

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Studijní obor: Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch

Aina ZHUNUSBEOVA

KAZAŠSKÁ VÍNA A VINAŘSTVÍ

Kazakh wines and viticulture

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

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

Brno, rok 2022

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Katedra gastronomie a hotelnictví

Akademický rok: 2021/2022

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno a příjmení studenta: Aina Zhunusbekova

Osobní číslo: 14633093

Studijní program: Gastronomie, hotelnictví a turismus (B6503)

Studijní obor: Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch (6501R028)

TÉMA PRÁCE: KAZAŠSKÁ VÍNA A VINAŘSTVÍ

TÉMA PRÁCE V AJ: KAZAKH WINES AND VITICULTURE

Teoretická část BP:

- Cílem teoretické části je:
- vymežit a definovat klíčové pojmy vztahující se tématu jako např.: víno, vinařství, vinohradnictví, legislativní rámec pro pěstování révy a výrobu vína v Kazachstánu (skladbu pěstovaných odrůd révy vinné, terroir, vinifikace).
- Vytvořit teoretický základ s využitím deskriptivní metody, rešerše odborné literatury a relevantních zdrojů.

2. Praktická část BP:

- Analytická část: Cílem praktické (analytické) části práce:
- Zvolit vhodné metody pro zhodnocení vývoje a zhodnocení současného stavu vinařství v Kazachstánu.
- Zmapovat trh s vínem v Kazachstánu se zaměřením na gastronomii.
- Návrhová část:

- cílem návrhové části (resp. diskuze) je na základě komparace a vyhodnocení analytické části navrhnout možnosti pro uplatnění kazašských vín v gastronomii
Při zpracování BP vycházejte z pomůcky vydané VŠOH Brno.

Rozsah bakalářské práce bez příloh: 2 AA

Forma zpracování bakalářské práce: tištěná i elektronická

Seznam doporučené literatury:

- [1] Production Statistics - Crops, Crops Processed - knoema.com. One Platform for Data Discovery, Management and Visualization, Regardless of Technical Expertise knoema.com [online]. Copyright @ Knoema [cit. 26.04.2021]. Dostupné z: <https://knoema.com/FAOPRDSC2020/production-statistics-crops-cropsprocessed?tsId=1511980>.
- [2] Kazakhstan I wein.plus Wine Lexicon. The largest Wine lexicon in the world I wein.plus Wine Lexicon [online]. Copyright @ 2021 [cit. 26.04.2021]. Dostupné z: <https://glossary.wein.plus/kazakhstan>.
- [3] PAVLOUŠEK, Pavel a Pavla BUREŠOVÁ. vše, co byste měli vědět o víně: --a nemáte se koho zeptat. Praha: Grada, 2015. ISBN 978-80-247-4351-6.

Další literatura dle doporučení vedoucí/ho bakalářské práce.



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

Katedra gastronomie a hotelnictví

Datum zadání bakalářské práce: 17. května 2021

Termín odevzdání bakalářské práce: 15. dubna 2022

V Brně dne: 26. 4. 2021

L. S.

VYSOKÁ ŠKOLA
OBCHODNÍ A HOTELOVÁ s.r.o.
Božovošská 9, 625 00 Brno



prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.
vedoucí katedry



Ing. Zdeněk Málek, Ph.D.
prorektor pro vzdělávací činnost

Jméno a příjmení autora: Aina Zhunusbekova

Název bakalářské práce: Kazašská vína a vinařství

Název bakalářské práce v AJ: Kazakh wines and viticulture

Studijní obor: Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch

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

Rok obhajoby: 2022

Anotace:

Předmětem bakalářské práce jsou kazašská vína a vinařství. V první části práce je popsáno, co to víno je, historie vína a jaké mezinárodní odrůdy vína existují. V praktické části jsou pak představeny čtyři kazašských vinařství (s jednou navázaná spolupráce) a popsané jejich portfolio, a taky zmapován trh s vínem. Ve návrhové části porovnávám kazašské vinařství a navrhuji jistá doporučení, která by mohla vést ke zkvalitnění kazašského trhu vína a vinařství.

Klíčová slova: Víno, Kazašské vinařství, Odrůda, Kazachstán, Vinice.

Annotation:

The subject of the bachelor thesis is Kazakh wines and viticulture. The first part of the thesis describes what wine is, the history of wine and what international wine varieties exist. In the practical part are introduced four Kazakh viticulture (with one established cooperation), their portfolio and the wine market are described. The third part compares Kazakh viticulture and suggests certain recommendations that could lead to the improvement of the Kazakh wine market and winemaking.

Key words: Wine, Kazakh viticulture, Variety, Kazakhstan, Vineyard.

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci *Kazašská vína a vinařství* vypracovala samostatně pod vedením *Ing. Pavly Burešové, Ph.D.* a uvedla v ní všechny použité literární a jiné odborné zdroje v souladu s aktuálně platnými právními předpisy a vnitřními předpisy Vysoké školy obchodní a hotelové.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Anny', written in a cursive style.

V Brně dne: 15.04.2022

Ráda bych poděkovala vedoucí bakalářské práce Ing. Pavle Burešové, Ph.D. za cenné náměty, připomínky, vstřícnost, odborné rady a čas, který mi věnovala při zpracování této bakalářské práce.

Obsah

Úvod.....	8
I. Teoretická část.....	9
1. Historie vína	10
2. Réva vinná	10
3. Pěstování révy vinné.....	11
4. Mezinárodní odrůdy vína.....	13
II. Praktická část.....	16
1. Kazachstán.....	17
2. Historie Kazašských vinařství	18
3. Arba wine	19
3.1 Výroba vína Arba wine.....	19
3.2 Teplota skladování vína Arba Wine.....	21
3.3 Nabídka vín v Arba Wine.....	21
4. Chateau Karakemer	27
4.1 Nabídka vín v Chateau Karakemer	27
5. Bacchus.....	28
5.1 Nabídka vín v Bacchus:	28
6. Issyk Wines.....	29
6.1 Nabídka vín v Issyk Wines:	30
7. Vinařský trh v Kazachstánu.....	32
Návrhová část.....	33
Závěr	36
Požité zdroje.....	37

Úvod

Ačkoli historie kazašského vinařství sahá až do starověkého kočovného Kazachstánu, ale moderní vinařský průmysl v Kazachstánu je překvapivě mladý. Vzhledem ke klimatickým podmínkám pro pěstování vinné révy v zemi jsou vhodné pouze tři oblasti – Jihokazachstánská, Žambylská a Almatinská, které se nacházejí v jižním Kazachstánu, poblíž hranic s Uzbekistánem a Kyrgyzstánem. V minulém století v jižní části země fungovalo více než deset vinařství, nyní jsou zde čtyři. Každé vinařství se však vyvíjí a každým rokem v republice se zvětšuje plocha vinic, vinařství rozšiřují nabídku svých vín, protože vinařský průmysl v zemi vstoupil do éry výzkumu a experimentování.

Tématem mé bakalářské práce jsou kazašská vína a vinařství. Teoretická část této práce začíná kapitolou zabývající se historií vína a pěstování révy vinné. Práce postupně představuje různé definice jak víno, réva vinná. Na konci první části byly vymezeny nejznámější mezinárodní odrůdy vína

Praktická část je zaměřena na popis zkoumaných vinařství a jejich portfolia. Poté byl vyhodnocen a zmapován trh s vínem v Kazachstánu.

V návrhové části je na základě komparace a vyhodnocení analytické části uvedení doporučení pro kazašský trh vína.

V práci budou využita data získaná kvantitativním a kvalitativním způsobem primárně pro tuto práci. Při pomoci deskriptivní metody bude vytvořen teoretický základ. V praktické části budou charakterizované hlavní kazašské vinařství a zkoumán trh vína při pomoci statistických údajů. V návrhové části metoda komparace sloužila je zjišťování rozdílů mezi čtyři kazašské vinařství.

I. Teoretická část

1. Historie vína

Nejstarší známé nářadí, které by mohlo sloužit při výrobě vína, a nejstarší nádoby na víno pocházejí z 5. a 6. tisíciletí př. n. l. z oblasti severně od Kavkazu, z dnešní Gruzie a Arménie, a ze 4. tisíciletí př. n. l. z Persie [3].

Ani původ slova „víno“ nelze jednoznačně vysvětlit. Maximálně dojdeme k tomu, že je odvozeno od latinského *vinum* a to pochází z řeckého slova *oinos* nebo *voinos*. Dál už se nedá prokázat nic. Skutečností je, že kolébku vinařství bychom mohli hledat ve východním Středomoří, popř. pod Kavkazem a že prvního rozkvětu vinařství doznalo ve faraonském Egyptě. Za vlády faraonů byly vinařská technika a technologie rozvíjeny s přímo vědeckou akribií a vzácná šťáva se lisovala z hroznů metodami, které se zachovaly po tisíciletí [3].

Původ vína, který lze vysledovat, pro nás tudíž sahá do doby osídlení Středomoří Féniciány na přelomu 12. a 11. století př. n. l. a Řeky o 350 let později. Právě tehdy se víno dostalo do regionu, který se měl stát jeho skutečnou domovinou – do Itálie, Francie a Španělska [2].

2. Réva vinná

Víno je zkvašená šťáva z hroznů *Vitis vinifera*. Termín „víno“ se může vztahovat pouze na alkoholické nápoje vyrobené z hroznů révy vinné.

Réva vinná, v latinské terminologii *Vitis vinifera* (*Vitis* – réva a *vinifera* – vinná) L., je kulturní rostlina, jejíž plody lidé po staletí využívají ke konzumaci čerstvých hroznů, k výrobě šťáv, vína a destilátů. Réva vinná se pěstuje ve vinicích nebo vinohradech. Vinohrad je část zemědělsky obhospodařované půdy, která je souvisle osázena keři révy vinné. [1].

Základem révového keře je podzemní a nadzemní část. Podzemní část představuje mohutný kořenový systém. Hlavní kořeny révy vinné mají schopnost prorůst do hlubších vrstev půdy, odkud získávají vodu, a mohou dosahovat hloubky několika metrů. Často se dostávají až na matečnou horninu, tzn. na geologické podloží vinice, a proto se předpokládá, že mají schopnosti

ovlivňovat také mineralitu vína. Nadzemní část révového keře tvoří kmínek, plodné dřevo, letorosty, listy, hrozny a bobule. Podzemní i nadzemní část jsou ve vzájemném poměru a tento vztah ovlivňuje kvalitu hroznů [1].

3. Pěstování révy vinné

Před tím, jak začít pěstovat hrozny je třeba určit jakou odrůdu révy vinné chcete vysazovat a také se rozhodnout, jestli jsou vhodné půdní a klimatické podmínky vinohradu. Odrůda je vegetativně rozmnožené potomstvo jedné rostliny se společnými odlišnými znaky [5].

Odrůdy pěstované pro konzumaci v čerstvém stavu nazýváme stolní. Bobule u stolních odrůd mohou být bezsemenné, nebo s malými, měkkými, nedokonale vyvinutými semeny, které prakticky nejsou při konzumaci patrné [1].

Moštové odrůdy jsou primárně určené pro výrobu vína. Hrozny jsou malé až středně velké, s hustě uspořádanými a výrazně šťavnatými bobulemi. Při lisování se z nich velmi lehce získává vysoký podíl moštu, který se následně využívá při výrobě vína [1].

Na vinnou révu a její schopnost produkovat kvalitní plody a víno působí celá řada podnebných a klimatických faktorů, včetně množství slunečního svitu a srážek, teploty, vlhkosti a povětrnostních podmínek. Zásadnější význam má nicméně teplota, a to hlavně v chladnějších klimatických podmínkách, neboť révě se nejlépe daří v určitých oblastech ve středních nadmořských výškách. Vína z chladnějších lokalit mívají nižší obsah alkoholu a více kyselin než jejich protějšky z teplejších oblastí, jejichž chuť sice není tak jemná, zato mají mohutnější tělo [2].

Vinná réva je světlo a teplomilná rostlina. Největší potřebou vlhkosti hroznů je v mladém věku a v období růstu výhonků. Silně vyvinutý kořenový systém umožňuje růst i v oblastech se suchým klimatem. Zimní srážky a zvyšují zásoby vlhkosti v půdě a chrání ji před hlubokým mrazem [5].

Kvalitnější hrozny dává réva rostoucí na nepřilíš úrodných půdách, v zimě prořezávaná a pravidelně zkracovaná na několik málo oček [2].

Během prvních dvou tří let od vysazení musí vinná réva směřovat energii do vytváření kořenového systému a silného dřevnatého stonku, a proto rodí nanejvýš několik hroznů. Pokud by

se ponechala napospas osudu, zplaněla by a začala by divoce bujet, dokud by nepokryla plochu bezmála půl hektaru. Zapouštěla by nové kořeny všude tam, kde by se její větve dotkly půdy. Někaké ovoce by sice rodila, ale vyčerpala by se vyháněním nových letorostů a ovíjením se kolem nějakého stromu. Tímto přirozeným způsobem, jemuž se ve Francii říká *provignage*, se v minulosti zakládaly vinohrady. Aby vinaři zamezili napadení hroznů na zemi hnilobou a myšmi, instalovali pod ně podpěry. Pokud v těsné blízkosti rostl nějaký strom, réva se po něm pomocí úponků pnula do závratných výšek [2].

Rozlišujeme různé druhy vín podle:

- Barvy – bílá, růžová, červená a žlutá
- Obsahu bezcukerného extraktu – lehká, střední, plná
- Výrobní technologie s ohledem na obsahu CO₂ – šumivá, tichá
- Obsahu alkoholu – alkoholická, se sníženým obsahem alkoholu a bez alkoholu
- dalších přidaných látek apod. – dolihovaná (fortifikovaná), likérová, speciální
- stylu pěstování révy a výrobních technologií na standardní, ekologická, bio, přírodní.

Mezi další kategorie vín patří:

- šumové víno (sekt) vyrobeno prvotním a druhotným kvašením
- perlivé víno sycené oxidem uhličitým
- aromatizované víno
- likérové víno
- odalkoholizované víno [4].

Historie vývoje vinařství není jedno tisíciletí, ale i přes tak úctyhodný věk se řemeslo stále neúnavně vyvíjí: používají se nové technologie, formulace, metody. Díky lásce člověka k vínu, stejně jako jeho snaze získat dokonalý nápoj, se začaly objevovat nové odrůdy vín.

4. Mezinárodní odrůdy vína

a. Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon jeden z nejznámějších červených vinných odrůd na světě.

Odrůda dává seriózní červená vína, která mohou dozrát do jemné vznešenosti. Z toho důvodu se Cabernet Sauvignon také rozšířil nejvíc. Jelikož ale dozrává poměrně pozdě, dali se mu pouze v teplejších klimatických podmínkách. V některých letech nedosáhne plné zralosti ani ve své domovině Médocu/Graves. V příznivých ročnicích se však v silné slupce jeho drobných tmavých bobulí výrazně koncentruje barva, aromatické látky a třísloviny. Ze předpokladu pečlivého zpracování a zrání v sudech mohou vzniknout jedny z pozoruhodnějších červených vín s nejdelší životností vůbec. V Bordeaux a čím dál častěji i v jiných oblastech se sceluje s Merlotem a Cabernetem franc. V teplejších regionech, jako je Chile nebo severní Kalifornie, z ní však vznikají i lahodná odrůdová vína [2].

b. Chardonnay

Tato bílá burgundská odrůda je mnohem univerzálnější než Pinot noir (Rulandské modré). Kromě okrajových oblasti pěstování révy, kde ji vzhledem k brzkému rašení oček mohou poškodit pozdní jarní mrazy, bez potíží dozrává téměř všude. Stala se nejznámější bílou odrůdou révy zřejmě proto, že nemá nijak zvlášť výraznou chuť. To je také jeden z důvodů, proč dobře snáší kvašení a zrání v sudu. Běžně závisí na vinaři, jaký charakter chce výslednému moku dát. Z odrůdy Chardonnay mohou vzniknout různé verze – živé a perlivé, osvěžující nebarikové, bohaté a máslové, nebo dokonce sladké. Zrovna tak se používá k výrobě ocelových, křehkých vín, jako je Chablis, a představuje vysoce ceněnou surovinu pro výrobu šampaňských a šumivých vín [2].

c. Pinot noir (Rulandské modré)

Tato obtížně uchopitelná odrůda dozrává poměrně časně a je neobyčejně citlivá na terroir. Ve velmi teplých oblastech dozrává příliš rychle, takže v bobulích se nestačí rozvinout žádná z mnoha

fascinujících aromatických látek ukrytých v poměrně tenké slupce. Ideální lokalitou pro Rulandské modré je Côte d'Or v Burgundsku, kde předpokladu výběru správných klonů, vhodných pěstitelských podmínek a výrobních metod může vyjadřovat nejjemnější rozdíly v terroiru. Působení velkých červených burgundských vin je tak neodolatelné, že jsou napodobována po celém světě. Největšího úspěchu zatím dosáhl vinaři v Německu, na Novém Zélandu, v Oregonu a v nejchladnějších částech Kalifornie a Austrálie. U tichých vin se Rulandské modré jen zřídka sceluje s jinými odrůdami, ale spolu s Chardonnay a jeho vzdálenou příbuznou Mlynářkou (Pinot meunier) je standardní surovinou pro výrobu šampaňského vína [2].

d. Syrah/Shiraz

Shiraz je rovněž velmi stará modrá odrůda révy vinné, kterou přivezli do Evropy staří Římané patrně z Orientu. V současné době se postupně rozšiřuje do mnohých vinařských oblastí, zejména v zemích Nového Světa. Odrůda je náročná na stanoviště, a hodí se proto jenom do nejteplejších terroirů v České republice. Víno má intenzivní tmavočervenou barvu, výraznou tříslovinu a bohatou aromatickou strukturu [1].

e. Merlot

Merlot je tradičním, o něco světlejším, dužnatějším „partákem“ Cabernetu Sauvignon v kupažích. Platí to zejména v oblasti Bordeaux, kde je díky své ranější zralosti nejrozšířenější odrůdou. Zatímco v chladnějších letech dozrává snadněji než Cabernet Sauvignon, v teplejších ročnících z něj vznikají vína s vyšším obsahem alkoholu. Vzhledem k větším bobulím a tenčí slupce poskytuje vesměs opulentnější, méně tříslovitá vína, která si můžete vychutnat dříve. Z Merlotu se vyrábějí rovněž odrůdová vína, především v USA, kde jsou považována za pitelnější než Cabernet Sauvignon, a na severovýchodě Itálie, kde tato odrůda snadněji dozrává. Svého vrcholu dosahuje v Pomerolu, kde poskytuje smyslné, sametové skvosty. Hojně se pěstuje v Chile, kde si ji dlouho pletli s Carmenère [2].

f. Sauvignon blanc

Toto pronikavě aromatické, nesmírně osvěžující víno se oproti většině odrůd uvedených na těchto stranách nejlépe hodí ke konzumaci poměrně mladé. Domovinou Sauvignonu blanc je údolí Loiry, zejména Sancerre a okolí a Pouilly-sur-Loire, kde přichází na svět Pouilly-Fumé, jehož charakter se může značně lišit podle ročníku. V příliš teplých klimatických podmínkách ztrácí sauvignon své typické aroma a kyselinku a ve velké části Kalifornie a Austrálie bývá příliš těžký. Pokud se bujně keře zkrátí péčí o listový baldachýn, bude se jí obzvlášť výborně dařit na Novém Zélandu, zvláště v Marlborough, a také v chladnějších lokalitách Jihoafrické republiky. V Bordeaux se tradičně sceluje se Sémillonem, aby vznikla suchá a zároveň svůdná, šťavnatá sladká vína [2].

g. Riesling (Ryzlink rýnský)

Ryzlink rýnský je mezi bílými viny tím, čím je Cabernet Sauvignon pro vína červená. Výsledek se liší podle lokality a může skvostně vyzávat. Zatímco na sklonku 20. století byl po většinu času podceňován a prodáván velmi lacino, nyní se pozvolna dostává do módy. V závislosti na původu, obsahu cukru a stáří dává vína s intenzivnější vůní, v níž se projevuje mineralita, květiny, limetky a med. Ve své vlasti – v Německu – skýtá znamenitá botrytická vína, ale díky globálnímu oteplování tam nyní vznikají rovněž velké, pevné suché ryzlinky a také lehčí, sladší styly oscilující mezi těmito dvěma extrémy. V Německu a Alsasku je stále nejušlechtilejší odrůdou a obzvlášť dobře se mu daří v Austrálii, Rakousku, ve státě New York a v Michiganu [2].

h. Semillon

Semillon je stará odrůda révy vinné francouzského původu. Ve Francii je původní pravděpodobně v oblasti Sauternes, odkud se ještě před révokazovou kalamitou rozšířila do Saint-Emilion. Semillon vyžaduje pro pěstování kvalitní vinohradnická terroir. Je to rovněž bílá odrůda révy vinné, náročná především na mikroklima vinice a půdní podmínky, Víno má aroma citrusových plodů, v chladných oblastech může být jemně trávovité. Semillon obsahuje také methoxypyraziny, i když s nižším obsahem než Sauvignon blanc. Chuť je plná, extraktivní, kyselina výrazná, svěží [1].

II. Praktická část

1.Kazachstán

Kazachstán je stát nacházející na křižovatce dvou kontinentů Evropy a Asie. Na severozápadě a severu hraničí s Ruskem, na východě s Čínskou lidovou republikou, z jižní strany jsou jeho sousedy Kyrgyzstán, Uzbekistán a Turkmenistán, na jihozápadě pak přiléhá ke Kaspickému moři. Zabírá území o rozloze 2 milionů 724,9 tisíce kilometrů čtverečních, je 9.největším zemí světa. [6]

Slovo turkického původu "Kazach" znamená "svobodný člověk" a Kazachstán je země, která byla historicky obývána svobodomyšlnými kočovníky.

Polovina území republiky patří pouštím, polopouštím. Na severu jsou lesostepi a stepi. Na jihu Kazachstánu jsou průměrné teploty v zimě -1,5, ale na severu dokonce -40–48 stupňů Celsia. Průměrné teploty v letních měsících na jihu +28,8, na severu +18,8 stupňů Celsia. Navzdory různorodosti teplot, vlhkosti, nadmořské výšky a topografie je v Kazachstánu méně, než pět procent půdy považováno za vhodné pro pěstování vinné révy.

Kazachstán patří mezi deset předních světových vývozců obilí a je jedním z lídrů v exportu mouky. 70% orné půdy na severu je obsazeno obilovinami a technickými plodinami: pšenicí, ječmenem, prosem. Na jihu země se pěstuje rýže, bavlna a tabák. Kazachstán je také známý svými zahradami, vinicemi a plodinami. Jedním z předních oblastí zemědělství je chov hospodářských zvířat. Kazachstán je průmyslově-zemědělskou zemí s obrovskými zdroji černého uhlí, železných a chromových rud, ropy a dalších nerostných surovin. Většinu území zabírají pouště a polopouště, jen malá část je zalesněna nebo je hospodářsky využívána.

2. Historie Kazašských vinařství

Kazachstán sice není známým centrem vinařství, ale vinařství zde má dlouhou historii. Kazašská vinařská tradice vznikla v 7. století našeho letopočtu. Obchodníci ze sousedních zemí Číny a Uzbekistánu seznámili místní obyvatele s výrobou vína. [7] Archeologické důkazy naznačují, že vinice byly původně vysazeny v okolí města Šymkent. Postupem času se oblast kazašských vinic rozšířila na místa jako Atyrau, Aktobe, Taraz, Issyk a Almaty.

O úloze vína na území dnešního Kazachstánu je málo informací, ale existují doklady o fenoménu vína v Salské kultuře. Je známo, že Salkové měli kult pití zázračného nápoje, který absorboval sílu země a teplo slunce a byl spojen s představami o vojenské statečnosti. Tak například stateční bojovníci pili víno z nádob, které byly každý rok speciálně vyrobeny. Po celém Kazachstánu od východu na západ byly objeveny a prozkoumány četné mohyly, bohatá pohřebiště Saků a Sarmatů, v nichž byly objeveny džbány a hliněné amfory na uchovávání vína. V roce 1959 se 70 kilometrů od Almaty prováděly vykopávky, při nichž archeologové našli semena hroznů a mezi předměty na pohřebišti byla i amfora (obrázek č. 1), starý džbán s vinnou sedlinou na dně. Oblast byla frekventovaným úsekem Hedvábné stezky. [8]

Zatímco Kazaši si víno užívají již více než 1300 let, alkohol se vyráběl hlavně pro osobní spotřebu. Teprve uprostřed sovětské éry se rozsáhlé vinařství stalo populární praxí. V moderním Kazachstánu vzniklo vinařství na počátku 50. let 20. století a postupně se rozvíjí. Jestliže v roce 1950 činila plocha vinic v republice čtyři tisíce hektarů, v roce 1968 se zvýšila na 18 tisíc hektarů. Gulagy Josifa Stalina nechtěně přivedly moderní vinařství do různých částí Sovětského svazu. To mělo hluboký dopad na místní obchod s vínem. Pomalu a tiše na odlehlých částech země vznikaly vinice. Do roku 1976, dlouho po Stalinově smrti, bylo v Kazachstánu už 26 vinic a dalších dvanáct vinných sklepů.

Dlouho o existenci těchto vinic vědělo jen několik lidí. V roce 1987 se však tehdejší prezident Michail Gorbačov, zamiloval do chuti vín vyrobených těmito místními vinaři. Jeho uznání kazašského vína katapultovalo likér do národního vědomí. Navzdory rozpadu Sovětského svazu na konci osmdesátých let se Rusko a Kazachstán staly partnery obchodu s vínem. Od let 2005-2006 byla přijata řada opatření k obnově komerčního zahradnictví a vinařství. Začaly se přidělovat

dotace na zakládání intenzivních sadů a vinic. V zemi se pěstuje více než 40 odrůd vinné révy, více než polovina z nich se však používá spíše k výrobě stolních hroznů než k výrobě vína.

V jižním Kazachstánu dnes se pěstuje 70 % všech kazašských hroznů. Almatynská oblast produkuje 45 %, Čimkentská oblast 30 % a Džambulská oblast 25 % hrubé produkce vinařského průmyslu.

3.Arba wine

Vinice se nacházejí nedaleko obce Karakemer v údolí řeky Turgen v nadmořské výšce 1 000 metrů. Tato oblast byla označena za nejpříznivější díky vysokým horám, sněhu, horkým létům, optimálnímu mikroklimatu a úrodné půdě. Zasněžené vrcholky hor mají obrovský klimatický vliv na oblast na jejich úpatí. Proto fotosyntéza a vůně získávají specifický charakter, který činí vinice Arba wine jedinečnými. Řeka Turgen pramení v ledovcích Zailijského Alatau. Délka řeky je 90 km. Přítomnost skal a žul umožňuje velmi dobrý pohyb vody proti a po proudu, což má za následek zvláštní vitalitu kořenů hroznů. Půda je tvořena směsí žuly a písčitého jílu, která má na povrchu určitou úrodnou vrstvu. Díky dobré drenáži nejsou její horní vrstvy za deštivého počasí dlouho mokré. Vlhkost uniká do hloubky a díky hlubokým kořenům a velké odolnosti révy začnou v horkém počasí přijímat vláhu z hlubších vrstev půdy. [9]

Vzhledem k nedostatku informace byla oslovená firma Arba Wine a z vinařství mám této informace.

Název značky "Arba Wine" byl inspirován historií naší rozlehlé země a odkazuje na arbu jako starobylý symbol cestování, hledání, výměny kultury a zkušeností. Logo vinařství také zobrazuje bojovníka, který je odrazem síly a odvahy naší historie, odkazem na sakyanskou kulturu. Můžeme si být jisti, že naši předkové toho o víně věděli hodně. Bojovník si nemohl vzít trofeje božského nápoje, aniž by si ho vychutnal.

3.1 Výroba vína Arba wine

Surovinou pro zpracování jsou hrozny jednotlivých odrůd:

- Gewürztraminer (Tramín červený)
- Chardonnay
- Akserrua
- Rizling
- Pinot noir
- Syrah
- Côt malbec
- Merlot
- Cabernet Franc
- Rkatsiteli
- Saperavi

Hrozny, ovoce a bobuloviny se přepravují ve speciálních plastových bednách. Hrozny se váží na vahách s maximální nosností 10 tun a minimální nosností 500 kg. Hrozny se třídí na speciálním vibračním stole, vyřazené hrozny se zužitkují, doba mezi sklizní a zpracováním je 3-3,5 hodiny. Mošt se vybírá podle frakcí pro příslušné druhy a názvy výrobků do frakcí I a II. Mošty se nechávají stát ve speciálních chlazených nádržích a jsou předem odsířeny a ošetřeny benzínem. Vyčištěný mošt se odkalí od sedimentu a pošle se ke kvašení. V mikrobiologické místnosti se za sterilních podmínek připraví ředění čisté kultury kvasinek a poté se ředění přenesou do fermentační nádrže, která je klimatizovaná. Používají se suché certifikované ekologické kvasinky, které zaručují úplné kvašení bez aromatických vad.

Mošt kvasí v nerezových kvasných tancích vyrobených z potravinářské nerezové oceli s pláštěm o teplotě 16-18 °C pro výrobu šumivých a stolních vín. Při výrobě červených stolních vín probíhá kvašení ve speciálních nádržích s pláští a míchadlem dužiny při teplotě 27-30 °C.

Víno a vinařské suroviny se skladují ve sklepech s kontrolovanou teplotou. Víno se stáčí za studena na čtyřbloku „Alphatec“ s kapacitou 2 500 lahví za hodinu. Před stáčením se víno přefiltruje hrubým filtrem do volné nádoby. Po zkoušce lahvování se víno filtruje jemným filtrem a přivádí se přímo do čtyřbloku, kde se víno stáčí do lahví a korkuje. Etikety a uzávěry se nepoužívají, protože láhve se ukládají do speciálních nádob a po zazátkování se skladují při teplotě 9-12 °C v chlazených prostorech. Jednou měsíčně se lahve otáčejí ve vodorovné poloze kolem své osy, aby

se zabránilo vysychání zátek, a také se každý měsíc provádí fyzikální, chemické a biologické analýzy během skladování.

Po skončení zrání se lahve odešlou do stroje, kde se umyje a vysuší vnější strana lahví, poté se na dno nasadí uzávěr, nalepí se etikety a nanosou se účetní a kontrolní značky. Po zpracování se láhve vodorovně uloží do krabic na balicí stůl, poté se krabice s vínem přemístí k balicímu stroji a paleta se odešle do skladu hotových výrobků k dalšímu prodeji.

3.2 Teplota skladování vína Arba Wine

Ve vinném sklepe se požadované skladování chlazeného vína, vinařských materiálů, kvašení a skladování, a to jak nádob, tak lahví, provádí uměle pomocí chladicích jednotek SIAT. Usazování, kvašení a skladování mladiny probíhá v nádržích z nerezové oceli, přičemž chladicí médium je přiváděno do pláště nádrže, kde se udržuje teplota. Teplotní režim pro skladování vína, vinařského materiálu v sudech a lahvích je udržován chladicími jednotkami, které dodávají chlad nebo v případě potřeby teplo do místnosti, kde jsou produkty skladovány. Tímto způsobem jsou výrobky pod neustálou kontrolou klimatu. Teplotní režim je sledován speciálním čidlem.

3.3 Nabídka vín v Arba Wine

Lagyl Arba Saperavi old tradition

- Ročník 2016
- Odrůda 100 % Saperavi
- Zrání na dubovém dřevě
- Červené suché víno.
- Víno bohaté rubínové barvy s květinovou a ovocnou vůní, harmonickou chutí a tóny zralých třešní a oliv.
- Procento alkoholu: 14 %

Ak Arba Kazakh Riesling

- Ročník 2013
- Odrůda Riesling 99,01 % Gewurztraminer
- Bílé suché víno.
- Šťavnatá kyselinka, pevná struktura těla vína, ovocnost.
- Procento alkoholu: 13 %

Kyzyl Arba Cabernet Franc Reserve

- Ročník 2014
- Odrůda Cabernet Franc 100 %
- Červené suché víno.
- Příjemně dlouhá dochuť, doprovázená přelivem tmavých bobulí a koření.
- Zrání na dubovém dřevě
- Procento alkoholu: 14 %

Ak Bastau

- Ročník 2014
- Odrůda Auxerrois 52,26 % Rkatsiteli 44,25 % Chardonnay 3,48 %
- Bílé suché víno.
- Víno je vyvážené, s květinovými a citrusovými tóny a osvěžující bílou sestavou.
- Procento alkoholu: 14 %

PinoSape

- Ročník 2015
- Odrůda Pinot Noir 67,09 % Saperavi 32,91 %
- Červené suché víno.
- Zrání na dubovém dřevě
- Procento alkoholu: 13 %

Lagyl Arba Saperavi Reserve

- Ročník 2013
- Odrůda 100 % Saperavi
- Zrání na dubovém dřevě
- Červené suché víno.
- Velká bohatost různých chutí Saperavi se odráží v různých tónech červených bobulí a čokoládové vanilky.
- Procento alkoholu: 14 %

Sary Arba Rkatsiteli

- Ročník 2015
- Odrůda Rkatsiteli 84,99 % Auxerrois 15,01 %
- Bílé suché víno.
- Velmi harmonická a osvěžující chuť s lehkými tóny citrusů a peckovin a květinovou dochutí.
- Procento alkoholu: 14 %

Pino Arba Pinot Noir

- Ročník 2015
- Odrůda Pinot Noir 100 %
- Zrání na dubovém dřevě
- Červené suché víno.
- Toto víno je poměrně hutné, plné, s velmi intenzivní barvou díky horkému počasí v roce 2015. Chuť má ovocnou a kořenitou příchuť.
- Procento alkoholu: 14 %

Ainala Arba Gewurztraminer

- Ročník 2015
- Odrůda Gewurztraminer 100 %
- Bílé suché víno.
- Víno bledě žluté barvy. Bohaté a plné chutě, s dominantní ovocností, mírně zvýrazněné čerstvými akcenty. Dlouhý a kořeněný závěr.
- Procento alkoholu: 13 %

Myzart

- Ročník 2021
- Odrůda Aligote 51 %, Rkatsiteli 38 %, Chardonnay 8 %
- Šumivé víno.
- V chuti lze najít citrusové plody, zelená jablka a lískové oříšky.
- Procento alkoholu: 12 %

Pino Arba Pinot Noir Reserve

- Ročník 2014
- Odrůda Pinot Noir 100 %
- Zrání na dubovém dřevě
- Červené suché víno.
- Víno má zvláštní tóny terroir Arba Wine, ale zároveň nese všechny nejjasnější rysy Pinot Noir. Víno se okamžitě projeví ve vůni s jemnými, ušlechtilými, květinovými tóny.
- Procento alkoholu: 15 %

Meiram Arba Merlot

- Ročník 2015
- Odrůda Merlot 100 %
- Zrání na dubovém dřevě
- Červené suché víno.

- Víno je velmi hluboké s bohatou ovocnou vůní. Harmonická chuť s tóny třešně a ostružin.
- Procento alkoholu: 15 %

Kyzyl Bastau

- Ročník 2018
- Odrůda Saperavi 35,52 %, Merlot 18,06 %, Pinot Noir 18,05 %, Cabernet Franc 12,9 %, Malbec 12,14 %, Syrah 3,33 %.
- Červené suché víno.
- Chuť je plná mladých švestek, třešně a červeného ovoce. Tyto vůně se přenášejí do chuti, kterou doplňuje nádech dubu a koření.
- Procento alkoholu: 14 %

Ainala Arba Gewurztraminer Reserve

- Ročník 2015
- Odrůda Gewurztraminer 100 %
- Bílé suché víno.
- Vůně obsahuje tóny zralého ovoce, bobulí a medu, které dodávají eleganci. Jemná, dlouhotrvající dochuť s tóny broskví.
- Procento alkoholu: 13 %

Shirak Arba Shiraz

- Ročník 2018
- Odrůda Syrah 100 %
- Zrání na dubovém dřevě
- Červené suché víno.
- Vůně kořenitá, tóny černého rybízu a eukalyptu. Chuť intenzivní, nasládlá, dlouhotrvající.
- Procento alkoholu: 14 %

Rosato Sweet Dora

- Ročník 2017
- Odrůda Pinot Noir 65,7 % Aligote 34,3 %
- Růžové polosuché víno.
- Velmi příjemná květinovo-jahodová vůně, které dominují tóny čerstvých jahod, jahod, růže a fialek. Chuť je příjemně sladká a ovocná, s tóny mučenky a červených bobulí.
- Procento alkoholu: 12 %

Altyn Arba Chardonnay Reserve

- Ročník 2014
- Odrůda Chardonnay 100 %
- Bílé suché víno.
- Jemná, komplexní vůně broskví, zralého zeleného ovoce a akácie. Intenzivní chuť odhaluje vůni medu, opečeného chleba a má krémovou, dlouhou dochuť.
- Procento alkoholu: 14 %

Roza Assa Valley

- Ročník 2015
- Odrůda Pinot Noir 100 %
- Růžové šumivé víno.
- Jedinečná chuť s příjemnou, dlouhotrvající dochutí s tóny ovoce a citrusů.
- Procento alkoholu: 13 %.

4.Chateau Karakemer

Vinařství se nachází nedaleko vesnice Karakemer, hodinu jízdy od Almaty. V blízkosti se nachází 20 hektarů vinic se 100 000 sazenicemi čtyř odrůd. [10] Chateau Karakemer je postaven 8 metrů pod zemí a obloženo říčním kamenem, což zajišťuje přirozený teplotní režim a možnost výroby vysoce kvalitního vína. Výrobní kapacita vinařského závodu je 130 000 litrů ročně. [11]

Bio Tau Zher s.r.o. zahájilo činnost v březnu 2002. Společnost vyrábí přírodní, ekologické víno pod značkou Chateau Karakemer. V květnu 2003 bylo z jižní Francie dovezeno 100 000 sazenic čtyřech odrůd: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Brocoll a Merlot. Byly vysázeny na 20 hektarech půdy pod přísným dohledem mezinárodní certifikační komise "Suolo e Salute", která již 9 let sleduje podmínky pěstování hroznů a proces výroby vína. V současné době tuto práci provádí společnost Biozoo. Jejich zapojení do projektu umožňuje vstoupit na mezinárodní scénu. [12]

4.1 Nabídka vín v Chateau Karakemer

Víno Burabai

Přírodní červené suché víno. Jedná se o směs čtyř odrůd: Cabernet Sauvignon – typické aroma černého rybízu, Brocoll – smyslná, neobvyklá odrůda, Merlot – větší bobule s tenkou slupkou, s jemnou strukturou, Cabernet Franc – elegantní struktura, charakteristická chuť malin a rybízu. Víno pochází ze směsi ročníku 2008, bylo lahvováno v říjnu 2010 a skladováno v horizontální poloze při určité teplotě do prosince 2011.

Víno Tomiris

Přírodní červené polosladké víno. Jedná se o směs čtyř odrůd: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon a Brocoll, který dodává vínu smyslnost a kouzlo venkova. Směs se skládá z ročníku 2008, který byl lahvován v říjnu 2010 a skladován v horizontální poloze při určité teplotě až do prosince 2011. Víno má zakulacenou strukturu, na patře se projevuje jemná rybízová vůně. Dobře se hodí k masovým pokrmům a podává se při teplotě 8 až 16 °C. Víno je vydáváno pod značkou "First wild Kazakhstan wine", což znamená "první víno z mladé révy", obrazně řečeno divoké, nespoutané, ale s velkým potenciálem a předpokládaným úspěchem v budoucnosti.

Víno Barys

Přírodní červené suché víno. Jedná se o směs čtyř odrůd: Cabernet Sauvignon, Brocoll, Merlot, Cabernet Franc. Víno pochází ze směsi ročníku 2008, bylo lahvováno v říjnu 2010 a skladováno v horizontální poloze při určité teplotě do prosince 2011. [12]

5. Bacchus

V roce 1924 Sovětský svaz zrušil "suchý zákon" (prohibice) [14] a sovětská vláda stála před úkolem vyrábět šumivé víno, které by bylo cenově dostupné pro co nejširší vrstvy pracujícího obyvatelstva. Tak Frolov-Bagreev vytvořil recept sovětského šampaňského a ve velkých městech Sovětského svazu se začali stavět vinařské závody.

Město Almaty bylo největším městem kazašské SSR, a proto Sovětská vláda rozhodla postavit v tomto městě vinice. Bacchus byl založen v 1948 roku a v 1950 roku bylo vydáno prvních 5 000 lahví kazašského šampaňského. Po dvou letech vinařský závod vyrobil 2,5 milionu lahví ročně. [15]

5.1 Nabídka vín v Bacchus:

- 8 druhů šumivých vín (Kazachstanskoe, Sovětskoe, Zhemchuzhina, Morning Dew, Diana, Umit, Jubilejnoe, Astana Premium)
- Bacchus classic red (víno z odrůd Saperavi, Pinot, Cabernet Sauvignon)
- Bacchus classic white (víno z odrůd Riesling a Rkatsiteli)
- Bacchus rose (víno z odrůd Rkatsiteli a Pinot)
- Bacchus Merlot (polosuché červené víno z odrůdy Merlot)
- Bacchus Chardonnay (polosuché bílé víno z odrůdy Chardonnay)
- Bacchus Saperavi (polosuché červené víno z odrůdy Saperavi)

- Zhar – Zhar víno (suché víno s jemnou a vynikající chutí)
- Bibigul víno (bílé polosuché víno z odrůd Kuldzhin a Rkatsiteli)
- Bayan – Sulu (polosladké bílé víno z odrůdy Muskat)
- Dostar – Khan (polosladké červené víno z odrůd Saperavi, Pinot)
- Zolotaya Grozd (polosladké bílé víno z odrůd Rkatsiteli and Ryzlink)
- Granatovyj braslet (červené dezertní víno z odrůdy Purple muscat)

Vinařství má nyní 81 ocenění, z toho 63 mezinárodních. Jako jediní v Kazachstánu a Střední Asii vyrábí šumivé víno klasickou metodou Champenoise a Cuvee. Celý proces přípravy probíhá v lahvích.

6.Issyk Wines

Údolí Issyk je úžasné, jedinečné místo na úpatí pohoří Zailiisky Alatau s dobrými klimatickými podmínkami v nadmořské výšce 850 m. Vinařství Issyk pochází z roku 1932 a dnes je nejstarším výrobcem vína v Kazachstánu. Její vlastní vinice se rozkládají na ploše více než 280 hektarů. Díky zeměpisným, půdním a klimatickým podmínkám údolí Issyk a talentu vinařů se podařilo zachovat charakteristickou chuť vína a jeho osobitý a jedinečný charakter. Geografické, geologické a půdní podmínky a mikroklima údolí Issyk jsou vhodné pro pěstování takových odrůd révy vinné, jako jsou Saperavi, Rulandské modré, Muškát, Ryzlink rýnský a Rkatsiteli. V roce 2007 byly z nejlepších italských školek přivezeny nové odrůdy hroznů – Merlot, Syrah, Sauvignon Blanc a pečlivě vysázeny na čtyřiceti hektarech pozemků Issyk. [16]

Společnost zajišťuje celý vinařský cyklus – od produkce sazenic přes zpracování hroznů až po výrobu a distribuci vína. Vlastní surovinová základna rozšiřuje možnosti společnosti a umožňuje vytvářet přírodní, vysoce kvalitní výrobky.

6.1 Nabídka vín v Issyk Wines:

Bolek Pinot – Franc

- Červené suché víno z odrůdy Pinot – Franc
- Zrání na dubovém dřevě po dobu 2 let.
- Sytě rubínová barva s květinově-ovocnou vůní, s mírnou trpkostí a příjemnou dochutí s tóny zralých třešní.
- Teplota při podávání: 16–18 °C
- Procento alkoholu: 12 – 13,5 %

Bolek Ryzlink

- Suché bílé víno z odrůdy Ryzlink.
- Světle zlatá barva, květinová a medová vůně s jasnými pryskyřičnými tóny harmonické svěžesti.
- Teplota při podávání: 10–12 °C
- Procento alkoholu: 12 – 13,5 %

Issyk Cabernet Sauvignon

- Červené suché víno.
- Ročník 2015.
- Víno bohaté rubínové barvy s květinovou a ovocnou vůní, harmonickou chutí a tóny zralých třešní a oliv.
- Teplota při podávání: 16–18 °C
- Procento alkoholu: 12 – 13,5 %

Issyk Merlot

- Červené suché víno.
- Ročník 2015.
- Sytě rubínová barva s tóny ostružin a rybízu na patře.
- Teplota při podávání: 16–18 °C
- Procento alkoholu: 12 – 13,5 %

Villa Garden

- Lehké, ovocné víno.
- K výrobě Villa Garden se používají jablka a přírodní ovocné šťávy.
- Víno se doporučuje pro všestrannou konzumaci, k lehkým salátům a bílým masům. Vychlazené je v parném létě příjemně osvěžující.
- Teplota při podávání: 9–14 °C
- Procento alkoholu: 10–12 %

Chloubou vinařství jsou vedle vinic také jablečné sady, které umožnily výrobu cideru z různých druhů odrůd jablek, včetně divokých Malus Sieversii.

Od roku 2020 vinařství Issyk rozvíjí vinařskou turistiku neboli enoturismus – nový směr zaměřený na znalce dobrých vín: procházky po vinicích, možnost sestoupit do vinných sklepů, ochutnávky a na přání i účast na sklizni.

7. Vinařský trh v Kazachstánu

Podle Světové zdravotnické organizace každý Kazachstánek vypije ročně téměř 11 litrů čistého alkoholu, což Kazachstán řadí na 34. místo z 50 v evropském žebříčku spotřeby alkoholu na obyvatele. Pokud jde o výrobu alkoholu, v posledních letech se v zemi snížila produkce vína a mírně klesla výroba lihovin a piva. Podle Amiržana Kalijeve, předsedy asociace KazAlco, kazašští občané vypijí každý rok o 5-6 % méně alkoholu než v předchozím roce. Za posledních 10 let se spotřeba alkoholu snížila o třetinu. [20]

Trh vína v Kazachstánu v rocích 2019–2021

	2019 rok	2020 rok	2021 rok
Výroba vína	43 600 000 l	10 900 000 l	14 500 000 l
Export vína	100 000 l	20 000 l	17 000 l
Import vína	10 000 000 l	7 400 000 l	8 500 000 l
Konzumace vína	54 400 000 l	21 800 000 l	19 400 000 l

Zdroj 2019 roku: Oiv.int. International Organization of Vine and Wine: Statistics of Kazakhstan [online]. ©2019

[cit. 2022-2-19]. Dostupné z: <https://www.oiv.int/en/statistiques/recherche> [19]

Zdroj 2020 a 2021 rok: Inbusiness.kz. Inbusiness.kz: Kolik alkoholu se vyrobí v Kazachstánu [online]. ©2021 [cit.

2022-3-5]. Dostupné z: <https://inbusiness.kz/ru/news/skolko-alkogolya-proizvodyat-v-kazahstane> [21]

Z tabulky je jasně patrné, že konzumace vína rok od roku klesá. V 2020 roku Kazachstánci vypili o 40,07 % vína méně než v roce 2019 a v roce 2021 méně o 11,01 % v srovnání s rokem 2020. Klesá i výroba vína, v roce 2020 byla nejmenší produkce za posledních 18 let v historii kazašského vinařství. Pokud se podíváme na to, kolik vína Kazachstán produkuje a kolik ho vyváží, můžete s jistotou říci, že stát vyrábí víno hlavně pro osobní spotřebu. [19], [20]

Návrhová část

Komparativní metoda

Pro použití srovnávací metody jsme stanovili kritéria, v tomto případě portfolio a tržby vinařství, podle nichž bude možné objekty komparace porovnat.



Zdroj: Národní statistický úřad pro strategické plánování a reformy Republiky Kazachstán [17]

Z grafu vyplývá, že Bacchus v roce 2021 nejlépe stojí. Tržby vinařství činí 78 965 214 Kč a Bacchus má nejširší portfolio skládající z 20 vín. Vína Bacchus lze koupit kdekoli v Kazachstánu. Vína Arba Wine se naopak častěji podávají v restauracích a wine – barech, tržby daného podniku činí 58 673 653 Kč, co dělá ho druhým největším vinařstvím s portfolioem z 18 druhů vín. Nejstarší vinařství v Kazachstánu Issyk Wines má portfolio skládající z 5 vín a ho tržby jsou 18 815 017

Kč. Chateau Karakemer má nejmenší portfolio – 3 vína a v srovnání s ostatními kazašskými vinařství má nejmenší tržby 2 434 041 Kč. Vinařství Chateau Karakemer není v Kazachstánu moc známé, protože se prodává pouze ve dvou městech Almaty a Nur-Sultan. [17]

Tyto údaje jsou založeny při směnném kurzu v 2021 roku 1 Kč za 19,8 KZT. [18]

V současné době je na jihu Kazachstánu průmyslové zahradnictví považováno za jedno z prioritních odvětví rozvoje zemědělství. Ale kvůli tomu, že kazašské vinařství existuje teprve 60 let a je velmi mladé, ono se potýká s mnoha problémy.

Navzdory příznivým půdním a klimatickým podmínkám v jižních oblastech Kazachstánu, které umožňují pěstovat hrozny všech období zralosti, zůstávají výnosy nízké a sortiment hroznů je poměrně chudý. Je nutné obnovit sortiment hroznů konkurenceschopnými odrůdami, a tím výrazně zvýšit výnosy vinic a efektivitu jejich produkce, zásobovat obyvatelstvo čerstvými hrozny a produkty jejich zpracování. Rozhodující roli při zvyšování výnosů hroznů a zlepšování kvality výsledných produktů má spolu s dalšími opatřeními správný výběr odrůd pro různé zóny průmyslového vinohradnictví. Podle moderních požadavků musí mít nové odrůdy celou řadu cenných vlastností a znaků, jako je zimovzdornost, odolnost vůči chorobám, dekorativnost hroznů, vysoká produktivita, vyrobiteľnosť atd. atd.

Investice na výsadbu jednoho hektaru vinné révy a její ošetřování po dobu čtyř let, než začne komerčně plodit, činí více než 2,5 milionu tenge. [13] Kromě toho je výroba vína riskantní záležitostí. Hrozny v podhůří Zailijského Alatau vyžadují více péče než na Kavkaze, Krymu nebo ve Španělsku, protože zimy v Kazachstánu jsou drsnější. Vyhledky odvětví na nejméně deset let závisí na tom, jak se podaří udržet révu při životě v mrazu.

Je třeba vzbudit zájem rolníků a velkých zemědělských podniků o užitečnost vinařství. Existují však určité problémy. Zatímco náklady na výstavbu skleníku se vrátí během jednoho až dvou let, vinice se vysazují nerady kvůli vysoké pracnosti technologie pěstování. Na návratnost vložených peněz je třeba počkat a zde se nelze obejít bez dlouhodobých půjček, které je téměř nemožné získat. Kvůli chladným zimám je třeba rostliny každoročně přikrýt a na jaře otevřít, což zpočátku určuje vyšší náklady než v zemích s teplejším podnebím. Také při sklizni hroznů, jejich přepravě a skladování a při samotné výrobě vína je mnoho jemností. Výroba vína je tedy nákladný projekt,

který vyžaduje dlouhodobé investice a trpělivost. První návratnost investovaných peněz lze dosáhnout až po 5 až 10 letech. Dotace poskytované státem jsou velmi nízké a nekompenzují náklady. To je jeden z důvodů, který zpomaluje rozvoj tohoto odvětví v zemi.

Závěr

Tato práce byla věnovaná kazašským vinám a vinařství. V teoretické části bylo definováno víno a réva vinná. Popsána historie vinařství a pěstování révy vinné. Na konci první části byly vymezeny nejznámější mezinárodní odrůdy vína.

Praktická část seznamovala čtenáře se základní informace o Kazachstánu a historii kazašských vinařství. Pak byly popsány čtyři největších kazašských vinařství: Arba Wine (s touto firmou byla navázána spolupráce), Bacchus, Chateau Karakemer, Issyk Wines a jejich portfolia. Spolupráce s Arba Wine probíhala prostřednictvím e-mailu. Firma rychle reagovala na zprávy a snadno poskytovala potřebnou informace.

Na konci druhé části byl vyhodnocen a analyzován trh s vínem v Kazachstánu. Byla provedena analýza a průzkum současného stavu vinařství a vinohradnictví. Při psaní byly použity důvěryhodné materiály a účetní data, která jsou dostupná veřejnosti. Z analýzy získaných dat vyplynulo, že Kazaši vyrábějí víno hlavně pro osobní spotřebu.

V návrhové části byly komparovány vinohradnictví, porovnávala jsem tržby zkoumaných firem a vyhodnotila jejich portfolia. Srovnávací metoda ukázala, že Bacchus v roce 2021 měl největší tržby a nejširší portfolia. Vinařství Chateau Karakemer v daném roce mělo nejmenší tržby a má nejmenší portfolia. Na základě analýzy a výsledků průzkumu v praktické části vytvořila jsem návrhy na zlepšení trhu s vínem v Kazachstánu.

Podle celkového obrazu trhu můžeme konstatovat: Kazaši pijí rok od roku méně a méně, ale vybírají si domácí výrobky, které jsou z hlediska kvality stejně dobré jako ty dovážené.

Požité zdroje

- [1] PAVLOUŠEK, Pavel a Pavla BUREŠOVÁ. *Vše, co byste měli vědět o víně: --a nemáte se koho zeptat*. Praha: Grada, 2015. ISBN 978-80-247-4351-6.
- [2] JOHNSON, Hugh a Jancis ROBINSON. *Světový atlas vína*. Přeložil Eva CÍSLEROVÁ. Praha: Knižní klub, 2009. ISBN 978-80-242-2421-3.
- [3] DOMINÉ, André. *Vino*, 2. vydání, Praha: Slovart, 2008, 928 s. ISBN 978-80-1391-105-8.
- [4] BUREŠOVÁ, Pavla. *Enogastronomie*. Studijní materiál VŠOH.
- [5] GORBUNOV, Viktor. *Pěstování révy vinné*. Moskva: AST, 2012. ISBN 978-54-572-4505-1.
- [6] Olympic.kz. Olympic.kz: Republic of Kazakhstan [online]. ©2021 [cit. 2021-12-7]. Dostupné z: <https://olympic.kz/en/page/respublika-kazakhstan>
- [7] ROBINSON, Jancis. *The Oxford Companion to Wine*. 3. vyd. Oxford University Press, 2006, 380—381 s. ISBN 01-986-0990-6.
- [8] Vlast.kz. Vlast.kz: Vinná réva v průběhu věků [online]. ©2016 [cit. 2021-12-9]. Dostupné z: <https://vlast.kz/life/16736-loza-skvoz-veka.html>
- [9] Webová stránka vinařství Arba Wine <https://arbawine.com/en>
- [10] Forbes.kz. Forbes.kz: Místní Chateau [online]. ©2012 [cit. 2021-12-13]. Dostupné z: https://forbes.kz/woman/mestnoe_shato
- [11] Ckwine. Chateau Karakemer: O nás [online]. ©2019 [cit. 2021-12-20]. Dostupné z: <http://ckwine.kz/about/>
- [12] Chateau Karakemer. Chateau Karakemer: Historie [online]. ©2019 [cit. 2021-12-20]. Dostupné z: <http://ckwine.kz/about/history/>
- [13] Mk – kz. Mk – kz: In vino veritas: co brání vinařskému průmyslu v Kazachstánu? [online]. ©2022 [cit. 2022-2-20]. Dostupné z: <https://mk-kz.kz/economics/2022/03/10/in-vino-veritas-cto-meshaet-vinodeliyu-kazakhstana.html>

- [14] Dubna.ru. Dubna.ru: V SSSR byla zrušena prohibice [online]. ©2021 [cit. 2022-1-2]. Dostupné z: <https://www.dubna.ru/article/2021/10/4-oktyabrya-1924-goda-v-sssr-sostoyalas-otmena-suhogo-zakona>
- [15] Bacchus.kz. Bacchus.kz: O historii [online]. ©2021 [cit. 2022-1-4]. Dostupné z: <https://bacchus.kz/en/about-history>
- [16] Issykwine.kz. Issykwine.kz: O společnosti [online]. ©2021 [cit. 2022-1-10]. Dostupné z: <https://issykwine.kz/o-kompanii/>
- [17] Stat.gov.kz. Národní statistický úřad pro strategické plánování a reformy Republiky Kazachstán: Statistika příjmu společnosti produkující alkoholické a nealkoholické nápoje [online]. ©2021 [cit. 2021-11-26]. Dostupné z: <https://stat.gov.kz/api/getFile/?docId=ESTAT412817>
- [18] Vbr.ru. Směnné kurzy: Česká koruna v kazachstánské tenge [online]. ©2021 [cit. 2021-12-23]. Dostupné z: <https://www.vbr.ru/banki/kurs-valut/converter/czk-kzt/1/>
- [19] Oiv.int. International Organization of Vine and Wine: Statistics of Kazakhstan [online]. ©2019 [cit. 2022-2-19]. Dostupné z: <https://www.oiv.int/en/statistiques/recherche>
- [20] Forbes.kz. Forbes.kz: Jakému alkoholu dávají Kazaši přednost [online]. ©2016 [cit. 2022-3-3]. Dostupné z: https://forbes.kz/process/economy/kakoy_alkogol_predpochitayut_kazahstantsyi/
- [21] Inbusiness.kz. Inbusiness.kz: Kolik alkoholu se vyrobí v Kazachstánu [online]. ©2021 [cit. 2022-3-5]. Dostupné z: <https://inbusiness.kz/ru/news/skolko-alkogolya-proizvodyat-v-kazahstane>
- Vzhledem k nedostatku informace byla oslovená firma Arba Wine a použita sdílená informace.

Přílohy



Obrazek č. 1

Zdroj: Hmong.press: Kazašské víno [online]. ©2019 [cit. 2021-12-9]. Dostupné z:

https://www.hmong.press/wiki/Kazakh_wine