města a jména tamních obyvatel. (Kraus, a další, 2005)

Moravské zakladatelské listiny vinohradů jsou spojeny s místními kláštery a řády. První zmínka z roku 1101 je z Benediktianského řádu v Třebíči. Dalšími významnými celky byly Cisterciáni, Lichenštejní a Premonstráti z Louce u Znojma, kteří se velmi přičinili na zakládání Znojemských vinohradů. Ty jsou v dnešní době majetkem firmy Znovín Znojmo a.s., která je co do rozlohy vinohradu největším vinařstvím v ČR.

První export českého – moravského vína prováděl řád Cisterciánů, svou úrodu a vyrobené víno vyvážel po Labi do severního Německa, kde měl své kláštery. Nejstaršími vinařskými obcemi pěstujícími vinnou révu jsou Žernoseky, Velehrad, Mikulov, Hustopeče a Kobylí. Záslouhou klášterů a řádů se ve 14. století začali ve velkém zakládat vinohrady. Dováželi se na jižní Moravu odrůdy z Francie a Německa. Uplatňovali se zde postupy pěstování révy v zahraničí. Díky nim se tak udržovaly pěstitelské celky, které bylo možno lépe chránit, kontrolovat, sbírat hrozny nebo spočítat desátek. (Hauft, 1988)

Plochy vinic na přelomu 14. století čím dál více rostly a s tím i produkce vína. Měšťané z Brna, kteří vlastnili většinu vinohradů na jižní Moravě, měli velkou konkurenci v podobě rakouských vín. To se vlastníkům nelíbilo a tak se obrátili na krále. Král Jan Lucemburský roku 1325 vydal příkaz, že od sklizně do Velikonoc se nesmí v Brně prodávat vína jiná než ta moravská. Do města se tak dostala jen moravská vína, která byla kontrolována u městských bran vybranými takzvanými ochutnávači, kteří označovali moravská vína. To byl prvopočátek omezování prodeje. Vznikl tak prvopočátek komisionářského prodeje vína. Úkolem komisionářů bylo vytahovat plné sudy z vinných sklepů a dopravovat je osobám, které víno zakoupili do sklepů. Ti byli prostředníky mezi nákupem a prodejem vína. Měli největší přehled o kvalitě / jakosti a množství moravského vína. Později se těmto osobám začalo říkat “štoléři“. (Kraus, a další, 1998).

Markrabě Jan Jindřich vydal roku 1355 návrh prvního viničního řádu pro Moravské vinice. Městská rada Brna přijala tento návrh. Bylo vydáno nařízení, že všechna moravská vína z moravských vinic musí být evidovaná v berných knihách. Dle zápisu se vybírali městské dávky. Měšťané, kteří měli zapsané vinice v berných knihách, mohli dovážet své produkty do měst bez dalšího danění.

Vinohradnictví za Karla IV.

Král a císař římský Karel IV. vydal rozhodnutí v roce 1358 o výsadbě nových vinic v okolí pražských jižních svahů. Později v totéž roce se toto nařízení vztahovalo na všechna královská města. Důvodem bylo pozvednout a zlepšit stav českého království. Veškeré vinice vysazované v roce 1358 byly osvobozeny od daně po dobu jejich životnosti. Ostatní vinice byly od daně zproštěny po dobu 12 let, třináctým rokem počínaje se začal odvádět desátek majiteli půdy. Vyrobený produkt putoval na královský dvůr ve výši půl džberu (30,5 l) z každé vinice, jako daň králi. Dále byl Karel IV. prvním, kdo určil přesné velikosti vinic a počty hlav keřů na vinici. Velikost odpovídala dnešní rozloze o velikosti 2865 m². Plocha byla počítána dle míry prutů. Ten kdo byl chycen při krádeži, či ničení vinic musel zaplatit 20 kop grošů nebo mu byla uťata ruka. Noční zloděj či vandal byl odsouzen k smrti. Stejně jako otec Karla IV. i on byl nucen přistoupit k omezení dovozu vína z okolních zemí především z Rakous. Vztahovalo se na období od Sv. Havla až do Sv. Jiří. V tomto rozmezí roku se nesmělo prodávat jiné víno než české. Z toho vzešla myšlenka, že české víno se pije hlavně mladé. Výjimkou se stal speciálně vytvořený šenk, který nechal zřídit markrabě Jošt. V tomto podniku se smělo i v době zákazu prodávat zahraniční vína z Uher, Rakous a Valašska. Prvním, kdo mohl dle nařízení krále vyvážet víno, bylo Znojmo. Znojemská vína putovala do Čech, Slezska a Branibor. (Kraus, a další, 1998)

Rozloha vinic se v průběhu 15. století začíná rozrůstat nejen na Moravě, ale i v Čechách. To vše se děje díky prostředkům, které vynakládají měšťané pro rozvoj a základ vinic. Spolu s rozvojem vinohradnictví stoupá i výroba vína. Zahraniční vína dovážená do českých zemí se stávají konkurencí a domácí výrobci se brání a požadují omezení dovozu v určitých měsících. Jediný povolený dovoz je v podobě jakostních vín z jihu Evropy. Zároveň je snaha vyvážet česká a moravská vína do severněji položených zemí. Roku 1496 vzniká podmínka odměn pro pracující lid na vinicích. Důvodem bylo přeplácení pracovních sil v době potřeby ručních prací při obdělávání vinohradu. Nařízení městské rady znělo, že hlavní perkmistr společně s městskou radou budou určovat majitelům vinic pevnou sazbu pro odměňování. (Kraus, a další, 1998)

S přibývajícím výrobci vína přicházela otázka registrace. Král Vladislav II. Jagelonský vydává v červenci roku 1497 nařízení o bezpodmínečné registraci všech vinic do knih gruntovních, dle viničních hor. Kdokoliv by vinici neregistroval, nemohl prodávat víno v Praze. K tomuto rozhodnutí se vztahovala i kontrola vína v Praze, každé víno bylo kontrolováno a v případě nalezení zkaženého nebo falšovaného bylo okamžitě likvidováno. Podle všeho to bylo první nařízení kontroly degustací jakosti vína v Evropě.

S dalšími mohutnými zápisy do registračních knih se množí zmatky a král přichází o svůj takzvaný důchod. Čím dál více si zakládají vinice i méně movití lidé. To vede ke špatnému zacházení a hlavně falšování vína. Král musí proto zakročit a bránit zdravotní nezávadnost vína. Vyžaduje přesnější zápisy do gruntovních knih. Vzniká tak základ propracované evidenci a viniční řády. Tedy soubor nařízení o práci a fungování na vinici. (Kraus, a další, 1998)

Během 16. století začalo docházet k častějším sporům mezi moravskými a rakouskými vinaři. Vzájemně si konkurující země požadovali po vladaři omezování dovozu vín na své území. Spor vedl až k nátlaku na Ferdinanda I: na němž požadovali vinaři z Rakouska zákaz dovozu moravských vín. Proti tomuto rozhodnutí se nespokojení moravští vinaři bránili a věc se řešila na moravském sněmu. Rozhodnutí bylo, že pokud Rakousko bude bránit ve vývozu moravských vín na jejich území. Nebude dovoleno převážet rakouské víno přes moravská území. Roku 1558 je vydán první český spis o pěstování vinné révy. Píše se v něm nejen o pravidlech pěstování vinné révy, ale jsou zaznamenány tehdy pěstované odrůdy. Některé z nich se dodnes pěstují. Například Muškát, Rulanda šedá nebo Tramín.

Císař Rudolf II. požaduje změnu v placení daní z vinic. Původní nařízení o placení daně v podobě vína z každé řady vinohradu má být nahrazeno penězi. Hlavním důvodem byl únik královského důchodu, kvůli špatně vedení evidenci vinic. Vladař vydává instrukce o zacházení s vínem a řeší tehdejší problém s pěstováním. Požaduje, aby vypěstované víno a nakládání s ním zůstalo tak, jak vyrostlo bez dalších úprav. Kdokoliv by neuposlechl nařízení a zákazu pančování vína, tomu bude okamžitě špatné víno zkonfiskováno. Zvyšuje se tak kontrola vína. S rostoucí výrobou vína se Praha stává nadprodukcí. Císař, tak opakovaně zakazuje vozit víno do hlavního města z okolních oblastí jako Litoměřicka, Mělnicka a Loun. Díky tomu celní registry ukazují vzestupné tendence vývozu českých vín především do Saska. Na konci šestnáctého století je vydána kniha „Vinitorium“. Autorem byl Jíří Gerl z Gerlštejna pražský matematik jenž v knize

uvádí kromě zakládání vinic, pěstování a výroby svůj vynález, takzvaný vyzírut na měření množství tekutiny v neplném sudu. (Pátek, 1998)

I v 17. století se České i moravské vinice neustále rozrůstali a byla tak způsobena nadprodukce, ta se v některých letech nedá umístit na místní trh. Výrobci se snaží najít nové odběratele. Rentabilita vinic se postupně zhoršuje, nejvíce však v okolí Prahy. Je to místo, kam se dováží vína cizí i domácí. Ve velkém se prodávají vinice v Praze i přilehlém okolí. K této situaci nijak nepomáhá zhoršující se obdělávání vinic. Následkem toho klesá úroda. Na začátku 17. století se ozývá obliba českého vína v Polsku. A ve velkém se začíná dovážet víno. Roku 1619 přichází první stávka chudiny, která příležitostně pracuje na vinicích. Důvodem nesprávně a nedostatečně ošetřovaných keřů se snižuje jejich výnosnost. Na základě této skutečnosti se snižuje mzda za obdělávání vinohradů. Stávka nebyla důvodem jen špatných výnosů a klesajících mzdových podmínek, ale také počátkem Třicetileté války. Před válkou bylo v Čechách více než 3300 ha vinic. Po válce byla ztráta vinic v Čechách kolem 11%, na Moravě se ztráty vinic šplhaly k 60% zničených vinic. Největší ztráta byla zaznamenána na Brněnsku. Na konci války proběhla rekonstrukce a obnova vinic. Rozloha moravských vinic byla opět více než 16 000 ha. Po obnově vinařských tratí a ustálení výroby moravského vína se znovu rakouští vinaři bouří a žádají po císařovně Marii Terezii omezení ploch vinic na jižní Moravě. Důvodem bylo opět silná konkurence v podobě moravských vín. (Kraus, a další, 1998)

Vladař Josef II. zrušil veškeré viniční řády v roce 1784. Po té vydal jednotný viniční řád pro Moravu. Povoluje, že každý výrobce smí prodávat potraviny, víno, mošt, které je jeho výrobkem. Vznikl tak prodej vína, kterému se kdysi říkalo „*pod víchou*“ dnes známý také pod názvem „*prodej ze dvora nebo ze sklepa*“. Dalším rozhodnutím bylo zařazení vína dle jakostní třídy. Pověřený Řehoř Volný rozdělil víno do tří jakostních tříd, dle určité oblasti pěstování. (Kraus, a další, 1998)

Vinohradnictví v 19. a 20. století

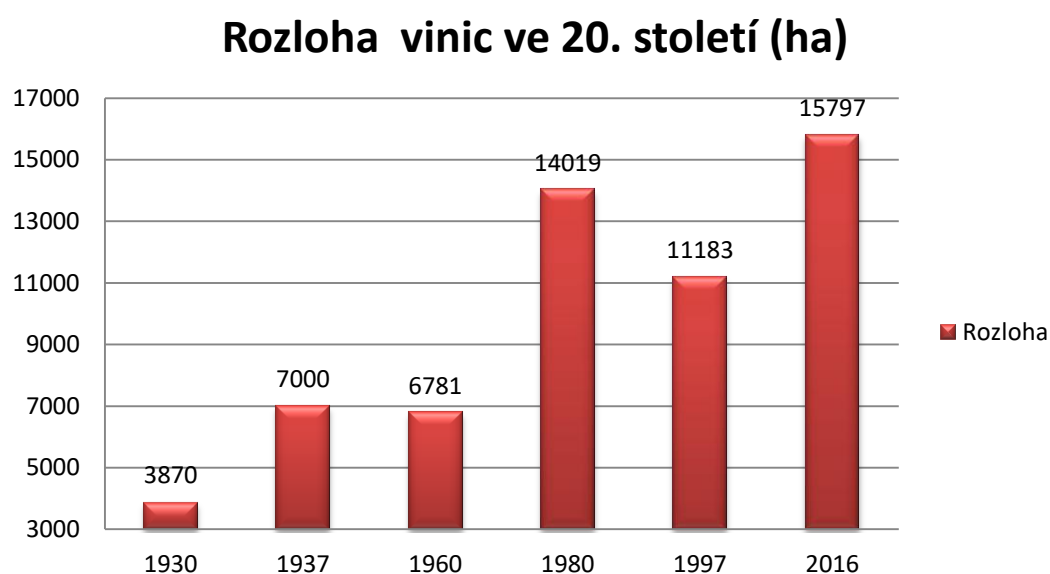
Války v Evropě zpusťovali celé kraje a byly příčinou úbytkem populace. To vše se týkalo i vinic. Mnoho z nich jich zůstalo neobdělávaných. Občané ztratili zájem o hospodaření na vinicích a začali se více věnovat výrobě, obchodu a řemeslným pracím. Nejvíce ztrácely vinice blízké městům, naopak venkovské vinice se obnovovaly a rozrůstaly velmi rychle. Díky chudým vesnickým obyvatelům, kteří si vinohradnictvím přivydělávali. Plocha vinic v devatenáctém století klesá jak v Čechách, tak na Moravě. Na Českém území zůstává jen 1800 ha vinic k roku 1837. Zrušení roboty 1848 vede k dalšímu snižování rozlohy vinic. V zemědělství, už tak nejsou vázány pracovní síly. Rychlý zánik vinic na Moravě způsobuje zrušení celní hranice Rakouska a Uherska. Moravské víno nedokázalo čelit levnému uherskému vínu.

Po měšťanech od pěstování vinné révy ustupují i zemědělci. Změna střídavého zemědělství umožňuje mnohem širší záběr při výběru pěstovaných plodin. Svou pozornost získávají především průmyslové plodiny, zejména řepka. Vinice nadále zůstávají předmětem činnosti hlavně pro malé pěstitele a bezzemky. Příchod průmyslové doby předznamenává další úpadek výroby vína. Občané přestávají pít víno. Dávají přednost pivu a tvrdému alkoholu. Šlechta společně s občany města nechává vystavět nové pivovary a lihovary. Zvyšující se konzumace piva tlačí víno do pozadí. Spotřeba vína hluboce klesá. Dalším důvodem úpadku je zavlečení révokazu z Ameriky do Francie a později do celé Evropy. (Kraus, a další, 1998)

Pěstování vína na celém území českých zemí zůstává už jen na místech, které mají výborné pěstitelské podmínky. Na přelomu století révokaz ničí vinnou révu velkém. Po kalamitě révokazu se začíná vysazovat vinná réva v nových pěstitelských celcích. Vysazují se jakostnější odrůdy v jednotných ucelených celcích. Tím končí vysazování odrůd dle lokality a obce. Tento způsob pěstování byl běžný až do rozsáhlé kalamity révokazu. Po zavedení ústředního svazu československých vinařů se sídlem Brně se zlepšují způsoby výroby vína i jeho pěstování. Od třicátých let minulého století se zvyšuje význam zemědělských družstev. Ty velice dobře působí na drobné pěstitele, především na Moravě. Společně s tím pomáhají družstva v transformaci vína ze zemědělského na tržní produkt, jenž se stává tržním zbožím. Družstva se podílela i na odbytu domácích producentů.

Po roce 1930 došlo k razantnímu obnovování vinic, jelikož jejich rozloha byla vůbec nejmenší v historii. V polovině století, tak bylo docíleno téměř 50% nárůstu. Největší nárůst rozlohy vinic byl zaznamenán mezi roky 1960 až 1980. Hlavním důvodem rychlého nárůstu bylo použití principu vysokého vedení vinné révy. Tento typ pěstování pocházel od rakouských vinařů a smyslem bylo vysazování řad vinohradu v rozmezí 3 m. Od roku 1970 se stabilizovala produkce na 6 až 7 tun hroznů z hektaru vinice.

Graf 1 – Rozloha vinic ve 20. Století



Zdroj: (Doležal, 2001), Vlastní zpracování

3.2 Oblasti pěstování vína ČR

Stejně jako v jiných zemích světa se i v České republice vinice rozdělují na své oblasti a podoblasti na základě geografické, geologické, klimatické nebo i kulturní příbuznosti. Vinařské oblasti jsou úzce ovlivněny terroir. Odborným slovem „*terroir*“ se označuje místo pro pěstování vinné révy spolu s faktory, které na ni příznivě i nepříznivě působí v přírodních podmínkách. Nejvýraznějším faktorem působící na pěstování révy je geologické podloží vinice. Z toho dále vyplývají půdní podmínky, topografie vinice, klima, kulturní i historické faktory. Podstatou terroir je zjednodušené řečeno zemědělská způsobilost daného místa pro pěstování vinné révy. (Sedláček, 2006-2017). Mezi vinohradníky je často vedena diskuze, zda terroir ovlivňována lidským přičiněním, tedy agrotechnickými zásahy. (Pavloušek, a další, 2015). V České republice existují dvě velké oblasti, kde se pěstuje vinná réva: vinařská oblast Čechy a vinařská oblast Morava.

3.2.1 Vinařská oblast Čechy

Vinařská oblast Čechy není tak velká ani celistivá jako Morava. Je složena z několika různě situovanými, příznivými lokalitami, které jsou umístěny v nižších nadmořských výškách. Jsou rozprostřeny kolem velkých řek. Například Labe, Vltava, Berounka a Ohře. Celkově tvoří vinařskou oblast Čechy 72 vinařských obcí s rozlohou téměř 700 ha osázených vinic. Při srovnání rozlohy zaujímá oblast Čechy pouze 4% z celkové rozlohy vinic v České republice.

Vinařské podoblasti tvoří na severu Litoměřická a ve středních Čechách Mělnická. V Litoměřické oblasti se vinice rozprostírají kolem velkých měst Litoměřic, Mostu, Kadaň a Ústí nad Labem. Celkově je tato oblast tvořena 30 vinařskými obcemi. Nejpříznivější oblastí pro pěstování vína v Čechách je údolí řeky Labe, kde jsou velmi příznivé podmínky pro pěstování bílých odrůd. Další minimálně zajímavou oblastí je Mostecko, kde se víno pěstuje na rekultivovaných hnědouhelných dolech. (Pavloušek, a další, 2015)

Mělnická podoblast je rozlohou o něco větší než Litoměřická. Tvoří ji 42 vinařských obcí. Vinice jsou rozložena většinou ve středočeském kraji. Zejména v hlavním městě Praha, v údolí řeky Berounky a v oblasti Karlštejna. Další oblastí je okolí Slaného, Kralup nad Vltavou a jako poslední je soustředěné pěstování do okolí Čáslavi a Kutné Hory. Na území dnešního hlavního města se zachovalo několik vinic z období Renesance, jako je pražská Trója.

3.2.2 Vinařská oblast Morava

Moravská vinařská oblast se rozpíná na území zahrnující nejjižnější cíp Moravy, hranice kraje Vysočiny a venkov Brna. V této oblasti jsou téměř veškeré vinice zaregistrované v ČR. Tvoří 96% z celkové výměry vinic. V oblasti Morava je 312 vinařských obcí. Největší z nich jsou Velké Bílovice a Čejkovice. Vinařská oblast Morava se dále dělí ještě na čtyři podoblasti. Největší je oblast Velkopavlovická, dále Mikulovská, Slovácká a nakonec nejmenší Znojemská. Jedinečnost této oblasti spočívá v četnosti malých rodinných vinařství, které ctí tradice. Na Jižní Moravě obhospodařuje vinou révu více než 18 tis. pěstitelů, kteří hospodaří na téměř 17,7 tis. ha. (Odbor rostlinných komodit MZe 2, 2016)

Největší podoblastí na Jižní Moravě je oblast velkopavlovická. Tuto podoblast tvoří 75 vinařských obcí. Hlavními centry jsou Velké Bílovice, Hustopeče a Kobylí známé s rozsáhlými sklepy vybudovanými Templáři ve 13. století. Osa vinic se táhne od Brna až po Břeclav. Přírodní podmínky jsou na rozdíl od sousedních podoblastí mnohem příznivější pro pěstování modrých odrůd. Poměr bílých a červených odrůd je v této oblasti velmi vyrovnaný.

Nejzápadnější podoblastí je Znojemská. Tato oblast částečně zasahuje do kraje vysočina v místech Kojetice na Moravě. Na jihu je ohraničení oblasti tvořeno rakouskými hranicemi. Na východě sousedí s podoblastí Velkopavlovickou a mikulovskou. Oblast je tvořena 90 vinařskými obcemi. Znojemsko leží ve srážkovém stínu, který vytváří Českomoravská vrchovina. Díky jejímž výběžkům je zde velice kamenitá půda, která je vhodná spíše pro pěstování bílých odrůd. Modré odrůdy na Znojemsku jsou díky přírodním podmínkám méně běžné oproti ostatním podoblastem Moravy. V této oblasti se nachází mnoho vinařských tratí, které mají mimořádně dobré podmínky pro produkci révy a výrobu vína. Za zmínku stojí vinařská trať Šobes v obci Podmolí. Vinařská trať U

Tří dubů ve Stošichovicích je jednou z nejlépe ošetřovaných vinic v České republice. (Pavloušek, a další, 2015)

Třetí podoblastí Moravy je Mikulovská, která se nachází v okrese Břeclav a Brno – venkov. Tuto vinařskou podoblast tvoří 30 vinařských obcí. Její jižní hranici tvoří státní hranice s Rakouskem. Dominantou této oblasti jsou vápencové masivy Pavlovských vrchů. Často navštěvovaný Mikulov je považován za centrum vinařství v ČR. Tato oblast je hojně navštěvovaná turisty. Častým cílem je Pálava jako poslední výběžek vápencových Alp, Lednicko – Valtický areál a Valtická škola, která je nejstarší školou zaměřenou na pěstování a zpracování vína na území Čech a Moravy. Z této oblasti pochází méně známá odrůda Aurelius a jistě neznámější česká odrůda Pálava, tyto odrůdy byly vypěstovány v pěstitelské stanici v Perné.

Poslední podoblastí je Slovácko. To je se svou polohou nejjižněji položenou vinařskou oblastí v České republice. Zasahuje do několika okresů na jihovýchodě Moravy. Nejvíce se rozkládá na území Hodonínska, Uherského Hradiště a z menší části Zlínska a Břeclavska. Je oddělena státní hranicí s Rakouskem a Slovenskem. Co do počtu vinařských obcí je tato oblast považována za největší. Na jejím území se nachází 117 vinařských obcí. Vinařským centrem je město Bzenec, vzniklo zde jedno z prvních vinařských družstev, které je proslaveno vínem Bzenecká lipka. Dalším centrem Slovácka jsou Mutěnice se svou šlechtitelskou stanicí, odkud pochází nejrozšířenější česká odrůda Moravský muškát. Tuto přírodně velmi různorodou Moravskou podoblast tvoří na východě začátek Bílých Karpat. Oproti jiným moravským podoblastem jsou vinice vysázené na těžkých půdách vzniklých z původních jílu. Tyto půdy dobře udržují vláhu vinic, réva tak čerpá výživu i v suchých létech. Na jihu se rozkládá krajina Podluží s nízkými nadmořskými výškami. Opakem je sever této podoblasti, kde je členitý kopcovitý terén s vinicemi umístěnými ve vyšších místech (Pavloušek, a další, 2015)

Tabulka 1 – vinařské oblasti a podoblasti v ČR

Vinařská oblast / podoblast	Počet Vinařských obcí	Počet pěstitelů	Plocha vinic (ha)
Čechy	72	162	643
Mělnická	42	92	331
Litoměřická	30	49	332
Ostatní	x	21	x
Morava	312	18713	17034
Znojemská	90	1142	3102
Slovácká	117	8198	4320
Velkopavlovická	75	6881	4811
Mikulovská	30	2440	4791
Ostatní	x	52	x
ČR CELKEM	384	18304	17678

Poznámka: Počet pěstitelů je uveden včetně těch, kteří jsou registrováni, ale v současné době nemají osetou vinici, ovšem mají práva na opětovnou výsadbu. Pěstitel může mít vinice ve více oblastech/podoblastech.

Zdroj: (Odbor rostlinných komodit MZe 2, 2016), vlastní zpracování

3.3 Odrůdy vína

Odrůdy vinné révy

Výroba vína v České republice, ale i v sousedních státech je založena především na odrůdě. Vinohradníci pěstují na svých vinicích více odrůd révy. Systém je založen na velké rozmanitosti druhů. Orientace je zaměřena na jakost a danou odrůdu. Tento duh označení se nazývá Germánský systém klasifikace vín. Druhým systémem je nazýván románský. Důležitým prvkem je právě původ hroznů určité vinice, tratě nebo přímo celé oblasti. To znamená, že kvalitu určuje terroir, místo kde byly hrozny vypěstovány. Spotřebitelé nehledí při výběru na odrůdu, ale na oblast, kde má víno svůj původ. (Malík, a další, 2003). V tomto případě se spotřebitel vyvaruje možnosti, že víno, které si koupí může pocházet z jiné země s méně kvalitními podmínkami pro pěstování.

V současné době je ve státní odrůdové knize registrováno 60 druhů moštových vín, 9 druhů stolních (*seznam odrůd platný k 30. 6. 2017*). Odrůdy procházejí před registrací náročnými testy, zkoumající pěstitelské a enologické vlastnosti, aby se prokázalo schopnost pěstování v našich podmínkách. Odrůdová kniha shrnuje odrůdy české, světové a novo šlechtěné, jak zahraničního, tak českého původu. Naposledy byla přidána do státní knihy odrůda Svojsen a Mery. (Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský, 2017)

Novo šlechtění znamená vytvoření nové odrůdy záměrným křížením. Cílem křížení je dosáhnout vyšlechtění nového druhu révy, která bude nejen zajímavější pro výrobu vína, ale bude mít i vyšší adaptabilitu k přírodním podmínkám. Nová odrůda může tak být méně náchylná na nemoci révy. Může mít kratší dobu zrání. Za nejvíce rozšířenou odrůdu v novo šlechtění lze považovat Miller Thurgau, jenž vznikla v Německu roku 1882. (Kraus, a další, 2005). Každá vinice je něčím specifická, svědčí o tom fakt, že každá odrůda si z půdy ze které vyrostla odnáší primární a sekundární sloučeniny (metabolity). Primárními metabolity se označují kyseliny a cukry. Sekundárními jsou zjednodušeně řečeno vůně a chutě. Tyto látky se liší dle odrůdy révy. Moderními enologickými postupy se dá struktura typických rysů odrůdy přeměnit. Výsledné víno si však ponechává své typické odrůdové znaky. (Ackermann, a další, 2010)

Odrůdy vína se z pohledu vinohradnického dělí na bílé, modré a barvířky. Bílé odrůdy vína, jak napovídá název, slouží pro výrobu bílých vín. Hrozny dozrávají do žlutozelených až špinavě červených odstínů. Některé bílé odrůdy mají v názvu přívlastek červené. Příkladem může být tramín červený nebo Veltlínské červené rané, známé jako „VEČERKA“. Jsou to odrůdy, z nichž se vyrábí bílé víno, ale jejich hrozen dozrává do červených odstínů. (Kratochvíl, 2013)

Modré hrozny jsou využívány pro výrobu červených a růžových vín. Hrozny dozrávají do modrofialových až černých barev. Důvodem červeného vína je slupka, která obsahuje antokyanová barviva. V závislosti na délce macerace se liší výsledný produkt. Při kratší době vznikají vína růžová při delším macerování hroznů vína červená. I z modrých hroznů lze vyrábět vína bílá, takzvané „Klareté“. Výroba probíhá obdobně jako u bílých vín. Hned po sklizni se hrozny lisují a získaný mošt později kvasí. Odrůdy jako je Neronet, Rubinet atd. jsou odrůdami barvířkami. Tento druh hroznů se liší svým jádrem. U modré odrůdy je dužina hroznů do zelena, ovšem u odrůd barvířky je střed stejně jako slupka zbarvený do modro-fialových až černých barev. Takže ve své podstatě nelze vyrábět klaret. I bez nakvašení vytéká po lisování modrý mošt. Využití barvířky lze

uvést na příkladu dobarvení vína, aby získalo sytější barvu. Vše je ovšem limitováno pouze 15% výsledného objemu vína. (Sedláček, 2006-2017)

3.4 Klimatické podmínky pro pěstování vína v ČR

Vinařské oblasti v České republice jsou jednou z nejsevernějších oblastí, kde se pěstuje réva vinná pro účely výroby vína. Tato oblast je jinak nazývána také „cool climate viticulture“. V této oblasti je limitujícím faktorem při výrobě vína obsah cukru v hroznech. Ten je určován délkou slunečního svitu a tepla v období zrání. Dochází k velkým teplotním rozdílům mezi dnem a nocí. Velké teplotní rozdíly slouží k tvorbě aromatických látek a přeměně kyselin v révě. (Plocher, a další, 2009)

V našich podmínkách se klima příznivě projevuje v měsíci září a říjnu, rozdíly teploty mezi dnem a nocí jsou více než 10°C. Dobře se vede bílým odrudám a modrým odrudám pro výrobu růžového vína. (Pavloušek, a další, 2015). Můžeme sledovat, že oblasti typu „cool climate viticulture“ mají značnou výhodu oproti výrobě vína v jižněji položených zemích. Tam mají problémy v posledních letech s příliš vysokým zbytkovým cukrem v hroznech a tím i vína s vysokým obsahem alkoholu. „Cool climate viticulture“ je definováno jako více než 180 nepřetržitě bezmrazých dní a průměr nejchladnějšího měsíce by neměl padnout pod -1°C. Roční srážky minimálně 400 mm a součet efektivních teplot (teploty v období od vyrašení až do doby prvního mrazu) více než 1000°C.

3.5 Technologie výroby vína

Produktem vinné révy jsou hrozny, ty se zpracovávají ve vinařských provozech a sklepech. V dnešní době slouží sklepy díky své stálé teplotě jen na ležení a zrání vína. Zpracování hroznů dnes probíhá v průmyslových halách, ať už jde o malé či velké vinařství. V našich podmínkách se nejvíce vyrábí tichá bílá vína, dále růžová a v menším počtu červená. Některé podniky zpracovávají hrozny pro výrobu šumivých vín. Jen zřídka se můžeme setkat s výrobou likérových vín. (Steidl, 2010)

Výroba bílého vína

Výroba bílého vína probíhá dvojím způsobem v závislosti na odrůdě. První možností je lisování celých hroznů, odstopkování a drcení, rozemletí hroznů. Odstopkováním se rozumí odstranění třapiny, ty mohou obsahovat třísloviny, které nepříznivě ovlivňují chuť vína. Druhou volbou zpracování je, že po sběru se hrozny krátkodobě macerují. Nutné u některých odrůd, které mají tuhou slizovitou dužinu. Krátkodobá macerace způsobí rozklad dužiny a lepší lisování spolu s uvolňováním většího rozsahu aromatických látek.

Dalším krokem je lisování. Tento technologický krok začíná ihned po sběru nebo po krátkodobé maceraci. Po lisování probíhá odkalení moštu, nemusí být vždy provedeno, záleží na požadovaném výsledném produktu. Neodkalují se vína, u kterých probíhá spontánní kvašení. Alkoholové kvašení je nejdůležitějším procesem při výrobě vína. Probíhá v nerezových tancích nebo dřevěných sudech. V některých menších vinařstvích probíhá kvašení ve skleněných nádobách, ovšem tato metoda není příliš uznávána. U vyprodukovaných vín chybí kvalita. Často tuto metodu využívají vinaři, jenž mají pěstování a výrobu vína jako koníčka.

Výroba růžového vína

Růžová vína jsou vyráběna z modrých odrůd. Postup výroby se podobá výrobě bílých vín. Základem pro výrobu růžového vína je získat menší podíl antokyanových barviv, které obsahují modré odrůdy ve slupce. Macerace se zde provádí jen pro získání barviva z bobulí. Aby mohlo docházet k uvolnění barviva je třeba hrozny rozemlít nebo rozdrtit. Vzhledem k potřebě získat jen podíl barviv může se macerace hroznů provádět

současně s lisováním. U růžových vín se předpokládá, že výsledkem bude svěží víno s atraktivním barevným odstínem. Označení růžové víno lze nahradit termíny „Rose“. Nelze tak označit vína s chráněným zeměpisným označením, která vznikla jako míšenka bílého a červeného vína.

Výroba červeného vína

Hlavní technikou pro výrobu červeného vína je jednoznačně macerace. Cílem je extrahovat z modrých bobulí látky, jenž jsou důležité pro kvalitu červeného vína. Během macerace a narušení bobulí se ihned uvolňují antokyany a třísloviny ze slupek. Barviva se začínají uvolňovat ihned i bez použití alkoholu, napomáhá se pouze uměle udržovanou teplotou. Třísloviny z hroznů jsou uvolňovány nejdříve ze slupek, ty jsou chuťově jemnější. Třísloviny ze semen se uvolňují v závislosti na zvyšujícím se alkoholu. Tyto třísloviny jsou mnohem ostřejší, při nedozrálости hroznů mohou být i hořké. Tradičním způsobem macerace běžná především u malovinařů a u výroby přírodních vín je macerace v dřevěných nebo plastových nádobách. Při postupu v otevřených nádobách je třeba několikrát denně promíchávat. (Pavloušek, 2011)

Ve velkovýrobě je se využívá macerace ve vinifikátorech. Ty jsou nerezové nebo tradičně dřevěné. Tato technologie využívá míchání a regulaci teploty. Ohřev rmutu pomáhá pro optimalizaci extraktu barviv a taninů. Vše lze dobře načasovat pro požadovaný typ vína.

Výroba speciálních vín

Výroba speciálních vín je podmíněna přírodními podmínkami na vinici. Ne každý rok lze tento typ vín vyrábět, vzhledem ke specifickým požadavkům na hrozny a jejich skladování. Do řady speciálních vín se řadí přívlastková vína typu výběr z cibéb, botrytický sběr, ledové a slámové víno.

Tabulka 2 – Výroba speciálních vín

<i>Druh</i>	<i>Charakteristika</i>
Výběr z cibéb	Výroba z hroznů, které napadla ušlechtilá plíseň. Nebo přezrálých hroznů dosahujících minimálně 32° normalizovaného moštoměru.
Botrytický sběr	Pokud bylo jakostní víno s přívlastkem: výběr z hroznů, bobulí nebo cibéb napadeno ušlechtilou plísní více jak z 30%.
Ledové víno	Víno, které prošlo na vinicích teplotou -7°C a nižší a cukernatost při sběru dosahovala minimálně 27°.
Slámové víno	Výroba pouze z hroznů, které byly před zpracováním skladovány ve větraném prostoru (slámě, rákosu) po dobu alespoň 3 měsíců. Minimální cukernatost 27°. Při cukernatosti 32° a více se může přejít k výrobě již po dvou měsících.
Svatomartinské víno	Svatomartinské víno je prvním vínem, které můžete v daném ročníku ochutnat. Hlavní charakteristikou je, že víno je velmi mladé, protože zráló na sudu/tanku pouhých pár týdnů. Na trh se vína dostávají vždy 11. listopadu.

Zdroj: (Pavloušek, a další, 2015), vlastní zpracování

Zrání vína v sudech

Stejně jako bílých vín lze využívat kvašení spontánní i řízené. Nejčastěji je využíváno zrání na dřevěných sudech. Ty se liší tím, jaké víno má být výsledkem. Dřevěný sud ovlivňuje zrání nejen červeného vína v několika spektrech. Prvním je, že

dřevo propouští vzduch a pomáhá tak k procesům zrání. Dalším je extrakce látek obsažených ve dřevě do vína a ovlivnění tak chutě a vůně. (Naumann, a další, 2006)

Dřevěné sudy se vyrábí nejčastěji z dubu, kaštanu nebo akátu, ten se využívá především u bílých vín. Aby se do vína uvolnilo, co nejvíce aromatických látek začali se v poslední době hojně využívat sudy barrique o objemu 225 l. Jsou to dubové sudy, které jsou před použitím vypalovány teplotou přesahující 230°C po dobu 15 – 60 min. (Pavloušek, a další, 2015)

Spontánní kvašení

Při alkoholovém spontánním kvašení není přidávána žádná kvasinka, ani není proces teplotně uměle udržován. Kvasinky nutné pro přeměnu cukru v alkoholu si nesou hrozny s sebou z vinice v hroznech. Tyto kvasinky mají schopnost uvolňovat mnohem vyšší množství aromatických látek. Díky tomu jsou vína aromatictější, výraznější a odrůdově specifická, je to zapříčiněno zejména vyšším množstvím bez cukerného extraktu s vyšším množstvím glycerolu. Nevýhodou tohoto kvašení je doba, která neleze ovlivnit. Proto je tento typ vhodný pro vína, u kterých se počítá s delší dobou zrání. (Pavloušek, a další, 2015)

Klasická technologie zvaná „Sur lie“ nechává zrát víno na veškerých kvasných kalech. Při tomto postupu se ve víně můžou a nemusí projevit negativně sirnaté sloučeniny. Proto vinaři snižují riziko využíváním jen jemných kvasničných kalů. (Piálek, 2017)

Řízené kvašení

Řízené kvašení je moderním druhem zpracování vína. Pod tímto pojmem se rozumí aplikování vybraných kmenů kvasinek přidávaných do vylisované šťávy. Řízení teploty během kvašení je monitorované moderní technologií, to znamená přístroji pro úpravu teploty a množství CO₂ v tancích. Na těchto základech lze určit rychlost a podmínky kvašení. Při alkoholovém kvašení připívají přidané kvasinky k přeměně glukózy a fruktózy na etanol a oxid uhličitý. Při tomto procesu vznikají další vedlejší produkty ve víně a to kyseliny mléčná, octová, citronová a octová a vyšší alkoholy. (Kraus, a další, 2005)

3.6 Zatřídění českých a moravských vín

Víno z Čech a Moravy podléhá hodnocení a následné zatřídění dle § 26 zákona 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství. Týká se všech vyprodukovaných vín na území České republiky. Výjimkou jsou pouze stolní a moravská zemská vína. Moravská zemská vína jsou často nedoceněna. Vinaři úmyslně nenechávají zatřídít víno. Hlavním subjektem pro zatřídění vína je státní zemědělská a potravinářská inspekce SZIP a privátní sdružení organizace vinařů, která má na starost vína originální certifikace VOC.

Tabulka 3 – Kategorie vín v ČR

Kategorie	Cukernatost pro zatřídění	Charakteristika
Stolní víno	11°- 15° NM	Není známa odrůda, ročník, víno z EU z odrůd stolních, moštových, neregistrovaných.
Zemské víno	14° NM a více	Lze označovat odrůdu s ročníkem, nepodléhá kontrole a registraci SZIP nebo VOC
Jakostní víno odrůdové	15° NM a více	Výroba probíhá v oblasti, kde byly hrozny vypěstovány z registrovaných vinic.
Jakostní víno známkové	15° NM	Stejně jako víno odrůdové, jen je vyráběno ze směsi několika odrůd. Vinař pojmenovává víno vlastním názvem.
Víno originální certifikace V:O:C.	15° NM	Víno vyrobené z hroznů z místa menšího než je oblast. Víno kontrolované sdružením vinařů.
Jakostní víno s přívlastkem	Dle přívlastku	Při výrobě se nesmí zvyšovat cukernatost moštu ani přidávat chemické konzervační látky. Hrozny pochází z registrovaných vinic. Hektarový výnos nepřesáhne daný limit dle zákona o vinařství, Kontrolované SZIP.

Poznámka: „NM“ znamená stupeň normovaného moštoměru. Jeden stupeň NM se rovná 10 g / 1l hroznového moštu.

Zdroj: (Pavloušek, a další, 2015), vlastní zpracování

Jakostní víno s přívlastkem

Současné styly vína nelze shrnout do stručné definice. Označení styl vína rozumíme kombinaci několika faktorů. Základními jsou vzhled a barva, vůně, chuť, objem alkoholu a bezcukernatý extrakt. Vše ovlivňuje daná odrůda révy, zeměpisné, klimatické podmínky a v neposlední řadě zkušenosti a um vinohradníka. V moderní době lze považovat za velmi důležitou součást výroby enologické technologie. Každá odrůda má svůj osobitý charakter, který se mění v závislosti na půdě a přírodních podmínkách. V odlišných podmínkách dosahuje réva různé kvality hroznů. Barva, velikost, slupka a další se tak promítne ve výsledné chuti a vůni vína. Kombinací jednotlivých odrůd umožňuje dosáhnout širokou škálu rozdílných vín. (Pavloušek, a další, 2015)

Tabulka 4 – Seznam přívlastkových vín

Přívlastek	Minimální cukernatost	Podmínky pro sběr a zpracování
Kabinetní víno	19° NM	Maximálně 14 t / ha
Pozdní sběr	21° NM	Maximálně 14 t / ha
Výběr z hroznů	24° NM	Maximálně 14 t / ha
Výběr z bobulí	27° NM	Výběr některých hroznů
Výběr z cibéb	32° NM	Výběr bobulí napadené ušlechtilou plísní
Ledové víno	27° NM	Hrozny sklizeny a zpracovány při -7° C
Slámové víno	27° NM	Sušené na slámě, rákosu

Zdroj: (Pavloušek, a další, 2015), vlastní zpracování

Méně běžné druhy vína

Výroba šumivého vína v České republice nemá tak významnou minulost jako výroba tichých vín, nicméně má zastoupení doma i v zahraničí. Výchozí surovinou pro tyto vína jsou odrůdová nebo cuvée vína. Většina vinařů využívá kvašení v láhvi, což je nejběžnější metoda. Šumivé víno je zajímavé díky perlivé chuti, která ovlivňuje plnost a aroma daného vína. V české republice se lze setkat s několika druhy šumivých vín. Nejznámějším je jakostní šumivé víno, zvané též sekt. Bohemia Sekt se sídlem ve Starém Plzenci vyráběl první sekt na našem území od druhé světové války. Největší podíl na tom, že Česká republika vyrábí sekt je francouzský enolog Lois Girardot, rodák z oblasti Champagne, který přinesl na naše území technologickou znalost výroby sektu. (Malík, a další, 2003). Prvním sekt byl otevřen v roce 1945 americkými vojáky, jenž osvobodili Starý Plzenec.

Tabulka 5 – Méně běžné druhy vína

Druh	Charakteristika
Šumivé víno	Zvaný „sekt“ vyrobené prvotním a druhotným kvašením
Perlivé víno	Obsah alkoholu nejméně 9%. Výroba v uzavřené nádobě při přetlaku vytvářeným oxidem uhličitým.
Aromatizované víno	Nápoj z vína, u kterého bylo pozastaveno kvašení přidáním alkoholu, přírodních aromatických látek. Doslazeno a obarveno.
Likérové víno	Alkoholický nápoj z části kvašený hroznový mošt a přidáný destilát z vína (vypálené víno – vínovice). Obsah alkoholu od 15% do 22%.
Odalkoholizované víno	Nápoj z vína, obsah alkoholu je pomocí destilací snížen na 0,5% a méně. Je přidáván hroznový mošt, cukr, CO ₂ nebo přírodní aroma. Omezení zbytkového cukru je maximálně 75g / l.

Zdroj: (Pavloušek, a další, 2015), vlastní zpracování

3.7 Kategorizace kvality vína

V podmínkách České republiky se využívá stále ve větší míře germánský způsob kategorizace. Je založený na odrůdě, bez rozdílů na půdě (terroir). Vinařské země, známé především pro svou vinařskou historii a rozlohu vinohradů využívají pro kategorizaci vína románský způsob klasifikace. Nejčastěji jej využívají země jako Francie, Španělsko, Itálie nebo Rumunsko. Do států, kde je využíván germánský způsob označení zatím ještě románský proniká. V České republice je v malé míře románský způsob aplikován v oblastech, kde vinaři splňují určitá kritéria. V našich oblastech se pojmenovává tento systém „VOC“ – Víno originální certifikace.

CHZO – Chráněné zeměpisné označení

Ročník a název odrůdy smí být využit na etiketě nebo obchodním označení, jen za předpokladu, že 85% hroznů bylo sklizeno v uvedeném roce. U vína, které zrál na sudu či tanku v zahraničí a je plněno v ČR platí, že pokud členský stát rozhodne, o použití výrazu odrůdové víno smí být takto označeno i v České republice. V našich podmínkách se tohoto označení využívá u zemských vín, které jsou dále možné rozdělit dle oblasti na české a moravské.

CHOP – vína chráněné označení původu

Označení CHOP je využíváno pro označení jakostních vín z oblastí Čech a Moravy. Přívlastková vína se označují vinařskou podoblastí a evidenčním číslem jakosti. Původ hroznů musí být 100% z uvedené zeměpisné oblasti, ve které probíhá sběr i výroba. Je-li uvedena podoblast, musí být hrozny z podoblasti nejméně 85% a zbylých 15% z dané oblasti.

VOC – Vína originální certifikace

Vína originální certifikace jsou produkována v rámci systému, který pohlíží na kvalitu vína dle místa původu hroznů, které dává vínům jejich osobitý nezaměnitelný charakter. Jedná se o románský způsob značení vín, tj. označení dle místa původu a

charakteristické znaky dané oblasti takzvané terroir. Vína krom toho musejí splňovat pevně daná kritéria kvantitativní i kvalitativní, na něž dohlíží řada odborníků z organizací sdružení vinařů, na rozdíl od jiných kontrol vína, které spadají pod SZIP. I když na trhu doposud převažuje systém třídění dle germánského systému. Oba systémy fungují nezávisle na sobě bez problémů. (Odbor rostlinných komodit MZe 1, 2017) Prvním, kdo v ČR začal produkovat vína s označením vína originální certifikace byl spolek VOC Znojmo, z.s. (2009). Dalšími sdruženími jsou:

- VOC ZNOJMO (2009)
- VOC MIKULOV (2011)
- VOC MODRÉ HORY, z.s. (2011)
- VOC PÁLAVA, z.s. (2012)
- VOC BLATNICE (2013)
- VOC MĚLNÍK, z.s. (2015)
- VOC VALTICE (2015)
- VOC HUSTOPEČE (2016)
- VOC SLOVÁCKO (2016)
- VOC KRAVÍ HORA (2017)

Zákonná pravidla pro využívání označení VOC určuje, kdo může využívat tuto značku. Víno originální certifikace musí být vyrobeno na stejném nebo menším území, než je vinařská oblast. Výrobce musí být členem sdružení, které je oprávněné přiznávat označení vína originální certifikace. Víno splňuje podmínky stanovené v rozhodnutí o povolení přiznávat označení VOC. V jiných případech musí splňovat požadavky stanovené zákonem o vinohradnictví a vinařství pro jednotlivé druhy vín.

3.8 Vedlejší produkty vinné révy

Když se řekne vinná réva nebo víno, všem se vybaví alkoholické nápoj vyráběný z hroznů. Kvašením a zráním v sudech / tancích dostává víno svůj osobitý charakter, jako jeden z možných druhů zpracování vína. Matoliny jinak řečeno odpad, který vzniká ve výrobě, je dále využíván jako druhotný produkt: takzvané matolinové víno. V druhé polovině 20. století se začalo plně využívat sušení matoliny pro přípravu zemědělských krmných směsí. Ne všechny postupy zpracování hroznů vedou k výrobě alkoholických výrobků. (Pátek, 1998)

Nealkoholické produkty

Nezákladnějším produktem jsou hrozny, ty jsou určeny k přímé konzumaci převážně z odrůd stolních. Celkem 85% sklizených hroznů je využito na výrobu vína, 10% na rozinky a zbylých 5% je využito na výrobu šťáv, sirupu a vinných nápojů. Hrozny se dále po zpracování využívá v gastronomii a potravinářství v podobě marmelád, vinného želé, kompotů. Šťáva z bílých odrůd lze využít pro výrobu vinného octa, zvaného též „balsamico“. Po vylisování hroznů se ze semen získává vysoce ceněný vinný olej. V malé míře se vyskytuje na trhu vinná mouka, často pouze jako příměs do směsí. Vyrábí se z vyschlých vylisovaných a rozdrcených zrn bobulí. Další využití lze nalézt v kosmetickém průmyslu nebo jako doplňky stravy pro sportovce ve formě tekutých antioxidantních přípravků.

Alkoholické produkty

Kromě vína, jako takového, lze vyrábět z hroznů nespočet druhů alkoholických výrobků. U tohoto druhu se nejčastěji používá vínovice, což je přepálené víno. Ta se smíchává s nejrůznějšími druhy ovocných plodů, květů či ořechů. Příkladem může být: ořechovka, višňovka nebo ibiškovice. Dalšími výrobky známými po celém světě jsou Grappa, Cognac (koňak) a Brandy. Koňak je druh brandy vyráběný z hroznové šťávy nebo moštu. Přísná pravidla, která byla stanovena BNIC (Bureau National Interprofessionel du cognac) uvádějí, že aby se mohlo Brandy pojmenovat „Cognac“ musejí být použité při výrobě hrozny z oblasti města Cognac v západní Francii.

Podobným produktem jako Brendy je Grappa. Při výrobě této pálenky jsou na rozdíl od Brendy využívány zbytky z lisování tedy slupky, stonky a semena.

3.9 Práva, legislativa a bariéry v odvětví vinařství

Víno je jednou z několika zemědělských komodit, které je ve velké míře dlouhodobě regulováno. Příčinou je vysoká míra vstupů při výrobě a tím se zvyšuje jeho cena. Kvůli tomu dochází ve značné míře k jeho padělání. Již od středověku docházelo k regulaci při výrobě a prodeji produktů z vinné révy.

V novodobé historii vznikl první vinařský zákon až v roce 1996 a druhý o několik let později v roce 2004, který byl úzce spojen se vstupem do EU. Po tomto vstupu se, tak národní předpisy podřizují těm evropským. V druhé polovině 20. století se evropské vinařské právo vyvíjelo dle nařízení rady EHS, ES a nakonec EU. První nařízení vzniklo v roce 1962 s doplněním o dva roky později. Další nařízení přišla na řadu v roce 1979, která rozlišovala vína na stolní a kvalitní vína. Na přelomu století pak došlo ke sjednocení stolního a jakostního vína do jednoho nařízení a následně po roce 2007 bylo stolní víno zrušeno. Po tomto období existuje dle právních předpisů rady EU jen označení „víno“, „CHZO“ a „CHOP“.

Vinohradnictví před a po vstupu do Evropské unie

Po vzniku Československa v roce 1918 se zachoval zákon z roku 1907, což byl první vinařský zákon, který upravoval obchodování s vínem na území Čech a Moravy. Až do roku 1954 nedošlo k žádné novelizaci. Norma 56 7741 definovala výrobu révového vína. Rozděleno bylo na bílá a červená vína, klarety, přírodní, šumivé a desertní vína. Norma dále stanovila postupy výroby, zákaznické praktiky a manipulaci s vínem. Zákon z roku 1964 upravoval rozvoj rostlinné výroby. Tento zákon upravoval šlechtění nových odrůd, jejich přijetí nebo případné zamítnutí. Vinohradnictví se na základě tohoto zákona stalo součástí rostlinné výroby. Vytratil se vztah k původním vinicím. V druhé polovině 20. století se v rostlinné výrobě pěstovalo, co nejvyšší možné množství produktů. Přetěžování půdy vedlo k nižším hektarovým výnosům. V této době měl tehdejší SSSR časté problémy se zajištěním zemědělských plodin. V rámci RVHP

probíhal odbyt právě do těchto zemí. Pěstování zemědělských plodin bylo tak na našem území pěstováno i v podmínkách nepříznivých pro dané plodiny.

Negativní dopad zákona č 61/1964 Sb. zapříčinil, že vyprodukovaná vína nebyla zákonem nijak regulována. To vedlo k tomu, že produkty z vinné révy byly uměle nekontrolovatelně doslazovány levným řepkovým cukrem. Výsledkem byla jednotvárná vína bez specifické chuti. Během dalších dvaceti let, co zákon nabyl platnosti, se plocha vinic zvýšila téměř o polovinu. Po změně politického systému v listopadu 1989 došlo k transformaci zemědělství a nastolení tržní ekonomiky, které souviselo také s přípravou na vstup do EU. Státní centrálně ovlivňované zemědělství se rozdělilo. V rámci privatizace se měnily vlastnické vztahy, zemědělská družstva byla nahrazena soukromými společnostmi a individuálními zemědělci. Na přelomu 90. let vznikla myšlenka nového vinařského zákona, který by mohl navázat na první zákon z roku 1907. Potřeba nového vinařského zákona vznikla z důvodů zlepšit kvalitu pěstované révy. V roce 1995 byl schválen první novodobý vinařský zákon. Ten již koresponduje s asociační dohodou EU s návazností na evropskou legislativu.

Dnem vstupu do Evropské unie nabyl účinnost zákon č.321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství, který připravovalo Ministerstvo zemědělství v rámci nařízení Rady ES a Komise ES. Stěžním bodem nového zákona bylo omezení výsadby nových vinic. Před rokem 2004 bylo možné sledovat velké množství nově zakládaných vinohradů. Vedla k tomu obava, že po vstupu do EU bude prudce omezena výsadba. To se také stalo. Nové vinohrady po vstupu již nebylo možné vysazovat, jen na povolení a do výše 2% z celkové výměry ČR, to platilo do konce roku 2015. Čeští podnikatelé jednali s vládou o výjimce z tohoto rozhodnutí, které se již muselo řídit evropskými předpisy. Požadovali výjimku na 500 ha nově vytvořených viničních tratí. Výsledek ovšem nedosáhl ani na poloviční požadavek. Dle předsedy českomoravské vinařské a vinohradnické unie *Jiřího Sedla* toto rozhodnutí nebylo, co očekával, nicméně se podařilo před vstupem do EU vysázet téměř 1700 ha v roce 2003.

Hiearchie právních norem a předpisů.

Legislativu týkající se vinohradnictví a vinařství v ČR lze rozdělit na přepisy národního zákonodárství a předpisy Evropské. Celkové je obor vinohradnictví a vinařství upravován v rámci zemědělské legislativy, ta není samostatným právním odvětvím. Zemědělské právo je souhrn norem soukromých i veřejných. Z hlediska práva je pak třeba rozlišit vinařství, jenž spadá do potravinového práva a vinohradnictví, což představuje oblast rostlinné výroby. (Bárta, 2013)

Tabulka 6 – hierarchie právních předpisů

1.	Nařízení rady EU – platné ve všech členských státech
2.	Nařízení Komise – platné ve všech členských státech
3.	Směrnice EU – členské státy jsou povinné pracovat se směrnicemi v národních předpisech
4.	Vinařský Zákon ČR
5.	Nařízení vlády
6.	Vyhlášení ministerstva zemědělství

Zdroj: (Odbor rostlinných komodit MZe 1, 2017), Vlastní zpracování

Regulace podnikání a obchodu s vínem

Nový zákon upravující obchodování s vínem zákon č. 26 o Vinařství a vinohradnictví. Zákon vstupuje v platnost od dubna 2017. Některá ustanovení mají odkladný účinek. To se týká prodeje sudového vína. Lhůta pro registraci provozovny je do 6 měsíců. Pokud nebude včas a správně nahlášená provozovna prodávající sudové víno, nesmí od 1. 1. 2018 prodávat sudové víno. Základem pro tvorbu novely zákona bylo sjednotit česká pravidla s evropským právem. Novelizace se měla týkat jen výsadby a rekultivace vinic. Ovšem v průběhu přípravy se ze strany svazu vinařů a dalších zúčastněných ozvalo několik požadavků týkajících se problematiky vinohradnictví a vinařství. Na začátku roku 2012 se vláda snažila zavést spotřební daň z tichého vína. Proti tomu se bouřili vinaři a prostřednictvím svazu vinařů podali petici. V rámci tohoto nesouhlasu SVČR za přispění veřejné sbírky nechalo připravit správu o nepříznivých

dopadech spotřební daně na celé odvětví. Ze zbylých peněz se sdružení rozhodlo nechat vytvořit jednotlivé analýzy boje proti černému trhu s vínem. V roce 2014 vznikla komise pro boj s černým trhem s vínem. to vedlo k prvním návrhům nového vinařského zákona. Ten způsobil velkou nevoli mezi prodejci sudového vína. Ovšem právě díky sudovému vínu, skončí v oběhu 100 milionů litrů vína, které nejsou zdaněny, vychází to ze zprávy vypracované pro Svaz vinařů. V celkovém součtu tak státu utíká 2,5 miliardy korun. Skutečný objem vína, které je pančováno není znám. Vláda v novele uváděla, že pokud dochází k machinaci s vínem, spotřebitel často nekupuje víno. Pro vinotéky, které prodávají sudové víno platí, že musejí využívat neplnitelné nádoby nebo bag in boxy, tak aby se alespoň částečně zmírnila možnost pančování. Láhve s vínem sklizeným v ČR, budou povinně označena na vrchu trikolórou a to u vín (CHOP a CHZO). (VINAŘI, 2017)

Dle prodejců ve vinotékách jsou tyto podmínky velmi přísné a v krajních mezích můžou způsobit ukončení podnikání vinoték, jenž jsou na sudovém vínu závislý až z 80%. Stačilo prý zpřísnit kontroly na podniky jako květinářství a drogerie, kde se točí neoznačené víno. Sami vinaři, kteří odstartovali tento hon na vinotéky, konstatují, že by jim případné zavírání vinoték z důvodů nemožnosti prodeje sudového vína uškodilo.

Povinnosti etikety v EU

Etiketa na lahvi je přesně dána dle předpisu směrnice Evropské komise. V roce 2009 bylo zrušeno označení stolní víno, které představovalo nejméně kvalitní víno na trhu. V dnešní podobě existuje pouze označení „víno“, CHZO (chráněné označení – zeměpisné) a CHOP (Chráněné označení původu). Vinaři jsou povinni označovat lahve názvem vína, případně názvem odrůdy. Pokud je víno vyráběno s více odrůd, mají být odrůdy vypsány dle pořadí důležitosti. U jedno druhových vín se stejně jako v sousedních zemích uvádí název odrůdy, toto nařízení je stanoveno předpisy ČR. Dalším nutným údajem je označení zeměpisné jednotky, tedy oblasti původu hroznů. V našich podmínkách je kupříkladu uváděna oblast Hnanice, Velké Bílovice nebo také „vyrobena v České republice“ toto označení je přípustné ,ovšem nicneříkající stejně jako označení v zahraničí „vyrobena ve Španělsku“. Jakostní kategorie je oficiální klasifikace například „jakostní víno s přívlastkem“. Podrobnější popis klasifikace viz kapitola 1.5.2.

Etiketa by měla obsahovat jméno výrobce tedy název vinařství nebo přímo vinaře. Obsah zbytkového cukru, který ve finále určuje povahu vína a informuje o tom, jestli je víno sladké, suché, polosuché nebo polo sladké včetně uvedení roku lahvování.

Obsah alkoholu a míra oxidu siřičitého je povinností uváděnou na etiketě vína. Alkohol udává plnost vína. Nutností je uvést množství oxidu siřičitého, který je přidáván pro zamezení oxidace a následnému zkažení vína. Na výskyt oxidu siřičitého se musí upozornit zejména pro to, že alergici mohou být náchylní na tyto látky. (Pavloušek, a další, 2015). Nicméně i vína, která jsou dělaná přírodně bez přidávání SO₂ mají určitý obsah této látky, která ve víně vzniká při jeho kvašení. (Odbor rostlinných komodit MZe 2, 2016). Další částí uváděnou na etiketě stejně jako u jiných alkoholických nápojů je varování před alkoholismem, nevhodnost vína pro děti a těhotné ženy.

3.10 – Cestovní ruch v odvětví vinařství

Cestovní ruch dané země částečně odráží životní úroveň obyvatelstva a domácí cestovní ruch je její významnou součástí. V české republice je mnoho lokalit, které jsou přitažlivými jak pro domácí, tak i zahraniční návštěvníky. Mezi nejnavštěvovanější místa patří především velká města v čele s hlavním městem Prahou a národními parky. Rozvoj venkovské turistiky má nezpochybnitelný stále rostoucí potenciál. Regiony mají různorodé rozložení přírodních a kulturně historických památek. V některých částech regionů je velmi zachovalá venkovská architektura s tradičními prvky dané oblasti. (Dömeová et al., 2012)

Podle knihy *Czech and Slovak Tourism, patterns, problems a prospect* se dělí hlavní turistické destinace v ČR na velká města, horské oblasti a lázeňské lokality. Nejvíce se turistika ve venkovských oblastech rozvíjí v horských a lázeňských lokalitách, ale také v oblastech, které nejsou příliš známé (Johnson, 1995), nicméně nejsou zanedbatelné a mají rostoucí potenciál. Řada takových míst má takzvanou neopakovatelnou místní atmosféru vznikající kombinací přírodních a architektonických prvků. Tato atmosféra může být spojena s tradicemi a zvyky spojené s regionem. (Dömeová et al., 2012) Zvyky jsou komerčně propagovány pro turistické účely. Ovšem je třeba tyto zvyky zároveň chránit a uchovávat je jako památku. Právě na základě těchto typů zvyklostí a komerčních akcí je založen enoturismus.

3.10.1 Enoturismus jako významná část cestovního ruchu

Označení enoturismus je druhem cestovního ruchu, který je zaměřený na vinařství a vinohradnictví. Tento druh je založen na aktivním poznání odvětví vinařství, prostřednictvím návštěv vybraných podoblastí Čech a Moravy. Nejedná se pouze o konzumaci vína, ale i o výrobu, tradice a zvyky spojené s révou vinnou. Enoturistika je úzce spojena s gastro-turismem. Což je součástí kulinařského cestovního ruchu. (Zelený, 2016). Enoturistika je na vzestupu. Mluví o tom fakta, každým rokem přibývá více vinařských akcí a častěji jsou sklepy otevírány vinaři v rámci programů „otevřené sklepy“. Ovšem vždy tomu tak nebylo. Před rokem 1989 zavítaly do sklepů jen malé skupiny lidí, většinou z řad příbuzných. V případě podnikavějších vinařů se dá mluvit o menších zájezdech horníků z Ostravska a zájezdy ROH.

Za rozkvět turismu a vína se zasloužila v roce 2000 nadace Partnerství, která byla u zrodu projektu Moravských vinařských stezek o délce téměř 1200 km. Ty propojily více než 250 vinařských obcí. Kromě známých oblastí na Brněnsku, na Pálavě nebo Podyjí nebylo běžné značení ani turistických stezek. Díky úsilí nadace a odhodlanosti vinařských obcí, tak dalo vzniknout novým vinařským stezkám. Tamní vinaři ještě několik let neviděli výhody přinášející možnosti nově zřízených stezek. Vinaři se otáčeli zády s tím, že příchozí turisté budou krást hrozny, nenakoupí žádná vína a pouze upozorní kontrolní úřady. (Flamik, 2016).

Kolem let 2006 – 2008 došlo ke změnám ve vinařském fondu, který začal měnit dosavadní politiku vinohradnictví a její podpory. Masivní podpora propagace vín na českém trhu. Vinařské centrum prošlo restrukturalizací a udělalo pozitivní krok směrem k lepší propagaci vinařství na jižní Moravě i v Čechách. Obměnou prošel web a vinařské, turistické tiskoviny podporující cestovní ruch. Dalším podstatným přičiněním bylo vychování mladé generace vinařů s rodinnou tradicí, kteří jsou vzdělaní v oboru a přinášejí nové myšlenky. Vinařské spolky v posledních deseti letech začali pořádat zájezdy do zahraničních vinařských oblastí, kde se vinařská turistika velmi hojně objevuje v každém regionu zabývající se vínem. Díky těmto skutečnostem pochopili malí vinaři, jichž je v ČR většina, že vzájemná spolupráce bude ku prospěchu všem. Od tohoto období přibývají každým rokem vinařské akce zvané „otevřené sklepy“. (Zelený, 2016)

Za posledních deset let se zvýšil počet vinařských akcí typu „otevřené sklepy“ z 5 na 60 akcí ročně. Na jižní Moravě pořádá takovou akci téměř každá vinařská obec. Mimo

to další pořádají sdružení vinařů v jednotlivých regionech nebo nadace a vinařská centra. Každý rok vinařské obce využívají svá vinobraní k vytvoření dalších akcí zaměřené na turisty. Podle *Juraje Flamika* z nadace Partnerství je největší akcí v ČR co do počtu vinařů i návštěvníků akce *Ze sklepa do sklepa*, která je každoročně pořádána ve Velkých Bílovicích. Je to nejmasovější turistická akce zaměřená na vinařství, kterou navštíví více než 5000 lidí. Podporou vinařské turistiky nejsou pouze ochutnávky vína. Ředitel vinařského fondu *Jaroslav Machovec* hodnotí projekt Moravských vinařských stezek za jeden z nejdůležitějších a nejvýznamnějších. Na projekt vinařských stezek se postupně navázali další významné akce, které podporují rozvoj cestovního ruchu. Tyto fakta vedla k tomu, že z Jižní Moravy se stal druhý turisticky nejnavštěvovanější kraj v České republice.

Graf 2 – Turistická návštěvnost krajů



Zdroj: (STEN/MARK 2015), ČSÚ, vlastní zpracování

Jižní Morava není atraktivní jen z pohledu konzumace vína a vinařské turistiky, který v posledních letech začíná ovšem dominovat. Průměrně teplejší počasí a zájem o památky budí zájem této oblasti. Potvrzuje to i ředitelka jihomoravské centrály cestovního ruchu Zuzana Vojtová. „Největší zájem mají turisté o Lednicko – valtický areál a jeskyně v Moravském krasu. Když je teplo, tak je velkým lákadlem také Vranovská přehrada na Znojemsku“ uvádí Vojtová. Podle ní mají, ale stále více roste

zájem o vinařskou turistiku a její spojení s trávením dovolené v tomto kraji, kde lze hojně využívat cykloturistických cest.

Atraktivita nových odrůd

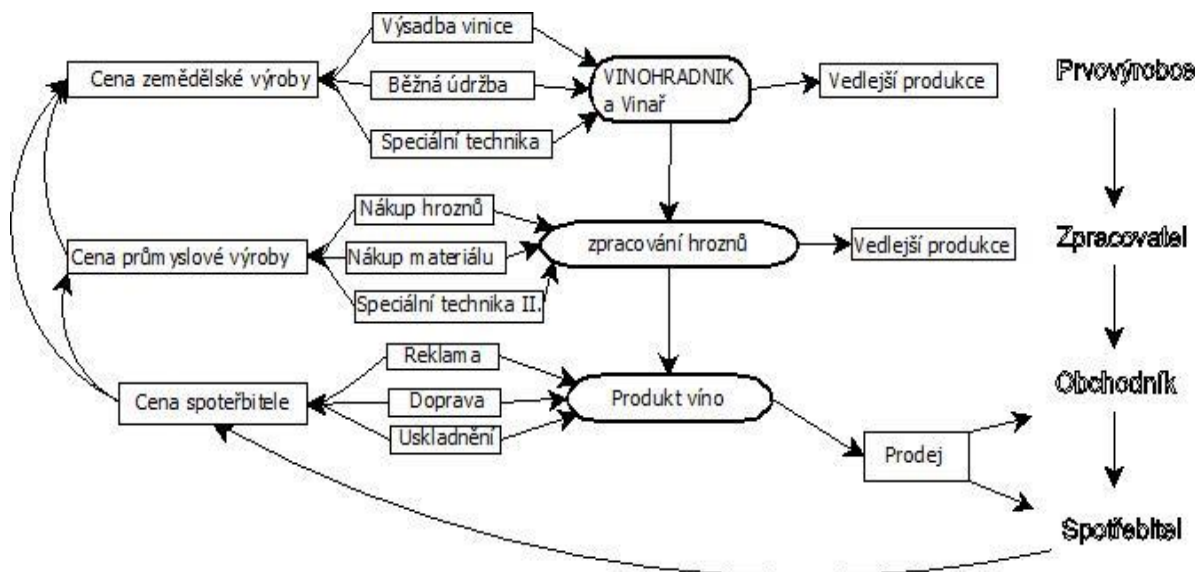
Běžní spotřebitelé jsou v tomto směru konzervativní a drží se osvědčených, známých odrůd. Znalci a ti co vínu rozumí, rádi poznávají všechno nové, co vinohradnictví přináší od techniky, výrobu až po finální produkty révy vinné. Běžný spotřebitel registruje určité nové trendy, ale v omezeném množství. Pokud není nová odrůda podpořena ochutnávkou, nový zákazník si jí moc nevšímá. Nemusí se vždy jednat o nově vyšlechtěné odrůdy, nýbrž o odrůdy, které jsou velmi staré, jen se po nějakou dobu nepěstovali. Nové odrůdy mají velký odbyt. Je to zapříčiněno tím, že jsou pěstovány na malých plochách a zpravidla se rychle prodají. (Večeřa, 2013). Dle ředitele Svazu vinařů Martina Půčka *„je na trhu prostor pro specifické odrůdy, které vznikají mezidruhovým křížením jednotlivých odrůd vinné révy. V souvislosti s požadavkem veřejnosti na stále nižší rezidua se nabízí použití těchto odrůd, které i v horších letech postačuje daleko menší množství postřiků. Jako příklad uvádí odrůdy Laurot, Malverina jenž byly vyšlechtěny v ČR a v neposlední řadě velmi oblíbený Hibernál.“*

4 Vlastní práce

4.1 Komoditní vertikála

Komoditní vertikála nebo také potravinový řetězec určuje zpracování, odbyt, výrobu a jejich vzájemné propojení v rámci celého trhu. Vertikála je odvozena od primární výroby zemědělského produktu nebo komodity a sleduje tok činností od počáteční výroby až po konečného spotřebitele. V tradičním modelu, který je charakteristický preferencí nabídkové stránky, tj. tokem proudu od výroby po konečné zpracování byla rozhodující pozice v rámci řetězce koncentrována na prvovýrobu. Ostatní články řetězce zpracovávají zemědělskou prvovýrobu, tak aby mohly vzniknout finální výrobky. (Bečvářová, a další, 2014).

Schéma 1 – Komoditní vertikála výroby vína



Zdroj: Vlastní zpracování

Dle schématu uvedeného výše je možno vidět jednotlivé fáze výroby vína, od prvovýroby hroznů až po konečný produkt určený spotřebiteli, včetně vedlejších produktů. Jsou zobrazeny toky suroviny (vstupy), které jsou nezbytné pro posunutí vertikály směrem k hotovému výrobku. Vínohradník, jako prvovýrobce potřebuje ke své výrobě v první řadě půdu spojenou se sazenicemi révy. Dále pro úpravu a ošetření révy v běžných podmínkách je nutné využívat postřiky a hnojení. V suchých letních dnech je potřeba mladé vinice zalévat, aby nedošlo k zaschnutí kořínků, které jsou nízko pod zemí.

Vstupy běžné údržby představují v podmínkách většího vinařství (více jak 2 ha) i pracovní síla na obstarávání a úpravu vinic. V případě sběru nepředstavují náklady na ruční sběr a kombajn větší rozdíl. Tím je myšleno zastřihávání a údržba jednotlivých hlav vinice. V případě vstupů na pěstování révy, lze označovat i případný výzkum šlechtění nových odrůd. Materiální vybavení běžné údržby jsou tyče, opěrné sloupy na podepření a dráty na vedení, případně pletivo na ohrazení celé vinice nebo jednotlivých keřů proti zvěři. Speciální technika je nedílnou součástí vstupů pro prvovýrobce. Mechanizační stroje – traktor, přívěsy, které jsou využívány při zakládání, sběru hroznů i klučení vinic a pohonné hmoty. Tyto náklady vstupů se podílejí na určení celkové ceny zemědělské výroby. Celkové náklady na 1 ha vinice se odhaduje na 80 tis. – 110 tis dle Svazu vinařů.

Za pomoci výše uvedených vstupů, vzniká produkce moštových odrůd, určených ke zpracování a výrobě vína a produktů z vína. Vedlejšími produkty prvovýrobce, jak komoditní vertikála uvádí je produkce révy ze stolních odrůd, které jsou určeny k přímé konzumaci. Minimálně se využívá v našich podmínkách na výrobu vína stolní odrůda. Prvovýrobce nemusí být vždy vinař a vinohradník v jedné osobě. Někteří pěstují révu vinnou pouze za účelem prodeje hroznů výrobcům vína.

Při posunutí vertikálou směrem níže se dostáváme ke zpracování hroznů a výrobě vína. Vinař nakupuje moštové odrůdy od vinohradníků, nebo využívá vlastní produkce. Výroba vína je velmi složitý proces, jednotlivé operace jsou koordinovány. Základem pro výrobu vína je získání vinného moštu. Hrozny jsou zpracovány v den sklizně. Zpracování má několik fází. První fáze je zpracování hroznů, mletí, odzrnění, maceraci, lisování, filtrace kalu, cukření a následné kvašení. Druhou fází je školení vína, zrání na sudu nebo vinifikátoru. Poslední fází je čiření, filtrování a nakonec lahvování. Výroba se může lišit dle požadavků na výsledný produkt. Někdy se víno nakvašuje společně se slupkami, nebo se slupky hned po vylisování odstraní, běžné pro bílá vína. Slupky jsou nositelem barviva a tríslovitých látek, které určují barvu vína.

Vstupy v části vertikály zpracování jsou ty nejvyšší. Jsou to náklady na provoz vinařství a výroby spojené s využitím energie. V období zpracování a zrání je energetická náročnost velmi vysoká, protože stroje fungují 24 hodin denně, aby se zabezpečila stálá teplota při zrání. Nákladným vstupem jsou stroje na zpracování – lis, odzrňovač, peristaltické čerpadla a další technologie včetně pomocných strojů „rudl“ nebo vysokozdvížného vozíku. Pro zrání se využívají nerezové vinifikátory nebo dřevěné sudy. V případě sudů „barrique“ poměrně roste cena, ale vinař si výsledný produkt může

náležitě nacenit, vzhledem k tomu, že vína jsou hodnotnější a chuťově vyzrálejší. Při lahvování vstupují náklady na jednotlivé lahve. Tyto náklady nejsou vysoké, ale co do počtu jich je potřeba velmi mnoho. Jsou to korky, etikety, lahve. Společně s tím jsou v závislosti na velikosti vinařství využívány stroje na plnění, etiketování a v podnicích produkujících nad 20 tis lahví ročně je nezbytnou součástí i výrobní linka. V malých vinařstvích se manuálně lepí i plní jednotlivé lahve. Snižují se tak náklady na energie, ale rostou společně s potřebnou pracovní silou. Zpracování vína se musí věnovat velká péče, protože několik měsíců dochází ke zrání vína, až po určité době lze předpovědět, zda víno bude vydařené. Seběmenší pochybení může vinaře stát celoroční úsilí a tím i řadu vynaložených finančních i nefinančních prostředků. Stejně jako ve vertikále u vinohradníka i u vinaře dochází k tvorbě vedlejšího produktu. U zpracování vína se objevuje odpad v podobě slupek, stonků a zrn, které se využívají k výrobě alkoholického nápoje „Grappa“. Matolinové víno zvané jako „druhák“ je vyráběno z druhotného lisování. Ze zbylého moštu, který není využit na výrobu vína, lze připravovat sirupy, marmelády o které má trh stále zájem. Přepálený hroznový mošt se využívá na výrobu „Brendy“. Lze konstatovat, že z posbírané révy je možné využít téměř 100% komodity.

Třetí a čtvrtou částí vertikály je hotový výrobek víno, určený k prodeji a následné spotřebě konzumenty. Konečnými spotřebiteli jsou koneční zákazníci nebo obchodníci představující velkoobchody, maloobchody, restaurace a vinotéky. Záleží na distribuční cestě, kterou si spotřebitel zvolí a jak se k němu víno dostane. Dále záleží na poptávce po daném produktu zákazníkem a možnostmi dodavatele uspokojit tuto poptávku. Vstupy v této části vertikály tvoří náklady dodavatele na propagaci prodeje. Reklama vína a podpora prodeje v podobě ochutnávek a degustací. Náklady na dopravu vína k obchodníkovi. Nesmí být opomenut vstup v podobě uskladnění vína, ten sebou nese náklady elektrické energie, která udržuje vína ve stálých podmínkách, když není možnost uchovat vína ve sklepu. V případě možnosti uchování vína ve sklepích je nutné zapojit sklep mistra či somiliera, který se o archivaci vína postará. Tuto možnost využívá řada restaurací, která uchovává archivní vína. Celková cena vína lze dle komoditní vertikály určit jako cenu zemědělské výroby, cenu průmyslové výroby a cenu spotřebitele. Jednotlivé náklady se sčítají a posouvají ve vertikále níže, až dojdou ke konečnému spotřebiteli. Cena tak odráží jednotlivou přidanou hodnotu, která se ve vertikále vzhledem k několika zpracovatelům navyšuje.

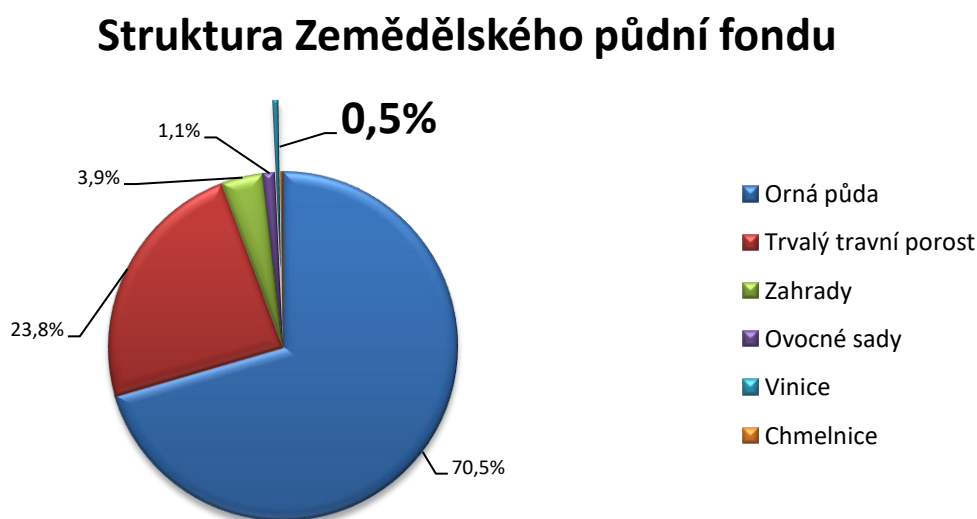
Hodnocení komoditní vertikály

Komoditní řetězec vína zachycuje jednotlivé fáze od výsadby skrz zpracování až po konečného spotřebitele. V této vertikále existuje na rozdíl od jiných pouze jediná osa výroby, primárním cílem je výroba vína. Vedlejší produkty révy jsou zanedbatelnou součástí, která pouze rozšiřuje povědomí o možném využití hroznů, nejen jako alkoholického nápoje. Stěžejními vstupy jsou technologické vybavení ve výrobě, které nelze nahradit alternativní variantou. Vertikála nezachycuje podpůrné prostředky pro podnikání finančního i nefinančního charakteru.

4.2 Podíl vinohradnictví a vinařství na zemědělství ČR

Celkový potenciál produkce vína v České republice je 19,6 tis ha, z toho je využívána plocha 17,7 tis ha zbytek připadá na vykloučené vinice. Dle průměrných statistických odhadů je výnos vinic 5 tun/ha. V posledních letech, vzhledem k počasí, které v jarních měsících nepříznivě působilo na výnosnost hroznů, se výnos vinic snížil pod 5 tun/ha. V roce 2016 klesl o 16% průměrný výnos vinic a produkce dosáhla pouze na necelých 76 tis tun, což je o 9 tis tun pod průměrem. Produkce hroznů určených k výrobě vína vyjádřená v běžných cenách dosahovala dle výsledků roku 2015 na úroveň 1,2 miliardy Kč. Celkově se tak podílela réva vinná určená k výrobě vína jedním procentem na celkové produkci zemědělské produkce. V porovnání s rokem 2008, kdy komodita réva vinná dosahovala na pouhých 1,02 miliardy s podílem 0,87% na zemědělské výrobě je patrný rostoucí trend. I přes to že se podíl vinohradnictví na celkovém zemědělství, co do rozlohy i výroby jen minimálně zaujímá v historii nezaměnitelnou pozici. Na českém území se vedou záznamy o vinicích již od 20. let minulého století. Zemědělství zaznamenávalo produkční potenciál, plochy vinic a celkové výnosy z jednotlivých vinic. Za téměř 100 let se vinařství a vinohradnictví rozrostlo více než trojnásobně a konzumace vína se zvýšila až o čtyřnásobek roku 1920.

Graf 3 – Struktura ZPF



Zdroj: Vlastní zpracování, (Český úřad zeměměřičský a katastrální 2018)

4.3 Statistická analýza odvětví

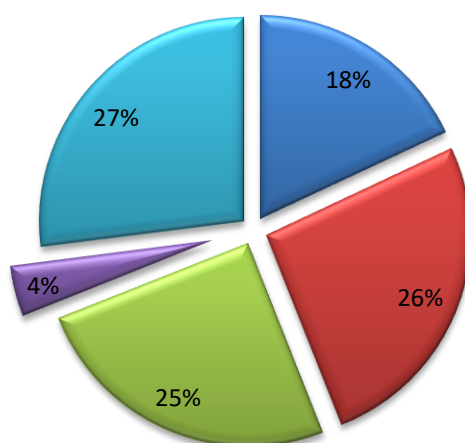
Na počátku 21. století se podařilo v České republice naplnit cíle vinařů i vlády vrátit stav vinohradnictví do doby před rokem 1989. Dokonce se plochy vinohradů rozrostly tak, že převýšili stavy vinic z 20. století. Ještě počátkem 19. století byla rozloha vinic na našem území poměrně vyšší, můžeme soudit, že vinařství se ubírá správným směrem. Při zvyšující se spotřebě vína je soběstačnost nad 30%, což v podmínkách tak malého státu z pohledu vinohradnictví není špatné. V České republice je 384 vinařských obcí, při celkové ploše vinic je to přibližně 17,8 tis ha. V evropských poměrech je to opravdu hodně obcí. Na jednu vinařskou v průměru připadá pouze 46 ha vinic. Při tak malých plochách/obec je nemyslitelné chtít konkurovat jiným vinařským zemím. Jen několik desítek vinařských obcí skutečně žije vinohradnictvím, ostatní využívají vinohrady pro dokreslení krajiny jako zajímavost pro odlišení.

Chtělo by definovat nově, co je vinařská obec. Ve státech evropské unie se nepovažují za vinařské obce, ty které mají pár desítek ha. Proto se vinařskou obcí označuje jen několik míst, kde rozloha převyšuje 100 ha.

Graf 4 – Rozložení vinohradů

Rozložení plochy vinohradů v ČR

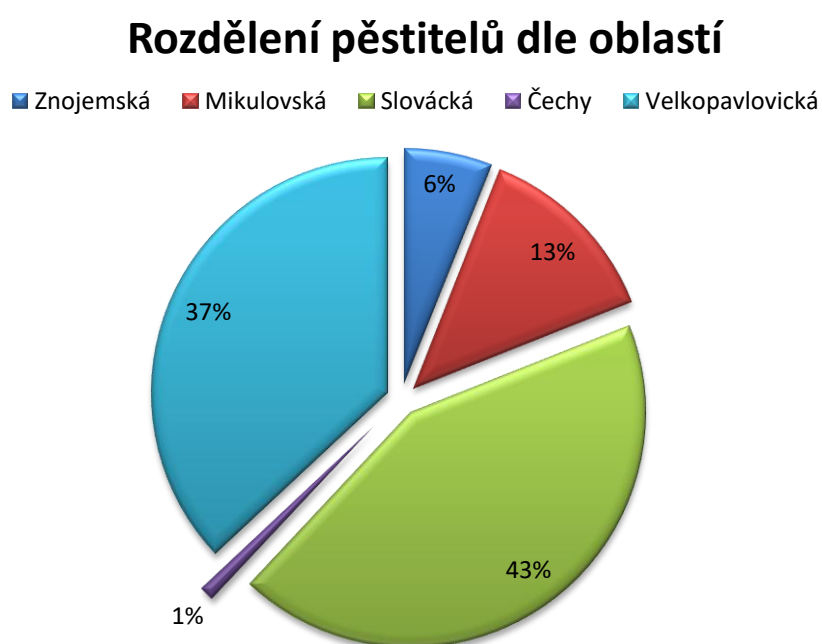
■ Znojemská ■ Mikulovská ■ Slovácká ■ Čechy ■ Velkopavlovická



Zdroj: SV, (Odbor rostlinných komodit MZe 1, 2017), vlastní zpracování

Hlavním rozdílem mezi oblastmi Čech a Moravy je v průměrné rozloze vinice na obyvatele. Zatímco v Moravských podoblastech je to méně, než 1 hektar na vinohradníka. Například ve Slovácké podoblasti je průměr dokonce pouze 0,5 ha na vinohradníka, tedy velký výskyt malých vinařů. Naopak Znojemská podoblast má dokonce 2,8 ha na vinohradníka, důvodem je výskyt velkých podniků, příkladem lze uvést Znovín Znojmo. V Čechách je průměrná rozloha vinic kolem 4 hektaru. Tento rozdíl je způsoben, malým množstvím vinohradníků v Čechách, vinice obhospodařuje pouze 1 % vinařů.

Graf 5 – Rozložení pěstitelů dle oblastí

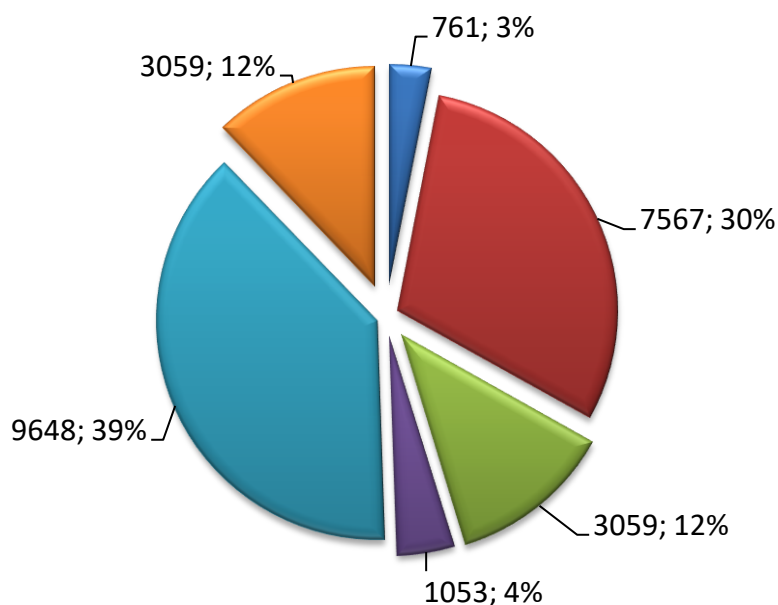


Zdroj: SV, (Odbor rostlinných komodit MZe 1, 2017), vlastní zpracování

Graf 6 – Počet pěstitelů dle velikosti vinic

Počet pěstitelů dle velikosti vinic v ČR

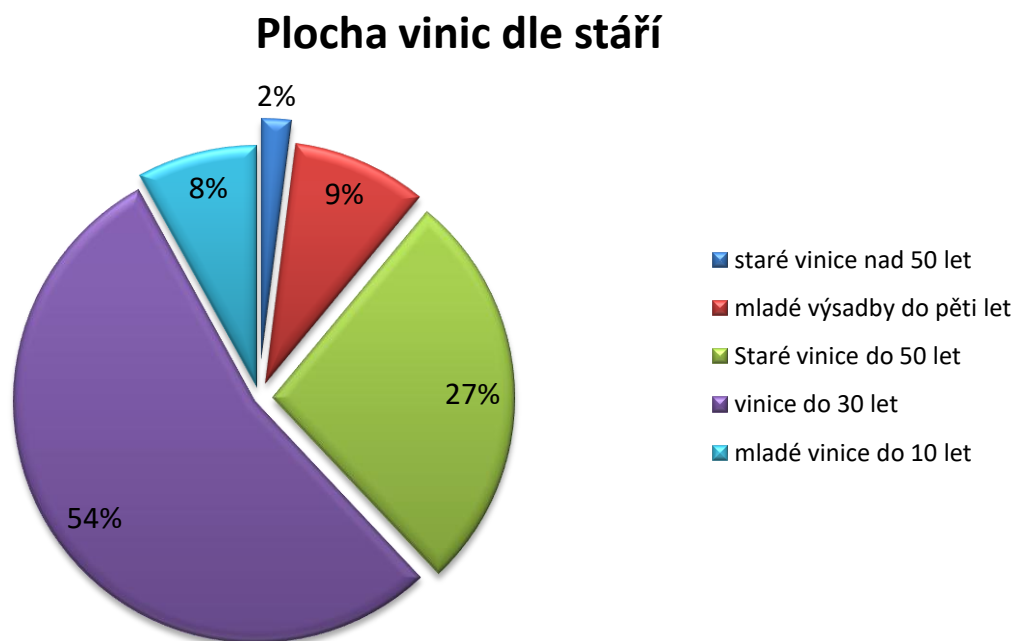
■ do 0,1 ha ■ do 0,20 ha ■ do 0,5 ha ■ do 1 ha ■ do 5 ha ■ nad 5 ha



Zdroj: SV, (Odbor rostlinných komodit MZe 1, 2017), vlastní zpracování

Na registrovaných vinicích o velikosti 17 737,1 ha hospodaří téměř 18,2 tis. pěstitelů. V některých zprávách je možné dohledat dat, že na této ploše hospodaří více než 20 tisíc vinařů. Je to způsobeno dvojitým zápisem, jeden vlastník veden jednou v kategorii nad 5 ha a jednou v kategorii do 5 ha, přičemž hospodaří na rozloze vinic o 8 ha (6 ha a 2ha). Téměř 90% vinařů obhospodařuje vinice do 5 ha. Dochází ke koncentraci vinic s velkou rozlohou u relativně malého počtu majitelů. Důvodem je rozšiřování velkých podniků typu Znovín Znojmo, Vinařské závody Valtice a dalších na úkor drobných vinařů.

Graf 7 – Stáří vinic

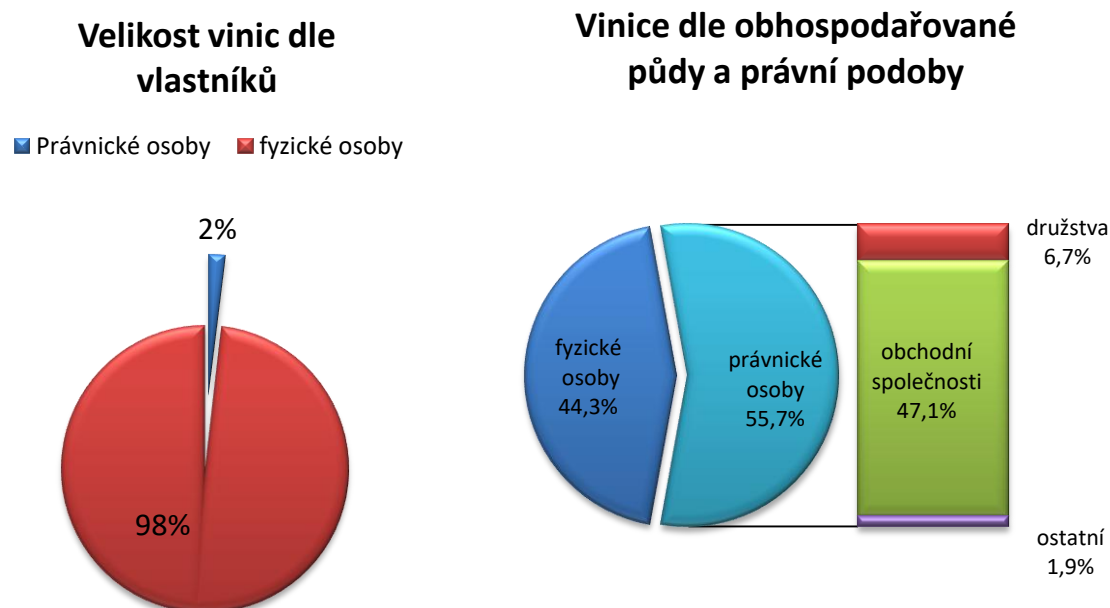


Zdroj: SV, (Odbor rostlinných komodit MZe 1, 2017), vlastní zpracování

Před vstupem do Evropské unie do roku 2004 byla podpora výsadby daleko vyšší než v dnešní době. Proto je doposud význam mladých vinic značný. Největší podíl mají vinice do 30 let stáří, jsou to vinice, které byly sázeny od 90 let, kdy vinařství začalo vzkvétat, později také za přispění vinařského zákona a podpory v rámci dotací na výsadbu nových vinic. Staré vinice od 30 do 50 let jsou jistotou pro vinaře, každoročně rodí vyzrálé hrozny, ovšem už s menším objemem révy na hlavu keře. Vinaři využívají pro rozdělení vín i označení stáří vinice: například *Ryzlink rýnský 2015 staré vinice*.

Mladé vinice do pěti a deseti let využili možnosti restrukturalizace starých vinic. A jejich vykloučením získaly prostor i finance na výsadbu mladých keřů. Nebo využili státní rezervy v podobě 2% z celkové rozlohy vinic na území České republiky.

Graf 8 – Velikosti vinic v závislosti na právní formu podniku



Zdroj: SV, (Odbor rostlinných komodit MZe 1, 2017), vlastní zpracování

Převážnou většinu pěstitelů vinné révy v České republice tvořily fyzické osoby (17 895 pěstitelů vinné révy, 98,2 % z celkového počtu subjektů). Fyzické osoby hospodařily 7 840 ha vinic (44,3 %) a průměrná výměra jejich vinic byla 0,44 ha. Právnických osob bylo pouze 321, což představuje 1,8 % z celkového počtu pěstitelů vinné révy, ovšem obhospodařovaly více než polovinu celkové výměry vinic (9 848,50 ha; 55,7 %). Průměrná velikost vinic právnických osob 30,68 ha byla v porovnání s průměrnou výměrou vinic fyzických osob výrazně vyšší. Je to tím, že fyzické osoby jsou převážně malí vinaři, zatímco právnícké osoby jsou zastoupeny velkými podniky typu Templářské sklepy Čejkovice, Znovín Znojmo nebo také Vinium Velké Pavlovice a dalšími.

Vinařství v jednotlivých krajích

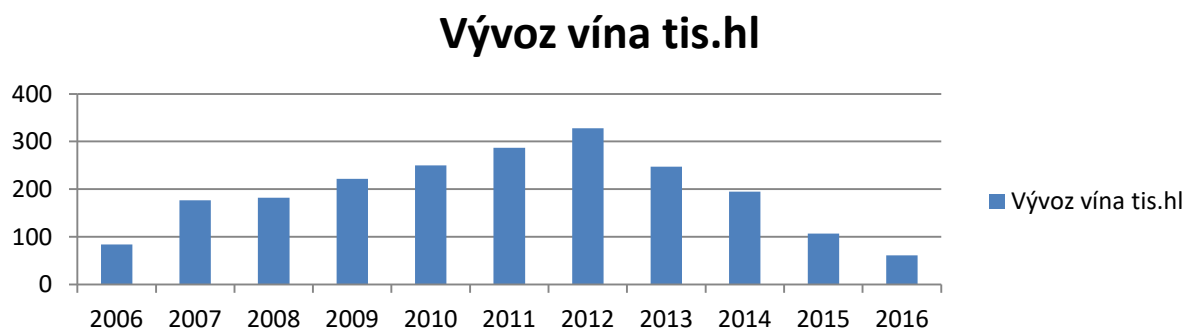
Většina plodících vinic (15 548,2 ha; 94,3 %) se nacházela v Jihomoravském kraji. V daleko menší míře se vinná réva pěstovala ve Zlínském kraji, kde se obhospodařovalo 342,43 ha vinic (1,9 %), ve Středočeském kraji se obhospodařovalo 303 ha (1,8 %), v Ústeckém kraji se obhospodařovalo 286 ha (1,8 %) a v Hlavním městě Praze se obhospodařilo 11,3 ha (0,1 %). V ostatních krajích se vinná réva pěstovala pouze

okrajově, počet pěstitelů v jednotlivých krajích nepřesahoval 5 subjektů a ani z hlediska výměry nebyli tito pěstitelé významní. Jediným krajem, kde nebyly evidovány žádné vinice, byl Karlovarský kraj.

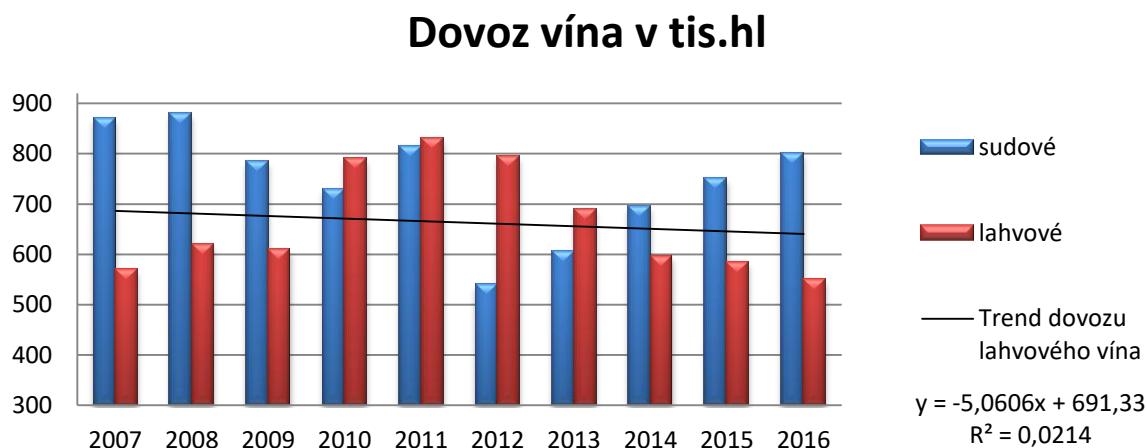
4.3.1 Obchod s vínem

Rostoucí trend ve spotřebě vína lze sledovat i v dovozu a vývozu vína. Dle následujícího grafu lze pozorovat, že vývoz vína má klesající tendenci a dovoz se v posledních stabilizoval. Můžeme hodnotit, že prodejci vína se tak snaží uspokojit potřeby českých spotřebitelů tuzemskými víny. I přesto stále čeští producenti trpí přílivem zahraničního vína, které často sráží cenu českých vín. Podobně jako ve Francii i v ČR bychom měli přispět k podpoře tuzemských vín nastavením maximálního množství importovaného vína.

Graf 9 – Export vína



Graf 10 – Import vína



Zdroj: SV, (Odbor rostlinných komodit MZe 1, 2017), vlastní zpracování

Situace na trhu s vínem z pohledu dovezeného vína se nedá přesněji předpovědět. Zejména proto, že trend je nejednoznačný a hodně kolísá. Po vstupu Do EU jednoznačně dominoval dovoz sudového vína, až do roku 2008, kdy začal s výkyvy klesat. V roce 2011 se import lahvového a sudového vína vyrovnal, poté sudové víno opět kleslo a od roku 2012 strmě stoupá. Ovšem dá se počítat, že vzhledem ke vzniku nového vinařského zákona, který vznikl primárně, jako boj proti obchodu se sudovým vínem na černém trhu bude import opět v budoucnu klesat. To může nahrávat tuzemským vinařům, které právě zahraniční sudové víno nejvíce ohrožuje.

Současně pochází nejvíce dovezeného vína ze Španělska (33%), Itálie (21%), Maďarska (12%) dále Francie a Slovenska (6%). Ostatní státy představují méně než 5% dovezeného vína. Poklesu dovozeného vína z Itálie využívá v posledních letech Španělsko, které upevnilo pozici největšího dodavatele vína do ČR. I další na úkor italského vína navyšují objem dovozu. (Odbor rostlinných komodit MZe 1, 2017) Při porovnání obchodní bilance je pozoruhodné, že nejvíce finančních prostředků putuje do Itálie a Francie a až na třetím místě je Španělsko, které má největší objem dovozu. Je to tím, že za francouzská a italská vína se prodávají za vyšší částky. Celkově dovezená vína do ČR z EU představují 88% z celkového importu, zbylých 12% představují především Moldavsko (5%), Jihoafrická republika (3%) a Chile (2%).

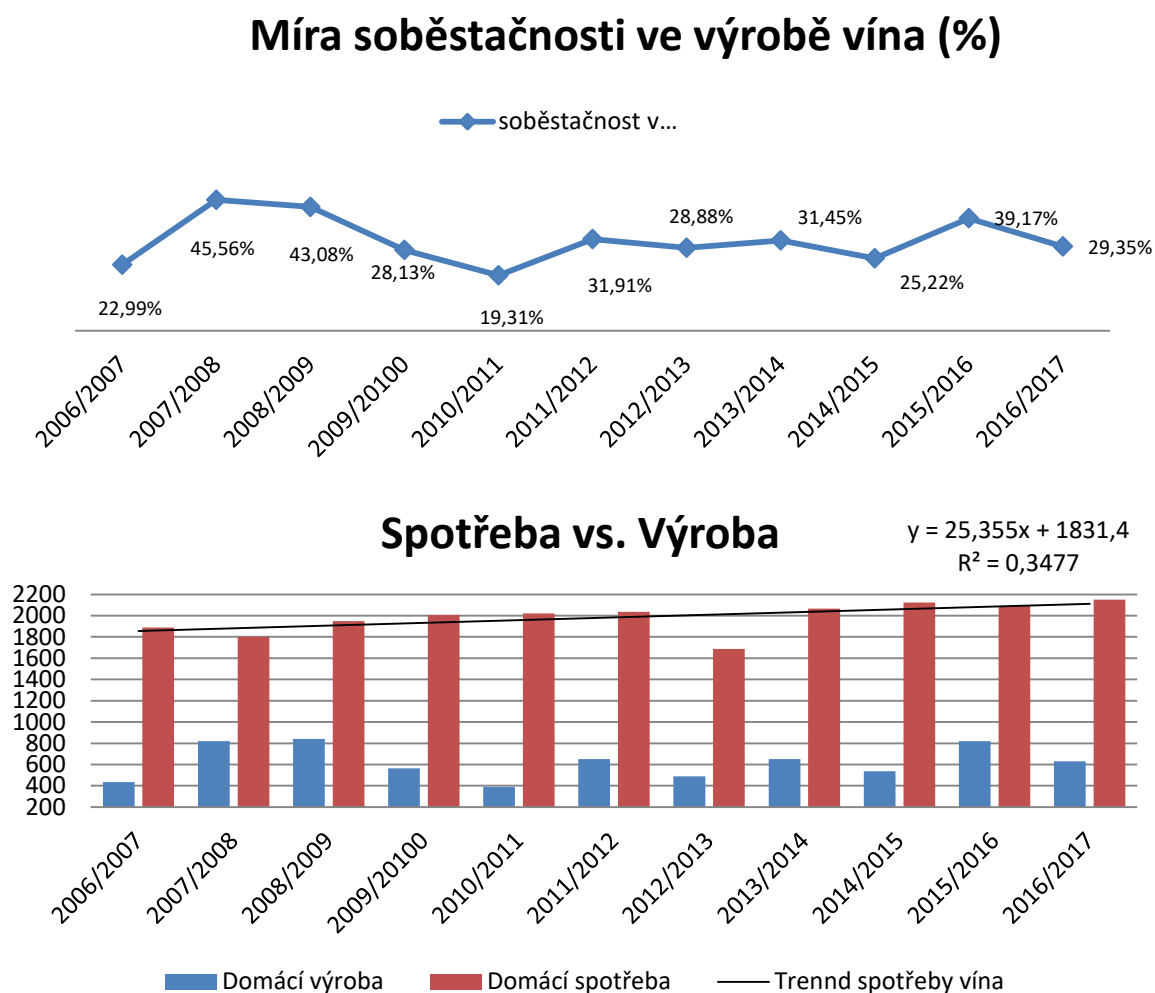
Když bychom porovnali vývoz a dovoz vína do České republiky, zjistíme, že export je zanedbatelný. A z pohledu zahraničního obchodu představuje dlouhodobě záporné saldo, které se dá vzhledem ke zvyšující se konzumaci vína předpovídat i nadále. Dlouhodobý klesající trend lze sledovat v grafu, kde je znázorněn pomocí lineární trendové funkce. Ovšem spolehlivost vzhledem k velkým meziročním výkyvům je velmi nízká.

4.3.2 Produkce a spotřeba

Do České republiky se stále dováží více vína, než jsou schopni tuzemští výrobci vyrobit. Tento trend navíc posiluje fakt, že spotřeba vína u občanů ČR stále roste. A legislativa omezuje možnosti, které by vedly k razantnější výsadbě nových vinohradů a zabezpečení vyšší soběstačnosti. Soběstačnost na trhu s vínem je v meziročním pojetí různorodá. Rozdíly jsou v největší míře určovány podnebnými podmínkami a výnosností

hroznů. Dále pak i importem vína do zahraničí. Schopnost zabezpečit soběstačnost ve výrobě vína dosahuje v průměru let v České republice na pouhých 32%.

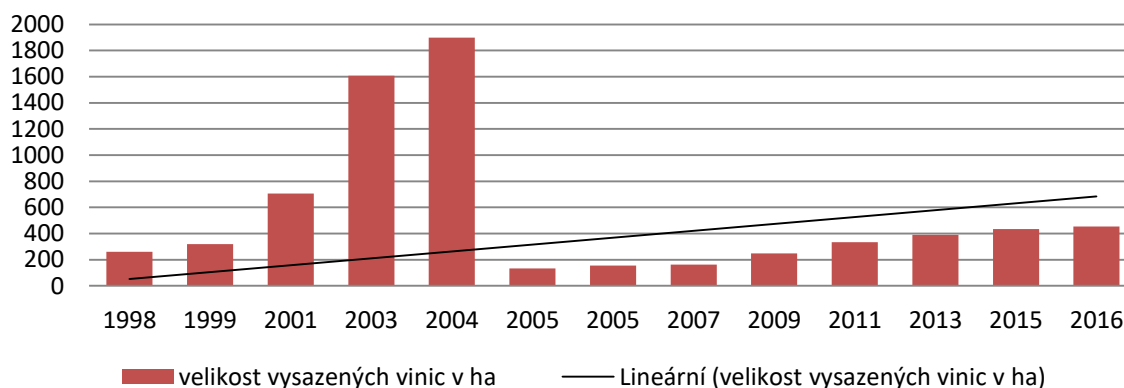
Graf 11 – Spotřeba a výroba



Zdroj: SV, (Odbor rostlinných komodit MZe 1, 2017), vlastní zpracování

Graf 12 – Výsadba nových vinic

Výsadba vinic v ČR za posledních 20 let

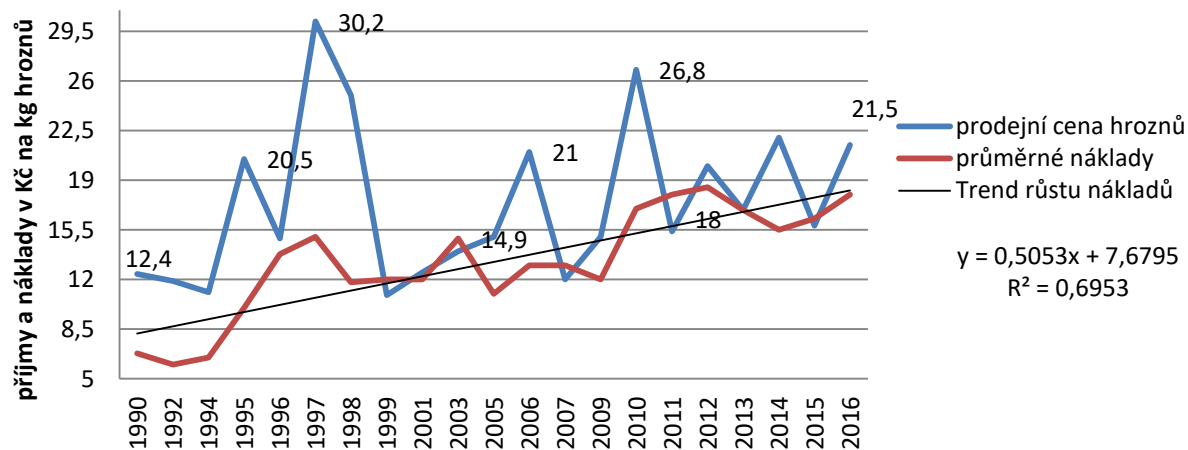


Zdroj: SV, (Odbor rostlinných komodit MZe 1, 2017), vlastní zpracování

Z výše umístěno grafu jasně vyplývá, jak probíhala výsadba před vstupem a po vstupu do Evropské unie. Často se chybně uvádí, že po vstupu do EU byla zakázána výsadba nových vinohradů. To ovšem není tak zcela pravda. Výsadba byla pouze omezena a to od roku 2005 na dvě procenta z celkové výměry. Čeští vinaři ovšem těchto možností výsadby nevyužívali, tak hojně jak se čekalo a na konci roku 2015 zbylo nevyužitých neuvěřitelných 1000 ha. Rapidní nárůst vinohradů do roku 2004 způsobilo možné získání dotace na výsadbu nových vinic, to ovšem platilo jen do doby vstupu do EU. Od roku 2005 bylo možné čerpat dotaci pouze na restrukturalizaci vinic tedy na jejich obnovu. To vysvětluje markantní rozdíl po výsadby po roce 2004 z výše uvedeného grafu. Od 1. 1. 2016 je po udělení povolení možnost výsadby ročně do jednoho procenta z celkové rozlohy vinohradů. Dle trendové analýzy lze sledovat, že v posledních deseti letech výsadba vinic meziročně zvedá. V grafu je vyznačen trend pomocí lineární trendové funkce. Zajímavostí je fakt, že od 1. 1. 2016 se smí vysazovat pouze 1% z celkové rozlohy vinohradů, to je přesně o polovinu méně než mezi roky 2005 – 2015.

Graf 13 – Rentabilita vinohradnictví v ČR

Rentabilita vinohradnictví



Zdroj: SV, (Odbor rostlinných komodit MZe 1, 2017), vlastní zpracování

Během posledních dvacet let se zvýšila kvalita vína vyprodukovaná na území ČR. První velký zlom nastal po zavedení vinařského zákona v roce 1995, který odlišil jednotlivá vína dle kvality, lze vidět v grafu, jak po roce 1995 cena hroznů vystoupila. Od té doby je zaznamenaný nárůst jakostních a přívlastkových vín konkrétně u těchto vín je prokazatelný trend růstu. Od roku 2004 se vína dělila na stolní a zemské víno. Dle grafu je vidět další nárůst ceny v roce 2010, kdy skončilo členění kategorie stolních vín a zemské víno se dále zachovalo pod označením *chráněné zeměpisné označení*. Každým rokem je nejprve zajištěna produkce pozdního sběru. Dle kvality hroznů, které určuje ročník, se přizpůsobují ostatní vína – zemské a jakostní. V grafu je znázorněn trend rostoucích nákladů pomocí lineární trendové funkce. Nákladovost je závislá na úrodě a vložených vstupech, to se každý rok mění, tomu odpovídá i středně spolehlivý ukazatel 0,69.

4.3.3 Pěstované odrůdy

Mezi odrůdami, které se nejvíce vysazují a vysazovaly na našem území, patří z bílých hroznů Müller Thurgau, Ryzlink rýnský, vlašský a Veltlínské zelené. Z odrůd modrých je to Frankovka, Svatovavřínecké, Rulandské modré a Zweigeltrebe. Co se týče bílých hroznů, jedná se o dědictví a přežitek minulosti, kdy se tyto odrůdy vysazovaly pravidelně, nicméně v dnešní době se častěji zkouší výsadba nových odrůd nebo šlechtění

nových. To ovšem neznamená, že by staré odrůdy ztrácely na svém podílu. Modré odrůdy u nás jsou takové, které korespondují s našimi přírodními podmínkami, jednoduše řečeno hodí se k nám. Tyto odrůdy jsou vyšlechtěné v Rakousku a Německu, tyto země mají podobné podmínky pro pěstování jako v České republice.

4.4 Analýza hybných sil odvětví

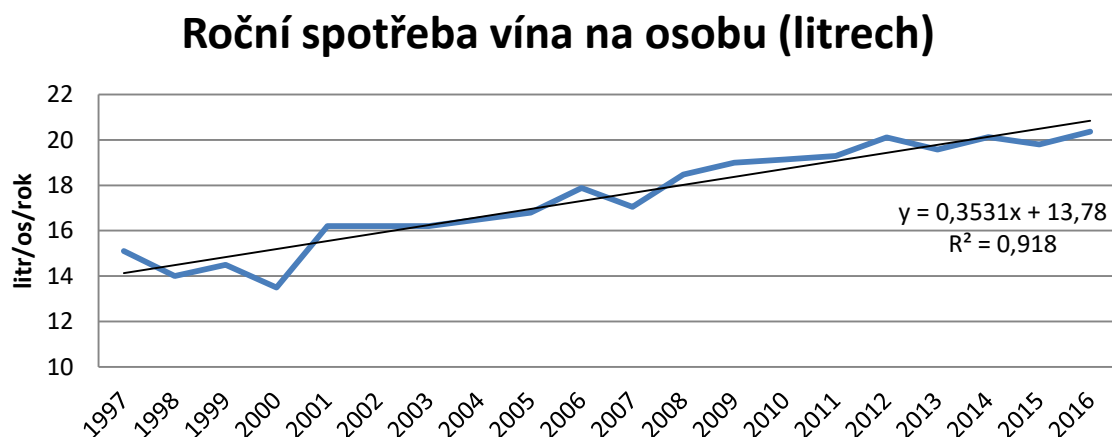
Sil, které působí v odvětví vinařství a vinohradnictví je mnoho, jen některé ovlivňují odvětví a určují jeho směr a vývoj. Silami změnotvornými označujeme ty, které ve větší míře určují, jak se bude vyvíjet dané odvětví. Cílem není zkoumat všechny síly působící, ale jen ty, které největší vahou působí na odvětví. Na základě tří až čtyř významných změnotvorných sil lze navrhnout alternativní strategii, která bude reagovat na určující síly v odvětví. (Sedláčková, 2000)

Změny v dlouhodobé míře růstu

Do změn dlouhodobé míry růstu v odvětví spadá několik změn. Zahrnují vývoj ve spotřebě vína, který drží posledních dvacet let rostoucí trend. Legislativní opatření ve výrobě a prodeji vína v celém odvětví ze zahraničního i domácího obchodu. I přes dlouhodobý nárůst spotřeby vína v České republice je porovnání s EU a dalšími předními zeměmi vyrábějící víno stále zanedbatelný. V posledních pěti letech se drží spotřeba vína na 20 l na osobu za rok. V zemích tradičních pro výrobu vína jsou to dvojnásobky. V případě průměru EU je to přes 36 litrů.

Dalším pozitivním vlivem v dlouhodobém časovém horizontu je podpora státu. V rámci dotačních programů lze čerpat finanční prostředky ze státního rozpočtu. Dotace jsou nejčastěji využívány na obnovování vinic a technické vybavení důležité ve výrobě. Nevýhodu dlouhodobě představuje neuspokojení spotřeby vína v ČR. Míra uspokojení domácích spotřebitelů se stále pohybuje pouze kolem 30%. Příčinou je růst konzumace vína. Ze statistických záznamů lze vidět, že konzumace piva na našem území pozvolna klesá, zatímco víno získává oblibu a roste. Na našem území je stále možnost růstu nových vinic, kterým ovšem částečně brání legislativa nové výsadby.

Graf 14 – Roční spotřeba vína na osobu



Zdroj: SV, (Odbor rostlinných komodit MZe 1, 2017), vlastní zpracování

Nový zákazníci

Réva vinná jako potravina nepředstavuje žádnou novinku, která by jako potravina nebyla známá ba naopak. Hrozny nehledě na geografickou polohu a věk se řadí do jídelničku všech lidí. Pro výrobu vína se využívá téměř většina produkce révy vinné. Vedlejší produkty jsou tvořeny jen zanedbatelnou částí této produkce.

Nové zákazníky může představovat i sorta lidí, kteří nepijí alkohol nebo vzhledem ke svému vyznání nemohou. Pomocí moderní technologie lze vyprodukovat víno bez alkoholu takzvané odalkoholizované víno. V podmínkách České republiky, kde je nulová tolerance alkoholu při řízení motorových vozidel by mohla tato novinka mít v budoucnu úspěch. Cena by však mohl některé potencionální zákazníky odradit.

Nové zákazníky by mohlo přilákat i moderní pojetí výroby oranžového vína neboli vína dělané, jak se říká „*po staru*“. Je to kombinace nových technologií se starými postupy při výrobě. Toto víno je specifické pro svou barvu a chuť. V grafu je zanesena přímka lineárního trendu, který potvrzuje dlouhodobě rostoucí spotřebu vína s vysokou spolehlivostí.

Výrobní inovace

Inovace při výrobě vína můžeme zaznamenat v kategorii označovaná jako biovína, přírodní nebo naturální vína. Vína bez zásahu vinaře. Nevyužívá se cukření, síra ani chemické ošetření vinic. V některých případech se víno nechává bez jakéhokoliv zásahu

od začátku kvašení až po přečerpání. Výsledkem jsou kalná vína s vinným kamenem, jelikož nedochází k jejich čiření a filtraci. Přírodní vína nepředstavují novinku, jsou to vína, která se dělala v dobách, kdy nebyla k dispozici technologie na produkci dnešních běžných vín.

S technologickou novinkou posledních let je zcela jistě nealkoholické víno, které je na trhu v ČR od roku 2003. Dle pana Michlovského z Rakvic je nealkoholické víno, zejména v horkých letních dnech fenomén. Tato technologie je ovšem velice nákladná a jde ruku v ruce s cenou nealkoholického vína. V roce 2013 byl Miloš Michlovský jediným v ČR, kdo tuto technologii vlastnil a dokonce jeden ze dvou majitelů z celé Evropy. V konkurenci s nealkoholickým pivem však, nemá zatím šanci se poměřovat. Zatím tedy spíše doplňkem sortimentu než významným produktem podniků. Při zvyšování konzumace vína a snižování piva, lze tomuto produktu v budoucnu věnovat pozornost.

Změny technologie

Technologické změny nemusejí být vždy synonymem pro nové nebo moderní. Mnoho vinařů se v posledních letech vrací k technologiím a postupům, které byly využívány v historii. Výroba oranžového vína, které je vyráběno bez téměř žádného zásahu moderních technologií, je v dnešní době zajímavým produktem, který láká zákazníky. Dalším staronovým trendem je výroba přírodních vín, stejně jako naši předci, tak ani producenti dnes nevyužívají přidaných konzervantů na vinici, ani ve výrobě, tím víno získává charakteristickou chuť. Ať už oranžové nebo přírodní víno může zákazníky odradit prvním na pohled patrným dojmem kalného zkaženého vína. Využívání křížení odrůd k dosažení odolnější rostliny s velkým objemem hroznů začalo už na přelomu 20. století, kdy Evropu zpustošil révokaz, který sem byl dovezen s Ameriky spolu s tamní révou, ta byla vůči chorobám révy daleko odolnější. Začalo se tak využívat amerického podloží a štěpku tamní révy, která se využívá dodnes.

Moderními technologiemi v posledních letech jsou uzávěry a obaly vína. Korkový po desetiletí používaný uzávěr je často zaměňován za plastové, plechové nebo skleněné uzávěry. Řada vinařů se ovšem shoduje, že tyto uzávěry jsou vhodné pouze pro vína s krátkou dobou ležení. Dále lze považovat za technologickou modernizaci i přístup a využívání nových strojů, které jsou šetrnější na lisování hroznů a jejich seperaci. Při

výrobě vína se často užívají ušlechtilé kvasinky, které mohou překrýt a zlikvidovat jiné, které způsobují kazy vína. V neposlední řadě je to i využívání změny teplot při zrání vína a jeho macerace.

V 21. století se každá více či méně úspěšná firma zabývá podporou informačních technologií a stejně tak je to i podniků a podnikatelů pracujících v odvětví vinařství. Tyto technologie umožňují vinařům kontrolu nad skladovým hospodářstvím, ulehčuje vedení účetnictví, komunikaci prostřednictvím internetu a sociálních sítí s potencionálními zákazníky, ti mohou využívat e-shop a snadněji se tak dozvědět o produktech daného vinařství. Moderní technologie mohou přinést i úskalí, které představují kontroly Státní zemědělské a potravinářské inspekce. Stejně jak se vyvíjejí technologie výroby vína, tak i nástroje na jeho kontrolu. Příkladem může být analyzátor, jenž funguje na bázi nukleární magnetické rezonance.

Rozšíření technické a know – how

Výroba vína nezaznamenala žádný nový způsob, získávání, zpracování nebo samotné výroby. Za know how lze považovat nové křížence odrůd révy vinné. Nové odrůdy vyšlechtěné v našich podmínkách jsou důkladně ověřovány a následně zapsány do státní odrůdové knihy. Pokud přejdeme fakt klonování nových odrůd, lze konstatovat, že nijak významně se know how výroby vína netýká.

Marketing

Marketing z pohledu odvětví vinařství neusiluje o prodej vína jednotlivých vinařství, ale i propagaci vína jako produktu a především produktu z České republiky. Na základě zákona č.50/2002 Sb. byl zřízen Vinařský fond, který má za úkol mimo jiné podporu a rozvoj vinařské turistiky a informovanost veřejnosti o vinařství a vinohradnictví. Tento fond se podílí na většině programů podporující rozvoj cestovního ruchu v rámci odvětví vinařství. Společně se svazem vinařů spolupracuje na projektu Vína z Moravy, vína z Čech. Záměrem tohoto projektu je informovanost veřejnosti o Českém a Moravském víně. Využívá k propagaci tváře známých umělců medií a reklamních sdělení ve formě písemné i elektronické.

V posledních letech získávají svatomartinské slavnosti více pozornosti z řad zákazníků i prodejců. Projekt „Svatomartinské“ je od roku 2005 pod záštitou Vinařského fondu, který má na tento projekt ochrannou známku. Umožňuje všem vinařům, bez rozdílu po splnění stanovených podmínek využívat označení mladá vína. Vinaři mohou využívat ochrannou známku na etiketě nebo společnou etiketu pro mladá vína. Vinařský fond zajišťuje propagaci svatomartinských vín společně pro všechny registrované. Největší význam této akce, spočívá v tom, že všechny vína se začínají otevírat na svátek sv. Martina 11. Listopadu. Marketingovým nejvýznamnějším počinem lze označit projekt Moravské vinařské stezky, který napomáhá rozvoji cestovního ruchu na Moravě. Projekt spojuje přírodní, hospodářské a kulturní tradice regionu. Propojuje Jižní Moravu spolu s Dolním Rakouskem a otevírá možnosti pro rozvoj meziregionální spolupráce a rozvoje turistických tras pro návštěvníky obou států. Jedná se o síť cykloturistických tras, procházející jednotlivými vinařskými obcemi. Dle legislativy ČR je na celém našem území stejně jako u motorových vozidel, tak i na kole nulová tolerance při konzumaci alkoholu. To může ve značné míře negativně ovlivnit rozvoj vinařských stezek a stejně tak možnost zapojení malých vinařů do rozvoje regionu.

Marketing je velmi pružný a přizpůsobuje se rychle jednotlivým trendům v konzumaci vína. Při rostoucí nabídce růžových vín se v roce 2009 zrodil projekt „Růžové“, který je zaměřen na podporu prodeje růžových vín z produkce českých vinařů. Tyto rychlé marketingové reakce na trhu s vínem budou dále velmi významným počinem, který bude pozitivně šířit povědomí o víně a jeho další rozvoj.

Globalizace

Globalizace je proces, jenž se prosazuje na celém světě ve všech odvětvích národního hospodářství a ovlivňuje chování jednotlivých subjektů na trhu. Podniky, které chtějí uspět jsou zatíženy neustále se zvyšujícími nároky na produkt. Zrychluje se inovování i kvalita konkurentů. V rámci globalizace se projevuje přísun zahraničního kapitálu do vinařských společností. Většinu firem v odvětví vinařství lze zařadit mezi malé a střední, i tak má ale globalizace značný vliv na rozvoj i těchto menších podniků

Vstupující a vystupující podniky

Vstup velkého podniku do odvětví, lze téměř vyloučit. Vzhledem k vysokým počátečním nákladům je šance prosadit nulová. Vše navíc limituje legislativa upravující vinohradnictví, která nedovoluje ve větší míře sázet nové vinohrady. Podniky vstupující na trh představují micro podniky, jenž nedokážou významně ovlivňovat trh. Výstup větších podniků z odvětví je stejně jako vstup omezen náklady, navíc současná situace na trhu s vínem jednoznačně nahrává podnikům. Vzhledem k možnostem, tedy není možné odvětví takto ohrozit. Možností jak ovlivnit odvětví je v přísunu zahraničních investic. Nicméně jediná firma, která je ovlivňována zahraničními investory je Bohemia Sekt a.s., kterou vlastní německá společnost Henkell International GmbH. Díky přívalu kapitálu se tato firma stala významnou na trhu s vínem v České republice.

Působení makrookolí

Makrookolí v podmínkách České republiky představuje zejména legislativa. Regulace a vlivy způsobené vládními nařízeními, které po vstupu do EU musejí korespondovat s nařízeními evropské rady. Dále tvorba nových zákonů o prodeji a skladování vína. Stát pomocí regulí se snaží udržovat kvalitu produkce s cílem nabízet spotřebiteli kvalitní produkty od českých producentů a rozvíjet tak národní trh. U zavedení jednotlivých zákonů z roku 1996, 2004 a 2017 byla vždy snaha zlepšit situaci na trhu s vínem a zabezpečit kvalitní tuzemská vína. Vstupem do EU se ČR stala zemí s otevřenou ekonomikou, tím vznikl tlak na české výrobce. Proti přívalu zahraničních vín ze Španělska, Itálie a dalších zemí EU nemohou čeští výrobci vína bojovat, a tak odcházejí z trhu, proti tomu zasahuje stát v podobě podpory úspěšných vinařů, neúspěšně se snaží pomocí financí nastartovat, aby byly konkurenceschopné.

Víno se stává součástí životního stylu a jeho obliba roste. Prokazují se účinky pití vína na zdraví člověka. Pozitivní výsledky má pití vína v oblasti jaterních chorob, krevního tlaku a výskytu srdečních onemocnění a dalších. Je dokázáno, že při malé konzumaci vína denně (muži 3dcl a ženy 2dcl) klesá riziko onemocnění. Toho využívá marketing, který má v některých případech takto postavenou kampaň. Ovšem mluvíme stále o alkoholu, který je pro lidský organizmus škodlivý.

Hodnocení hybných sil

Jak bylo na začátku kapitoly řečeno, není důležité sledovat a analyzovat všechny hybné síly, ale jen ty které se významně podílejí svými dopady na vývoj odvětví. Nejvýznamnější silou jsou síly působící z makroprostředí. Mezi ně patří zásahy státu a legislativa ovlivňující prodej vína a vysazování nových vinic, které ovšem spadají pod jednotné rozhodnutí evropské rady. Dalšími významnými silami jsou marketing a sním spojené změny v dlouhodobé míře růstu. Ze současných dat lze zjistit, že konzumace vína a rozvoj vinařské turistiky zažívá „boom“. Regionální rozvoj jihomoravského kraje pod záštitou vinařského fondu a svazu vinařů roste díky budování naučných a cykloturistických tras, spolu s pořádáním vinařských akcí. To vše je podpořené novými marketingovými tahy, lákající na česká vína prostřednictvím reklam, známých osobností nebo slavností. Méně významnými silami nelze opovrhovat, neboť může přijít čas, kdy právě ony budou určovat vývoj odvětví. I když nové technologie výroby na trhu jsou, stále většina vyrábí a bude vyrábět víno podle osvědčených postupů

V případě legislativních změn v budoucnu týkající se výsadby nových vinic a prodeji sodového vína, lze očekávat, že další silou, která bude určovat cestu odvětví je síla rostoucí globalizace a možností přílivu zahraničního kapitálu. Ta může zásadně ovlivnit pozitivně i negativně cenu vína a jeho export.

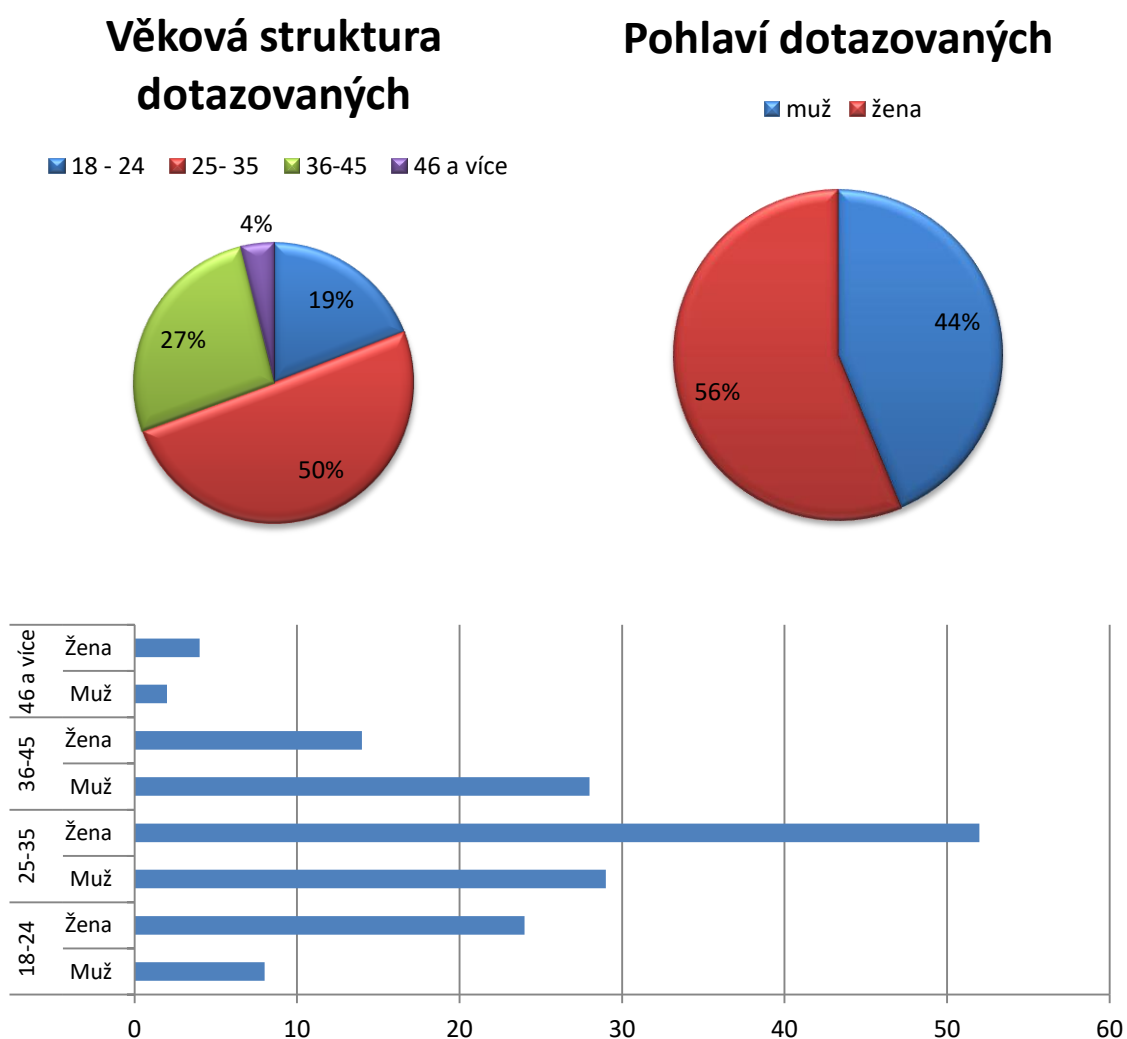
4.5 Výzkum – Dotazování

Dotazníkové šetření bylo rozděleno na dvě části. První část dotazování proběhla v listopadu přímo v rámci vinařské akce „Otevřené Sklepy - Moravská Nová Ves“ a Svatomartinské slavnosti - zámek Zbiroh, kde jednotliví respondenti vyplňovali dotazník osobně. Další část dotazování proběhla v lednu v rámci on-line dotazníků vytvořených nástrojem SURVIO. Dotazování odpovídali v obou případech na stejné otázky. Data byla zpracována v tabulkách excel a interpretována pomocí kontingenčních tabulek. Šetření se zúčastnilo celkem 161 respondentů, kteří splnili všechny podmínky pro dokončení dotazníku. Šetření se týkalo i konzumace vína, tudíž dotazník byl předložen jen starším 18 let. Cílem dotazníku bylo zjistit, zda by respondenti měli zájem o pořádání vinařských akcí mimo vinařské oblasti a podoblasti s cílem prohloubit komunikaci a vtať s vinařem.

4.5.1 Vyhodnocení dotazníků

Dotazníků se zúčastnilo celkem 161 respondentů, z čehož větší polovinu tvořili ženy (94), mužů bylo o něco méně (67). To odpovídá i běžnému trendu, že konzumace vína se týká více žen, než mužů a takový byl i přístup. Daleko raději odpovídali po vyzvání ženy, nežli muži. Nejvíce odpovědí bylo od žen ve věku 25 – 35 let v počtu 52 respondentů. Nejvíce odpovídajících mužů bylo v kategorii 36 – 45 let v počtu 29.

Graf 15 – Věková struktura dotazovaných

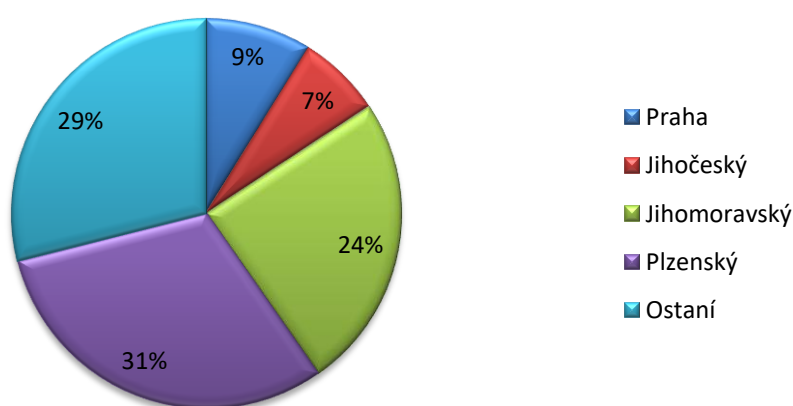


Zdroj: vlastní zpracování na základě získaných dat z dotazování

Trvalé bydliště jednotlivých respondentů bylo velmi různorodé a to ze všech krajů republiky. Nejvíce dotazovaných bylo z Plzeňského a Jihomoravského kraje, kde ovšem probíhalo šetření na dvou zmíněných akcích. Větší účast byla v Praze a Jižních Čechách a téměř třetina byla tvořena ostatními kraji. Tím, že dotazování probíhalo částečně v rámci vinařských akcí.

Graf 16 – Rozložení respondentů dle místa bydliště

Trvalé bydliště respondentů

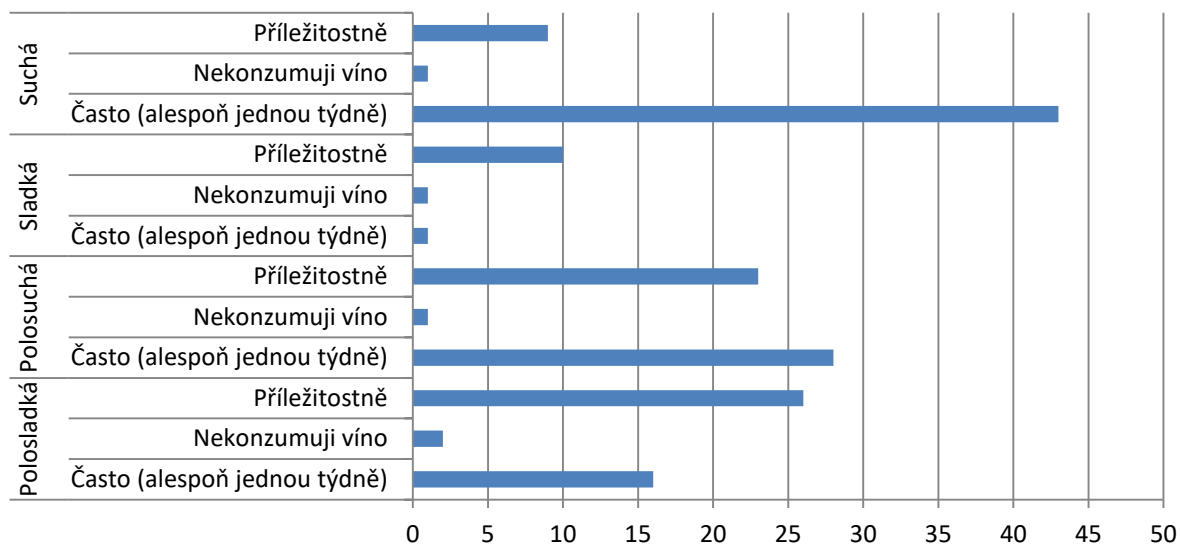


Zdroj: vlastní zpracování na základě získaných dat z dotazování

V rámci výzkumu byly položeny běžné otázky o výběru a nákupu vína. Výsledky potvrzují současný trend, že pití suchého a polosuchého vína převládají u dotazovaných ve dvou třetinách. Zatímco, vyloženě sladká vína jsou konzumována minimálně. Ovšem musíme brát v potaz, kolik dotazovaných skutečně dokáže oddělit sladké víno od polosuchého s větším množstvím zbytkového cukru, aniž by kontrolovali etiketu. Při hlubším prozkoumání odpovědí lze pozorovat, že spotřebitelé, kteří pijí víno častěji, sahají spíše po vínech suchých a polosuchých. Zatímco příležitostní konzumenti vybírají převážně sladší vína.

Graf 17 – Četnost konzumace vína

Četnost konzumace v závislosti na druhu vína

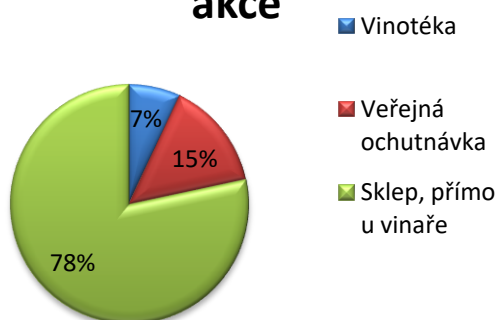


Zdroj: vlastní zpracování na základě získaných dat z dotazování

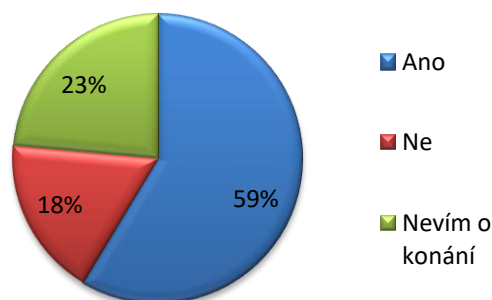
Při výběru a preferování vinařské akce byla vybraná ve třech čtvrtinách varianta Sklepa u vinaře. Jednoznačná volba je spojena s atmosférou vinného sklepa a autentičností okolí výroby vína. To dokládá i hlubší analýza pomocí kontingence, kde nezávazně na možnostech bydliště je jasnou volbou sklep u vinaře. Veřejné ochutnávky také získaly část označení respondentů. Jde o ochutnávky na veřejně dostupných místech například v restauracích. Malá část označila vinotéky, ty jsou často spojeny s malými ochutnávkami, kdy limitující je počet účastníků a prostor. V další otázce, respondent odpovídal, zda jsou v jeho místě bydliště nějaké vinařské akce. Více jak polovina odpověděla, že ano. Přes 40% dotázaných ovšem neznalo či nevědělo o konání těchto akcí.

Graf 18 – Preference spotřebitele pro pořádání vinařské akce I.

Preferované místo pro návštěvu vinařské akce



Konnání akcí v místě bysliště

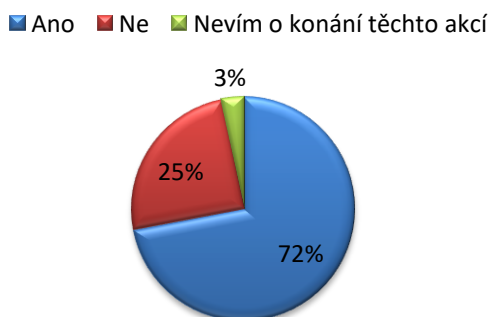


Zdroj: vlastní zpracování na základě získaných dat z dotazování

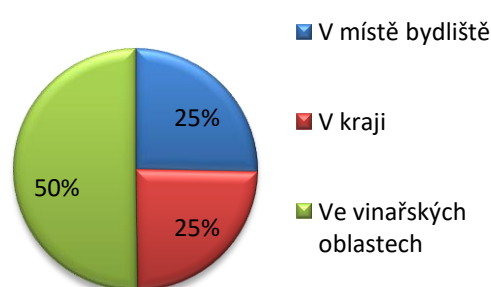
Při otázce, zda znají respondenti jakoukoliv vinařskou akci, odpověděli, že 72% ANO, to značí slušné povědomí. Čtvrtina odpověděla, že žádnou nezná. Hrstka odpověděla, že už slyšela, o vinařských akcích, ale žádnou konkrétní nezná. Další otázka byla směřována na zájem navštěvovat vinařské akce, při výběru z více možností, byla jednoznačně zvolena varianta vinařské oblasti. Nicméně čtvrtina uvedla, že by ráda navštěvoval vinařské akce v okolí svého bydliště.

Graf 19 – Preference spotřebitele pro pořádání vinařské akce II.

Znalost vinařských akcí



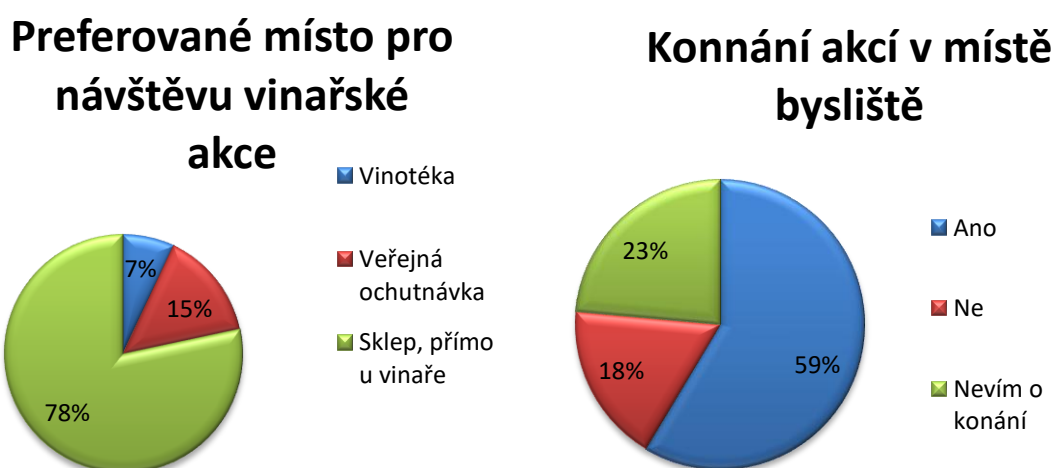
Místo návštěvy vinařské akce



Zdroj: vlastní zpracování na základě získaných dat z dotazování

Při výběru a preferování vinařské akce byla vybraná ve třech čtvrtinách varianta Sklepa u vinaře. Jednoznačná volba spojena s atmosférou vinného sklepa a autentičností okolí výroby vína. Veřejné ochutnávky také získaly část označení respondentů. Jde o ochutnávky na veřejně dostupných místech například v restauracích. Malá část označila vinotéky, ty jsou často spojeny s malými ochutnávkami, kdy limitující je počet účastníků a prostor. V další otázce, respondent odpovídal, zda jsou v jeho místě bydliště nějaké vinařské akce. Více jak polovina odpověděla, že ano. Přes 40% dotázaných ovšem neznalo či nevědělo o konání těchto akcí.

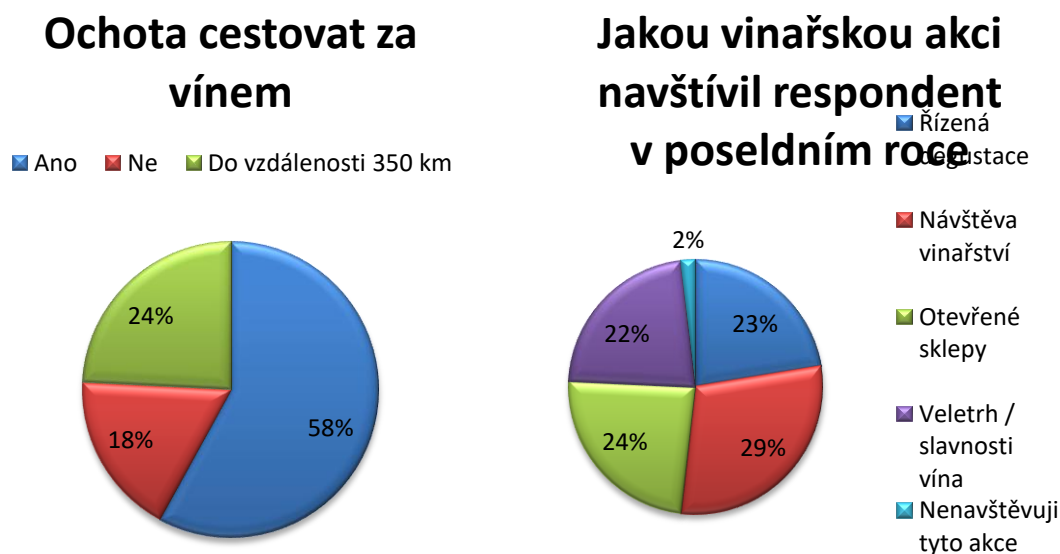
Graf 20 – Preference spotřebitele pro pořádání vinařské akce III.



Zdroj: vlastní zpracování na základě získaných dat z dotazování

Odpověď na otázku, zda jsou dotazovaní ochotni cestovat za vinařskou akcí, jen potvrzuje, že víno je velkým lákadlem. Celkem 129 respondentů uvedlo, že jsou ochotni cestovat. Jakákoliv vzdálenost není překážkou pro více než polovinu dotázaných. Čtvrtina dotázaných to podmiňuje vzdáleností do 350 km. Což je, ale v rámci České republiky dojezdová vzdálenost do vinařských oblastí, kde se nejčastěji akce pořádají. Na otázku zda navštívili respondenti nějakou z uvedených vinařských akcí, jsou odpovědi vyrovnané. Lehce dominuje návštěva vinařství. Pouhé dvě procenta dotázaných, což představuje 5 respondentů, nenavštěvuje žádné akce.

Graf 21 – Cestování za vínem s pohledu spotřebitele



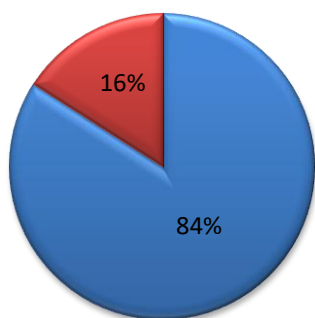
Zdroj: vlastní zpracování na základě získaných dat z dotazování

Celkem 132 dotazovaných by kromě konzumace vína měla zájem dozvědět se o výrobě vína a jeho zpracování ve vinařství. Vysoký zájem značí fakt, že víno není pro mnohé jen alkoholický nápoj, ale i umění, o kterém by se rádi dozvěděli více. Na tuto otázku navazovala další, u které respondent odpovídá, zda by měl o práci ve vinařství zájem a mohl si tak vyzkoušet jednotlivé pracovní činnosti ve výrobě vína. Na to více jak třetina odpověděla, že ne. To jsou zřejmě ti, co si jen dopřávají lahodné chuti vína. Čtvrtina odpověděla, že by volila jen některé činnosti ve zpracování vína. A největší část z dotazovaných odpověděla, že by ve vinařství vykonávala jakoukoliv práci.

Graf 22 – Zájem práce ve vinohradnictví

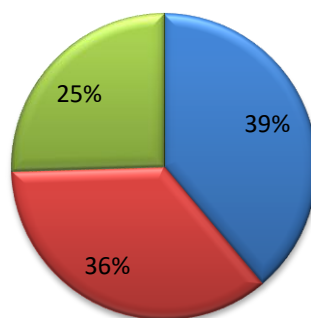
Zájem o zpracování a výrobu vína

■ Ano ■ Ne



Zájem o práci ve vinařství

■ Ano ■ Ne ■ Jen vybrané činnosti

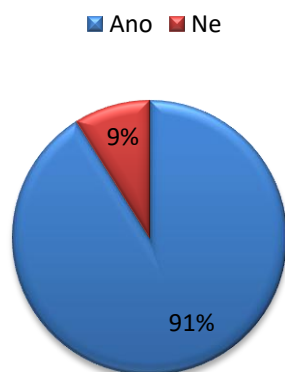


Zdroj: vlastní zpracování na základě získaných dat z dotazování

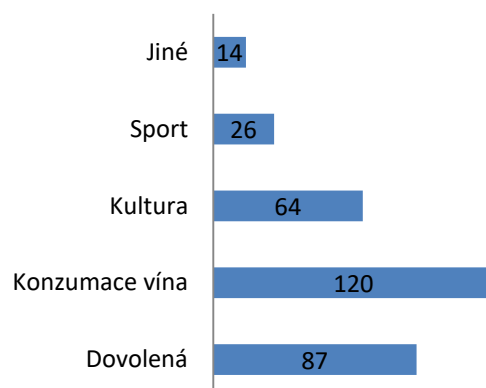
S vínem a vinohradnictvím jsou úzce spojeny i tradice a kultura. Folklor je nedílnou součástí moravského i českého vinohradnictví. Dá se říci, že to k sobě patří. Na otázku zda by uvítali v rámci vinařských akcí dotazovaní nějakou tradiční regionální kulturu, odpověděla velká většina, že ano, jen hrstka nemá zájem o doprovodné akce spojené s regionální kulturou. Návštěva vinařských akcí je většinou spojena s konzumací vína. Na otázku za jakým účelem navštěvují respondenti vinařské oblasti, byla nejčastější odpověď konzumace vína, další odpovídali, že návštěva byla spojena s dovolenou nebo sportováním. Mimo jiné návštěvy respondenti spojují s návštěvou rodinných příslušníků nebo pracovními cestami.

Graf 23 – Důvody návštěvy vinařských akcí

Zájem o tradiční kulturu na vinařských akcích



Důvody návštěvy vinařských akcí

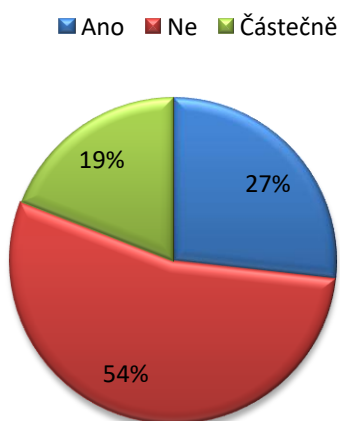


Zdroj: vlastní zpracování na základě získaných dat z dotazování

Závěrečnou otázkou bylo zjištění, jestli dotazovaní změnili názor na vinařskou turistiku a konzumaci vína v posledních pěti letech. Více jak polovina dotázaných nijak změnu nepocítuje. Zbylý změnu zaregistrovali nebo alespoň částečně změnili názor.

Graf 24 – Změna názoru na vinařství a vinohradnictví

Změna názoru na vinařskou turistiku



Zdroj: vlastní zpracování na základě získaných dat z dotazování

4.5.2 Výzkum – Rozhovor

Hodnocení roku 2017 vinaři Z Moravy a Čech

Ročník 2017 je velmi různorodý, co se týče počasí. Jarní měsíce, kdy zasáhl mráz vinice a poměrně suché léto. Nižší produkce hroznů než předešlé roky. To co je pro vinaře starostí, představuje pro spotřebitele plus. Čím méně totiž hroznů na keři je, tím se zvyšuje kvalita. Vzhledem k tomu, že po jaře 2017 hlásili vinohradníci ve Francii a Itálii po mrazivých ránech katastrofální škody, vybraní moravští vinaři odpovídají různě.

Vinařství Petra Skoupil, vnímá rok 2017 velmi kvalitativně. *„Z hlediska produkce byla úroda ještě asi o 10% nižší než předešlý rok, ovšem čím méně hroznů na keři, tím kvalitnější víno. pro vinaře minus pro konzumenta plus.“* Říká František Skoupil hlavní sommelier vinařství.

Stejně jako František Skoupil i Kamil Piálek s vinařství Jager a Piálek hodnotí sklizeň roku spíše jako slabší ročník. Na druhou stranu říká *„že některé odrůdy díky tomu dosáhly velmi vysoké cukernatosti a vína by měla být více minerální, ale podotýká, že na hodnocení je ještě brzo“*

Vinař a spolujednatel vinařství Nešpor a Rajský pan Jaroslav Nešpor hodnotí rok 2017 takto: *“I když na jaře zmrzly vinice někde až z 80%, tak dokázaly z velké části zregenerovat a ve většině vinic byla normální úroda. Oproti normálu byla ztráta nakonec jen asi 30%. Kvalita byla velmi dobrá. Hrozny byly zdravé a dostatečně sladké. Vína lze očekávat velmi kvalitní, extraktivní a aromatická “*

Na rozdíl od moravských vinařů si velmi pochvaluje rok 2017 pan Martin Nesvatba ze Záměckého vinařství Třebíslivce u Litoměřic. *“Vzhledem k tomu, že nás nezasáhly mrazy v průběhu jara a v průběhu vegetativního období bylo celkem dost srážek a příznivé teploty, lze ročník hodnotit jako velmi dobrý, co do množství, tak i kvality. Hrozny měly dobrý obsah cukru i kyselinky. Některé se vyvíjí pomalu a budou muset déle zrát.“*

Jan Stávek z Velkých Pavlovic při otevřených sklepech v listopadu 2017 hodnotil víno a byl s ročníkem spokojen. *„I když je ještě brzo na hodnocení, jsme spokojeni. Po Jarních mrazech a osenicích nám zůstalo cca 75% produkce hroznů. Ti co pracují s ranými odrůdami zasáhl na začátku září problém v podobě hniloby. Pro nás je královskou odrůdou pozdně sbíraná Frankovka, které výborně odolává plísním a hnilobě. Vinaři, kteří si pohlídali cukernatost a kyselinku můžou počítat s dlouhodobým potenciálem svých vín.“*

Vinohradnický manažer skupiny BOHEMIA SEKT Josef Svoboda říká, *„že na ročník 2017 se ze svého pohledu nelze stěžovat. I přes rozmarný počasí se nakonec povedl. Stejně jako mnoho vinařů nás potrápily mrazy, později letní sucho a deště v období sklizně, kdy je lepší spíše sucho a slunce. Celkový objem sklizně byl o 8% menší než dlouhodobé průměry, bylo sklizeno v některých lokalitách více a jinde zase s rekordními ztrátami. Kvalita hroznů byla na počátku sklizně a pak po období dešťů v září velmi dobrá. Ve vinicích tak i přes slabší úrodu vznikl dobrý základ pro ročník 2017“.*

Sklepmistr vinařství Sonberk Oldřich Drápal ml. *„Sklizeň ročníku 2017 byla nižší, ne tolik v důsledku mrazů, ty nás víceméně nezasáhly, ale z důvodů nízkého úhrnu srážek v období vegetace révy.“ U raných odrůd byly bobule menší díky tomu budou vína kořenitější a koncentrovanější. Se zralostí surovin jsme díky nižšímu objemu hroznů na keřích neměli. Ročník vždy hodnotíme podle dostatečného množství kyselin v moštu. Teď v lednu hodnotíme ročník, tak že má dobře našlápnuto“*

Petr Marcincák majitel vinařství Víno Marcincák hodnotí ročník velmi dobře, přestože nebyl jednoduchý. *„Přirovnávám ročník k ročníku 2015 co do vyzrállosti hroznů tak i kvalitou a výnosem“.* Jarní mrazíky nám nenadělaly řádné velké škody. Přestože rok 2017 byl spíše sušší a moc nepršelo, díky vermikompostu si udrželi vinice vláhu, která přišla. Díky tomu byly vinice v dobré kondici. Díky suchu ubyla i starost s houbovými chorobami. Sklizeň začala už na konci srpna. V průběhu vinobraní nás několikrát potrápil déšť, ale nakonec jsme to zvládli“.

5 Koncepce pro rozvoj

Vinohradnictví a vinařství je v podmínkách České republiky ve velké míře odkázáno na přírodní podmínky. Jak můžeme pozorovat v posledních dvou období, měli vinaři problémy s jarními mrazy, které ve výsledku snižovali roční produkci. Na některých místech ČR šlo až o desítky procent ztráty z celkové produkce. Vinařské oblasti na našem území jsou položeny nejseverněji v Evropě a spadají do oblasti takzvané „cool climate vitikulture“. V této oblasti je nejdůležitější sluneční svit, který určuje výsledný obsah cukru v hroznech a to v období zrání. Tento na první pohled negativní fakt, by v současné chvíli mohli využít čeští vinaři, jelikož v zahraničí bojují při výrobě vína s příliš vysokým obsahem cukru. A v současný trend je vyrábět vína lehká a ovocná oproti těžkým vínům s vysokým obsahem alkoholu. Nelze říci, že vína, ať už bílá nebo červená jsou od našich vinařů horší než z jižněji položených zemí. Můžeme říci, že jsou jiná, a to důsledkem proudění vlhkého atlantického vzduchu, který přispívá k tvorbě aromatických látek za přičiněním různorodostí půdy České republiky. Proto vhodná propagace našich vín, která coby do marketingu je dostačující, ale vysvětlení povahy a charakter českých vín schází, proto se často spotřebitel zaměřuje na zahraniční vína ze Španělska, Itálie a Francie.

Bylo by výhodné definovat, co je vinařská obec. *(Na základě zákona č. 324 / 2004 Sb., je vinařská obec charakterizovaná jako Obec nebo městská část statutárního města, v jejímž katastru se nachází jedna nebo více viničních tratí. Jde o základní jednotku geografického rozdělení území, na kterém je schváleno pěstování révy vinné. Nadřazenou jednotkou jsou vinařské podoblasti, jejichž území je definováno výčtem vinařských obcí, které je tvoří)* Současný stav je, že každá obec nebo spojení dvou až tří obcí má své tratě, nicméně jen několik desítek se skutečně dá považovat za vinařské obce, ostatní využívají vinice spíše jako zajímavost pro odlišení se. Na jednu vinařskou obec připadá v průměru 45 ha. V konkurenci se zeměmi EU je těžké konkurovat s tak malými obcemi. Naopak ve Francii jsou všechny vinařské obce tvořeny více než 100 ha rozlohy vinohradů. Touto cestou bychom se měli vydat také a nově definovat vinařskou obec. Vinařské obce minimálně spolupracují mezi sebou. Do budoucna by bylo dobré spojením několika obcí pod jednu organizaci, která bude vyrábět společné produkty. Touto cestou je možné zaujmout zahraniční turisty. Jak se říká, v jednotě je síla. V tomto případě to platí také, samotné vinařské obce jen těžko prorazí.

Pro zefektivnění vinařské turistiky a nalákání nových turistů, bychom se měli zaměřit a hledat inspiraci ne u vinařů z jižních států, ale na naše sousedy Slovensko a Rakousko. Slovenští turisté jsou pravidelnými návštěvníky vinařských stezek, jelikož to mají velmi blízko. Země našich jižních sousedů Rakousko je ideální pro hledání inspirace pro další rozvoj. Charakter geografických podmínek je téměř totožný i pěstovaná vína jsou podobná, vždyť mnoho odrůd pěstovaných v našich podmínkách jsou odrůdy vyšlechtěné v Rakousku a naopak. I když ČR udělal velký krok kupředu v rozvoji vinařské turistiky, od Rakouska se máme ještě stále co učit.

Pro rozvoj vinařství v rámci podpory cestovního ruchu je třeba zlepšení dostupnosti, tedy infrastruktury silnic na Moravě. Cesta z Prahy do Brna po páteřní silnice D1 je mnohdy strasti plná a zbytečně zdlouhavá jiné to není ani na silnicích první třídy ve směru z Brna směrem k vinařským obcím. Tento fakt vinařské turistice moc neprospívá. Celkově by bylo pro vinařství jako takové rozložit vinařské akce rovnoměrně v roce, aniž by bylo narušeno práce časové vytížení vinohradníků. Současně fungují vinařské akce na jaře, v létě a na podzim.

Vinařské akce se mnohdy překrývají. V případě pořádání velkých až masivních vinařských akcí, by se mělo dbát na dodržení zachování tradic spojených s těmito akcemi. Aby nedošlo k tomu, že se z tradice stane čistě jen komerce. Musí se stanovit, kolik lidí může na akci dorazit. Myšleny jsou především velké vinařské akce, jako otevřené sklepy, které mají každoročně více účastníků s narůstajícím zájmem. Otázkou je, do jaké míry budou schopni tuzemští vinaři tento nápor zvládat, aniž by byla narušena kvalita podávaných vín. Řešením je omezený prodej vstupenek. Je to řešení, které lze aplikovat na všechny akce typu otevřených sklepů, neboť funguje prodej od jediného prodejce a to je pořadatel, který je schopen omezit prodej.

Marketing vín z Moravy je na dobré úrovni. Doporučuji, aby se vinařský fond zaměřil na vinařství z podoblasti Slovácké, ta jako jediná strádá v propagaci vína. Ostatní podoblasti disponují velkými obcemi z tradicí viz. Velké Pavlovice, Velké Bílovice v podoblasti Velkopavlovické, Znojmská podoblast je propagována vinařským městem Znojmem a jedním z největších podniků vyrábějící víno Znovín Znojmo. Podobně jako Znojmsko je na tom Mikulovsko, kde pilířem vinařství je město Mikulov. Slovácká podoblast nedisponuje většími vinařstvími, jelikož je zde mnoho malých vinařství s tradičními malými sklepy. Tyto vinařství nemají ekonomickou sílu na větší propagování slováckých vín.

Tabulka 7 – Struktura moravských podoblastí

Vinařská podoblast	Vinařské obce	Počet pěstitelů	Plocha vinic
Mikulovská	30	2440	4791
<i>Slovácká</i>	<i>117</i>	<i>8198</i>	<i>4320</i>
Velkopavlovická	75	6881	4811
Znojemská	90	1142	3102

Zdroj: vlastní zpracování, (Odbor rostlinných komodit MZe 1, 2017)

Slovácká podoblast by se mohla dobře propagovat v rámci dne „Den Cabernetu Moravia“. Tato odrůda byla vypěstována právě ve slovácké oblasti přímo v Moravské Nové Vsi panen Glosem.

Další překážka, která by v podobě legislativy a živnostenského zákona mohla být likvidační pro malé vinaře je pohoštění ve sklepech, to malým vinařům přináší část příjmu a získávají tak klientelu. Dochází k tomu, že pokud vinař pozve skupiny turistů do sklepa, kde jim nalije víno a pohostí občerstvením, porušuje živnostenský zákon, jelikož většina vinařů nemá hostinskou činnost. Spolu se živnostenským zákonem jde ruku v ruce i zákon o evidenci tržeb. V případě prvovýrobce vína a pouhé nalévání vína, ještě nespadá do kategorie povinné používat EET, nicméně v případě nabídnutí občerstvení za úplatu je již vinař povinen EET mít zavedenou. Další porušení nastává při degustování vína ve sklepech určeného pro výrobu vína, která nesplňuje parametry degustační místnosti. Pokud je sklep využíván k degustační činnosti, měl by splňovat podmínky nastavené hygienou pro nezávadné prostory s únikovými východy. Proto by bylo moudré vinařům poskytující služby turistům ve svých sklepech udělit výjimku ze živnostenského zákona. Jinak by v budoucnu mohlo dojít, že budou všechny sklepy malých vinařů pro turisty uzavřeny a vytratí se tak tradice vinných uliček. Ohledně vedení EET bych žádné výjimky nepřipustil. Zavedení EET nepředstavuje náklady, které by vinařství hluboce zasáhly.

Zjednodušeně řečeno lze říci, že před rokem 1996 se na trh nedostávalo kvalitní víno v dostatečném počtu. Jelikož počet vinařů byl oproti dnešku téměř poloviční. V roce 1996 bylo 9320 registrovaných vinařů oproti roku 2016, kdy bylo registrováno k 31. 12. 2016 18 200 pěstitelů. Velká část vína, která se dostala ke konečným spotřebitelům, byla z velkých podniků, které vyráběly víno na kvantitu a ne na kvalitu. Až vinařský zákon z roku 1995 vytvořil mantinely pro rozdělení přívlastkových vín, na základě čeho se začala zlepšovat kvalita vína, které putovalo do obchodní sítě. Prvními, kdo začal vyrábět

přívlastková vína v ČR, byli vinaři Glos, Rajský a Michlovský. V dnešní době, kdy existuje velké množství značení, dělení a přívlastků vína, kterým mnoho lidí nerozumí, je třeba přiblížit spotřebiteli v čase výběru některé základní pojmy pro správnou volbu vína. Pokud spotřebitel vybírá víno u vinaře, v tu chvíli poradí nejlépe vinař. Ale co když spotřebitel váhá ve vinotéce, kde personál není dostatečně znalý rad pro výběr. Vytvoření reklamního prostoru pro banner, kde by bylo v krátkém úvodu navrženo, jak snoubit víno s pokrmem. Zákazník by si tak mohl na základě několika drobných rad vybrat víno na míru. Protože již dávno neplatí, že k sýru a rybě je vhodné bílé a k masu červené. Registrované vinotéky by na takový program čerpali peníze z projektu vína z Moravy, vína z Čech. Na propagaci vína bylo stanoveno v letech 2016 -2018 72 mil Kč, z čehož 34 mil připadá na kreativitu reklamního prostoru. Snoubení vína s pokrmy se zatím věnuje pouze vyšší gastronomie a pro běžné spotřebitele je to opomíjené téma, které představuje dobrý prostor pro propagaci a reklamu.

Dle výsledků dotazníků má mnoho lidí zájem dozvědět se o výrobě vína a jeho zpracování více. Příhodným řešením se naskytují přednášky, které jsou převážně pořádány na Moravě a v 70% jsou přednášky a kurzy pořádání městem Valtice. V Čechách pouze v Praze.

Tabulka 8 – Kurzy a vinařské přednášky

Morava	Čechy	Praha
62	0	16

Zdroj: vlastní zpracování

Pro rozvoj vinařství je třeba takový to způsob prezentace dostat i do nevinařských oblastí. *Například víno „VOC“ a jeho význam jsem pochopil až od pana Kamila Piálka z vinařství Jäger a Piálek, i když jsem před tím o tom četl.* Taková to propagace by vedla k tomu, že lidé by zjistili, že i na našem území lze vyprodukovat skvělá a kvalitní vína a upustili by od přežitků, že dobré víno je jen v Itálii a Francii. Všechny výše uvedené přednášky jsou připravovány především pro sommiliery nebo budoucí sommiliery, nejsou však kurzy či přednášky „basic“, které by byly vhodné pro člověka, který má zájem, ale žádné předchozí zkušenosti.

Na tuto myšlenku, ovšem navazuje i ochota spotřebitele se zdokonalovat ve znalosti vína. Spolupráce vinařů a nadšenců, kteří by se podíleli na společné práci, ponese ovoce až v dlouhodobém horizontu. Založení Spolku „Přátelé vinné révy“ (neziskové organizace) v nevinařské oblasti (Rokycansko – Plzeňský kraj) s cílem pořádání seminářů a zvaní jednotlivých vinařů, kteří by prezentovali nejenom svá vína, ale i jejich přípravu a filosofii celého vinařství. *V současné chvíli se mi podařilo navázat kontakt se třemi vinaři, kteří pravidelně dojíždí a to Kamil Piálek, Jaroslav Nešpor spolu s Janem Rajským a Michal Vašíček.*

Docílilo by se tak kontaktu mezi vinaři a jednotlivými spotřebiteli, kteří hledají kvalitu. Pokud by vznikla taková to organizace například v každém kraji, bylo by možné představovat vinařství v každém koutu ČR a získat tak pozornost pro celé odvětví. Do budoucna by to vše vedlo k tomu, že vinaři by měli zájem jezdit do míst, kde není víno běžné, tak naopak po prohloubení vztahu, by turisté jezdili do vybraných vinařství. Vznikla by tak synergie vzájemné spolupráce. Celkový výsledek by pak představovala častější návštěva vinařských oblastí a tím zvýšení cestovního ruchu s pozitivním vlivem na vinařství. Prostor pro projekt „Work and Drink“ a navázání na kdysi fungující brigády pro mladé, kteří jezdili na chmel. Stejně tak by fungovala brigáda při výpomoci na vinici a ve vinařství. Odměna za vykonanou pomoc by představovala nikoliv finanční obnos, ale naturálie přímo z vinařství. Vhodné pro mladé v období letních prázdnin, ale i pro všechny, kteří mají zájem si vyzkoušet práci na vinici.

6 Závěr

Hlavním cílem diplomové práce bylo zhodnocení současného stavu vinařského sektoru v České republice a navrhnutí na základě zjištěných poznatků, dat a skutečností vlastní ucelenou koncepci pro budoucí rozvoj odvětví za přispění cestovního ruchu a vinařské turistiky.

Historie vinohradnictví na území České republiky má dlouhodobou tradici sahající až do dob, kdy ho Římské legie vysázeli kolem dnešní Pálavy nebo zmínky ze starých pověstí o kněžně Libuši. Největší rozkvět vinohradnictví lze považovat období za krále Karla IV, kdy byly vinice vysazovány jako podpora pozvednutí českého království. Díky osvobození od daně se tak vysazovali vinice téměř všude. V období válek se stavy vinic dramaticky snižovali a to i po průmyslové revoluci, kdy některé vinice zůstali ležet ladem a lidé se začali věnovat řemeslům a obchodu, zejména na přelomu 19. a 20. století. Ve dvacátém století jsme mohli sledovat řadu změn, v odvětví vinohradů, nejprve velké ztráty vinic potom, co do Evropy byl spolu s americkou révou zavlečen révo kaz, který zlikvidoval až 70% vinic Evropy. Po druhé světové válce opět vinařství ožilo a v roce 1980 bylo na našem území více než 14 tis ha. V rámci RVHP docházelo k přetěžování půdy a pěstování široké škály zemědělských produktů, pro podporu Sovětského svazu, který nedokázal zabezpečit dostatečný přísun zemědělských plodin, dochází tak k vytracení dobrého vztahu k vinicím.

Současný stav vinohradnictví je tvořen přibližně 18,5 tis ha vinic z toho je obhospodařovaných více než 17,7 tis ha. Je registrováno 18 200 pěstitelů. Produkce vína se pohybuje v posledních letech kolem 657 tis hl za rok. Ovšem spotřeba vína v ČR dosahuje trojnásobku vyprodukovaného vína. Uspokojení tuzemských spotřebitelů se uskutečňuje prostřednictvím zahraničních vín, mezi kterými má největší zastoupení víno ze Španělska, Itálie a Maďarska. Sklizeň roku 2016 byla něco kolem 76 tis tun, což bylo o 16% méně než roky předcházející, důvodem byla chladná jarní rána, kdy část mladých výhonků umrzla. Národní produkce vína je tvořena více bílými moštovými odrůdami, jen třetinu tvoří modré odrůdy a pouze půl procenta z celkové výměry tvoří stolní odrůdy určené nejběžněji k jídlu a šlechtění na specializovaných stanicích.

V dlouhodobém pozorování lze vidět narůstající počet nově vysazovaných vinic. Mezi roky 2005 – 2015 nebyla výsadba tak vysoká, jak by se mohlo očekávat, důvodem byla dotační politika, která přispívala pouze na restrukturalizaci vinic, do roku 2004 to

bylo naopak na nové vinice, proto jich i za přispění strachu z omezování EU vyrostlo před tímto rokem tolik. Z tohoto období zůstalo téměř 1000 ha nevyčerpaných na výsadbu nových vinohradů. V roce 2016 vstoupilo v platnost nové pravidlo pro povolování výsadby, které stanovuje, že se mohou po přidělení oprávnění vysazovat vinice do 1% celkové rozlohy vinic s moštovými odrůdami. Další možností výsadby nových vinic je vykloučení starých s právem opětovné výsadby. V roce 2016 bylo využito práva na výsadbu beze zbytku a celkově vznikli nové vinice o rozloze 455 ha. Mezi možné dotace, které čerpali vinohradníci, byli zdroje podpory z národních i evropských fondů. V rámci EU bylo možné využívat podpory společné organizace trhu a jednotné zemědělské platby na plochu. Ze společných prostředků EU a ČR bylo využíváno podpory v rámci Programu rozvoje venkova. Zákonodárství nijak v historii nepřispívalo k udržení dobrého svatu vinařského sektoru. Zákon o vinařství a vinohradnictví z roku 1907 byl bez jakékoliv novelizace využíván až do roku 1954, kdy byl novelizován a v roce 1964 vešel v platnost nový zákon, který vinohradnictví určil jako součást rostlinné výroby. Bohužel se tak zcela vytratil vztah k původním vinicím. Zákon č.61/1964 se negativně podílel na výrobě vína, které nebylo zákonem téměř vůbec regulované a vznikala, tak vína nezajímavá a téměř totožná. Žádné omezení ve výrobě vedlo k nekontrolovatelnému doslazování vína řepkovým cukrem. Po změně politického systému v roce 1989 se změnilo i rozložení zemědělství a došlo k opětovnému osamostatnění vinohradnictví. A v roce 1995 byl schválen první vinařský zákon v České republice, který byl v souladu s asociační dohodou a legislativou EU. Po vstupu do Evropské unie začal platit nový zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství, který se řídí dle Rady ES a komise ES. Stěžejním bodem tohoto zákona byla výsadba nových vinic. Jak je často mylně uváděno, výsadba nebyla zcela zakázána, pouze byla omezena a to do výše 2% z celkové výměry vinohradů ČR. V posledních deseti letech došlo ke stabilizaci rozdělení vína. Zrušení stolního vína v roce 2007 nastavilo jasná pravidla pro označování vína, od tohoto data se označují vína podle předpisů EU a to „víno, „víno chráněné zeměpisné označení a chráněné označení původu.“

Analýza komoditní vertikály v odvětví vinařství představuje jediný tok vstupů a výstupů, které vedou ke konečnému produktu vína. Vedlejší výrobky z vinné révy nepředstavují stěžejní výrobky pro výrobce. Nicméně doplňují výrobní portfolio jednotlivých výrobců. U všech stádií výroby je nutné počítat se speciální technikou výroby. Od práce na vinici, kde představuje technika traktor při obhospodařování a sběru,

stroje na postřik, dále při zpracování je nutnou speciální technikou myšleno odzrňovač a lis. V době zrání jsou součástí dřevené sudy nebo vinifikátory. Peristatické čerpadlo je speciální technika využívaná při přepravě přesného množství vinného moštu nebo vína do sklepa a zpět do výroby. Finální fází je plnění vína a následná přeprava konečnému spotřebiteli nebo využití distribučních kanálů v podobě obchodů, vinoték a veletrhů. Každá fáze výroby přináší určitou přidanou hodnotu, tak, že cena pro spotřebitele/konzumenta je několikrát navýšena od cen prvovýrobce – vinohradníka.

V rámci analýzy hybných sil odvětví bylo identifikováno několik klíčových sil, které mají významný vliv na dění v odvětví. Nejvýznamnější silou je působení makroprostředí. Síly legislativní, které dlouhodobě určují chod odvětví vinařství a vinohradnictví, dále marketing spolu se změnami v dlouhodobé míře. Tj. zvyšující se zájem o konzumaci vína a vinařské turistiky. Dále nové trendy ve výrobě vína. Nealkoholické víno je mladý výrobek, který ještě plně nenašel své spotřebitele, ale jeho čas může v budoucnu přijít. A v neposlední řadě je v posledních letech trend výroby přírodních vín a oranžových vín. Vzhledem k výrobnímu trendu, výrobců přírodních vín přibývá, ale úměrně tomu nepřebývá informovanost o těchto vínech. Tato vína často budí ve své podobě nejistotu kvality, nýbrž jsou kalná se specifickou barvou a chutí. Nepoučený spotřebitel tak má pocit, že víno je zkažené. Pro budoucnost přírodních a oranžových vín je nutné potenciální spotřebitele lépe informovat o charakteru těchto vín. Dalšími hybné síly již nepředstavují významnou roli, ale nemělo se jimi opomíjet, protože časem právě tyto síly můžou určovat směr, kterým se vinařství a vinohradnictví ponese.

Vinařství za posledních 20 let udělalo nepochybně velký krok ke svému rozvoji. Za pilíř rozvoje tohoto odvětví lze považovat vznik cyklostezek, které začali vznikat za podpory svazu vinařů a nadace partnerství od roku 2000. Propojují 250 obcí cyklostezkami o délce více než 1200 km. Z počátku s tímto projektem vinaři vůbec nesouhlasili, měli turisty za zloděje hroznů. Nevlídná atmosféra mezi projektem a vinaři přetrvávala až do období roku 2007, kdy Vinařský fond začal masivně podporovat marketing a propagaci vinařské turistiky. Začali vznikat první vinařské akce typu otevřené sklepy či otevřené sklepní uličky a sami vinaři začali přicházet na výhody spolupráce. Sami vinaři za přispění Vinařského fondu, Národního vinařského centra a Centrály cestovního ruchu – JM udělali z Jihomoravského kraje druhý nejnavštěvovanější region v ČR. Na cyklotrasy navazuje i projekt Moravské vinařské stezky, který je hodnocen dle Vinařského fondu jako nejlepší projekt pro podporu vinařů v rámci podpory cestovního

ruchu. I přes velký pokrok enoturistiky v posledních letech máme v porovnání s okolními státy, co dohánět. Enogastronomie a enoturistika je na vzestupu dokazuje to, že pro řadu turistů je motivem cestování gastronomie a zájem o speciálně pořádané degustační akce spojující přípravu pokrmů snoubenou s vybraným vínem a seznamují účastníka s gastronomickými tradicemi v destinaci cestovního ruchu, kterou může být pro svou různorodost právě Jižní Morava.

K podpoře cestovního ruchu v rámci odvětví vinařství přispívá marketingové snažení a propagování českých vín. Oblasti velkých vinařských měst nemají s propagací problém. Dílčím cílem je propagovat i malá vinařství, kterých je především ve Slovácké podoblasti mnoho a nedosahují takové ekonomické síly, aby mohli slovácká vína lépe propagovat. Oproti zbylým podoblastem jsou v tomto směru pozadu. K propagaci byly využívány jednotlivé projekty za podpory známých osobností z médií a reklam. Ovšem v dnešní době, kdy internet a reklama masíruje naše hlavy, přestává tato forma marketingu a propagace fungovat. Měli bychom se vrátit několik let zpět a znovu zkusit osobní kontakt pro propagování českých a moravských vín. Vinařský spolek i sami vinaři by se měli zamyslet nad tím, jak lépe propagovat svá vinařství a vína. Výjezd mimo vinařské oblasti by nabídl vinařům možnosti navázání nových vztahů se spotřebiteli, kteří by následně cestovali za vínem do vinařských oblastí. Tato časová investice by se jistě vinařům zpětně vrátila v podobě nových klientů. Další možností tvoří přednášky a kurzy, kterých je minimum a většinou se uskutečňují pouze v Praze. Dle výsledků z dotazování je mnoho lidí, které by zajímalo, jak se víno zpracovává a jak vzniká. Samozřejmě v době internetu a mobilních aplikací je snadné si něco najít, ale jak poznat, která informace je skutečně pravdivá.

V posledních letech přibývalo akcí i zájemců o vinařské akce. Svatomartinské slavnosti i řada akcí vinařských obcí každoročně zvyšují čísla návštěvnosti. V tomto případě by, ale mělo dojít určitému opatření, aby se z těchto akcí představující tradice a folklór jednotlivých regionů či oslav nestala jen masová akce, které má za úkol ukonejšit co nejvíce žíznivých krků. S tím plyne riziko, že i sami vinaři by mohli klesnout a s myšlenkou prodeje v co největším množství snížit kvalitu jimi vyráběných produktů.

*„víno je mezi nápoji ten nejprospěšnější, mezi léky nejchutnější a mezi potravinami
nejpříjemnější“*

(Plutarchos, 46 – 127 n. l.)

7 Seznam použitých zdrojů

7.1 Bibliografie

- Ackermann, Petr, Kraus, Vilém a Hubáček, Vítěslav. 2010.** *Rukověť vinaře*. Praha : Brázda, 2010. 978-80-209-0378-5.
- Bárta, Lukáš. 2013.** *Public Relations a marketingová komunikace v obchodu s vínem*. Praha : Radix, 2013. ISBN 978-8087573-07-5.
- Bečvářová, Věra a Zdráhal, Ivo. 2014.** *Zemědělská politika a obchod* . Brno : Mendelova Univerzita Brno, 2014. 978-807509-091-1 - 1 díl.
- Disman, Miroslav. 2002.** *Jak se vyrábí sociologická znalost*. Praha : Karolinum, 2002. 978-80-246-0139-7.
- Doležal, Petr. 2001.** *Lexikon moravského vinařství: historie a současnost pěstování vinné révy na Moravě*. Nový Bydžov : Petr + Iva, 2001. 80-902748-1-X.
- Dömeová et al., Ludmila. 2012.** *Venskovský cestovní ruch*. 1. vydání. Praha : Česká zemědělská univerzita v Praze, 2012. 978-80-213-2264-6.
- Flamik, Juraj. 2016.** Slasti a strasti vinařského turismu. [editor] Manuel Ulrych. *COT business - časopis pro profesionályv cestovním ruchu*. 2016, Sv. VII, 7.
- Hauft, Jindřich. 1988.** *Nový Breviř o víně*. Praha : Vydavatelství Svěpomoc, 1988. 38-007-87.
- Helena, Chládková. 2006.** *Situace na trhu vína v ČR*. Brno : Mendelova zemědělská a lesnická univerzita, 2006. 80-7157-968-8.
- Hendl, Jan. 2008.** *Kvalitativní výzkum, základní teorie, metody a aplikace*. Praha : Portál , 2008. 978-80-7367-458-4.
- Hron, Jan, Tichá, Ivana a Dohnal, Jan. 1993.** *Strategické řízení*. Praha : Česká zemědělská Univerzita, 1993. 80-213-0255-0.
- Johnson, M. 1995.** *Czech and Slovak Tourism, patterns, problems a prospect*. místo neznámé : Tourism managment, 1995.
- Králíček, Antonín. 2004.** *Praktická příručka Vinohradnictví a vinařství - komentovaná legislativa*. Praha : Ministerstvo zemědělství, 2004. 80-7084-375-6.
- Kratochvíl, František. 2013.** *1000 a 111 pojmů o víně, révě vinné a vinařství*. Mikulov : Moravín, svaz moravských vinařů, 2013. ISBN 978-80-260-5123-7.
- Kraus, Vilém a Kraus ml., Vilém. 2005.** *Pěstujeme révu vinnou*. Praha : Grada Publishing a.s., 2005. 80-247-0562-1.

- Kraus, Vilém a Kuttelvašer, Zdeněk. 1998.** *Encyklopedie českého a moravského vína.* Praha : R. B. Vurm, Zuzana Foffová, 1998. 80-7176-845-6.
- Kubátová, Helena a Šimek, Dušan. 2007.** *Od abstraktu do závěrečné práce.* Olomouc : Univerzita Palackého, 2007. 978-80-244-1589-5.
- Liška, Václav. 2003.** *Diplomová práce zpracování a obhajoba.* Praha : Ivo Ulrych - Růžičkův statek, 2003. 80-86579-11-5.
- Malík a Fedor. 2003.** *Ze života vína.* Pardubice : Trend publishing, Pardubice, 2003. 80-86282-27-9.
- Malík, Feder, Baďurík, Jozef a Bezák, Vladimír. 2005.** *Víno Malých Karpat.* Bratislava : Albert Marenčín, 2005. 80-89218-07-5.
- MORAVÍN, svaz moravských vinařů, z.s. 2016.** Mikulov : Moravín, svaz moravských vinařů, 2016.
- Naumann a Göbl. 2006.** *1000 Vín z celého světa.* [překl.] Dagmar Steidlová a Šimčík Pavel. Praha : Svojtka a Co., s.r.o., 2006. 978-80-7352-401-2.
- Obůrková, Eva. 2013.** *Kam za vínem na Moravě a v Čechách.* 1. vydání. Brno : nakladatelství CPress ve společnosti Albatros Media a.s., 2013. 978-80-264-0098-1.
- Odbor rostlinných komodit MZe 1. 2017.** *Situační a výhledová zpráva réva vinná a víno 2017.* Praha : Ministerstvo Zemědělství, 2017. 978-80-7434-407-7.
- Odbor rostlinných komodit MZe 2. 2016.** *Situační a výhledová zpráva réva vinná a víno 2016.* Praha : Ministerstvo Zemědělství, 2016. 978-80-7434-316-2.
- Odbor rostlinných komodit MZe 3. 2012.** *Situační a výhledová zpráva réva vinná a víno 2012.* Praha : Ministerstvo zemědělství, 2012. 978-80-7434-046-8.
- Odbor rostlinných komodit MZe 4. 2008.** *Situační a výhledová zpráva réva vinná a víno 2008.* Praha : Ministerstvo zemědělství, 2008. 978-80-7084-793-0.
- Odbor rostlinných komodit MZe 5. 2004.** *Situační a výhledová zpráva réva vinná a víno 2004.* Praha : Ministerstvo zemědělství, 2004. 80-7084-331-4.
- Odbor rostlinných komodit MZe 6. 2002.** *Situační a výhledová zpráva réva vinná a víno 2002.* Praha : Ministerstvo zemědělství, 2002. 80-7084-223-7.
- Odbor rostlinných komodit MZe 7. 2015.** *Situační a výhledová zpráva réva vinná a víno.* Praha : Ministerstvo zemědělství, 2015. 978-80-7434-253-0.
- Olecká, Ivana a Ivanová, Kateřina. 2010.** *Metodologie vědecko-výzkumné činnosti.* Olomouc : Moravská vysoká škola Olomouc, 2010. 978-8087240-33-5.

- Pátek, Jaroslav. 1998.** *ZROZENÍ VÍNA všechno o pěstování, zpracování a konzumaci vína.* Brno : Books, s.r.o., 1998. 80-7242-039-9.
- Pavloušek, Pavel a Burešová, Pavla. 2015.** *Vše co byste měli vědět o víne.* první vydání. Praha : Grada Publishing, a.s., 2015. ISBN 978-80-247-4351-6.
- Pavloušek, Pavel. 2011.** *Pěstování révy vinné: moderní pěstování.* Praha : GRADA, 2011. ISBN 978-80-247-3314-2.
- Plocher, Tom a Parke, Bob. 2009.** *Northern Winework: Growing Grapes and Making Wine in Cold Climates.* místo neznámé : Eau Claire Printing; Druhé vydání, 2009. str. 208. 978-1934259184.
- Priewe, Jeans. 2001.** *Wein - Die neue grose Schule.* Mnichov : Zabert Sandmann, 2001. 80-242-1047-9.
- Rada, Tomáš, Tkáčiková, Jana a Kunc, Ondřej. 2012.** *Zákon o vinohradnictví a vinařství.* Praha : Wolters Kluwer ČR, 2012. ISBN 978-807-3577-056.
- Reichel, Jiří. 2009.** *Kapitoly metodologie sociálních výzkumů.* Praha : Grada publishing, 2009. 978-80-2473006-6.
- Robinson, Jancis. 2016.** *Znalcem vína za 24 hodin.* 1.vydání. PRAHA : GRADA PUBLISHING, a.s., 2016. 978-80-271-0087-3.
- Sedláčková, Helena. 2000.** *Strategická analýza.* Praha : C.H. Beck, 2000. 80-7179-422-8.
- Sedlo, Jiří a Ivana, Ludvíková. 2014.** *Přehled odrůd révy.* Velké Bílovice : Svaz vinařů ČR s ÚKZÚZ, 2014. 978-80-903534-7-3.
- Sholz, Petr, Munduch, Michal a Linderová, Ivica. 2016.** *Úvod do metodiky výzkumu.* Jihlava : VŠ Polytechnická Jihlava, 2016. 978-80-88064-23-7.
- Steidl, Robert. 2010.** *Sklepní hospodářství.* Valtice : Národní vinařské centrum , 2010. 978-80-903201-9-2.
- Thomson, A a Strickland, J. 1993.** *Strategic Management - Concept and Cases.* New York : Irvin, 1993. 0-256-12707-7.
- TICHÁ, Ivana a HRON, Jan. 2002.** *Strategické řízení .* Praha : Credit, 2002. 978-80-213-0922-7.
- ÚZ. 2017.** *ÚZ Zemědělatví, Vinařství, lesnictví: redakční úzávěrka 13.3.2017.* OSTRAVA : SAGIT, 2017. Úplné znění zákona. ISBN: 978-80-7488-221-0.
- Večeřa, Pavel. 2013.** *Nové odrůdy vína? Většina Čechů je stále konzervativní.* *Deník.cz.* Víkend, 18. září 2013.

Vinař - Sadař: Odborný časopis pro vinohradníky, vinaře. **Baštan, Petr. 2005.**
Olomouc : Vydavatelství Baštan Olomouc, 2005. 1804-3054.

Višková, Eva. 2011. *Z historie a současnosti vinařství.* Břeclav : Petr Brázda - Břeclav,
2011. 978-80-87387-12-2.

Wine Prague 2016. 2016. Wine Prague 2016. *Wine Prague 2016.* Praha : PVA EXPO
PRAHA, Květen 2016.

Zelený, Jiří. 2016. Enoturismus - významná forma cestovního ruchu. *C.O.T. business
časopis pro profesionály v cestovním ruchu.* měsíčník, 2016, Sv. VII., 7, str. 9.

Zuzák, Roman. 2016. *Strategický management.* Praha : Policajní akademie České
republiky , 2016. 978-80-7251-460-1.

7.2 Elektronické zdroje

321/2004 Sb. *Zákon o vinohradnictví a vinařství*. *Zákony pro lidi - Sbírka zákonů ČR v aktuálním konsolidovaném znění* [online]. Copyright © [cit. 1.02.2018]. Dostupné z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2004-321?text=vinohradnictv%C3%AD>

Sedláček, Milan. 2006-2017. *Znalecvin.cz. Encyklopedie vína, vinařství a vinohradnictví*. [Online] 2006-2017. [Citace: 26. červen 2017.] <http://www.znalecvin.cz/barvirka/>.

Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský. 2017. *Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský. ÚKZÚZ*. [Online] 15. Červen 2017. Dostupné z <http://www.eagri.cz/public/web/ukzuz/portal/odrudy/informace-o-odrudah/odrudy-registrovane-v-cr/seznam-odrud/>.

Statistická data z oblasti výroby, dopravy a dovozu vína a meziproduktů | Celní správa ČR. Document Moved [online]. Dostupné z: <https://www.celnisprava.cz/cz/dane/statistiky/Stranky/vino.aspx>

Kvalita vína | Víno pro zdraví ResVinia. Víno pro zdraví ResVinia [online]. Copyright © 2011 ResVinia [cit. 16.02.2018]. Dostupné z: <http://www.vinoprozdravi.cz/kvalita-vina/>

Nealkoholické víno | Znalec vín. Znalec vín | Encyklopedie vína, vinařství a vinohradnictví [online]. Copyright © [cit. 16.02.2018]. Dostupné z: <http://www.znalecvin.cz/nealkoholicke-vino/>

Vinařský turistický program | ZNOVÍN ZNOJMO, a.s. - výrobce vín - Vína hrdá na svůj původ. ZNOVÍN ZNOJMO, a.s. - výrobce vín - Vína hrdá na svůj původ [online]. Copyright © 2018 ZNOVÍN ZNOJMO, a. s. [cit. 16.02.2018]. Dostupné z: <https://www.znovin.cz/vinarsky-turisticky-program>

Historie vína | e Vinice. Víno od vinaře, vinotéka, vinné sklepy | e Vinice [online]. Copyright © 2009 [cit. 12.01.2018]. Dostupné z: <http://www.evinice.cz/o-vine/historie-vina>

Kalendář akcí | Vína z Moravy a vína z Čech. Domů | Vína z Moravy a vína z Čech [online]. Copyright © 2005 [cit. 16.02.2018]. Dostupné z: <https://www.wineofczechrepublic.cz/akce-a-novinky/kalendar-akci.html>

Lobkowiczské zámecké vinařství Roudnice nad Labem s.r.o. - Cech českých vinařů. Cech českých vinařů [online]. Dostupné z: <http://www.cechcv.cz/vinarska-oblast-cechy/podoblast-litomericka/lobkowiczke-zamecke-vinarstvi-roudnice-nad-labem-s-r-o>

Odrůdy vín | Naše sklepy. Naše sklepy [online]. Copyright © 2011 NaseSklepy.cz , kontakt [cit. 13.02.2018]. Dostupné z: <http://www.nasesklepy.cz/o-vinu/odrudy-vin>

Vítejte do Spolku Vínovníků | Vínovníci.cz. Je na čase vychutnávat si život plnými doušky | Vínovníci.cz [online]. Copyright © Vínovníci [cit. 8.2.2018]. Dostupné z: <https://www.vinovnici.cz/vinovnici/spolek-vinovniku>

Kurzy - Vinařský institut. Vinařský institut ČR - sommelierské kurzy, sommelierský kurz [online]. Copyright © Copyright 2011 [cit. 8.03.2018]. Dostupné z: <https://www.vinarskyinstitut.cz/otevrene-sommelierske-kurzy>

Program rozvoje venkova 2014-2020 - Státní zemědělský intervenční fond. 302 Found [online]. Copyright © 2013 Státní zemědělský intervenční fond, všechna práva vyhrazena. [cit. 16.03.2018]. Dostupné z: <https://www.szif.cz/cs/prv2014>

Statistická data z oblasti výroby, dopravy a dovozu vína a meziproduktů | Celní správa ČR . Document Moved [online]. Dostupné z: <https://www.celnisprava.cz/cz/dane/statistiky/Stranky/vino.aspx>

Seznam přijatých žádostí o podporu – Vinařský Fond. Vinařský Fond – Vinařský Fond [online]. Copyright © 2006 [cit. 16.03.2018]. Dostupné z: <https://vinarskyfond.cz/podpory/aktualni-seznam-podpor/>

Vinařství Nešpor & Rajský - dobré víno z Moravské Nové Vsi - VINAŘSTVÍ [online]. Dostupné z: <https://www.nespor-rajsky.cz/#aktualne>

8/2017 Sb. Vyhláška o provedení některých ustanovení zákona o vinohradnictví a vinařství. Zákony pro lidi - Sbírka zákonů ČR v aktuálním konsolidovaném znění [online]. Copyright © [cit. 16.03.2018]. Dostupné z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2017-88>

Generátor online citací - citace webových stránek podle ISO 960-2011. Generátor online citací - citace webových stránek podle ISO 960-2011 [online]. Copyright © Generování citací online 2015 [cit. 16.03.2018]. Dostupné z: <http://generator-citaci.cz/>

Bioprodukce | VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s.. VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s. [online]. Copyright © VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s. [cit. 16.03.2018]. Dostupné z: <https://www.michlovsky.com/bioprodukce>

Párování vína s jídlem | Velkovinoteka.cz. Úvodní stránka - Privátní Vinotéka a Obchod s Vínem | Velkovinoteka.cz [online]. Dostupné z: <https://www.velkovinoteka.cz/parovani-vina-s-jidlem-m33/>

Moravské vinařské stezky - Moravské vinařské stezky. Moravské vinařské stezky - Moravské vinařské stezky [online]. Copyright © 2000 [cit. 27.02 2018]. Dostupné z: <http://www.stezky.cz/>

Je libo polosuché s přívlastkem? Naučte se rozeznávat druhy vín. » Vína a sekty | Osobnivinoteka.cz. Osobní vinotéka - e-shop s víny a sekty » Vína a sekty | Osobnivinoteka.cz [online]. Copyright © 2018 [cit. 22.2.2018]. Dostupné z: <https://www.osobnivinoteka.cz/je-libo-polosuche-s-privlastkem-naucte-se-rozeznav>

8 Přílohy

Seznam příloh

Příloha č. 1	Vzor dotazníku
Příloha č. 2	Postup výroby vína
Příloha č. 3	Výroba vína – schéma
Příloha č. 4	Vinařské oblasti a podoblasti
Příloha č. 5	Vinařské cyklostezky
Příloha č. 6	Schéma dělení vín Dělení vín
Příloha č. 7	Logo svazu vinařů logo Vína z Moravy Vína z Čech
Příloha č. 8	Vinohrady – Moravská Nová Ves
Příloha č. 9	Výstava vína – Otevřené sklepy – Vinařství Nešpor a Rajský
Příloha č. 10	Fotografie – sklep – Vinařství Nešpor a Rajský
Příloha č. 11	Fotografie – sklep – Vinařství Nešpor a Rajský

Příloha č. 1

Podpora cestovního ruchu v rámci odvětví vinařství v České republice

Dobrý den,

jsem student 5. Ročníků ekonomické fakulty na ČZU V PRAZE, prosím o věnování několika minut dotazníku zaměřenému na nevšední téma - Rozvoj vinařství jako podpora cestovního ruchu v ČR. Získaná data budou použita pouze jako studijní materiál pro mou diplomovou práci a nebudou se nikde zveřejňovat.

Předem děkuji za ochotu a čas!

Váš Věk

- a) 18-24
- b) 25-35
- c) 36-45
- d) 46 a více

Vaše pohlaví

- a) Muž
- b) Žena

Kraj trvalého pobytu (př. Plzeňský kraj)

Četnost konzumace vína

- a) Často (alespoň jednou týdně)
- b) Příležitostně
- c) Nekonzumuji víno

Kde nakupujete víno

- a) Supermarket
- b) Vinotéka
- c) Vinař
- d) Víno nenakupuji

Jaký typ vína preferujete

- a) Suchá
- b) Polosuchá
- c) Polosladká
- d) Sladká

Navštěvujete vinařské akce

- a) Ano
- b) Ne
- c) Nevím o konání těchto akcí

Máte zájem navštěvovat vinařské akce

- a) V místě bydliště
- b) V kraji

- c) Ve vinařských oblastech
- d) Nemám

Vámi preferované místo pro návštěvu vinařské akce

- a) Vinotéka
- b) Řízená degustace ve veřejném zařízení
- c) Sklep, přímo u vinaře
- d) Jiné

Jsou vinařské akce dostupné v místě Vašeho bydliště

- a) Ano
- b) Ne
- c) Nevím o konání

Jste ochotni absolvovat cestu za vinařskou akci do vzdálenější oblasti

- a) Ano
- b) Ne
- c) Pouze do vzdálenosti 350 km od místa bydliště

Navštívili jste v posledním roce nějakou vinařskou akci

- a) Řízená degustace
- b) Návštěva vinařství
- c) Otevřené sklepy / veletrh / slavnosti vína

Měli byste zájem dozvědět se více o zpracování a výrobě vína

- a) Ano
- b) Ne

Měli byste zájem v rámci návštěvy vinařství o práci ve vinici a ve vinařství

- a) Ano
- b) Ne
- c) Jen vybrané činnosti

Uvítali byste v rámci vinařské turistiky doprovodné akce s regionální kulturou

- a) Ano
- b) Ne

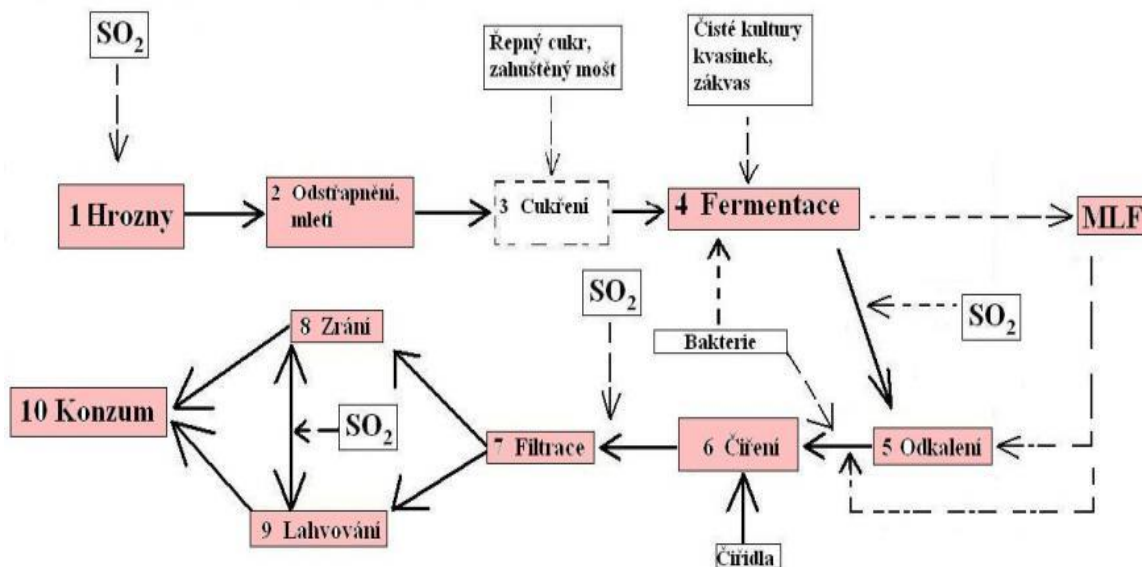
Z jakého důvodu navštěvujete vinařské oblasti

- a) Dovolená
- b) Konzumace vína
- c) Kultura
- d) Sport
- e) Jiné _____

Změnil se v posledních 5 letech Váš názor na konzumaci vína vzhledem k možnostem cestovat za vinařskou turistikou

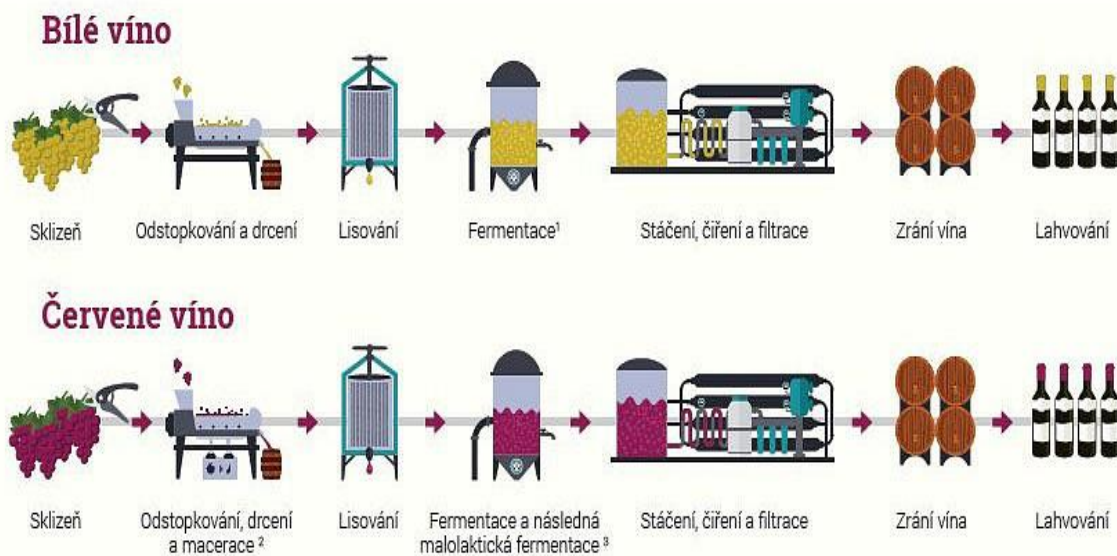
- a) Ano
- b) Ne
- c) Částečně

Příloha č. 2



Zdroj: (MENDULU, 2018)

Příloha č. 3



Zdroj: (Vinovnici.cz, 2016)

Příloha č. 4



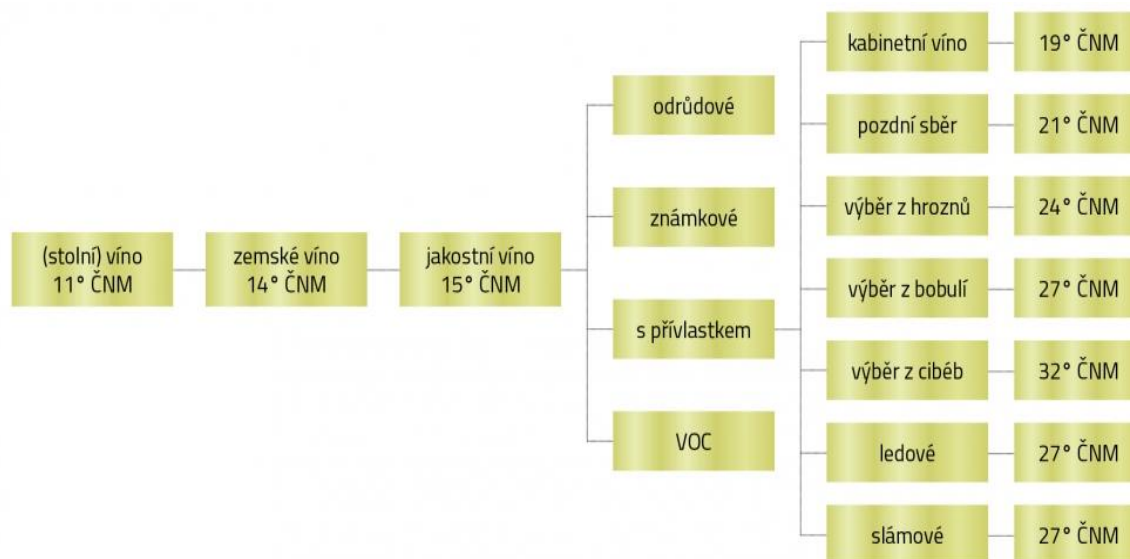
Zdroj: (Odbor rostlinných komodit MZe 1, 2017)

Příloha č. 5



Zdroj: (Moravské vinařské stezky, 2018)

Příloha č. 6



Zdroj: (Osobní vinotéka, 2018)

Příloha č. 7



Projekt s podporou Vinařského fondu

Zdroj: (Vinařský fond, 2018)

Příloha č. 8



Zdroj: Vlastní fotografie

Příloha č. 9



Zdroj: Vlastní fotografie

Příloha č. 10



Zdroj: Jaroslav Nešpor, (Vinaři MNV, 2017)

Příloha č. 11



Zdroj: Vlastní fotografie