

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Studijní obor: Management hotelnictví a cestovního ruchu

Karolína ŠILHANOVÁ

## SVĚTOVÉ TRENDY V NÁPOJOVÉ GASTRONOMII

World trends in beverage gastronomy

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Vedoucí bakalářské práce: Doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.

Brno, 2019

# VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Katedra gastronomie

Akademický rok: 2018/2019

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno a příjmení studenta: Karolína Šilhanová

Osobní číslo: 14632390

Studijní program: Gastronomie, hotelnictví a turismus (B6503)

Studijní obor: Management hotelnictví a cestovního ruchu (6501R027)

TÉMA PRÁCE:

SVĚTOVÉ TRENDY V NÁPOJOVÉ GASTRONOMII

TÉMA PRÁCE V AJ:

WORLD TRENDS IN BEVERAGE GASTRONOMY

### Cíl stanovený pro vypracování BP

1. Teoretická část BP:

- cíl, který má student splnit v rámci teoretické části je charakteristika nápojové gastronomie. Uveďte její historii, rozdělení a význam v gastronomii. Popište současné moderní trendy v nápojové gastronomii a jejich vstupy do gastronomie.

2. Praktická část BP:

- Analytická část:

- cílem praktické analytické části práce bude zjištění preferencí konzumentů různých nápojů v závislosti na věku, pohlaví a vzdělání. Sestavte dotazník oblíbenosti běžnějších a trendových nápojů i ve vztahu ke gastronomii a zpracujte získaná data. Srovnajte výsledky dotazníkového průzkumu s výsledky předchozích šetření.

Návrhová část:

- vyhodnoňte získané výsledky a formulujte závěry a doporučení na základě provedeného dotazníkového šetření. Navrhněte vhodná spojení nápojů odpovídajících současným trendům a pokrmů. Zhodnoňte z pohledu inovativně intuitivního přístupu.

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] RIAHI, Khaled a Tobias PEHLE. Koktejly: lexikon: recepty a postupy: alkoholické & nealkoholické koktejly. 1. vyd. Česlice: Rebo, 2007. 295 s. ISBN 978-80-7234-707-0.

[2] GASNIER, Vincent. Nápoje. Bratislava: Slovart, 2006. s. 511. ISBN 80-7209-839-X.

[3] FIŠERA, Miroslav a kol. Gastronomie – vybrané kapitoly. Český Těšín: 2Theta, 2016, s. 286, ISBN 978-80-86380-78-0

Další literatura dle doporučení vedoucí/ho bakalářské práce.

Vedoucí bakalářské práce:

  
doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.

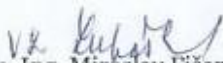
Katedra gastronomie


Datum zadání bakalářské práce: 31. března 2018

Termín odevzdání bakalářské práce: 12. dubna 2019

V Brně dne: 13.3.2018

*L. S.*  
VŠOH Brno  
ORGANIZÁČNÍ A HOTELOVÁ  
Betonářská 9, 602 00 Brno

  
doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.  
vedoucí katedry gastronomie

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

Jméno a příjmení autora: Karolína Šilhanová

Název bakalářské práce: Světové trendy v nápojové gastronomii

Název bakalářské práce v AJ: Worlds trends in beverage gastronomy

Studijní obor: Management hotelnictví a cestovního ruchu

Vedoucí bakalářské práce: Doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.

Rok obhajoby: 2019

**Anotace:** Bakalářská práce se zabývá světovými trendy v nápojové gastronomii. Zaměřuje se na oblíbenost běžnějších a trendových nápojů i ve vztahu ke gastronomii, v závislosti na věku, pohlaví a vzdělání. V první části je popsána nápojová gastronomie, historie a její rozdělení. Světové trendy v nápojové gastronomii jsou následně použity k výzkumu, kterým se zabývá analytická část. V praktické části jsou srovnány výsledky výzkumu.

**Klíčová slova:** Nápojová gastronomie, nápoje, trendy, novinky, nápoje ve světě, nápojové trendy, světové trendy

**Annotation:** This bachelor thesis deals with world trends in beverage gastronomy. It focuses on the popularity of more common and trendy drinks in relation to gastronomy, depending on age, gender and education. The first part describes the beverage gastronomy, history and its division. World trends in beverage gastronomy are then used to research the analytical part. In the practical part the research results are compared.

**Key words:** Beverage gastronomy, drinks, trends, news, drinks in the world, beverage trends, global trends

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci Světové trendy v nápojové gastronomii vypracovala samostatně pod vedením Doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc. 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.

V Brně dne 10. 4. 2019

vlastnoruční podpis autora

Na tomto místě bych ráda poděkovala panu Doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc. za cenné informace, které mi pomohly ke zpracování mé bakalářské práce. Dále bych chtěla poděkovat rodině za podporu.

# OBSAH

Obsah .....	8
Úvod.....	11
I. Teoretická část.....	12
1 ÚVOD DO NÁPOJOVÉ GASTRONOMIE .....	13
2 HISTORIE.....	13
3 MODERNÍ VYUŽITÍ.....	14
4 ROZDĚLENÍ NÁPOJOVÉ GASTRONOMIE .....	14
4.1 Pivo .....	14
4.1.1 Historie pivovarnictví.....	15
4.1.2 Dělení piva.....	15
4.1.3 Výroba sladu .....	16
4.1.4 Výroba piva .....	16
4.1.5 Čepování piva a ošetřování.....	17
4.1.6 Vady piva.....	17
4.1.7 Servis piva .....	18
4.1.8 Trendy piva.....	18
4.2 Víno.....	19
4.2.1 Rozdělení vína .....	19
4.2.2 Výroba přírodního vína .....	20
4.2.3 Výroba šumivého vína .....	22
4.2.4 Odrůdy vinné révy .....	22



4.2.5 Skladování a vady vína.....	23
4.2.6 Dekantování vína .....	23
4.2.7 Druhy vína .....	23
4.2.8 Implementace párování vín a pokrmů .....	26
4.2.9 Příklady aplikace principů párování.....	27
4.2.10 Trendy vína .....	28
4.3 Lihoviny .....	28
4.3.1 Výroba lihovin .....	28
4.3.2 Destiláty z ovoce.....	29
4.3.3 Destiláty z obilí.....	30
4.3.4 Trendy lihovin.....	31
4.4 Likéry .....	31
4.4.1 Trendy likérů .....	32
4.5 Míchané nápoje.....	32
4.5.1 Pomůcky barmana.....	36
4.5.2 Trendy v míšených nápojích.....	37
4.6 Nealkoholické nápoje.....	37
4.6.1 Voda .....	37
4.6.2 Trendy vody.....	38
4.6.3 Sirupy .....	38
4.6.4 Ovocné nápoje .....	39
4.6.5 Mléko a mléčné výrobky .....	39
4.6.6 Trendy mléka a mléčných výrobků.....	39
4.6.7 Káva .....	39

4.6.8 Trendy kávy .....	41
4.6.9 Čaj .....	42
4.6.10 Trendy čaje .....	43
II. Praktická část .....	44
5 ANALYTICKÁ ČÁST .....	45
5.1 Dotazníkové šetření .....	45
5.2 Výsledky dotazníkové šetření.....	45
5.3 Vyhodnocení dotazníkového šetření.....	66
6 NÁVRHOVÁ ČÁST.....	89
6.1 Spojení pokrmů s nápoji.....	89
Závěr .....	91
Použité zdroje .....	92
Seznam obrázků, grafů a tabulek.....	96
Přílohy .....	99

# ÚVOD

Bakalářská práce se zabývá světovými trendy v nápojové gastronomii.

Téma Světové trendy v nápojové gastronomii jsem si vybrala již ve druhém ročníku vysoké školy. V předmětu Nápojová gastronomie jsem se seznámila s nejnovějšími nápojovými trendy. Měla jsem možnost vytvořit analýzu dvou podniků, které měly totožnou nabídku Smoothie. Daná práce mě velmi zaujala, a právě proto jsem si vybrala Světové trendy v nápojové gastronomii jako téma bakalářské práce.

V teoretické části je popsána nápojová gastronomie, její historie, rozdělení a význam v gastronomii. Byla zvlášť popsána každá kategorie v nápojové gastronomii. Jedná se přesněji o kategorie: pivo, víno, lihoviny, likéry, míchané nápoje, nealkoholické nápoje. Každá kategorie je podrobněji rozepsána. Následně byly popsány moderní světové trendy v nápojové gastronomii a jejich vstupy do gastronomie.

V praktické části bylo sestaveno dotazníkové kvantitativní šetření, zaměřené na oblíbenost běžnějších a trendových nápojů ve vztahu ke gastronomii, v závislosti na věku, pohlaví a vzdělání. Následně byla zpracována a zvlášť porovnána data pro každou kategorii. Celkem bylo osloveno 200 respondentů, z toho 123 žen a 77 mužů. Respondenti byli vybráni náhodně. Porovnávalo se, jestli se odpovědi respondentů ve věku 18-30 lišily od odpovědí respondentů ve věku 30-60 a také 60 let a více. Také se porovnávaly otázky v závislosti na pohlaví, jestli muži odpovídali podobně jako ženy. Dále se porovnávaly lišící se odpovědi respondentů s různým nejvyšším dosaženým vzděláním. Potvrzovaly se nebo vyvracely trendy, které jsou popsány v teoretické části bakalářské práce a jsou součástí dotazníkového šetření. Nakonec byly formulovány závěry a doporučení na základě provedeného dotazníkového šetření.

Cílem bylo porovnání a zjištění preferencí konzumentů různých nápojů v závislosti na věku, pohlaví a vzdělání. Také byla navržena vhodná spojení nápojů odpovídajících současným trendům a pokrmům.

V bakalářské práci jsou popsány nejnovější trendy nápojové gastronomie, které by mohly inspirovat a pomoci podnikům, které jsou zaměřeny právě na dané trendy.

## **I. TEORETICKÁ ČÁST**

# 1 ÚVOD DO NÁPOJOVÉ GASTRONOMIE

Nejprve je důležité si promyslet, co „nápojová gastronomie“ vlastně vůbec znamená. Již podle názvu víme, že do nápojové gastronomie patří všechny různé nápoje na světě, které nás jen napadají. Jako nápoj lze charakterizovat jakoukoliv tekutinu k pití, kterou tělo do sebe přijme ústy za účelem zahnat pocit žízně. Jako nápojovou gastronomii můžeme označit podávání kterékoliv tekutiny k pití jakýmkoliv typu nádoby. Ať už v normální sklenici nebo nějakých trendových nádobách, které se v současnosti používají v kavárnách, restauracích nebo podnicích zaměřených přímo na nápojovou gastronomii. Nápojová gastronomie je úzce vázaná na gastronomii pokrmů, neboť ke každému pokrmu existují nápoje, které se k němu hodí nebo jsou naopak naprosto nevhodné, či dokonce mohou být až zdraví ohrožující. Celkově se tomuto říká párování pokrmu s nápoji. Rovněž i historie a jednotlivé národní kuchyně jsou v oblasti pokrmů a nápojů velmi úzce spojeny [1].

## 2 HISTORIE

Nápojová gastronomie je oborem stejně starým jako člověk sám, neboť do základních fyziologických potřeb patří potřeby jíst a pít. Již v těchto dobách první lidé vytvářeli různé nádoby, ze kterých pili či jedli. Také zjišťovali, že sladká voda se dá pít, kdežto slaná k pití není. Postupem času začali vytvářet stále důmyslnější nádoby na vodu, na uchování pokrmů či na jejich přípravu. První opravdový rozmach gastronomie a pohostinství se datuje do starověku – začátky hledejme v Palestině a Babylonu. V počátcích bylo pohostinství jako takové obvykle „zdarma“, lidé jej brali jako svou občanskou povinnost a zajišťovali kolemjdoucím nocleh či drobné pohoštění. Mezi první vyráběné nápoje patřily v té době první piva či pálenky z datlí [1].

Velký rozmach nastal v dobách největší slávy starého Egypta a především později Řecka a Říma. V době největšího rozvoje Egypta vznikala první zábavní střediska v přístavech, kde panoval čilý obchodní ruch. Byly známy čtyři druhy piva a dva druhy vína. V Řecku pomohly rozvoji gastronomie a pohostinství především společenské akce dnes známé jako Olympijské hry. Tyto akce zapříčinily velké migrace obyvatel, kteří jezdili za zábavou, a díky nim vznikl také zcela nový druh zábavních středisek- určitých kabaretů či restaurací s večerním programem. Špičkou Starověku, a v podstatě i lidské tvořivosti a gastronomie, když nepočítáme Francii, kde byla gastronomie vynikající celou její historii, bylo období

starověkého Říma. Začaly vznikat služby a druhy gastronomie pro nás ještě donedávna zapovězené – luxusní domy s koupelnami a vysokou úrovní služeb či vinárny a vinotéky, taverny, v oblasti cestovního ruchu rekreační pobyty u moře [1].

### **3 MODERNÍ VYUŽITÍ**

V dnešní době se gastronomie ubírá především směrem čerstvých surovin. V nápojích jsou to především čerstvé šťávy, kterým se říká smoothie. Tyto šťávy zažívají obrovský boom, čerstvé bylinky nebo ovoce. Zajímavosti, která se objevuje v koktejlech v posledních letech, je využití různých druhů zeleniny – velmi módní jsou například zelené drinky ze salátových okurek. V pokrmech potom převládá móda jednoduché úpravy surovin, jednoduchých pokrmů. Vše musí být lehké, nadýchané, vzdušné. Nežádoucí jsou jakékoliv chemické nebo chemicky upravené suroviny. Velmi důležité je i podávání. Hlavní pokrm i příloha se servírují na jednom talíři, důležité je, aby talíř byl čistý a velký a maximálně tak zvýrazňoval pokrm, který se servíruje v prostředku talíře, více do výšky než do rozlohy.

Samostatnou kapitolou v moderní gastronomii je potom molekulární mixologie či molekulární gastronomie. V tomto případě se z drinků vytvářejí různé pěny, gely či želé. V tomto případě je však nutné dávat pozor, aby nápad nepřekryl to hlavní – chuť nápoje [1].

### **4 ROZDĚLENÍ NÁPOJOVÉ GASTRONOMIE**

Nápojová gastronomie se rozděluje do několika skupin jako je pivo, víno, lihoviny, likéry, míchané nápoje, nealkoholické nápoje.

#### **4.1 Pivo**

Pivem se rozumí pěnivý alkoholický nápoj hořké chuti vyrobený zkvašením mladiny připravené ze sladu, vody, neupraveného chmele, upraveného chmele nebo chmelových výrobků, který vedle kvasným procesem vzniklého alkoholu a oxidu uhličitého obsahuje i určité množství neprokvašeného extraktu. U ochucených piv může být obsah alkoholu zvýšen přísadkou lihovin nebo jiných alkoholických nápojů [6].

Na území Česka je pivo nejkonsumovanějším alkoholickým nápojem. Pivo je považováno za jeden z českých symbolů a od roku 2008 je název České pivo chráněno jako zeměpisné označení [10].

Pivo lze považovat za zdravý a lidskému tělu prospěšný nápoj. Poněkud sporný je však obsah alkoholu. Vcelku se lékaři shodují, že alkohol v malém množství tělu prospívá, než že by mu škodil. Vhodným nápojem pro sportovce a osoby s vysokým výdejem energie může být nealkoholické pivo – jako iontový nápoj sloužící k doplnění minerálních látek [6].

#### **4.1.1 Historie pivovarnictví**

Už před 5 000 lety v Mezopotámii pěstovali obilí a znali různé kvašené obilné nápoje. Později Egypťané tvrdili, že pivo prý vynalezli bohové. Tehdejší pivo však jen vzdáleně připomínalo nápoj, jaký známe dnes. Bylo o něco tmavší a silně zakalené [3].

První zmínka o výrobě piva v Čechách pochází z roku 993 od benediktýnů z kláštera v pražském Břevnově. Až do středověku mohl každý pivo vařit i prodávat. Postupně bylo vázáno na povolení a placení daní. Právo sladovat, vařit a čepovat pivo patřilo k nejvýznamnějším středověkým městským právům [3].

Do 1. poloviny 20. století bylo v Čechách a na Moravě velké množství větších nebo malých a rodinných pivovarů. Ve 2. polovině 20. století zánik soukromého podnikání vedl ke vzniku velkých pivovarských společností – národních podniků. Pro konec 20. století jsou typické fúze pivovarů a jejich vstup do gigantických koncernů nadnárodního formátu (SAB Miller Company z Jihoafrické republiky je druhou největší pivovarskou společností na světě a v Česku vlastní pivovary v Plzni, Nošovicích a Velkých Popovicích) [3].

#### **4.1.2 Dělení piva**

Pivo se dělí do různých skupin. Jako první skupina rozdělení je podle barvy a druhé rozdělení podle stupňovitosti.

##### **a) podle barvy:**

Světlé – použití plzeňského sladu

Tmavé – použití bavorského sladu

##### **b) podle stupňovitosti:**

Výčepní – 8 % až 10 % - Klasik, Radegast originál, Gambrinus

Ležáky – 11 % a 12 % - Radegast premium, Plzeňský prazdroj, Budvar

Silná piva – 13 % až 21 % - Flekovská 13, Červený drak, Ostravar Strong

Dietní a nealkoholické - Radegast Birell, Staropramen Nealko

V současnosti se upouští od označování piva stupňovitostí a nahrazuje se 10 % jako „originál“ a 12 % jako „premium“ [3,22].

#### 4.1.3 Výroba sladu

Slad se vyrábí ve speciálních sladovnách, pouze některé pivovary si jej vyrábějí sami. Základní surovinou je kvalitní sladovnický ječmen. Cílem výroby sladu je přeměnit většinu škrobu v obilkách na sladový cukr a tím vytvořit předpoklady pro alkoholické kvašení.

Výroba sladu zahrnuje:

- čištění a třídění ječmene
- máčení v náduvnících
- klíčení na humnech
- sušení nebo pražení na hvozdech
- odkličování a drcení

#### Druhy sladu:

Plzeňský – suší se při teplotě 80–90°C a používá se do světlých piv.

Bavorský – praží se při teplotě 105°C a používá se do tmavých piv [3]

#### 4.1.4 Výroba piva

Suroviny pro výrobu piva: na 1 hl vody 15 kg sladu, 0,5 kg chmele a 0,5 l kvasnic.

Výroba piva je proces náročný na kvalitu surovin a dokonalost zařízení.

1. Slad se sype přes síta do mlýna, kde se rozemele na sladový šrot. Ten se sype do vystírací kádě spolu s proudem horké vody – děje se tak za stálého míchání, dochází tím ke zcukřování vystírky a vzniká rmut (připomíná ovesnou kaši). Rmut se ještě zesiluje rmutováním neboli přečerpáním části vystírky do rmutového kotle, zahřátím k bodu varu a zpětným přečerpáním. Rmutování se opakuje 2-3x, tím stoupá celková teplota vystírky na 55°C a podporuje se činnost enzymů diastázy. Škrob se asi z 80 % přemění na sladový cukr, zbylých 20 % zůstává v podobě dextrinů a ovlivňuje „chlebnatost“ (plnost chuti) piva.

2. Rmut prochází další kádí, kde se pročistí (této kádí se říká scezovací kád'). Rotující čepele krájí rmut, aby co nejvíce tekutiny prošlo otvory ve dnu. Pročištěná tekutina – sladina – přichází do varného kotle (kterému se říká mladinový kotel). Ke sladině se přidá chmel, uvede do varu a vařením vzniká mladina, do které se z chmele vyluhovaly hořké a pryskyřičnaté látky, dodávající pivu vůni, chuť a stálost pěny. Po vaření se chmel odstraní.



3. Mladina se dále posílá do sběrače kalů, kde se zbavuje nežádoucích proteinů a dále prochází chladičem, aby získala teplotu vhodnou ke kvasnému procesu. Tato teplota se liší podle druhu vyráběného piva. Před začátkem kvašení je třeba dodat kvasnice. Ke kvasnému procesu dochází v otevřených kádích o objemu až 200 hl za teploty kolem 5°C. Po zakvašení pivovarskými kvasnicemi nastává asi týdenní proces, který se dělí na zaprašování (bílé a hnědé kroužky) a propadání piva.

4. Po dané době primárního kvašení se mladina posílá do tanků nebo ležáckých sudů, kde při teplotě kolem 2°C probíhá dokvašování piva. Během dokvašování pivo dozrává, zjasňuje se, sytí se oxidem uhličitým a získává své typické chuťové vlastnosti. Dokvašování trvá u běžných piv asi 1 měsíc, u ležáků asi 3 měsíce a u exportních piv i více než půl roku.

5. Dozrálé pivo se filtruje a směšuje. Po filtraci následuje stáčení piva – pivo přichází do přetlačného tanku, kde vyrovnávacím tlaku se hladina udržuje v klidu. Stáčí se do cisteren, KEG sudů, láhví a plechovek, případně plastových obalů [3].

#### **4.1.5 Čepování piva a ošetřování**

Pivo se čepuje do bezvadně čistých sklenic, jakákoliv mastnota by způsobila předčasné opadnutí pěny. Sklenice se drží v úhlu 45° a čepuje se tak, aby se vytvořila dostatečně hustá pěna, která by měla ve sklenici vydržet alespoň 2 minuty.

Výčepní zařízení se skládá z pípy, chladičího zařízení a hnacího prostředku. Nejvhodnějším hnacím prostředkem pro čepování piva je směs plynů dusíku a oxidu uhličitého nebo čistý oxid uhličitý. Výčepní zařízení je nutné udržovat vždy v bezvadně čistém stavu. Alespoň jednou za 14 dní by měla provést sanitace (čištění) pivního vedení odborná firma – jedná se o chemické i mechanické čištění. Každý den po ukončení provozu by se mělo pivní vedení propláchnout čistou vodou. Sudy s pivem by měly být skladovány při teplotách mezi 5 až 15°C. při nedodržení skladovacích podmínek může dojít k nežádoucím závadám a pivo se stává neprodejné [3].

#### **4.1.6 Vady piva**

Výroba piva je složitý proces, při kterém se může stát několik chyb. Takové chyby pak mohou být dalšími technologickými procesy v průběhu výroby odstraněny, ale mohou se projevit i na výsledném pivu. I kvalitní pivo může být poškozeno během skladování

v nevhodných podmínkách nebo nedodržením hygienických zásad. Při hodnocení vad se musí zohlednit typ piva, protože to, co je u jednoho piva hodnoceno jako vada, u jiného typu to může být jeho typický znak. Mezi vady piva patří kvasničný a chladový zákal, nízký obsah oxidu uhličitého a jako poslední vada je hořká a kvasničná příchut' [3,6].

#### **4.1.7 Servis piva**

Sklenice – Pro servis piva existuje celá řada sklenic různých tvarů a velikostí, jejichž použití závisí především na úrovni provozovny a druhu podávaného piva. Silnostěnné i tenkostěnné sklenice s uchem či bez něj mívají objem 0,5 l a 0,3 l; případně 0,4 l a 0,2 l. Občas se používají tzv. tupláky o objemu 1 l. Sklenice na čepované pivo musí být opatřeny ryskou, která udává objem v litrech. K láhvovému pivu se zakládají sklenice menší, než je objem piva v láhvi.

Teplota – Ideální teplota pro servis piva by měla být v rozmezí 7–10°C, tmavé pivo může mít teplotu až 12°C.

Servis – Obsluhující přináší pivo na tácku a podává hostu z pravé strany. U čepovaného piva se musí sklenice otřít o příručník a postavit před hosta na pivní tácek logem na sklenici směrem k němu. Při servisu láhvového piva se nejprve postaví sklenice opět logem k hostu, pak obsluhující nalije pivo z láhve asi do 2/3 a láhev postaví za sklenici etiketou k hostu [3].

#### **4.1.8 Trendy piva**

Výrazně rychleji klesá množství piva, které si lidé vychutnávají v restauracích, hospodách, výčepech, nálevnách, bufétech, občerstveních nebo kioscích. Zkrátka, lidé pijí méně točené, více piva si dávají doma. Tento trend se mohou restaurace snažit alespoň částečně zpomalit, tím, že se chtějí zaujmout zákazníky různými akcemi nebo nabídkami. Sudové pivo u nás loni zaujímalo 37 % spotřeby až o 4 % méně než o rok dříve – spotřeba tankového pak mírně vzrostla, i tak ale zaujímá jen asi 3 % celkové spotřeby [20].

Jako další trend je pití piva z plechovek. Co je možná pro spotřebitele nejpraktičtější varianta, protože plechovka je lehčí, odolnější a bez zálohy. Pro pivovary je ale tato varianta nejdražší. Spotřeba plechovkových piv vzrostla meziročně o celých 18 %, na vzestupu je ovšem i konzumace piva ze skla i PET láhví [20].

Další trend je, že lidé si častěji pochutnají na jedenáctistupňovém pivu nebo ležáku než na desítce. Ještě před deseti lety desítky na trhu dominovaly. Představovaly před 60 % spotřeby. Zároveň také mírně klesá obliba pivních speciálů, které oproti létům 2014 nebo 2015 zaujímají na trhu přibližně poloviční podíl [20].

V Česku se v poslední době stal také trend pití nealkoholického piva. Svědčí to o tom, že se Češi chovají zodpovědněji a nealko pivu dají častěji přednost například na cyklovýletě nebo při jiném sportu. Roste také spotřeba nealkoholických pivních mixů [20].

Také hodně lidí má zájem o ochucená a nealkoholická piva. Protože zájem o ně stále roste, tak pivovary uvádějí na trh další ovocné varianty [21].

Nové trendy v chutích piva se na trhu odehrávají hlavně v mixech [21].

## **4.2 Víno**

Víno je alkoholický nápoj společenský a slavnostní. Vhodně doplňuje stravu, obsahuje minerální látky a vitamíny. Víno se vyrábí z vinné révy. Historie sahá do počátku lidstva. Již člověk mladší doby kamenné sbíral plody plané révy a zajisté poznal i opojné účinky zkvašené šťávy z bobulí. Podrobnějšími studii se lidé zabývali v okolí Kaspického moře před 10 000 léty a vzniklo tak vinařství. V Českých zemích zaznamenalo víno velký rozkvet za vlády Karla IV., který prosazoval francouzské odrůdy i zkušenosti s pěstováním a ošetřováním vinné révy a výroby vína [3].

V současnosti vše upravuje příslušná legislativa. Vinařský zákon (Zákon č. 321/2004 Sb.) je základní předpis, který reguluje vinohradnictví a vinařství. Většina ustanovení tohoto zákona vychází z příslušných právních předpisů Evropské unie. Hlavní prioritou zákona je vymezit území vinařských oblastí a způsoby geografického označení vín vyprodukovaných v České republice. Zákon rozděluje ČR na dvě vinařské oblasti, Moravu a Čechy. Tyto oblasti jsou dále děleny na podoblasti, vinařské obce a viniční tratě, přičemž konkrétní rozdělení specifikuje prováděcí vyhláška 324/2004 Sb. Zákon zároveň povoluje pouze pěstování odrůd vinné révy, které jsou schváleny pro danou vinařskou oblast [3].

### **4.2.1 Rozdělení vína**

#### **Podle barvy**

Víno rozdělené podle barvy se dělí na bílé, červené a růžové. Bílé je z bílých a červených hroznů. Červené víno je z modrých hroznů. Růžové přívlastkové víno je z lehkého nakvašení slupek. A růžové víno nižší kategorie je směs bílého a červeného vína [3].

#### Podle zbytkového cukru po fermentaci

Tichá vína	Šumivá vína
Suché	Brut – velmi suché
Polosuché	Sec – suché
Polosladké	Demi sec – polosuché
Sladké	Demi doux – polosladké
	Doux – sladké

#### Jakostní třídění

- a. Stolní – 11° cukernatosti, nesmí se označovat odrůda.
  - zemské víno – 14° cukernatosti, smí být uveden ročník a název odrůd.
- b. Jakostní – 15° cukernatosti.
  - Známkové – couvéé podle receptur.
  - Odrůdové – příměs jiné odrůdy max. 15 %.
  - V.O.C. – víno originální certifikace, na menším území než je oblast.
- c. S přívlastkem – musí obsahovat nejméně 90 % označené odrůdy.
  - Kabinet – 19°
  - Pozdní sběr – 21°
  - Výběr z hroznů – 24°
  - Výběr z bobulí – 27°
  - Slámové víno – min. 27°
  - Ledové – min. 27°, sběr při -7°C.
  - Výběr z cibéb – 32° [3]

#### 4.2.2 Výroba přírodního vína

Účelem výroby vína je získat z hroznů vinné révy šťávu a jejím zkvašením a dalším ošetřováním vyprodukovat kvalitní alkoholický nápoj. Celý proces výroby většiny přírodních vín je ukončen za 6 – 10 měsíců.

Výroba vína zahrnuje:

- sklizeň hroznů – vinobraní,
- přípravu rmutu a moštu,
- kvašení a dokvašování,
- školení vína a stáčení.
- Sklizeň vína – vinobraní

Probíhá v normální zralosti, nebo se nechává přezrát, případně přejít prvními mrazíky. Způsob sklizně ovlivňuje kvalitu i cenu vína (pozdní sběr, výběr z hroznů, výběr z bobulí). Důležitá je i odrůda vinné révy, její stáří, ošetřování během vegetace a zeměpisná poloha vinic. Víno z jižních oblastí obsahuje až dvojnásobek cukru, ze severnějších bývají chuťově výraznější. Vinná réva se pěstuje na jižních svazích chráněných proti severním větrům [3].

### **Příprava rmutu a moštu**

Ohledně sklizni. Rmut se připravuje rozdrčením a odzrněním (zbavení třápin) na speciálně upraveném mlýnku.

U výroby bílého vína se rmut lisuje a vzniká mošt, který se nechává kvasit. U výroby červeného vína se rmut nakvašuje před lisováním. Barvivo ve slupkách se uvolňuje do rmutu alkoholickým kvašením. Do rmutu přecházejí třísloviny obsažené v pečičkách, výrazně ovlivňují typickou chuť červeného vína. Matoliny se používají k dalšímu zpracování, např. při výrobě vinného destilátu [3].

### **Kvašení a dokvašování**

Probíhá ve velkých sudech nebo tancích. Bouřlivé kvašení probíhá 7 – 14 dní, rychlost závisí především na teplotě (12 – 15°C). Během kvašení se většina cukru mění na alkohol a CO<sub>2</sub>. Po skončení bouřlivého kvašení se víno stáčí. První víno (burčák) je silně zakalené, obsahuje poměrně dost cukru a přes 5 % alkoholu.

Dokvašování probíhá volněji a trvá až 2 měsíce. Zbylý cukr prokvašuje, víno se číří (čistí), na dně se usazují kaly. Dokvašené víno se stáčí do čistých sudů, kde pokračuje usazování kalů. Během 1 – 3 měsíců se opět stáčí do čistých nádob a nechá se zrát.

Barrigue – víno se uchovává v dubových sudech po dobu minimálně půl roku [3].

### **Školení vína a stáčení**

Školení vína je spolu se zráním konečným procesem výroby, kdy se vytváří vůně (buket), chuť a barva vína. Po vyškolení se víno filtruje a skladuje.

Stáčení vína je závěrečnou fází před expedicí. Stáčí se do přepravních cisteren, sudů, lahví různých velikostí a tvarů, popř. do plastových a papírových obalů [3].

### 4.2.3 Výroba šumivého vína

Podstatou je druhotné kvašení vína v silnostěnných lahvích nebo tancích. Hlavní kvašení v kvasírně při teplotě 15°C trvá 4 – 6 týdnů, dokvašování ve sklepech 2–3 měsíce a setřásání kalů pak 6 – 8 týdnů. V kolmé poloze se kaly usadí na zátce, silně se zchladí a zátka i skaly se odstraní. Pak se víno doplní dozážním likérem a nechává dozrát [3].

Jsou dvě výrobní metody. První metoda je šampaňská, u které se provádí kvašení v lahvích. Druhá metoda je charmantova, u které se provádí kvašení v tancích [3].

#### 1. Výroba ostatních druhů vín

- Přírodní sladká vína se vyrábí z moštu s vyšším obsahem cukru. Obsahují až 16 % alkoholu a nejméně 2,5 % cukru.
- Dezertní vína se vyrábí z běžných přírodních vín přislazováním řepným cukrem a přidáním alkoholu až na 22 %.
- Kořeněná vína (vermuty) se vyrábí z přírodních vín přidáním několika druhů koření, cukru a alkoholu. Koření se ve víně nechá macerovat nebo se přidá hotový macerát (výluh koření v alkoholu – pelyněk, muškátový květ, skořice, hřebíček, fenykl).
- Madeira – využívají se plísně, vznikající při skladování vína v nedoplněných sudech; výroba trvá až 3 roky.
- Perlivá vína se vyrábějí umělým sycením přírodního vína oxidem uhličitým. Nesmí být označováno jako sekt [3].

### 4.2.4 Odrůdy vinné révy

Seřazené od lehčích k těžším:

Vína bílá: Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský, Neuburg, Müller Thurgau, Sylvánské zelené, Rulandské šedé, Rulandské bílé, Chardonnay, Ryzlink rýnský, Sauvignon blanc, Muškát moravský, Tramín.

Vína červená: Modrý Portugal, Svatovavřinecké, Frankovka, André, Zweigeltrebe, Merlot, Rulandské červené, Cabernet Sauvignon [3].

#### **4.2.5 Skladování a vady vína**

Teplota musí být stabilní 5 – 15°C (optimální 8°C), tma, láhve naležato, stabilní poloha, čistý vzduch, vlhkost 70 %. Zejména při dlouhodobém skladování vín musí být tyto podmínky přísně dodržovány. Při nesprávném skladování se mohou vyskytnout vady. Některé nežádoucí jevy, které nemůžeme skladováním ovlivnit, vznikají už při výrobě nebo přepravě.

Druhotné kvašení – výsledek vyššího obsahu cukru a vyšší skladovací teploty (přes 15°C). Ve víně se usazují kaly a vyskytuje se v něm oxid uhličitý.

Bílkovinný zákal – způsobují rychlé změny teplot. Kaly se neusazují, víno je neprodejné.

Křísovatění – postihuje červená vína v lahvích s korkem skladovaných nastojato. Tvoří se bílý povlak, později padá ke dnu. Objevuje se zákal a ostré změny chuti.

Octovatění vína – způsobují bakterie octového kysání. Víno má octovou chuť i vůni. Příčinou bývá nedostatečná péče při výrobě a nevhodné skladování (vyšší teploty, láhve nastojato).

Vinný kámen – krystalizuje ve víně při teplotách pod 8°C. menší množství krystalů je přípustné, jde o závadu vzhledovou. Chuťové vlastnosti vína se nemění.

Změny barvy a pachuti – objevují se zřídka, hnědnutí a černání vína způsobené vyšším obsahem železa (zpravidla u červeného vína). Pachuti po síře, plísni, korku nebo filtračních hmotách [3].

#### **4.2.6 Dekantování vína**

Dekantování vína je přelévání vína z láhve do karafy. Dekantují se starší, archivní, těžká červená i bílá vína z důvodu odstranění kalu (depot) a provzdušnění vína. Jsou 3 způsoby dekantování. První způsob je italský. K italskému dekantování je potřeba karafa, košík a svíčka. Druhý způsob se jmenuje francouzský. K tomuto způsobu potřebujeme místo košíku dekantační přístroj, karafu a svíčku. Poslední způsob je anglický. Tento způsob se provádí pomocí trychtýře se sítkem [3].

#### **4.2.7 Druhy vína**

##### **Přírodní sladká vína**

Obsahují více než 50 g cukru v 1 l vína. Jejichž mošt obsahuje vyšší množství cukru, než může prokvasit. Při výrobě se nesmí přidávat jiný cukr ani alkohol či barviva [7].

Typickým známým představitelem přírodních sladkých vín je víno tokajské. Dlouhé suché podzimní dny umožňují v oblasti tokajských vrchů hroznům dozrát do té míry, že mají vysokou cukernatost. Některé bobule seschnou, zhrozenkovatí a jejich vysoký obsah cukru při kvašené dává vínu osobitou cibébovou příchuť [7].

Tokajské výběry jsou velmi žádané po celém světě. Jejich výroba je ale velmi nákladná, vína potřebují delší dobu dozrávání v sudech, nejméně 3 roky. Proto se vyrábí v malém množství [7].

### **Likérová a dezertní vína**

Jsou to upravená vína, vyrobená převážně z přezrálých hroznů. Do vína se přidává zahuštěný mošt, výluhy z hroznů, případně dalších přísad jako jsou fíky, citrusová kůra a vinný destilát – tzn. fortifikace vína. Tato vína se vyrábějí především ve Španělsku a Portugalsku. Výroba trvá až 3 roky. Obsah alkoholu se upravuje vinným destilátem [3,7].

Likérová vína se od sebe liší chuťově nejen odrůdami vín, ale i jejich zpracováním, což je fortifikace (zesílení), a to přislazením rafinovaným cukrem, moštem, přidáním vinného destilátu. Chuťově jsou suchá, polosuchá i sladká. V produkujících zemích jsou tato vína podávána jako aperitivní i k mnohým jídlům a dezertům. Mají charakteristickou chuť a vůni o původní surovině [7].

### **Kořeněná vína**

Zahrnují se sem vermuty a aperitivní vína. Základem pro přípravu těchto vín jsou nejkvalitnější plná vína jižního typu, která se sladí cukrem, přidává se jemný rafinovaný líc či vínovice nebo brandy. Dále se ochucují látkami, kořením či výluhy z koření. Vzájemné poměry koření, bylin a rostlin patří k ostře střeženým tajemstvím každého výrobce [7].

### **Mešní vína**

Jsou to bílá a červená vína určena pro bohoslužební obřady. Jsou vyráběna podle přesných předpisů a nařízení. Jsou to čistá přírodní vína bez jakýchkoliv příměsí. Aby byla kvalitní, vyrábějí se z vybraných odrůd pozdní sklizně s vysokou cukernatostí. Zrají nejméně 2 roky [7].



## **Šumivá vína**

Vyrábějí se z nejkvalitnějších starších odrůd vinné révy druhotným kvašením moštu či vína v láhvích nebo tancích. Nejdůležitější fází výroby šumivého vína je příprava cuvée, které se sestavuje z odrůdových vín. Cuvée je doplněno o tirážní likér, což je směs staršího vína, cukru a ušlechtilých kvasinek a naplněno do silnostěnné lahve. Láhve jsou uloženy v ležaté poloze v kvasírně, kde víno prokváší 4-6 týdnů. Potom se víno přemístí do sklepů, které jsou chladnější, kde víno dokváší několik měsíců až 1 rok. Během této doby se musí víno neustále kontrolovat, překládat, aby se kaly dobře usazovaly. Po ukončení dokvašení se láhve překládají na tzv. setřásací pult. Zde se setřásají kaly ve víně směrem k zátce až do kolmé polohy. Veškerá manipulace se provádí ručně. Po skončení setřásání kalů, které trvá okolo 6-8 týdnů, stojí láhve ve stojanu kolmo, na zátce. Stěny musí být čisté. Usazeniny jsou na zátce. Pak se hrdla lahve silně zchladí, odstraní se agrafova a tlak v lahvi odstřelí celý „špunt“ kalů z hrdla lahve, tzv. degoržování. Trochu vína z lahve vyteče. Zbylý obsah lahve se čichem překontroluje a doplní dosázním likérem, což je vinný destilát, rafinovaný cukr a víno. Po dalším zazátkování speciální zátkou pro šumivá vína a agrafovou se ještě nejméně jeden rok nechají ležet v chladné místnosti [7].

## **Ovocná vína**

Vyrábějí se z různých druhů ovoce. Podle technologie výroby je opět dělíme na přírodní, dezertní a perlivé. Používají se většinou v domácím prostředí a mnohdy bývají chloubou hostitele [7].

## **Vína z lesních plodin**

Vína z lesních plodin mohou být vyrobeny ze šípků, ostružin a malin. Jsou nabízena pouze v privátních společnostech [7].

## **Bylinná vína**

Jsou vyrobená z různých směsí bylin. Mohou být z pampelišek nebo lipových květů. Většinou jsou záležitostí starších osob [7].

## **Medoviny**

Jsou sladké, hořké, zřídka podávané. Vyrábějí se z rozředěného kvašeného medu s přídavkem kyseliny citronové a různého koření [7].

## **Sladová vína**

Získávají se kvašením sladké sladové zápary, aromaticky a chuťově upravené. Do sladových vín se přidávají také léčivé látky. Mezi léčivé látky patří například železo, jód. Většinou se užívají jako lék [7].

### **4.2.8 Implementace párování vín a pokrmů**

Existují dva základní principy snoubení vín a pokrmů

**Harmonie** – spočívá ve splynutí vína s pokrmem, víno a pokrm jsou podobného charakteru, chutě se navzájem posilují

**Kontrast** – chuťové vjemy jsou v protikladu, navzájem se zmírňují až k utlumení chutí jídla nebo vína [11]

#### **Jak harmonizovat pokrm a víno**

Vytvořit harmonická spojení pokrmů a nápojů není jednoduché. Vychází ze znalostí základních principů gastronomie a enologie, zohledňující jednotlivé vlastnosti pokrmů i nápoje. K enogastronomii se přistupuje mnohdy velmi zjednodušeně a často se bezmyšlenkovitě opisují zastaralá doporučení, která nekorespondují se současnými způsoby přípravy pokrmů, a příliš se nehodí ani k novým stylům vín [11].

Současní analytici a odborníci se zabírají jak konečnou chutí, tak také vlastnostmi spojenými s jednotlivými komponenty, které mohou být do značné míry ovlivněny svým původem, ale i zpracováním, vzhledem, vůní, chutí, a v neposlední řadě také způsobem podávání [11].

#### **Vizuální aspekt – vzhled**

Ať už jde o víno či pokrm, vzhled je pro nás určující, zejména pro jeho pozdější přijetí či odmítnutí. Jde o první kontakt s vínem, který zkušenému konzumentovi hodně o víně řekne. Pomocí působení světelných paprsků můžeme hodnotit vizuální projevy a odchylky. Po nalití malého množství vína a zakroužením sklenicí pozorujeme čirost, barvu, čistotu, viskozitu a perlení [11].

Podobně postupujeme při hodnocení pokrmu. Po předložení porce naše oko okamžitě reaguje a zkoumá celkový design, tvar, barevnost, strukturu a složky jednotlivých surovin [11].

#### **Vůně, aroma – hodnocení čichem**

Některé vůně ihned rozpoznáme a další nám připomínají něco, co známe, ale ne vždy je umíme vhodně pojmenovat. Vůně mohou působit příjemně, neutrálně, ale také zvláště až negativně [11].

### **Chuť vína**

Analýza chutí je jedna z nejdůležitějších fází zkoumání, která potvrdí nebo vyvrátí předem stanovené hypotézy a to jak u pokrmu, tak i u nápojů. Ve srovnání s tisícem vůní jsou chuťové zóny pouze čtyři. Sladké, kyselé, hořké a slané. Kromě toho však vnímáme chuťové zpětné vazby související s vůněmi. Vůně a chuť mohou působit současně, při polknutí doušku vína, nebo sousta se v měkkém patře otvírá přepážka mezi nosem a hrtanem a nastává dojem nasátého aroma, které si uvědomujeme v chuti. V ústech pozorujeme kromě chuti také hmatový smysl, projevující se u tříslovin, které stahují jazyk. U šumivých vín pocítujeme šimrání bublinek na patře. Přírodně sladká vína se projevují na jazyku olejnatou viskozitou [11].

#### **4.2.9 Příklady aplikace principů párování**

**Spojení sladkosti a kyselosti** – vzájemné propojení vytváří vyrovnaný a příjemný pocit svěžesti. Sladký pokrm a víno s kyselinkou, např. Rulandské bílé, pozdní sběr a Carpaccio z červené řepy s řeřichou a jádru vlašských ořechů [11].

**Tučný pokrm a kyselinky obsažené v bílých vínech** – typickou vlastností moravských, rakouských a slovenských bílých vín, působí velmi příznivě. Přirozené kyselinky obsažené ve víně zde fungují jako rozpouštědlo tuků [11].

**Tříslovina a tučný pokrm** – červená vína obsahující taniny spolu s tučnějšími sousty chutnají skvěle. Příkladem může být do červena upečená vepřová krkovice a s konfitovaným česnekem a domácím chlebem podávaná s vínem Merlot [11].

Pokrmy s vysokým obsahem bílkovin si přímo žádají tříslovinu. Zvěřinové nebo hovězí ragů velice dobře chutná s červenými vyzrálými víny např. Frankovka [11].

Pokrmy z mas vyžadují buď tříslovinu obsahující červené víno, nebo kyselinku obsahující bílé víno [11].

Vepřová masa a tučná masa doplní silná červená vína, ale i bílá vína se svěží kyselinou. K vepřovým steakům, řízkům a pečením je příjemné Zweigeltrebe nebo mladá Modrý Portugal. K vepřovému ovaru bude dobré např. pikantní a svěží bílé víno s příjemnou

kyselinkou, které bude dobrým doplňkem i pro pokrmy z mletých mas, drůbeže, ale i pikantně upravených ryb [11].

#### **4.2.10 Trendy vína**

Jako nový trend se stává jiné barvy vín. Jako čtvrtá barva bude oranžová. Řeč je o tak zvaných „oranžových vín“. Připravují se z bílých hroznů dlouhou macerací. Protože macerace probíhá ležením bobulí na slupkách, jak je tomu obvyklé u červených vín, vzniká tímto specifická oranžová barva [23].

Novým hitem se také stává modré víno. Poptávka po modrém víně stále roste. Jeho základem je mix červených a bílých hroznů pocházejí z vinic Francie a Španělska. K obarvení vína se univerzita dopracovala přírodní cestou. K výrobě se používá barvivo indigo a antokyan (pigment z hroznové slupky). Ve vínu není žádný přidaný cukr ani látky, které by byly v rozporu s předpisy EU [24].

Trendem posledních let jsou růžová vína. Růžové víno je ideální k osvěžení v letních dnech. Růžové víno se hodí ke grilování a lehkým pokrmům, ale také k dezertům, které báječně doplní [25].

Mezi další trendy vína patří například také vinné koktejly, které jsou čím dál více v oblibě v letních dnech [26].

### **4.3 Lihoviny**

Jsou alkoholické nápoje s vyšším obsahem alkoholu než 22,5 %. Výjimkou jsou některé sladké likéry, které obsahují 16–21 % objemového alkoholu.

Lihoviny jsou rozděleny do dvou skupin. U první skupiny jsou vyráběné studenou cestou. U této skupiny se smíchá lih + přísady. Takto se vyrábějí likéry. U druhé skupiny jsou vyráběné teplou cestou, výroba je provedena destilací. Touto cestou se vyrábějí pálenky neboli destiláty [3].

#### **4.3.1 Výroba lihovin**

Lihoviny se vyrábějí destilací ovoce, obilí a dalších surovin obsahujících cukr. Cukernaté suroviny se nechávají prokvasit, u škrobnatých je nutné přeměnit škrob na cukr (po výrobě sladu). Názvy pálenek většinou odpovídají druhu použitých surovin.

Konzumní lihoviny – původní suroviny jsou nahrazeny trestí a používá se pitný líh, jsou slazené i neslazené [3].

#### **4.3.2 Destiláty z ovoce**

Přebrané ovoce se nechá v kádích prokvasit. Po prokvašení se destiluje (zahřeje se-pára-kapalina) a rektifikuje. Rektifikace je oddělení jádra od úkapu a dokapu. Potom se jádro upravuje na požadovanou lihovitost 35-40 %. Hotový destilát je čirý a má typickou chuť a vůni po použitém ovoci (švestky, moruše, jablka, hrušky, třešně, hroznové víno) [3].

#### **Brandy**

Brandy je lihovina vyrobená destilací z fermentované šťávy ovoce. Pokud se jedná o jakékoli jiné než hroznové víno, je až na výjimky zvykem k tomuto výrazu přidávat název ovoce.

Vinná brandy je jediný destilát, který vzniká destilací z jiného alkoholického nápoje – z přírodního vína nešumivého. Nejlepší brandy na světě je koňak, v jeho stínu leží armaňak [4].

#### **Koňak**

Vyrábí se z vinné révy. Je to destilát zlatavé barvy (získává se v sudech). Pravý koňak se vyrábí ve Francii v oblasti Charante v okolí města Cognac. Má 38-40 % alkoholu. Podává se v napoleonkách v pokojové teplotě, nebo se šámbruje až na 25°C. Stáří určují u koňaků písmena. VO - velmi starý do 15 let, VOP - od 15-20 let, VSOP - nad 20 let, XO - nad 30 let, EXTRA - kolem 50 let [3].

Destilace probíhá dvakrát v měděných destilačních přístrojích. Při první destilaci je obsah alkoholu 26-31 %, při druhé destilaci přibližně 70%. Míchají se na 40 % alkoholu, zrání probíhá v dubových sudech, kde získává čirá lihovina svojí nahnědlou barvu. Mladé koňaky stráví jeden rok v nových dubových sudech, potom se přelévají do starých (pro urychlení zrání se do sudů přidávají hobliny). Ty nejjemnější koňaky zrají velmi pomalu ve starších použitých sudech [3].

#### **Armaňak**

Armaňak je stará francouzská pálenka jednorázově postupně destilovaná z vína. Díky tomu si zachovává vůni a chuť. Armaňak nikdy nemá víc, než 63 % alkoholu. Pochází z Gaskoňska na jihu Francie. Je to nejspíš úplně nejstarší pálenka na světě. Každá část Gaskoňska dává

Armaňaku jinou chuť. Kromě pudy je unikátnost destilátu také v podnebí, odrůdách vína, destilací a zráním [19].

Druhy Armaňaku se dělí podle stáří nejmladší přísady nebo podle klimatu a obsahu pudy. Nej kvalitnější destilát (Bas Armagnac) vzniká díky půdě bohaté na jíl a písky. Těžší a plný Armagnac (Tenareze) se zase urodí na křídových půdách [19].

### **4.3.3 Destiláty z obilí**

Obilí se před destilací sladuje, šrotuje, vystírá a zcukruje v kádích. Vyrobená sladina se zakvasí a potom se destiluje. Dále probíhá rektifikace, tak jako u destilátů ovoce. Hotový destilát je čirý. Nejznámější lihovina vyrobená z obilí je whisky, vodka, žitná, rezná [3].

#### **Whisky**

Je obilný destilát, původem ze Skotska a z Irska. Je známa zhruba okolo 100 let. Tento nápoj je vyroben destilací, jehož základní surovinou je obilnina a voda, dále zraje v dřevěných sudech (většinou dubových). Podle znalců nechutnají žádné dvě značky whisky stejně. Whisky se připravuje převážně z ječmene s použitím kotlíkového neboli periodického destilačního přístroje. Je skotská whisky, irská whisky, bourbon. Whisky se podává chlazená či nechlazená podle doporučení výrobce, ale také podle kvality a stáří [15,10].

#### **Rum**

Je alkoholický nápoj. Můžeme rozlišit dva základní typy rumu. Jako první typ je těžký, plné chuti a intenzivního aróma a druhý typ je lehký se slabým aróma. Rum se vyrábí kvašením šťávy nebo melasy z cukrové třtiny, následnou destilací doplněnou – podle druhu kýženého produktu – zráním zejména v dřevěných sudech. Rum je destilát ze třtinové melasy, podle způsobu výroby může být bezbarvý nebo zlatý až hnědý, také chuť je pro každý druh rumu individuální. Výrobci rumu nespolehají jen na přírodní aroma z fermentace, ale docilují individuálních chutí rumů míšením rozdílných druhů. Toto míšení je přísně střeženým tajemstvím každého výrobce. Tmavě zlatá až hnědá barva se dociluje přibarvením cukrovým karamellem. Romy se vyrábějí hlavně v karibské oblasti [13,14,15].

#### **Vodka**

Je to obilná pálenka, která se vyrábí z pšenice, ječmene i z brambor. Čirý destilát, vyrábí se dvojitou destilací, některé se destilují 3x i 4x. Při výrobě se přidává cukr, nejlepší je co nejméně cukru. Je bez chuti, bez zápachu, je nejčistší, druhý nejpoužívanější destilát. Vodka

se přibarvuje, ochucuje (broskvová, citrónová), nejkvalitnější je čirá. Vodka je nejprodávanější lihovinou na světě [3,5].

Konzumuje se buď čistá (zpravidla chlazená), nebo v podobě míchaného nápoje [10].

## **Gin**

Čirý destilát, patří mezi nejstarší (350 let), pochází z Holandska. Vyrábí se dvojitou destilací, po 1. má min. 21 % alkoholu, po 2. destilaci má 72 % alkoholu, ředí se destilovanou vodou na požadovaných 36–47 % alkoholu. Je obilní pálenka s jalovcovou příchutí. 2 postupy při výrobě - při prvním se obilní destilát predestiluje přes váček s jalovcem a kořením, při druhém se obilní destilát promíchá s přírodní trestí. Skladuje se jen krátce v dubových sudech nebo skleněných nádobách [3].

### **4.3.4 Trendy lihovin**

Jako trend v poslední době u vodky jsou domácí dělané maceráty. Macerát je výluh bylin, drog, koření a ovoce v jemném rafinovaném lihu. Tím, že do vodky dáme různé ovoce docílíme tím ochucené vodky [9].

Velkým trendem jsou stále nové příchutě u tradičních nápojů.

Novým trendem se stal růžový gin. Tradiční gin je obohacen o přírodní chuť a aroma červených ovocných plodů. Červenými plody se myslí plody malin, jahod a červeného rybízu té nejvyšší kvality. Proto se tento gin vyjímá svou chutí a vůní. S tímto ginem se dá namíchat velké množství drinků [28].

## **4.4 Likéry**

Likéry se rozdělují na sladké, hořkosladké, hořké a emulzní. Typické pro likéry je nižší obsah alkoholu a příjemná chuť.

Základem pro jejich výrobu je vždy destilát. Barvu, chuť a vůni mu dává příslušná surovina, po které pak nese likér svůj název (ovoce, byliny, vejce a jiné chutě). Tak jejich výroba je jejich tajemstvím, které si přísně střeží každý výrobce. Výčepní likéry se vyrábějí smíšením lihu s trestěmi, silicemi nebo oleji, zahuštěnými ovocnými šťávami, bylinnými výtažky. Značkové likéry se vyrábějí podle speciálních receptur. Základem bývá kvalitní destilát nebo vhodný macerát. Jejich jakost se dále zvyšuje dlouhým uskladněním [7,9].

## **Absinth**

Je francouzský likér z pelyňku, chutí a vůní anýzu, fenyklu, nahořklé chuti, zelené barvy, v mnoha zemích zakázán pro návykové účinky při nadměrném pití [7].

### **Amaretto**

Je italský mandlový likér s příchutí vanilky a jiných lahodných aromatických látek, typicky hořkosladké chuti po mandlích. Zlatožluté až hnědé barvy [7].

### **Becherovka**

Hořkosladký bylinný likér, karlovarská specialita, zlatožluté barvy, obsahuje 38 % alkoholu [7].

#### **4.4.1 Trendy likérů**

Mezi trendy likérů patří například domácí výroba. Čím dál více lidí, zkouší svoje vlastní likéry. Domácí likéry nejsou složité na výrobu a hodí se na ně veškeré ovoce. Základem je vždy alkohol, rum, vodka, slivovice, k tomu ovoce a často i cukr, případně další koření a cukr. Domácí likéry jsou chutné a zdravé, protože zachovají řadu cenných látek obsažených v ovoci či dalších plodech přírody, z nichž je likér vyroben [27].

Čím dál více také na trhu s alkoholem přibývá sladkých likérů s různými příchutěmi. Jako je jahoda, karamel, oříšek a další různé příchutě.

## **4.5 Míchané nápoje**

Míšené nápoje můžeme rozdělit do skupin řady hledisek. Podle obsahu alkoholu rozeznáváme nápoje alkoholické a nealkoholické, jimž se říká v odborné řeči soft drinks. Gastronomická pozice vůči menu je dělí na ty, které jsou vhodné před jídlem, a mohou tak zastávat funkci aperitivu, a jiné, které se uplatňují spíše po jídle. Ty první bývají buď suché, nebo obsahují velmi malé množství cukru, ty druhé suché být nemusí a také většinou nebývají. Podle velikosti porce pozorujeme nápoje krátké, tj. do obsahu 10 cl, střední, pro něž se vžil pojmenování medium drinks, o obsahu do 20 cl, a konečně dlouhé, long drinks, u nichž se počítá až s 30 cl. Podle teploty se míšené nápoje dělí na studené a teplé. Podle obsahu cukru známe nápoje suché (dry), polosuché (medium dry) a sladké (sweet), přičemž některé, zejména známé a frekventované nápoje lze připravit ve všech těchto verzích [4].

Velmi praktické rozlišení je podle báze. V této souvislosti je třeba prozkoumat anatomii míšeného nápoje. Vše, co bude řečeno, se týká především krátkých nápojů a z nich zase těch,



jimž říkáme koktejly. Každý z nich, má-li být hoden svého jména, se musí skládat ze dvou, někdy ze tří základních částí [4].

Tou první je báze. Dává koktejlu základní ladění a významným způsobem ho odlišuje od všech ostatních, založených na bázi jiné. Báze obvykle představuje nejméně 50 % skutečného obsahu nápoje, často dokonce kolem 75 %. Tradičními bázemi jsou gin, vodka, rum, tequila, whisk(e)y a brandy (zejména koňak. Tuto funkci však mohou zastávat i jiné alkoholické nápoje: např. fortifikovaná či kořeněná vína a samozřejmě likéry. V naprosté většině koktejlů, ale i kreací nové doby, se uplatňuje báze jedna. Známe však i míšené nápoje, které jsou založeny na kombinaci dvou bází (například ginu a lehkého kubánského rumu) [4].

Tou druhou částí je tzv. modifikátor, často zjemňující a aromatizující bázi. Dává koktejlu charakter, zahaluje bázi, více nebo méně ji skrývá, ponechává jí však osobitost. Způsobů, jak se projevit v této roli, je několik. Přidat bázi aroma (zde se uplatní vermuty, různé aperitivní speciality). Dodat jí na příjemné hořkosti. Prosadit se ovocnou příchutí (zde se jedná o různé ovocné džusy) nebo jiným způsobem (cukr, smetana, vejce apod.). S modifikátory kteréhokoliv typu je nutno zacházet opatrně. Především v žádném případě nesmí v nápoji dominovat a přehlušit bázi [4].

Třetí část míšeného nápoje se uplatňuje případ od případu. Jejím úkolem je dodat nápoji zvláštní chuť či barvu, případně oboje. Říká se jí speciální ochucující a barvicí prvky nebo činidla a je pro ni typické, že na rozdíl od báze a modifikátoru, jejichž množství jsou udávána v centilitrech či poměrných částech k celku, se dávkuje po kapkách a střících. Patří sem i jedlé zdobící elementy, které slouží buď k dodatečnému dochucení nápoje podle hostovy chuti, nebo k vytvoření chuťového kontrastu, či naopak doplňku k nápoji [4].

### **Bucks**

Jsou míšené nápoje, které se připravují přímo ve sklence, v níž se podávají. Jsou typické tím, že se při jejich přípravě zásadně nepoužívá cukr. Původně se do tumbleru ručně vymačkala čtvrtka citronu a vhodila do skleničky, přidala se lihovina a led a vše se doplnilo zázvorovou limonádou. Dnes se používají i jiné nealkoholické nápoje [4].

### **Coblery**

Jsou míšené nápoje, pro něž se typická příprava přímo ve sklence, již říkáme goblet, nebo v tumbleru. Ty se nejprve naplní jemně mletým nebo vločkovým ledem, přidají se složky podle receptury (typické je víno, likéry a minimální množství citrusových sirupů, maximálně 1-2 stříky) a promíchají se barovou lžičkou, dokud se na sklence neobjeví ojínění. Nápoj se dozdobí sezonním ovocem a tradičně snítkou máty peprné. U tohoto míchaného nápoje je velmi důležitá nápaditá dekorace. Ke sklence s cobblerem se vždy přikládá lžička a sací brčko. Cobblery jsou oblíbené nápoje podávané v letních dnech. Tyto nápoje nejsou složité na přípravu, ale musí být pěkné na pohled a také musí dobře chutnat [5,4,7,33].

### **Cocktaily**

Jsou typické objemem jedné porce (max. 7 cl) a charakteristickou sklenkou, již se říká koktejkla. Přípravují se v míchací sklenici (případně džbán) nebo v šejkru a do sklenky se nalévají přes sítko. S ledem se podávají jen na výslovné přání hosta. Tyto nápoje se k jídlům nepodávají. Cocktaily jsou nejrozšířenějšími míchanými nápoji [4,7].

### **Coolery**

Jsou míšené nápoje, které se podávají ve velkých tumblerch, do nichž se nejprve vloží spirála z celého citronu nebo pomeranče, někdy i obě. Jeden konec se vždy zavěsí přes okraj sklenky. Zasyvou se kostkami ledu, odměří se lihovina (někdy víno, nebo dokonce nealkoholický sirup) a vše se doplní sodovkou nebo jiným syceným nealkoholickým nápojem. Citrusová šťáva se používá, je-li bází sladký likér - v takovém případě se ovšem vyhýbáme cukru [4].

### **Ice-cream-frappés**

Přípravují se buď v šejkru, nebo v elektrickém mixéru. Skládají se z 1-2 porcí ovocné zmrzliny a dalších součástí podle receptury. Podávají se ve vysokých tumblerch a přikládá se dlouhá lžička a sací brčko raději většího průměru [4].

### **Grogs**

Jsou teplé míšené nápoje, které se správně připravují v nádobě z varného skla. Ale mohou být i studené. Skládají se z cukru, někdy z citronové šťávy a vždy z lihoviny a vody. Nejčastější používanou lihovinou je rum. Směs surovin se přivede těsně pod bod varu, ale nevaří se, nalije se do vhodných sklenek z varného skla (nejlépe s ouškem) a přiloží se lžička. Tyto nápoje jsou oblíbené v zimním období [4,7].

### **Egg - noggs**

Mohou být studené i teplé, vždy se však k jejich přípravě používá vejce a mléko. Z tohoto důvodu je třeba pečlivě sledovat příslušná nařízení orgánů hygienické služby ve vztahu k využití tepelně nezpracovávaných vajec. Při míchání studeného nápoje se v šejkru protřepe vejce s cukrem a zvolenou lihovinou, směs se nalije do velkého tumbleru, dolije studeným mlékem a aromatizuje strouhaným muškátovým oříškem. Teplý egg nog vzniká odlišně. Do tumbleru se vloží žloutek a cukr a promíchají se vidličkou. Za neustálého šlehání vidličkou se pak přidá horké mléko a nakonec lihovina. Na závěr se použije muškátový oříšek. Je vhodné je servírovat po jídle pro pánskou i dámskou společnost [4].

### **Lemonades**

Jsou zpravidla nealkoholické míšené nápoje, existují však i alkoholické limonády. Jejichž základem jsou šťávy citrusových plodů, a to i kombinace dvou až čtyř. Podávají se v tumblerech o obsahu 30 cl, které se plní nejprve drceným ledem. Přidají se pokud možno čerstvé šťávy a pitná nebo sodová voda, nápoj se pečlivě promíchá a ozdobí ovocem, někdy i mátou peprnou. Příkladá se dlouhá limonádová lžička a sací brčko [4].

### **Milk-shakes**

Jsou nealkoholické mléčné míšené nápoje, které se připravují buď v šejkru, nebo v elektrickém mixéru, do něhož se vloží led, další suroviny podle receptury a vždy asi 15 cl mléka. Vše se protřepe nebo promíchá v blenderu, nalije do speciálních sklenic nebo do vyšších tumblerů. Nad nápojem se strouhne muškátový oříšek. Pro svou výživnost jsou vhodné především pro děti, sportovce, po námaze, v letním období [4,7].

### **Mulls**

Jsou v podstatě kořeněná a oslazená vína, která se podávají vlažná. Původně se připravovala tak, že se víno nalilo do džbánu. Poté se vložil do nápoje rozžhavený pohrabáč. Dnes se dává přednost jiným zdrojům tepla [4].

### **Sangarees**

Jsou vychlazená a oslazená vína, piva či likéry, které se podávají v tumblerch a před servisem se nad nimi strouhne muškátový oříšek. Sladí se většinou cukrovým sirupem [4].

### **Shooters**

Patří k hitům barových pultů osmdesátých a devadesátých let našeho století. Jsou to v podstatě nápoje vrstvené do sklenek do obsahu maximálně 5 cl. Pije se naráz. Některé se připravují i v šejkru [4].

### **Shrubs**

Připravují se z ovocné šťávy, cukru a lihoviny i několik dní před podáváním. Ukládají se v dubových soudcích nebo kameninových džbáněch, v nejhroším případě i v láhvích. Tento základ se před podáváním ředí vychlazenou vodou a fortifikuje koňakem nebo rumem [4].

### **Sodas**

Jsou velmi jednoduché míšené nápoje. Do tumbleru střední velikosti se vloží několik kostek ledu, odměří lihovina a sklenka se dolije velmi chladnou sodovou vodou. Ta se nejlépe přikládá v malých lahvičkách [4].

### **Sorbets**

Podávají se v miskách na šumivé víno či ve speciálních sklenkách, jež je velmi připomínají, mají však zvýšené okraje. Sklenky se naplní asi do dvou třetin ledem (nebo se použije zmrzlina), ozdobí ovocem, přidá se lihovina podle předpisu a přiloží lžička a sací brčko. Ke zdobení se nehodí jablka, hrušky, citrusové plody a vinné hrozny. Tento nápoj je vhodný pro horké letní dny zejména pro dámskou společnost. Nealkoholické sorbety se doporučují dětem, mládeži a sportovcům. Vhodnější je použít čerstvé ovoce [4,7].

#### **4.5.1 Pomůcky barmana**

Mezi pomůcky barmana patří šejkr, který může být evropský, který je tří dílný (tumbler, sítko, čepička). Jako další typ šejkru je boston. Boston je dvoudílný. Jsou to dva tumblery skleněný a kovový. Jako další pomůcka je míchací sklenice, barové sítko, míchací lžička, frapovací tyčinka. Barman také potřebuje odměrky různých objemů, barmanský nůž, prkénko, malé struhadlo (na čokoládu, muškátový oříšek). Další pomůcky jsou nádoby na led, kleště na led a lžíce na led. Dále také mezi pomůcky barmana patří čišnický otvírák, příručník, uzávěr na sekt, džbánky a tácky různých velikostí, brčka, míchátko, drtič ledu, který může být ruční nebo elektrický a jako poslední pomůcka je mixér ponorný nebo vrtulový [3].

#### **4.5.2 Trendy v míšených nápojích**

V dnešní době se hodně dělají míchané drinky s alkoholem. A proto se stává novým trendem míchat nealkoholické drinky, které si budou moci dát také nastávající maminky nebo řidiči. Mohou to být nealkoholické varianty míchaných drinků jako je Mojito a nebo úplně nové míchané nápoje, které ještě na trhu nejsou [16].

#### **4.6 Nealkoholické nápoje**

Nabídka nealkoholických nápojů na trhu je velmi pestrá. Vedle konzumace tradičních nápojů jako jsou limonády, ochucené vody a ovocné šťávy, roste obliba nesycených a čerstvých nebo minimálně zpracovaných nápojů, nápojů se zvýšenou výživovou hodnotou, s obsahem netradičních, zdraví prospěšných složek a dále nápojů vyráběných s minimem nebo zcela bez přídatných látek, především barviv a konzervačních látek [12].

Spotřeba nealkoholických nápojů v České republice dosáhla maxima v roce 2008, kdy bylo spotřebováno téměř 300 litrů na osobu, a od té doby mírně klesá [12].

Nealkoholickým nápojem se rozumí nápoj obsahující nejvýše 0,5 objemu % etanolu, vyrobený zejména z vody, ovocné nebo zeleninové suroviny, sladidel a dalších látek, popřípadě sycený oxidem uhličitým. Do této kategorie nespádají balené vody (přírodní minerální voda, pramenitá voda, kojenecká voda, pitná voda) a nealkoholické pivo [12].

##### **4.6.1 Voda**

Základní složkou všech nealkoholických nápojů je voda, její obsah se obvykle pohybuje od 88 % až do 90 %. K výrobě nealkoholických nápojů se používá pitná voda z vodovodního řadu nebo voda z vlastního zdroje, pro ochucenou minerální vodu je zdrojem vody osvědčený zdroj přírodní minerální vody, pro ochucenou pramenitou vodu chráněný zdroj podzemní vody. Samozřejmostí je zdravotní nezávadnost vody. Čistá voda je neutrální kapalina bez barvy, vůně nebo chuti [12].

Důležité je také odstranění různých látek, které mohou způsobovat nestandartní chuť a vůni nebo v nápoji způsobovat vady vzhledu jako mohou být sraženiny nebo zákaly [12].

##### **Ochucené vody**

Ochucené vody se rozdělují na ochucenou minerální, pramenitou a pitnou, podle použitého druhu vody jako hlavní suroviny, jsou obvykle čiré, bezbarvé, slazené, ochucené příslušným aromatem, případně s přidávkem ovocné šťávy.

Etiketa ochucené minerální a pramenité vody musí zároveň obsahovat informaci o lokalitě a názvu zdroje a o sycení, pokud byla voda dosycena oxidem uhličitým. Tato publikace nezahrnuje balené vody minerální, pramenité, kojenecké nebo pitné, které jsou legislativně definovány takto:

Balená přírodní minerální voda – výrobek přírodní minerální vody získané ze zdroje přírodní minerální vody nebo přírodního léčivého zdroje, o kterých bylo vydáno osvědčení.

Balená pramenitá voda – výrobek z kvalitní vody chráněného podzemního zdroje. Tato voda je vhodná k trvalému přímému požívání dětmi i dospělými.

Balená kojenecká voda – výrobek z kvalitní vody z chráněného podzemního zdroje, která nesmí být upravována žádným způsobem, s výjimkou ozářování UV zářením. Tato voda je vhodná pro přípravu kojenecké stravy a k trvalému přímému požívání všemi skupinami obyvatel.

Balená pitná voda – výrobek splňující požadavky na pitnou vodu [12].

### **Sodová voda**

Jedná se o vodu obohacenou o oxid uhličitý. Pozitivní věc sodové vody je, že pomáhá lépe hasit žízeň a usnadňuje dýchání [8].

### **4.6.2 Trendy vody**

Velký růst na trhu zažívá kategorie pramenitých vod, u kterých výrobci vymýšlejí stále nové příchutě. Také velký trend na trhu s vodou jsou Smart waters, jsou to vody obohacené o různé kombinace vitamínů [18].

### **4.6.3 Sirupy**

Jsou základem pro řadu nápojů. Získávají se lisováním zralého ovoce a dalšími technologickými úkony. Vznikají ovocné šťávy, které se svařují s cukrem, přibarvují a aromatizují. Tak vzniká svařením sirup. Mohou být také vyrobeny ze zeleninové šťávy nebo z přírodních či syntetických vonných a chuťových látek také z rostlinných výtažků případně drog, oslazené vhodným sladidlem. Sirupy se nejvíce používají k výrobě míchaných nápojů,

limonád, ochucených stolních vod nebo k přípravě nápojů v domácnosti. Funkcí sirupů je osladit, dochutit, obarvit [8,10].

#### **4.6.4 Ovocné nápoje**

Jsou to nápoje s vyšším obsahem ovocné sušiny, než mají ovocné limonády a s nižším obsahem ovocné sušiny než mají upravované ovocné šťávy (džusy). Jsou produkovány z ovocné suroviny, cukru, vody a různých přísad. Vyrábějí se ovocné nápoje jednodruhové, vícedruhové – směsi. Některé tržní druhy se sytí oxidem uhličitým. Speciální skupinu ovocných nápojů tvoří tzv. ovocné nektary, které mají vyšší obsah přírodní ovocné šťávy a vysoký obsah jemně rozptýlených částic ovocné dužiny [10].

#### **4.6.5 Mléko a mléčné výrobky**

Pro potřeby předmětu „nápojová kultura“ můžeme mléko vnímat jako nápoj. Z hlediska logiky věci je však mléko pro nás, jako pro savce, potravinou sloužící k rychlému růstu mláďat. Nemožnost využití mléka jako nápoje je dáno jeho chemickým složením. Fakt, že mléko obsahuje bílkoviny, způsobuje, že tyto se v kyselém prostředí žaludku srážejí a musí dojít k jejich trávení. Tělo je tak zatěžováno stejně jako u potravin. Po vysrážení vzniká koncentrovaná syrovátka, která však není dobrým zdrojem vody. Ve smyslu pitného režimu žízeň nezahání [8].

#### **4.6.6 Trendy mléka a mléčných výrobků**

Velmi oblíbené jsou milkshakes. Obměňují se podle ročního období. Nejvíce oblíbená příchut' je slaný karamel, matcha, mandlové mléko nebo třeba kombinace dvou druhů čokolády. Živočišné mléko se také nahrazuje sojovým mlékem [31].

Také je velkým trendem servírovat sladké nápoje se sladkým elementem přímo ve skleničce.

#### **4.6.7 Káva**

Původní zemí výskytu kávy je provincie Kaffa v Etiopii. Odkud se rozšířila přes Rudé moře do Arábie a celé Malé Asie. Teprve v roce 1615 se dostala poprvé káva z Turecka do Evropy. Již v roce 1699 zasadili Holanďané první rostlinky kávovníku ve své kolonii na Jávě. Odtud se káva rychle rozšířila do současných nejvýznamnějších produkčních oblastí tropické Ameriky. Dnes je káva po surové ropě druhou nejvýznamnější komoditou světového obchodu [9].

## **Kávovník**

Káva se pěstuje na věčně zelených stromech kávovníku, podle druhů se může jednat o keříky až vzrostlé stromy dosahující 10 m. Tyto stromy se sklízí dvakrát až třikrát ročně a rodí průměrně pětadvacet let, kvetou i dozrávají současně. Kávovník začíná kvést a rodit asi po třech letech od výsadby. Květ připomíná jasmín, kvete dva dny a potom uvadá. Z květů se utvoří nejprve zelené a potom červené bobule [8].

## **Zpracování kávy**

Základním předpokladem pro výrobu kvalitní kávy je nejen kvalita kávových zrn, ale také správný poměr káv z jednotlivých proveniencí a jednotlivých druhů. Nejčastěji se připravují směsi středo- a jihoamerické Arabicy s asijskou nebo africkou Robustou. Zejména se rozlišují směsi na přípravu kávy s mlékem, espresso a mokka [9].

Káva se v pěstitelských oblastech pouze suší a čistí od nežádoucích nečistot. Tzv. zelená káva se zpracovává až ve výrobních závodech [9].

Aroma kávy se plně rozvine teprve pražením. Pražení probíhá při teplotách 200-250°C. Během pražení ztrácí káva okolo 20 % své váhy., přibývá ale až o jednu čtvrtinu na objemu. Aroma kávy se plně rozvine až po několika hodinách po upražení, po určitou dobu se káva uchovává v plné výši a poté se začne měnit a ztrácet. Dobrým skladováním se nechá kvalita kávy prodloužit. Káva snad přijme cizí pachy a proto je nutné skladovat ji vždy dobře uzavřenou. Nejlepší je kávu mlet těsně před použitím [9].

## **Druhy kávy**

Je známo před 80 druhů kávy, ale pouze dvě mají hospodářský význam – *Coffea arabica* a *Coffea robusta*. Přibližně 2/3 celosvětové produkce pochází z odrůdy Arabica. Její plody jsou podlouhlé, mají hladký povrch a žlutozelenou barvu. Kvalita této kávy je velmi vysoká. Káva Robusta roste rychleji, dává vyšší výnosy, je odolnější proti škůdcům, její kvalita je však průměrná. Kávová zrna jsou po dvou ukryta v červených plodech velikosti třešně. Zvláštností kávovníku je, že se na jedné větvičce současně nacházejí květy, nezralé i zralé plody [9].

## **Instantní káva**

Výrobu instantní kávy vynalezla firma Nestlé v roce 1938 na základě objednávky brazilské vlády. Dnes je nerozšířenější konzumace instantní kávy v USA, Japonsku a Velké Británii [9].



Také při výrobě instantní kávy je rozhodující volba správné směsi. Kávová zrna se upraží, rychle zchladí, pomelou a připraví se silný extrakt, který je při tradiční výrobě vhnán tryskou do proudu horkého vzduchu. Voda se odpaří a instantní káva v podobě jemného prášku padá do zásobníku. Zvláštní technologií se potom prášek se obvykle slepuje do malých granulek, aby se s kávou snadněji manipulovalo. Takto vyrobená káva je tedy dodávaná na trh v podobě prášku nebo nepravidelných granulek. Instantní káva se většinou vyrábí ze směsi bohatě plodící odrůdy robusta [2,9].

Instantní káva je beze zbytku rozpustná, a to i ve studené vodě. Při správném skladování si uchovává veškeré znaky po dobu až dvou let [9].

### **Káva bez kofeinu**

Kofein, který je v kávě některým lidem působí potíže, a proto se vyrábí také káva bez kofeinu. Zelená kávová zrna se napařují, přičemž nabobtnají a poté se z nich vyplavuje kofein. Následně se zrna usuší a běžným způsobem praží, nebo se zpracují na instantní kávu. Káva bez kofeinu smí obsahovat maximálně 0,1 % kofeinu. Chuť a aroma takto upravené kávy jsou téměř nedotčené [9].

### **Náhražky kávy**

Káva nemůže být žádnou jinou surovinou nahrazeno aroma a účinek kávy. V současné době jsou hledány levné náhradní suroviny, které by umožňovaly vyrobit nápoj podobný kávě. Nejčastěji používané suroviny jsou ječmen a z něj vyrobený slad, žito, cikorie, cukrová řepa. I když to není rovnocenná náhrada kávy, i tak se z uvedených surovin vyrábějí docela kvalitní a chutné přípravky na výrobu bílé kávy s mlékem [9].

#### **4.6.8 Trendy kávy**

Velkým trendem v dnešní době je ochucená káva s různými příchutěmi. Na blízkém východě je zvykem ochucovat kávu různým kořením. Už dávno se pro dochucování kávy neuzívá ambra, zato se stále přidává do kávové konvice kardamom nebo muškátový oříšek, skořice či hřebíček. V Etiopii se přidává do kávy zázvor. Mexičané připravují kávu se skořicí nebo s hřebíčkem [2].

Také je velkým trendem do kávy přidávat různé ochucené sirupy s příchutí jako je vanilka, oříšek, čokoláda.

Čím dál více je oblíbený nápoj Cold Brew. U přípravy této kávy se používá studená voda. Čerstvě namletá zrna se zalijí studenou vodou a nechají se louhovat kolem 12 hodin. Doporučuje se poměr ideálně 1 díl kávy na 10 dílů vody. Výsledný nápoj se přefiltruje. Servíruje se s kostkou ledu, případně s trochou mléka. Tento nápoj se vyznačuje vyšší sladkostí. Mezi netradiční varianty patří příchutě jako sladko-slané, kokos nebo zmrzlinou inspirované drinky [31].

#### **4.6.9 Čaj**

Čaj se dostal do Číny pravděpodobně z Indie a trvalo to téměř 3 tisíce let, než se čaj rozšířil na další kontinenty. Počátkem 17. Století se objevuje čaj díky holandským mořeplavcům v Evropě. Teprve později se čaj dostává do Anglie [9].

Čajové keře jsou rostliny příbuzné kameliím. Dnes se pěstují různé odrůdy hybridů Assamu nebo drobnolistý čaj čínský. Čaj je nenáročný na půdní podmínky, pro jeho vegetaci a kvalitu je však rozhodující klima. Roste úspěšně až do 2 000 m.n.m., ideálně na úpatí hor, které jsou často zahaleny v mracích, které udržují potřebnou vlhkost. Intenzivní slunce a občasné snížení teplot podporuje tvorbu jedinečného aroma. Chuťové rozdíly jsou dány zejména původem čaje, klimatickými podmínkami, dobou sklizně a způsobem zpracování [9].

#### **Zelený čaj**

Zelené čaje jsou tradiční v Číně a Japonsku. Počátky výroby zeleného a černého čaje se shodují. Čajové lístky jsou po sběru svinuty a lehce narušeny. Základním principem výroby je, že zelený čaj neprochází fermentací. V Číně se využívá metod jako sušení na slunci, na pánvicích, pražení na ohni, což některým čajům dodává charakteristickou vůni a aroma. Zpracování je dokončeno jeden až dva dny od sběru. Zelený čaj á blahodárné účinky na lidský organismus. Ceněný je pro své antioxidační účinky, čímž snižuje riziko vzniku nádorových onemocnění celého těla. Aby si však čaj uchoval své léčivé vlastnosti i chuť, nikdy jej nesmíme zalévat vroucí vodou. Příliš horká voda totiž způsobuje vyluhování tříslovin a dalších substancí, které jsou příčinou nežádoucí pachuti a hořkosti čaje [8].

#### **Výroba černého čaje**

Na rozdíl od kávy je čaj zpracováván již na plantážích v pěstitelských zemích. Nejdříve se čaj nechává zavadnout, přičemž ztratí asi 30 % vody. Zavadlý čaj je poté rolován mezi dvěma proti sobě se otáčejícími mosaznými deskami. Podle tlaku desek vzniká buď lístkový, nebo

drcený čaj. Během rolování se narušují buňky a uvolňují se éterické oleje. Poté se čaj fermentuje ve vlhkých tmavých místnostech. Během fermentace získá čaj hnědočervenou barvu, aktivuje se kofein, snižuje se obsah tříslovin a uvolňuje se aroma. Následným sušením se přeruší fermentační proces, barva ztmavne. Ze 4 kg zeleného čaje se vyrobí zhruba 1 kg černého čaje. Nakonec se čaj třídí a balí [9].

#### **4.6.10 Trendy čaje**

Jedním z největších gastronomických trendů by se mohl stát sýrový čaj. Sýrový čaj se podává studený, obvykle ho tvoří oslazený černý čaj nebo zelený čaj – často s nějakou příchutí – završený hustou, napěněnou vrstvou slaného sýra. Několik podniků tento trend zařadil do svého menu. K tomuto trendu se přidává čím dál více podniků a čajoven. Sýrový čaj na první pohled vypadá jako hustý, vrstvený koktejl. Dole ledový čaj s celou řadou příchutí od manga až po durian, a navrchu pak hustá vrstva napěněného smetanového sýra. Předpokládá se, že nejprve usrknete sýrovou pěnu, která má texturu jako rozpuštěná zmrzlina se špetkou soli. A když se pak pomocí brčka napijete čaje z dolní části šálku, jeho jemná, sladká chuť se postará o příjemný kontrast. Dále se také nabízí čaj se soleným vejcem, kdy se do čaje zamixuje žloutek. Fanoušci sýrového čaje říkají, že je to právě rovnováha mezi sladkou a slanou chutí, která je k tomuto nápoji přitahuje. A navíc zatímco čaj samotná je osvěžující, smetanový sýr je sytější a těžší, což se dohromady dobře doplňuje [29].

Také trendy je čaj Matcha. Je to zelený japonský čaj, ale od tradičního čaje se dost liší, jak pěstováním, tak způsobem přípravy. Čajové lístky jsou několik desítek dnů před sklizní chráněny před přímým slunečním svitem a tak obsahují o mnoho více chlorofylu, než klasický zelený čaj. Lístky jsou poté rozemlety na prášek, který se pomalu vmíchává do horké vody a vytvoří se tak Matcha čaj. Tento čaj není v sáčcích. Jelikož se Matcha pěstuje na tmavém místě, má vysoký obsah chlorofylu, který je odborníky doporučován na projasnění a vyčištění pleti. Kromě něj obsahuje aminokyselinu L-theanine, která účinně působí proti stresu a napětí. Matcha je navíc plná antioxidantů, které tělo chrání před volnými radikály a zpomalují stárnutí. Působí jako prevence před kardiovaskulárními onemocněními a rakovinou. Tento čaj se také pije místo kávy [30].

Na trzích s nápoji se také čím dál více objevují drinky s čajem, ať už s alkoholem nebo bez alkoholu.

## **II. PRAKTICKÁ ČÁST**

## 5 ANALYTICKÁ ČÁST

Hlavním cílem bylo zjistit preference konzumentů různých nápojů v závislosti na věku, pohlaví a vzdělání. Metodika směru dat byla prováděna pomocí dotazníkového šetření. Přesné znění dotazníku je k dispozici v příloze č. 1. Dotazník byl zaměřený na oblíbenost běžnějších a trendových nápojů i ve vztahu ke gastronomii. Dotazník se skládal z 36 otázek a byl prováděn anonymně. Celkem byla získána data od 200 respondentů ve věkové kategorii od 18 do 60 a více let. Z toho 123 žen a 77 mužů.

### 5.1 Dotazníkové šetření

Výsledky byly rozděleny do skupin, podle věku, pohlaví a vzdělání. Následně byly výsledky analyticky hodnoceny a zpracovány do přehledných grafů a tabulek. Dotazník byl vytvořen na internetových stránkách [www.surveymonkey.com](http://www.surveymonkey.com). Dotazník byl uveřejněn v měsíci březen 2019 na internetových stránkách. Respondentům trvalo vyplnění dotazníku okolo 2-10 minut.

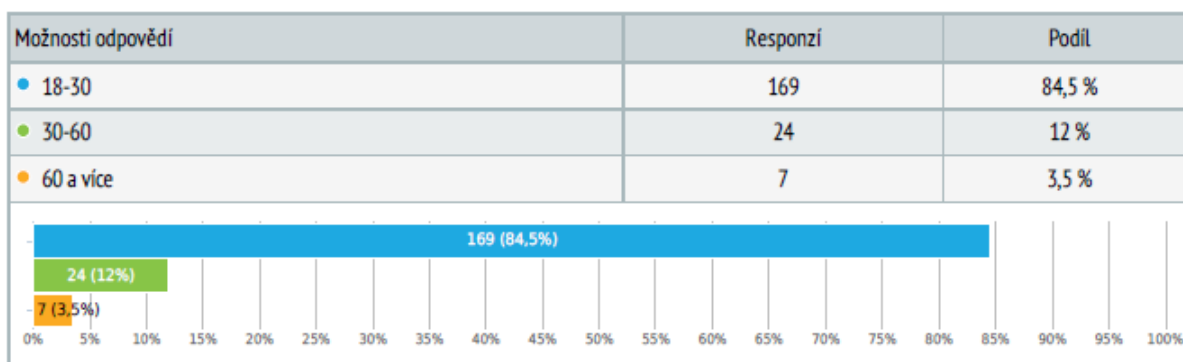
### 5.2 Výsledky dotazníkové šetření

První otázky, které byly v dotazníku respondentům položeny, se týkají základních údajů, jako je věk, pohlaví a nejvyšší dosažené vzdělání.

Tabulka 1 - Věk

#### 1. Kolik je Vám let?

Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x

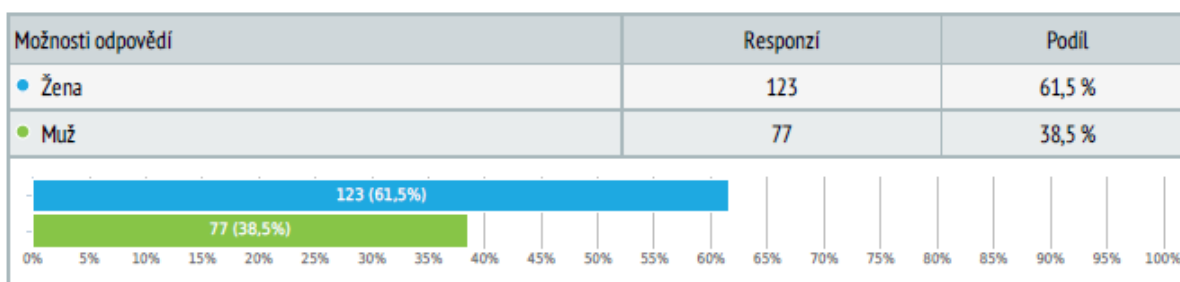


V tabulce č. 1 můžeme vidět, že nejvíce respondentů bylo ve věku 18-30 (85 %). Nejméně respondentů bylo ve věku 60 a více (4 %).

Tabulka 2 - Pohlaví

## 2. Pohlaví

Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x

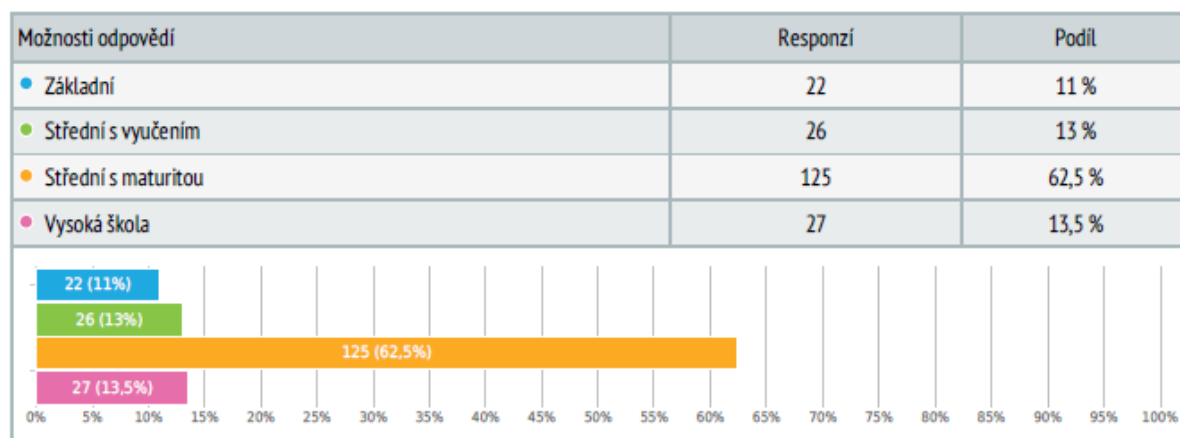


V tabulce č. 2 můžeme vidět, že nejvíce na dotazník odpovídaly ženy (62 %). Žen bylo 123 a 77 mužů.

Tabulka 3 – Nejvyšší dosažené vzdělání

## 3. Jaké je Vaše nejvyšší dosažené vzdělání?

Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x



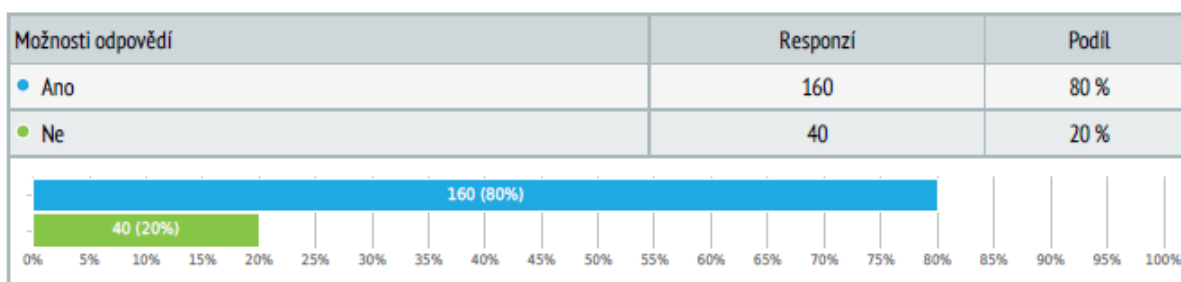
V tabulce č. 3 můžeme vidět, že nejvíce odpovídajících mají nejvyšší dosažené vzdělání střední s maturitou. Respondentů co mají střední s maturitou je 125, což je 63 %. Další kategorie jako základní, střední s vyučením a vysoká škola mají velmi podobný počet respondentů.

Další otázky, co byly v dotazníku položeny, jsou zaměřené buď konkrétně, nebo obecně na světové trendy v nápojové gastronomii.

Tabulka 4 – Nové věci v nápojové gastronomii

#### 4. Zkoušíte rádi nové věci v nápojové gastronomii?

Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x

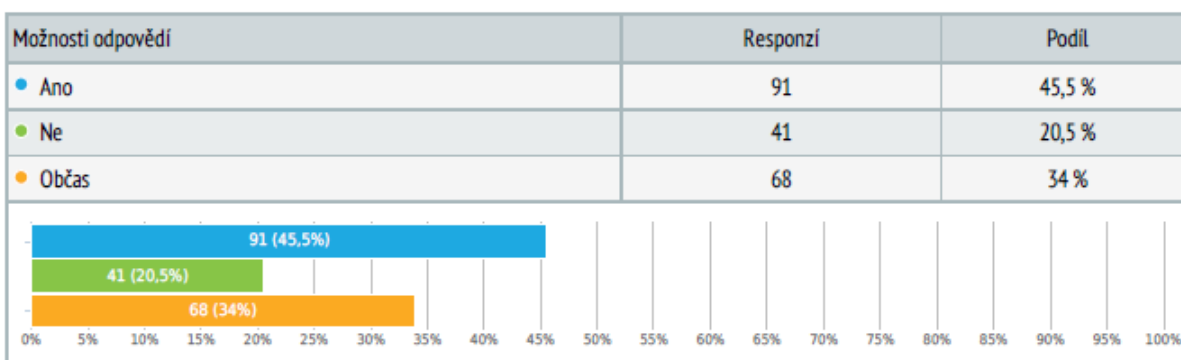


V tabulce č. 4 respondenti odpovídali na otázku, jestli zkouší rádi nové věci v nápojové gastronomii. 160 respondentů, tedy 80 % odpovědělo, že rádi zkouší nové věci a 40 respondentů, což je 20 % odpovědělo, že nerádi zkouší nové věci v nápojové gastronomii. Lidé rádi zkouší nové věci v nápojové gastronomii.

Tabulka 5 – Výběr nápoje k jídlu

#### 5. Přemýšlíte o výběru nápoje k jídlu?

Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x

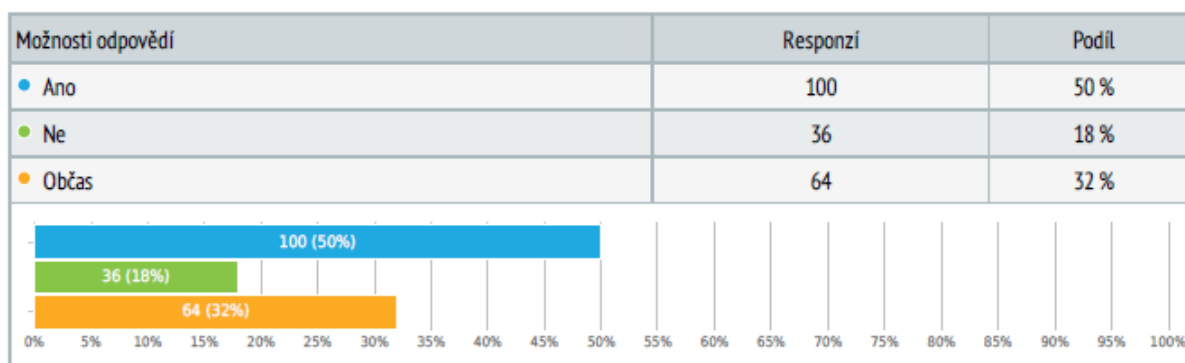


V tabulce otázky č. 5 respondenti odpovídali na otázku, jestli přemýšlí o výběru nápoje k jídlu. Z 200 respondentů odpovědělo 91 (46 %), že přemýšlí o výběru nápoje k jídlu. 41 lidí odpovědělo ne. Zbývajících 68 respondentů odpovědělo, že občas přemýšlí o výběru nápoje. Nejvíce lidí tedy přemýšlí, jaký nápoj si vyberou k určitému jídlu.

Tabulka 6 – Výběr nápoje, cena

## 6. Ohlívíte se při výběru nápoje na cenu?

Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x

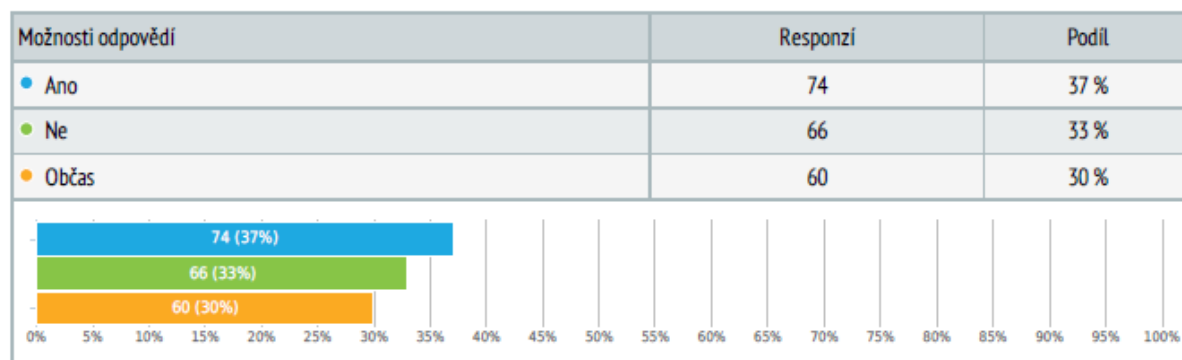


V tabulce č. 6 je znázorněna otázka Ohlívíte se při výběru nápoje na cenu? 100 (50 %) respondentů odpovědělo, že se ohlíží při výběru nápoje na cenu. Dále nejčastější odpověď byla občas. Občas odpovědělo 64 respondentů, což je 32 %. Ne odpovědělo 36 respondentů, což je 18 %. Takže nejvíce lidí si vybírá nápoj hlavně podle ceny.

Tabulka 7 – Složení nápoje

## 7. Zajímáte se z čeho je daný nápoj vyroben?

Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x



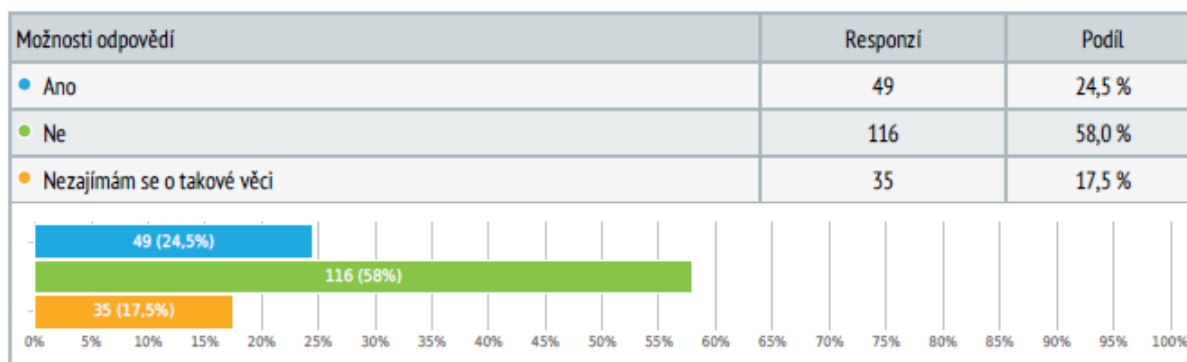
V tabulce č. 7 je znázorněna otázka Zajímáte se z čeho je daný nápoj vyroben? 74 respondentů, což je 37 % odpovědělo, že zajímají z čeho je daný nápoj vyroben. Další nejčastější odpověď je ne. Ne odpovědělo 66 respondentů, což je 33 %. 60 respondentů, což je 30 % odpovědělo, občas. Jen o 8 respondentů se liší dvě nejčastější odpovědi. Nejvíce lidí se tedy zajímá, z čeho je jejich nápoj vyroben.



Tabulka 8 – Nové trendy v nápojové gastronomii

## 8. Slyšel/a jste o nových trendech v nápojové gastronomii?

Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x

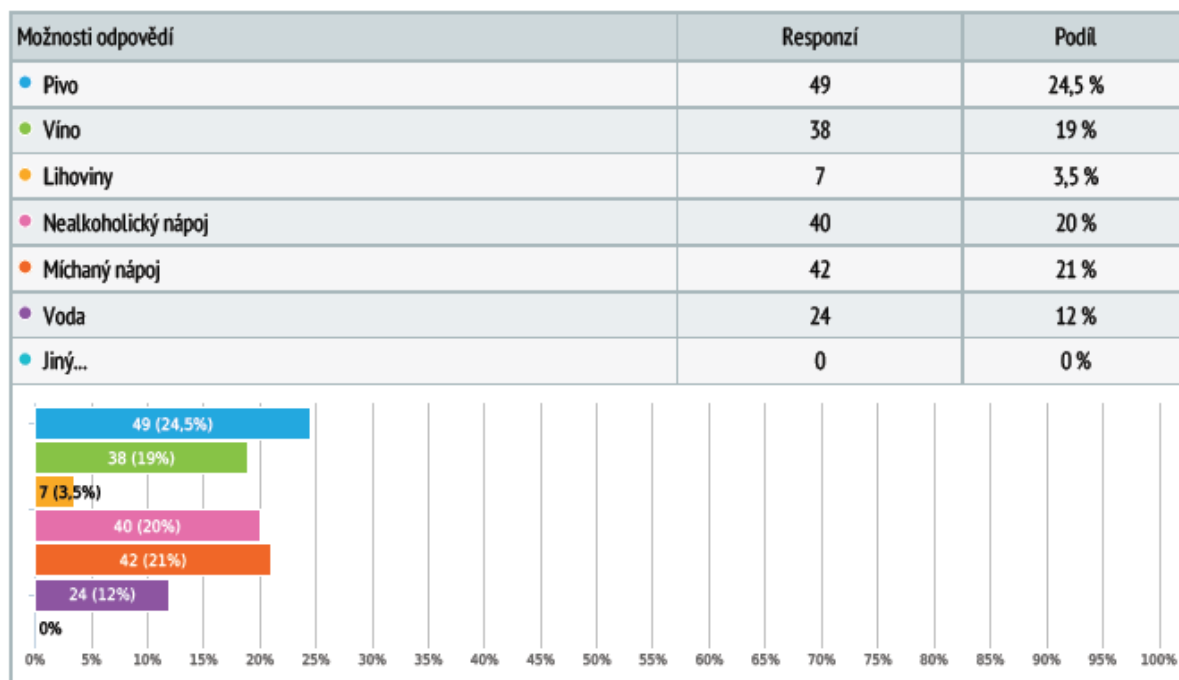


V tabulce č. 8 je rozebráno, jestli lidé slyšeli o nových trendech v nápojové gastronomii. Nejvíce respondentů v počtu 116 (58 %) odpovědělo, že ne. Dále nejčastější odpověď byla ano. Ano odpovědělo 49 (25 %) respondentů. 35 (18 %) respondentů odpovědělo, že se nezajímají o takové věci. Nejvíce lidí o žádných nových trendech v nápojové gastronomii neslyšeli.

Tabulka 9 – Nápoj, který je nejoblíbenější

## 9. Vyberte nápoj, který je Váš nejoblíbenější

Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x

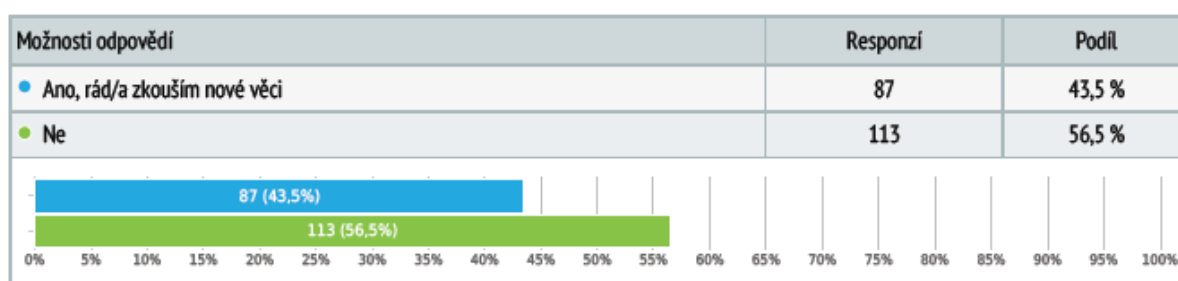


V tabulce č. 9 je znázorněno, který nápoj respondentů je nejoblíbenější. Zde můžeme vidět, že 49 (25 %) odpovědělo, že je jejich nejoblíbenější nápoj pivo. Jako druhá nejčastější odpověď je míchaný nápoj. Míchaný nápoj odpovědělo 42 respondentů, což je 21 %. Nealkoholický nápoj odpovědělo 40 (20 %) respondentů. Víno odpovědělo 38 (19 %). Voda odpovědělo 24 (12 %). Lihoviny odpovědělo 7 (4 %). Nikdo z respondentů nenapsal jiný nápoj, který je jejich nejoblíbenější. Nejvíce lidí považuje za svůj nejoblíbenější nápoj pivo a míchané nápoje, hned za nimi je víno a nealkoholický nápoj.

Tabulka 10 – Nový trend, Cheese Tea

## 10. V Číně se objevil nový trend. Je to Cheese Tea, šálek čaje je přikryt centimetr tlustým plátkem slaného sýra. Vyzkoušel/a byste tuto novinku?

Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x

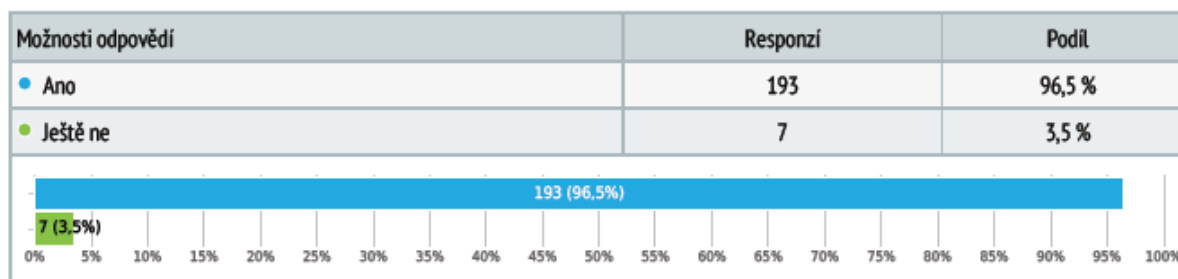


V tabulce č. 10 můžeme vidět, jak respondenti odpovídali na otázku č. 10. 113 (56 %) respondentů odpovědělo, že by tento nový trend v Číně nevyzkoušeli. 87 (44 %) respondentů odpovědělo, že by tento trend vyzkoušeli, jelikož zkouší rádi nové věci. Nejvíce lidí by tedy tento trend nevyzkoušeli.

Tabulka 11 - Smoothie

## 11. Slyšel/a jste o nápoji Smoothie? (rozmixované ovoce a zelenina, zpravidla syrové)

Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x

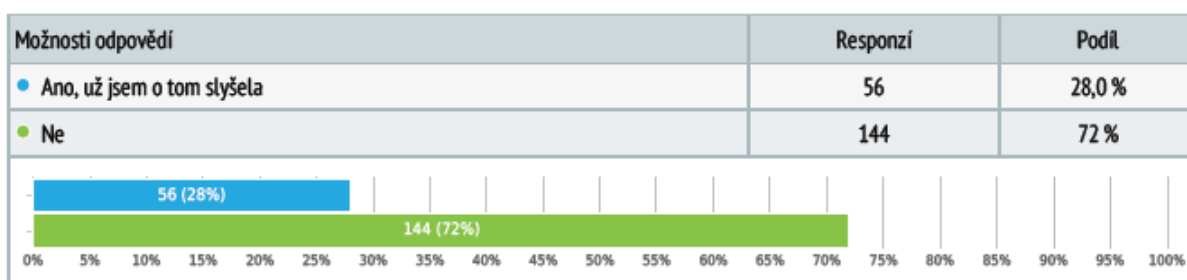


V tabulce č. 11 je otázka zaměřená na nápoj Smoothie. Z 200 respondentů odpovědělo 193 (97 %), že znají nápoj Smoothie. Jenom 7 lidí (4 %) odpovědělo, že o tomto nápoji ještě neslyšelo. O tomto trendu jsou respondenti dobře informováni.

**Tabulka 12 - Macerace**

## 12. Víte co znamená pojem „Macerace“?

*Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x*

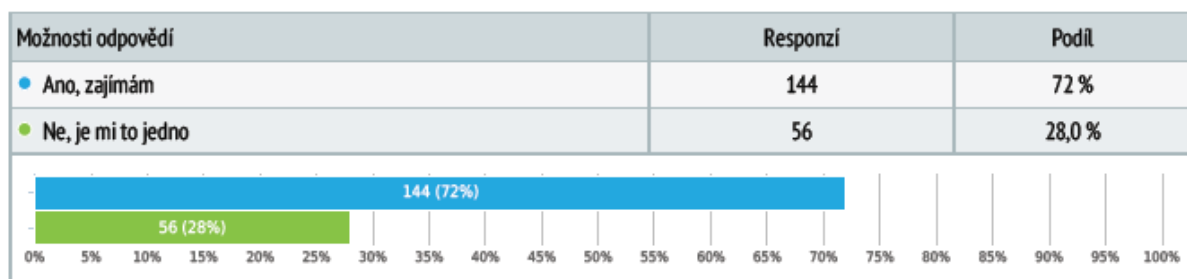


V tabulce č. 12 můžeme vidět, jak odpovídali respondenti, jestli vědí, co znamená pojem macerace. 144 respondentů, což je 72 % odpovědělo, že neví, co tento pojem znamená. 56 respondentů, což je 28 % znají pojem macerace.

**Tabulka 13 – Nápoj zdraví prospěšný**

## 13. Zajímáte se, který nápoj je Vašemu zdraví prospěšný?

*Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x*

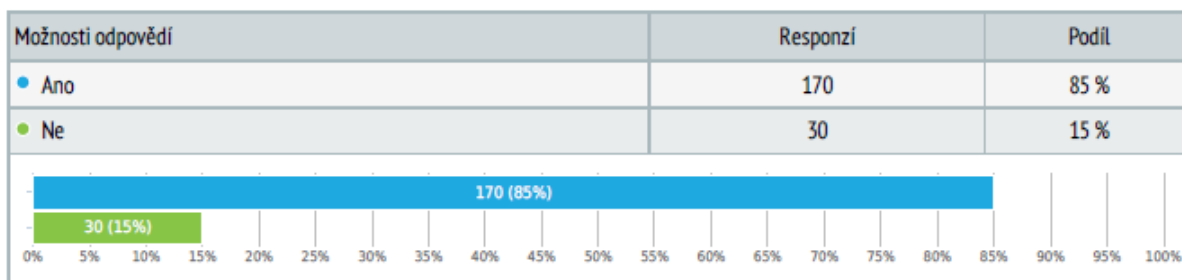


V tabulce č. 13 můžeme vidět, jestli se respondenti zajímají, který nápoj je jejich zdraví prospěšný. 144 respondentů, což je 72 % odpovědělo, že se zajímají, který nápoj je jejich zdraví prospěšný. 56 respondentů, což je 28 % odpovědělo, že jim je jedno, který nápoj je jejich zdraví prospěšný.

Tabulka 14 - Nové příchutě v nápojích

## 14. Zkoušíte nové příchutě v nápojích?

Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x



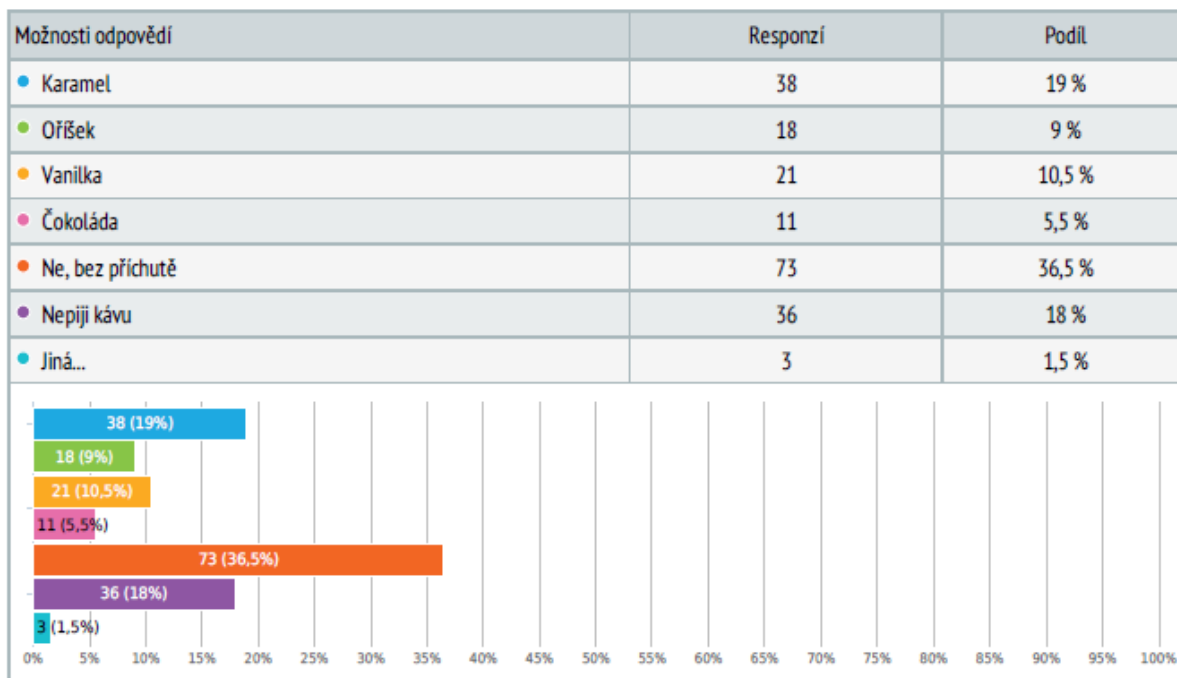
V tabulce č. 14 můžeme vidět, jestli respondenti zkusí nové příchutě v nápojích. 170 respondentů, což je 85 % odpovědělo, že rádi zkusí nové příchutě. 30 respondentů, což je 15 % odpovědělo, že nerádi zkusí nové příchutě. Nejvíce lidí tedy rádo zkusí nové věci v nápojích. Jen několik málo lidí mají radši nápoje bez příchutě.

Další otázky jsou zaměřené přímo na trendy kávy.

Tabulka 15 – Káva s příchutí

## 15. Dáváte si kávu s nějakou příchutí? Pokud ano, vyberte z nabídky.

Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x



• (3x) Kokos

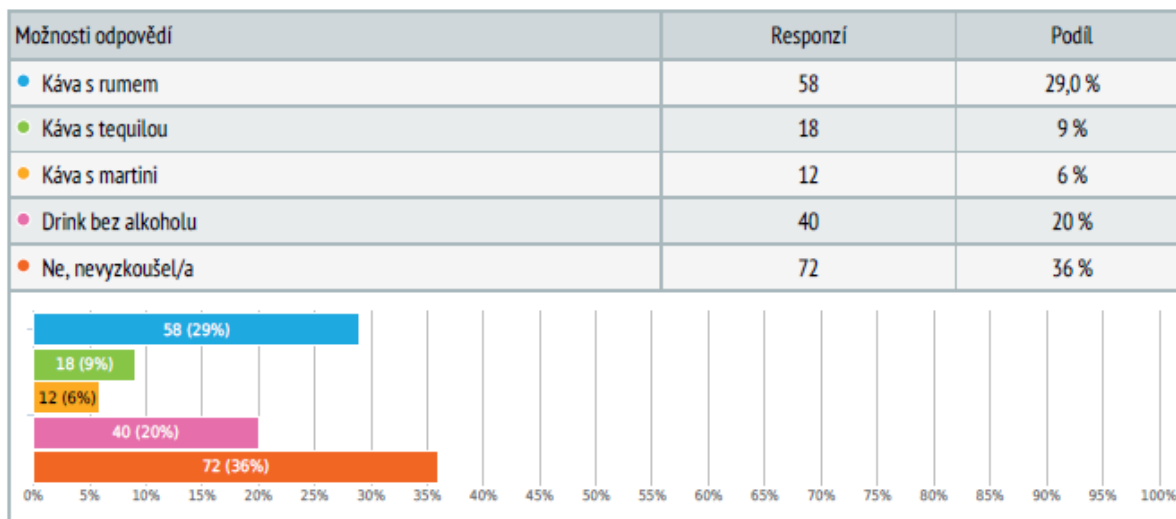
V tabulce č. 15 můžeme vidět, jestli respondenti mají rádi ochucené kávy a případně s jakou příchutí. 73 respondentů (37 %) odpovědělo, že nemají u káv rádi příchutě a pijí neochucenou kávu. 38 respondentů (19 %) odpovědělo, že mají u kávy rádi příchut' karamel. 36 respondentů (18 %) odpovědělo, že nepijí kávu vůbec. 21 respondentů (10 %) odpovědělo, že mají rádi příchut' vanilku. 18 respondentů (9 %) odpovědělo, že mají rádi příchut' oříšek. 11 respondentů (6 %) odpovědělo čokoládu. Pouze 3 respondenti napsali svoji příchut' a to kokos.

Nejvíce lidí tedy nemají vůbec rádi příchutě v kávě. Dále taky nejčastější odpověď byla, že nepijí kávu.

**Tabulka 16 – Kávové drinky s alkoholem**

### 16. Vyzkoušel/a byste kávové drinky s alkoholem? Pokud ano, vyberte z nabídky.

*Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x*



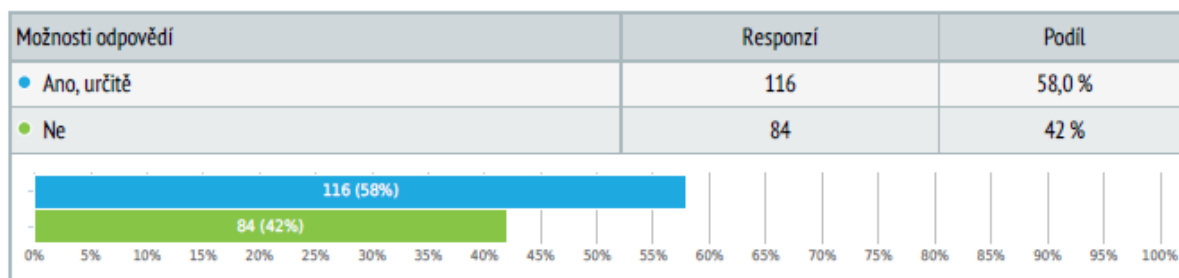
V tabulce č. 16 můžeme vidět, jestli by respondenti vyzkoušeli kávové drinky s alkoholem a pokud ano, tak který. 72 respondentů (36 %) odpovědělo, že by takové drinky nevyzkoušeli. 58 respondentů (29 %) odpovědělo, že by vyzkoušeli kávový drink s rumem. 40 respondentů (20 %) odpovědělo, že by si dali kávový drink ale bez alkoholu. 18 respondentů (9 %) odpovědělo, že by vyzkoušeli drink s tequilou. 12 respondentů (6 %) odpovědělo, že by zkusili drink s martini.

Nejvíce lidí by trend míchaných kávových nápojů s alkoholem ani nevyzkoušela. Dále nejčastější odpověď byla káva s rumem a také velké množství lidí by vyzkoušelo kávový drink ale bez alkoholu.

**Tabulka 17 – Káva s portrétem**

### 17. Vyzkoušel/a byste kávu s Vaším portrétem v mléčné pěně, i když by to bylo cenově dražší?

*Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x*

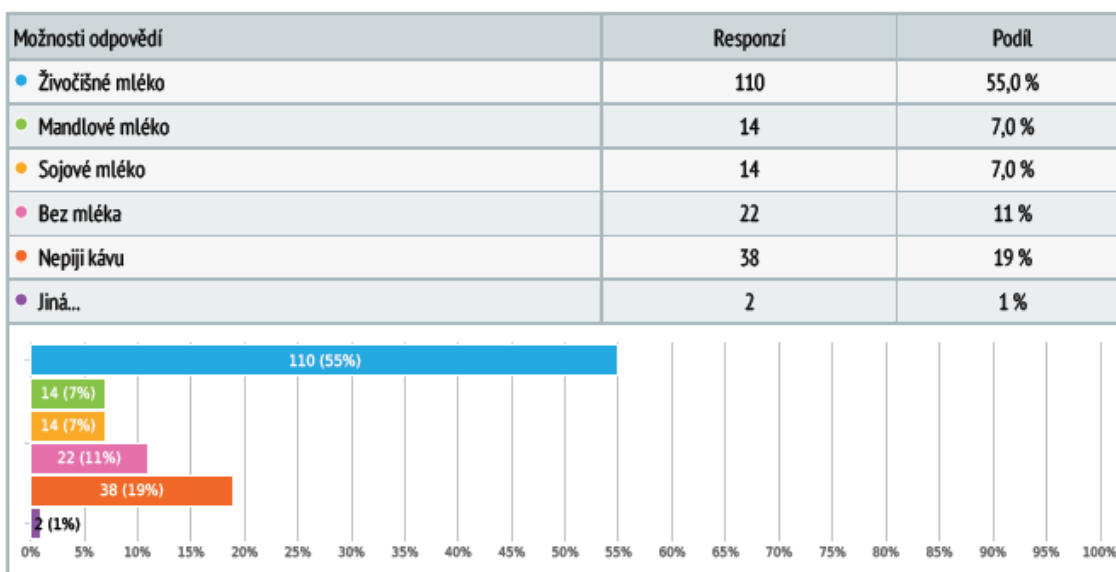


V tabulce č. 17 můžeme vidět, jestli by respondenti vyzkoušeli kávu s jejich portrétem, i když by to bylo cenově dražší. 116 respondentů (58 %) odpovědělo, že by tento nový trend vyzkoušeli. 84 respondentů (42 %) odpovědělo, že by kávu s portrétem nevyzkoušeli.

**Tabulka 18 – Mléko do kávy**

### 18. Používáte živočišné mléko do kávy, nebo zkoušíte například mandlové nebo sojové?

*Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x*



• (2x) Kokosové mléko

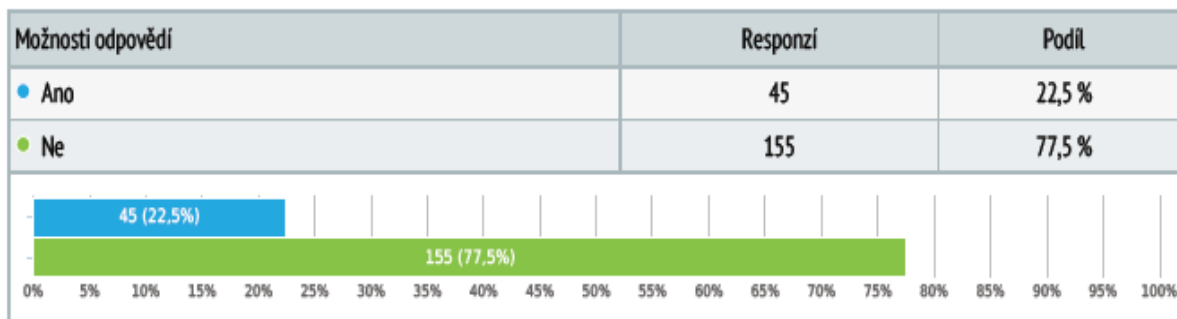
V tabulce č. 18 můžeme vidět, jestli respondenti používají do kávy živočišné mléko nebo nějaké jiné. 110 respondentů (55 %) odpovědělo, že používají do kávy živočišné mléko. 38 respondentů (19 %) odpovědělo, že nepijí kávu. 22 respondentů (11 %) odpovědělo, že kávu pijí bez mléka. Dále mandlové a sojové mléko stejný počet respondentů a to 14 (7 %). 2 respondenti (1 %) odpovědělo, že do kávy používají kokosové mléko.

Lidé nejvíce do kávy používají živočišné mléko. Další větší počet respondentů odpovědělo, že kávu nepijí vůbec.

Tabulka 19 – Cold Brew

## 19. Znáte nápoj Cold Brew?

Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x



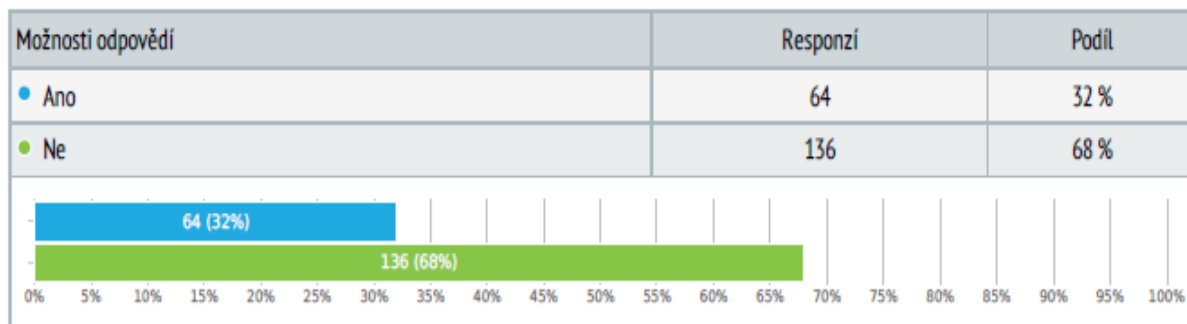
V tabulce č. 19 můžeme vidět, jestli lidé znají nápoj Cold Brew. 155 respondentů (77 %) odpovědělo, že tento nápoj neznají. 45 respondentů (23 %) odpovědělo, že znají tento nápoj.

Lidé tento nápoj znají spíše pod názvem ledové kávy. Přímo pojem Cold Brew není tak mezi lidmi známý.

Tabulka 20 – Podniky, netradiční pití

## 20. Vyhledáváte podniky, kde nabízejí něco netradičního k pití?

Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x



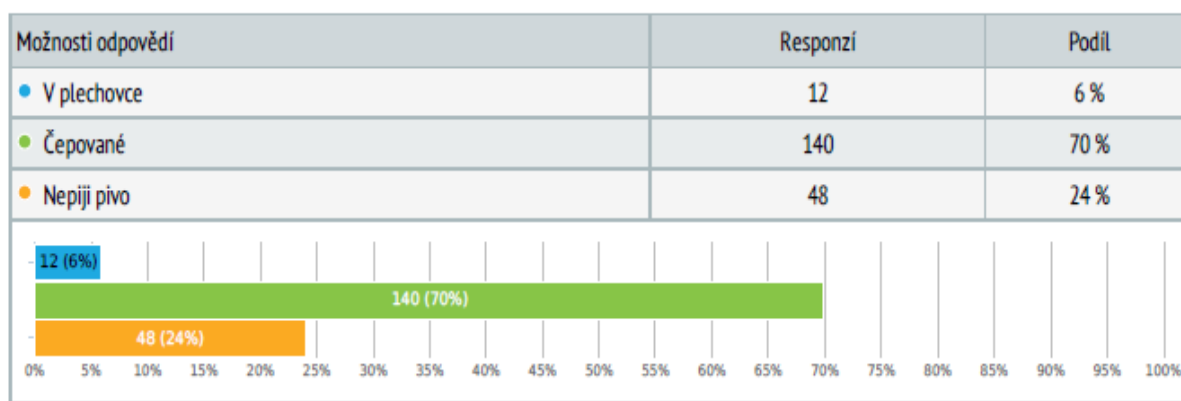
V tabulce č. 20 můžeme vidět, jestli respondenti vyhledávají podniky, které nabízí něco netradičního k pití. 136 respondentů (68 %) odpovědělo, že takové podniky nevyhledávají. 64 respondentů (32 %) odpovědělo, že podniky, které nabízejí, něco netradičního k pití vyhledávají. Lidé přímo nevyhledávají určité podniky, které nabízí něco netradičního k pití.

Další otázky jsou zaměřené přímo na trendy konzumace piva.

**Tabulka 21 – Pivo z plechovky**

## 21. V poslední době je trend pít pivo raději z plechovky, než jít do hospody na čepované. Které máte radši?

*Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x*



V tabulce č. 21 můžeme vidět, jestli respondenti mají raději pivo z plechovky nebo čepované. 140 respondentů (70 %) odpovědělo, že mají rádi čepované pivo. 48 respondentů (24 %) odpovědělo, že nepijí pivo. Pouze 12 respondentů (6 %) odpovědělo, že mají rádi pivo v plechovce. Odpovědi v této tabulce se velmi liší.

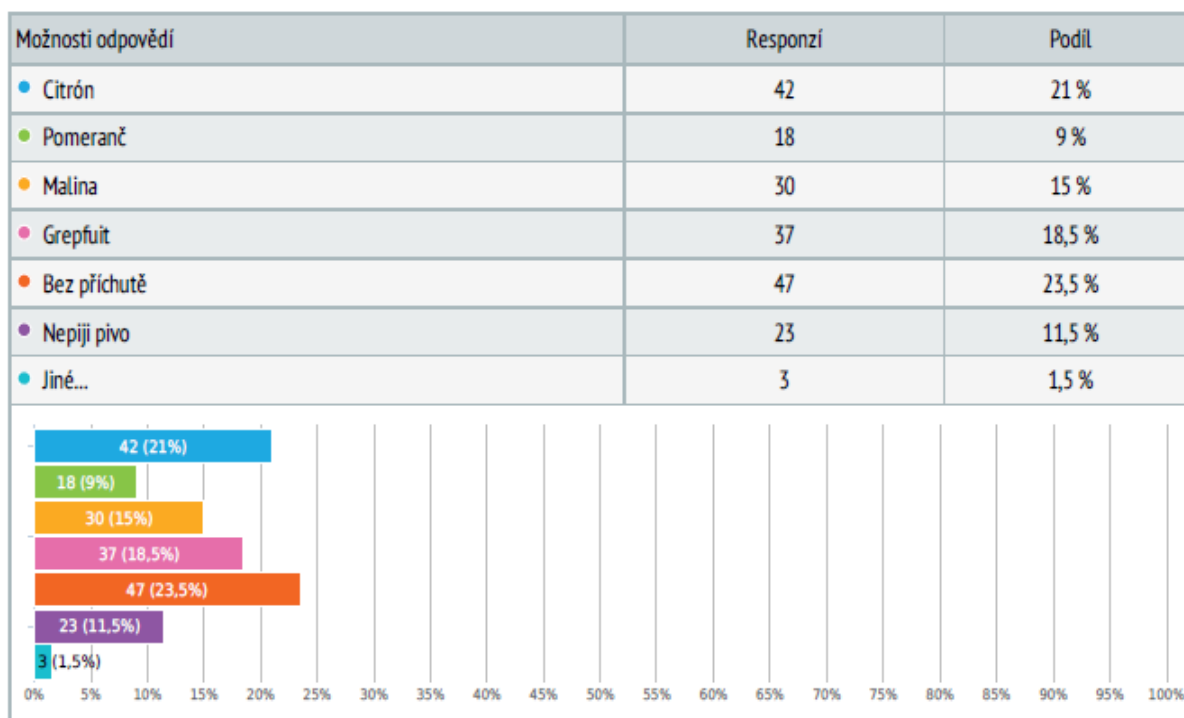
Tento trend dotazníkové šetření nepotvrdilo. Lidé mají nejradši čepované pivo a někteří lidé nepijí pivo.



Tabulka 22 – Pivo s ovocnou příchutí

## 22. Jaké pivo s ovocnou příchutí máte nejraději?

Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x



- Mango
- Černý rybíz
- Pomelo

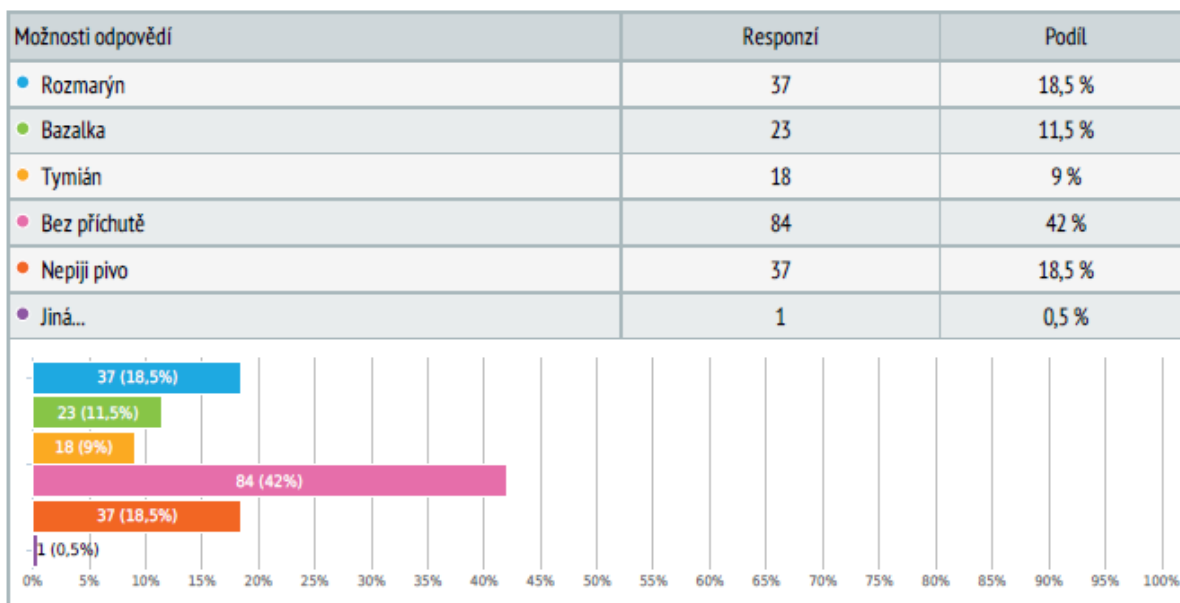
V tabulce č. 22 můžeme vidět, jestli respondenti mají rádi ochucené pivo a pokud ano, tak které. 47 respondentů (24 %) odpovědělo, že mají raději pivo bez příchutě, než nějak ochucené. 42 respondentů (21 %) odpovědělo, že mají rádi pivo s příchutí citrón. 37 respondentů (19 %) odpovědělo, že mají rádi pivo s příchutí grapefruit. 30 respondentů (15 %) odpovědělo, že mají rádi pivo s příchutí maliny. 23 respondentů (12 %) odpovědělo, že nepijí pivo. 18 respondentů (9 %) odpovědělo, že mají rádi pivo s příchutí pomeranče. A pouze 3 respondenti napsali jinou příchut' než, která se nachází v dotazníku a to příchut' mango, černý rybíz a pomelo.

Nejvíce lidí má nejraději neochucené pivo a nejoblíbenější příchut' piva mezi respondenty je citrón.

Tabulka 23 – Bylinkové pivo

### 23. Zkusil/a byste bylinkové pivo? Pokud ano, vyberte z nabídky.

Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x



• Máta

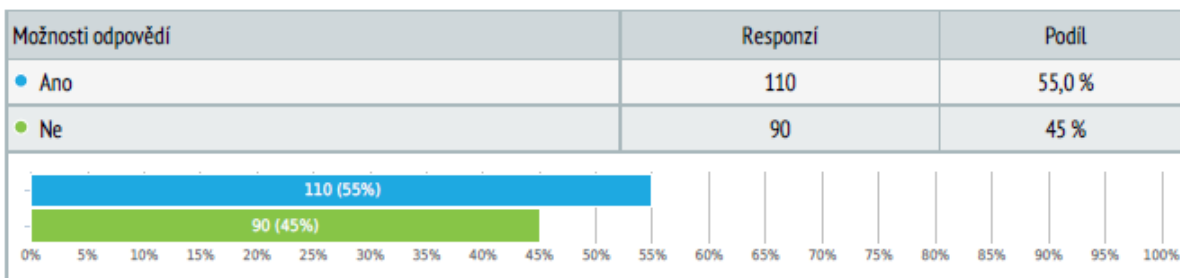
V tabulce č. 23 můžeme vidět, jestli je mezi respondenty oblíbené bylinkové pivo a pokud ano, tak které. 84 respondentů (42 %) odpovědělo, že mají nejraději pivo bez příchutě. Dále stejný počet odpovědí 37 (19 %) má rozmarýn, a že respondenti nepijí pivo. 23 respondentů (12 %) odpovědělo bazalka. 18 respondentů (9 %) odpovědělo, že mají rádi pivo s příchutí tymián. Pouze jeden z respondentů napsal jinou příchut', než která je v možnostech a to máta.

Největší množství respondentů odpovídalo, že nemají rádi bylinkové pivo ale raději neochucené.

Tabulka 24 – Samoobslužné pípy

### 24. Uvítal/a byste více podniků, kde mají samooblužné pípy?

Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x

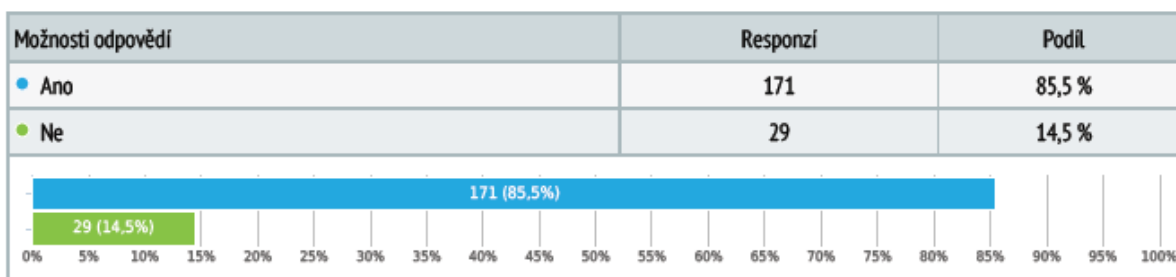


V tabulce č. 24 můžeme vidět, jestli respondenti mají zájem o více podniků, které mají samoobslužné pípy. 110 respondentů (55 %) odpovědělo, že uvítají podniky, které nabízejí samoobslužné pípy. 90 respondentů (45 %) odpovědělo, že nechtějí takových podniků více.

**Tabulka 25 – Točené džusy a ledové čaje**

## 25. Myslíte si, že je dobrý nápad mít točené džusy a ledové čaje u rychlého občerstvení?

*Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x*



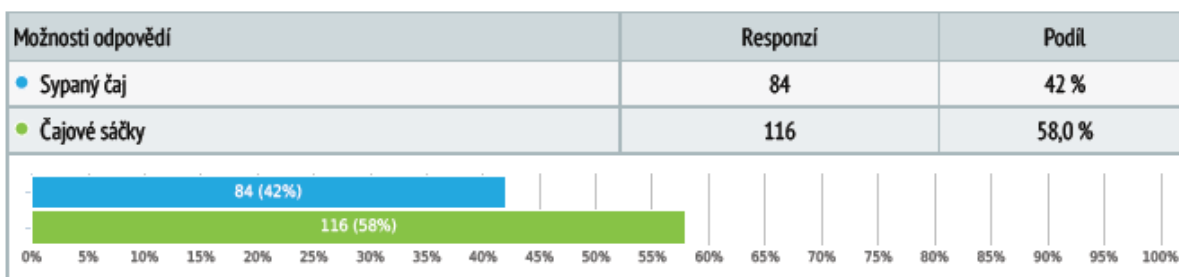
V tabulce č. 25 můžeme vidět, jestli se respondenti myslí, že je dobrý nápad mít točené džusy a ledové čaje u rychlého občerstvení. 171 respondentů (86 %) odpovědělo, že je to dobrý nápad. 29 respondentů (14 %) odpovědělo, že to není dobrý nápad.

Většina respondentů si myslí, že tento trend je dobrý nápad.

**Tabulka 26 – Typ čaje**

## 26. Jaký typ čaje preferujete?

*Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x*

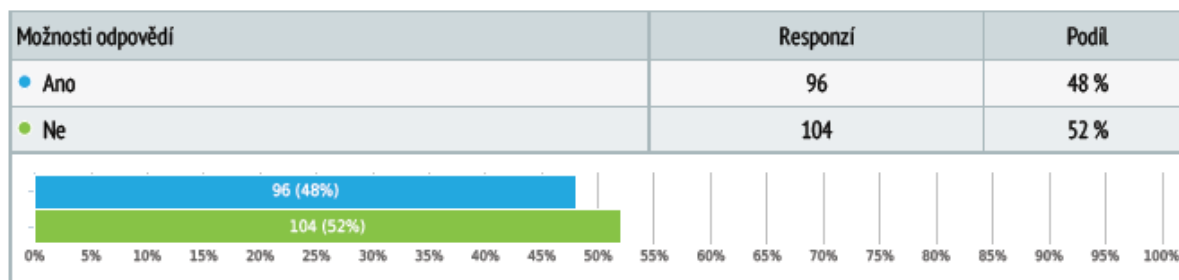


V tabulce č. 26 můžeme vidět, jaký typ čaje respondenti preferují. 116 respondentů (58 %) preferují čajové sáčky. 84 respondentů (42 %) odpovědělo sypaný čaj.

Tabulka 27 – Čaj Matcha

## 27. Vyzkoušel/a jste čaj Matcha?

Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x

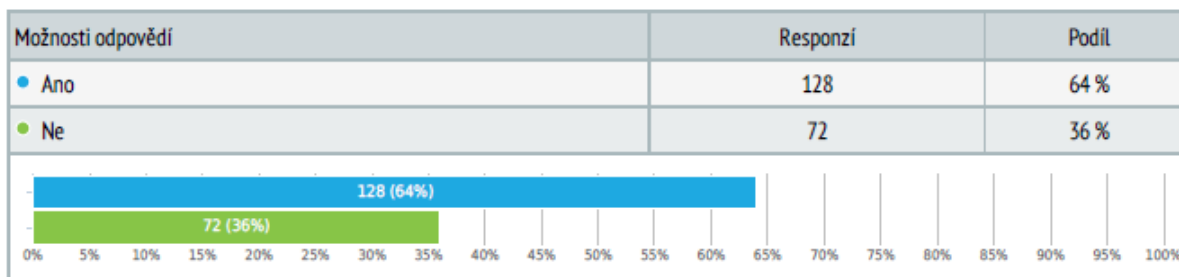


V tabulce č. 27 můžeme vidět, jestli čaj Matcha, který je momentálně trendem respondenti vyzkoušeli. 104 respondentů (52 %) odpovědělo, že tento čaj nevyzkoušelo. 96 respondentů (48 %) odpovědělo, že tento čaj už vyzkoušelo.

Tabulka 28 – Bar s domácími sirupy

## 28. Dáte raději přednost baru, kde mají domácí výrobu například sirupů, i když je to cenově dražší?

Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x



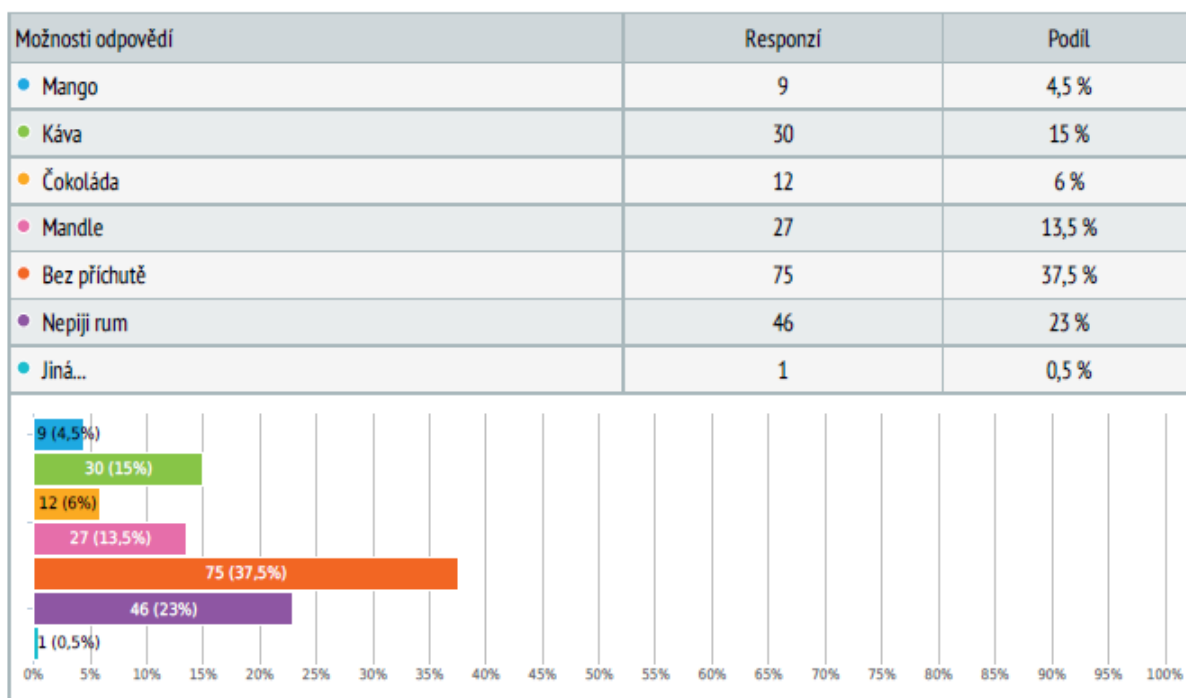
V tabulce č. 28 můžeme vidět, jestli respondenti dávají přednost barům, kde mají domácí výrobu například sirupů, i když je to cenově dražší. 128 respondentů (64 %) odpovědělo, že dávají takovým barům přednost. 72 respondentů (36 %) odpovědělo, že nedávají přednost barům, kde nabízejí například domácí sirupy.

Velké množství respondentů dává raději přednost barům, kde mají nějaké domácí výrobky.

Tabulka 29 – Půchut' rumu

## 29. Jakou půchut' rumu máte nejraději?

Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x



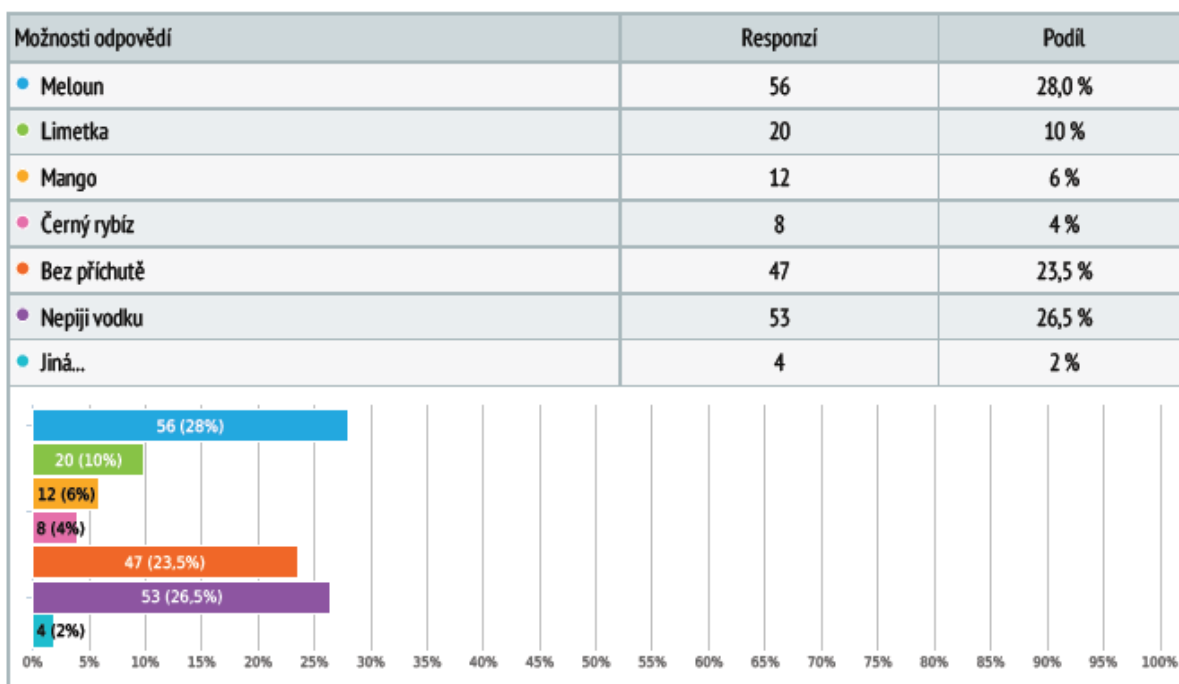
V tabulce č. 29 můžeme vidět, jestli respondenti mají rádi rum s nějakou půchutí a pokud ano, tak jakou. 75 respondentů (38 %) odpovědělo, že mají radši neochucený rum. 46 respondentů (23 %) odpovědělo, že nepijí rum. 30 respondentů (15 %) odpovědělo, že mají rádi rum s půchutí kávy. 27 respondentů (14 %) odpovědělo, že mají rádi rum s mandlovou půchutí. 9 respondentů (4 %) odpovědělo, že mají rádi rum s půchutí manga. Pouze 1 respondent odpověděl jinou půchutí, než která byla v nabídce a to vanilka.

Lidé mají nejraději neochucený rum a také velké množství odpovídajících respondentů nepije rum.

Tabulka 30 – Ochucené vodky

### 30. Máte rádi ochucenou vodku, pokud ano vyberte z nabídky.

Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x



● (2x) Brusinka

● (2x) Kokos

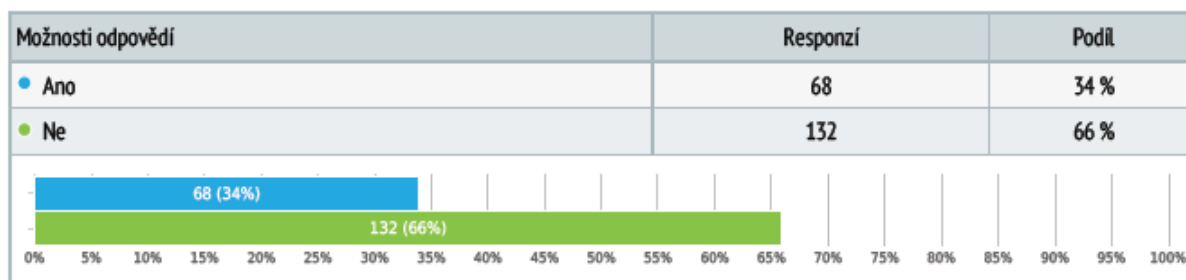
V tabulce č. 30 můžeme vidět, jestli respondenti mají rádi ochucené vodky a pokud ano, tak které. 56 respondentů (28 %) odpovědělo, že mají rádi vodku s příchutí melounu. 53 respondentů (27 %) odpovědělo, že nepijí vodku. 47 respondentů (23 %) odpovědělo, že mají rádi vodku bez příchutě. 20 respondentů (10 %) odpovědělo, že mají rádi vodku s příchutí limetky. 12 respondentů (6 %) odpovědělo, že mají rádi vodku s příchutí manga. 8 respondentů (4 %) odpovědělo, že mají rádi vodku s příchutí černý rybíz. A 4 respondenti (2 %) odpověděli jinou příchutí, než která byla v dotazníku a to brusinku a kokos.

Nejvíce lidí má rádo vodku s příchutí meloun, ale také velké množství respondentů nepije vodku vůbec.

Tabulka 31 – Teplý nápoj s vodkou

### 31. Dal/a byste si teplý nápoj s vodkou?

Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x

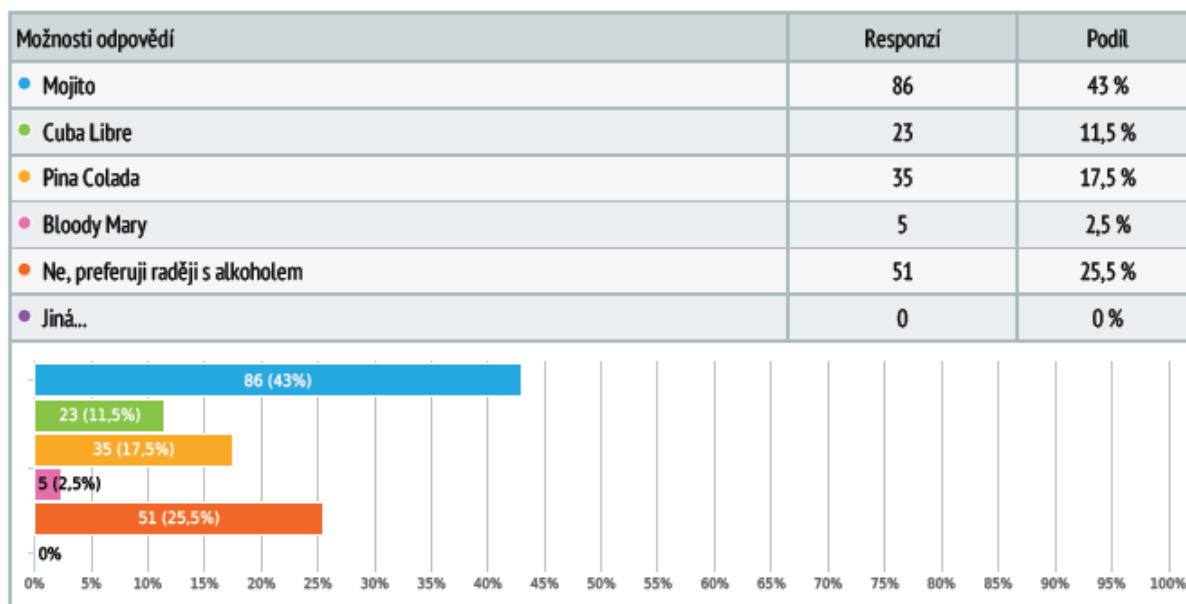


V tabulce č. 31 můžeme vidět, jestli by si respondenti dali teplý nápoj s vodkou. 132 respondentů (66 %) by tento trend neochutnalo. 68 respondentů (34 %) odpovědělo, že by tento nápoj dali.

Tabulka 32 – Nealkoholické varianty míchaných nápojů

### 32. Dáváte si i nealkoholické varianty míchaných drinků? Pokud ano, vyberte nejoblíbenější.

Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x



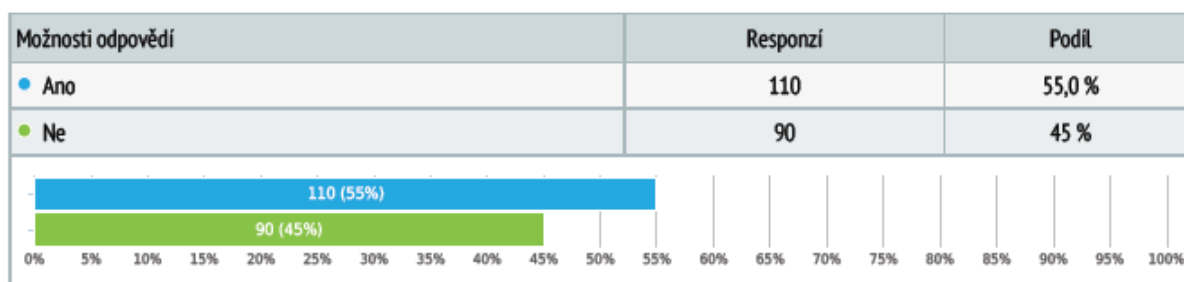
V tabulce č. 32 můžeme vidět, jestli si respondenti dávají i nealkoholické varianty míchaných nápojů a pokud ano, tak které konkrétně. 86 respondentů (43 %) odpovědělo, že si dávají Mojito. 51 respondentů (25 %) odpovědělo, že si nealkoholické varianty míchaných nápojů nedávají, že raději preferují s alkoholem. 35 respondentů (18 %) odpovědělo, že si dávají Pina

coladu. 23 respondentů (12 %) odpovědělo, že si dávají nealkoholické Cuba libre. 5 respondentů (2 %) odpovědělo Bloody mary. Žádný z respondentů neodpověděl jiný míchaný nápoj.

**Tabulka 33 – Podniky, co nabízejí sladké nápoje**

### 33. Uvítal/a byste více podniků s nabídkou sladkých nápojů servírované se sladkým elementem přímo ve skleničce. (vafle, donut, želé bonbóny, marshmellow)

*Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x*

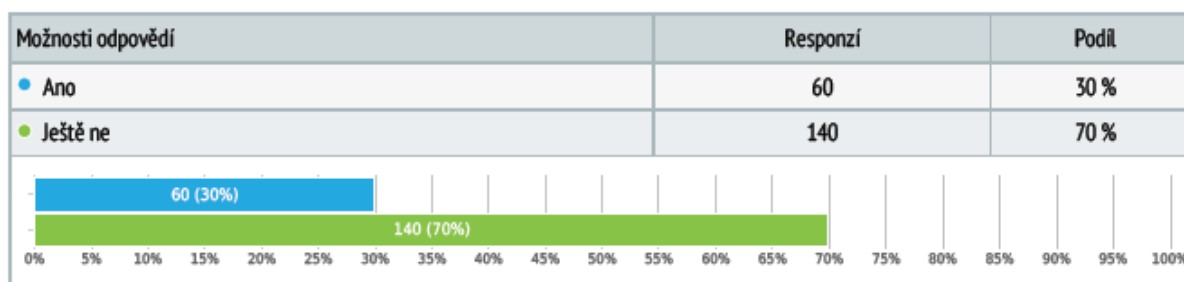


V tabulce č. 33 můžeme vidět, jestli by respondenti uvítali více podniků, které mají v nabídce sladké nápoje servírované se sladkým elementem přímo ve skleničce. 110 respondentů (55 %) odpovědělo, že by chtěli takových podniků více. 90 respondentů (45 %) odpovědělo, že nechtějí víc podniků, které mají v nabídce sladké nápoje se sladkým elementem.

**Tabulka 34 – Modré víno**

### 34. Slyšel/a jste o modrém víně?

*Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x*



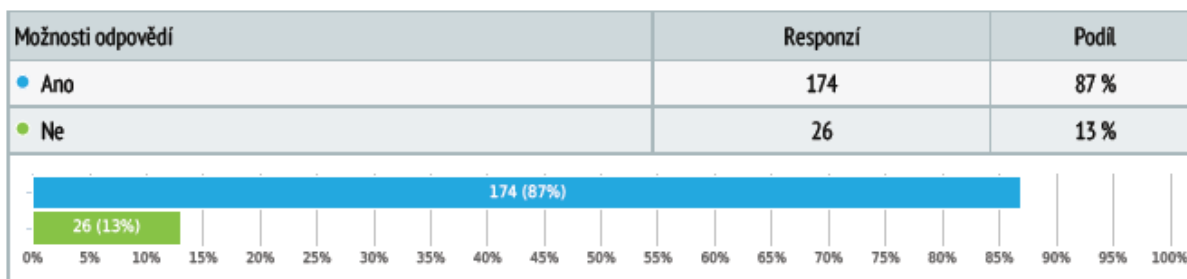
V tabulce č. 34 můžeme vidět, jestli znají modré víno, které je teď trendem. 140 respondentů (70 %) odpovědělo, že modré víno ještě neznají. 60 respondentů (30 %) odpovědělo, že už o modrém víně slyšeli.



Tabulka 35 – Koktejl Mimosa

### 35. Ochutnali byste koktejl Mimosa? (kombinace pravého champagne a čerstvé pomerančové šťávy)

Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x

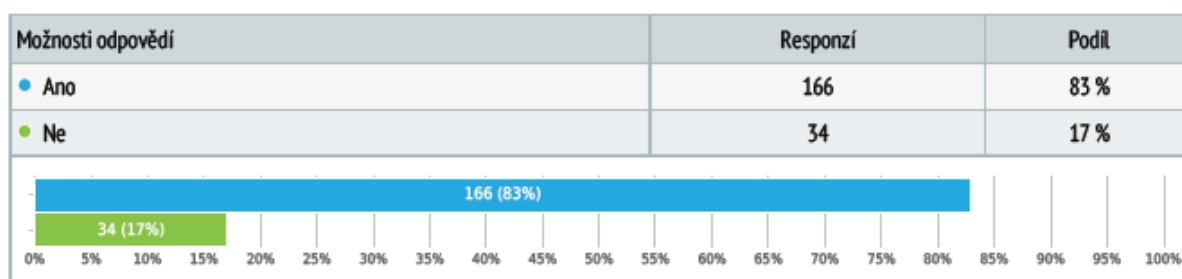


V tabulce č. 35 můžeme vidět, jestli by respondenti ochutnali nápoj, který se jmenuje mimosa. 174 respondentů (87 %) odpovědělo, že by tento koktejl ochutnali. 26 respondentů (13 %) odpovědělo ne.

Tabulka 36 – Netradiční barva u míchaných nápojů

### 36. Láká vás netradiční barva u míchaných nápojů?

Výběr z možností, zodpovězeno 200x, nezodpovězeno 0x

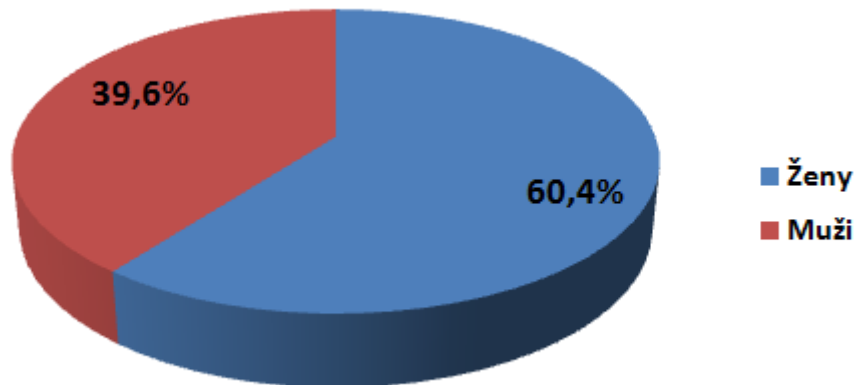


V tabulce č. 36 můžeme vidět, jestli respondenty láká u míchaných nápojů netradiční barva. 166 respondentů (83 %) odpovědělo, že je láká netradiční barva. 34 respondentů (17 %) odpovědělo, že je u míchaných nápojů netradiční barva neláká.

### 5.3 Vyhodnocení dotazníkového šetření

Výstupem nebo potvrzením první hypotézy je zjištění oblíbenosti běžnějších a trendových nápojů v závislosti na pohlaví respondentů.

Graf 1 – Respondenti rozdělení podle pohlaví



Nejprve byly seskupeny a následně vyhodnoceny otázky ohledně kávy a jejich trendů v závislosti na pohlaví respondentů. Výsledky jsou uvedeny v tabulce. Pro lepší zobrazení jsou všechny otázky ještě udělány v přehlednějších tabulkách. Po každé je tabulka udělána zvlášť pro ženy a muže, kde jsou zobrazeny odpovědi.

**Tabulka 37 – Trendy konzumace kávy v závislosti na pohlaví**

Otázky	Pohlaví	
	Ženy (123)	Muži (77)
<b>Otázka č. 15</b> Dáváte si kávu s nějakou příchutí? Pokud ano, vyberte z nabídky.	33 % Ne, bez příchutě	42 % Ne, bez příchutě
<b>Otázka č. 16</b> Vyzkoušel/a byste kávové drinky s alkoholem? Pokud ano, vyberte z nabídky.	35 % Ne, nevyzkoušel/a	38 % Ne, nevyzkoušel/a
<b>Otázka č. 17</b> Vyzkoušel/a byste kávu s Vaším portrétem, i když by to bylo cenově dražší?	64 % Ano, určitě	48 % Ano, určitě
<b>Otázka č. 18</b> Používáte živočišné mléko do kávy, nebo zkoušíte například mandlové?	63 % Živočišné mléko	43 % Živočišné mléko
<b>Otázka č. 19</b> Znáte nápoj Cold Brew?	81 % Ne	80 % Ne

V tabulce č. 37 je porovnání odpovědí mezi ženami a muži. Otázky v tabulce jsou zaměřeny pouze na trendy konzumace kávy. V otázce č. 15 bylo položeno, jestli mají rádi ochucené kávy. Nejčastější odpovědi u obou pohlaví jsou, že mají rádi kávu bez příchutě. V tabulce č. 38 a 39 můžeme detailněji vidět, jak respondenti odpovídali. U žen v tabulce č. 38 je také další nejčastější odpověď karamel. Z tabulek můžeme vidět, že ženy mají raději různé příchutě v kávě než muži. Také můžeme vidět, že muži pijí kávu méně než ženy.

V otázce č. 16, nejčastěji muži i ženy odpovídali, že by kávové drinky s alkoholem nevyzkoušeli. Jako další nejčastější odpověď je, že když už by vyzkoušeli kávový drink s alkoholem, tak by to byl rum. V otázce č. 16 se odpovědi žen a mužů příliš nelišily. Otázka č. 16 je zobrazena v tabulkách č. 40 a 41.

Otázka č. 17 se ptá respondentů, jestli by vyzkoušeli kávu s jejich portrétem, který by byl udělaný v mléčné pěně, i když by to bylo cenově dražší. V tabulce č. 42 je zobrazeno, jak

odpovídaly ženy. Nejvíce odpověděly, že by tento trend vyzkoušely. V tabulce č. 43 je zobrazeno, jak odpovídali muži. Odpovědi mužů jsou skoro vyrovnané. Tento trend by raději vyzkoušely ženy než muži. Ženy dbají více na celkový vzhled kávy, než muži a proto by ženy vyzkoušeli kávu s jejich portrétem, protože to pěkně vypadá a je to fotogenické.

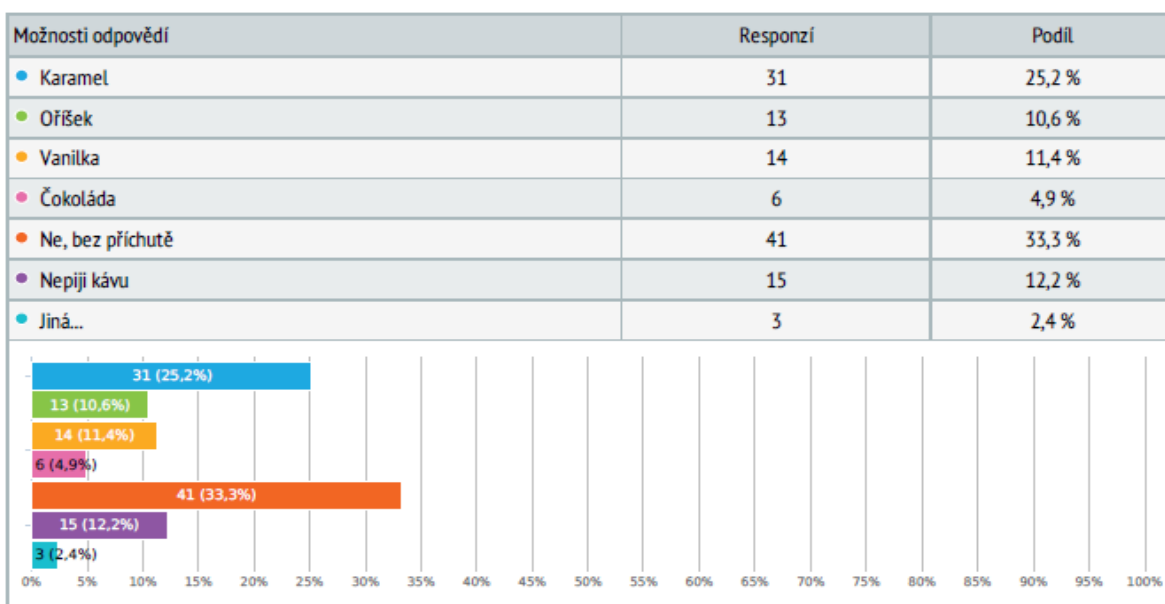
V tabulkách č. 44 a 45 je rozebrána otázka č. 18, jaké mléko respondenti používají. V tabulce č. 44 jsou vyhodnocené odpovědi od žen. Ženy nejčastěji odpovídaly, že si do kávy dávají živočišné mléko a dále největší počet odpovědí je, že nepijí kávu. V tabulce č. 45 jsou vyhodnocené odpovědi mužů. Muži také odpovídali nejčastěji, že používají živočišné mléko. Více mužů než žen nepije kávu. Ani jeden z mužů nepoužívá do kávy sojové mléko. Nejvíce tedy muži i ženy pijí v kávě živočišné mléko. Jako další otázka je, jestli respondenti znají nápoj Cold brew.

Otázka č. 19 je vyhodnocena v tabulkách č. 46 a 47, pro každé pohlaví zvlášť. Nejvíce mužů a žen odpovědělo, že nápoj Cold brew neznají. Hodně lidí nevědělo, že je jedná o ledovou kávu, která je připravena jiným způsobem. Neznají ledovou kávu akorát pod takovým názvem. V této době lidé znají ledovou kávu na různé způsoby. Ledová káva je velmi oblíbená v letních dnech.

Tabulka 38 – Ženy, otázka č. 15

### 15. Dáváte si kávu s nějakou příchutí? Pokud ano, vyberte z nabídky.

Výběr z možností, zodpovězeno 123x, nezodpovězeno 0x

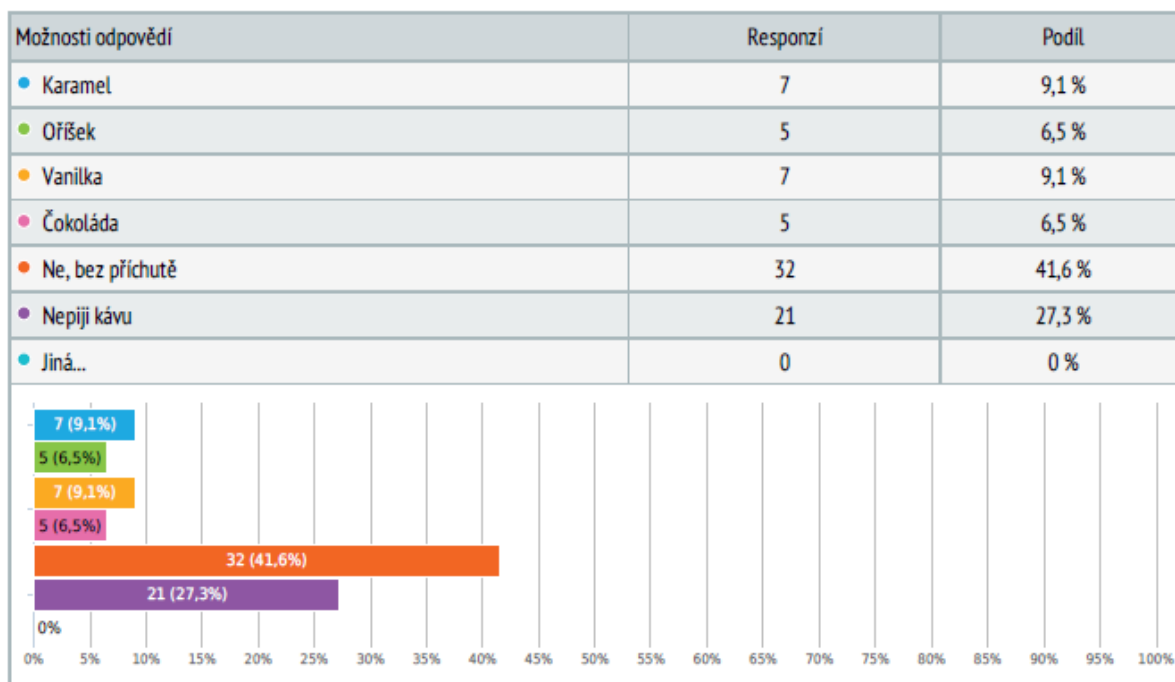


• (3x) Kokos

Tabulka 39 – Muži, otázka č. 15

### 15. Dáváte si kávu s nějakou příchutí? Pokud ano, vyberte z nabídky.

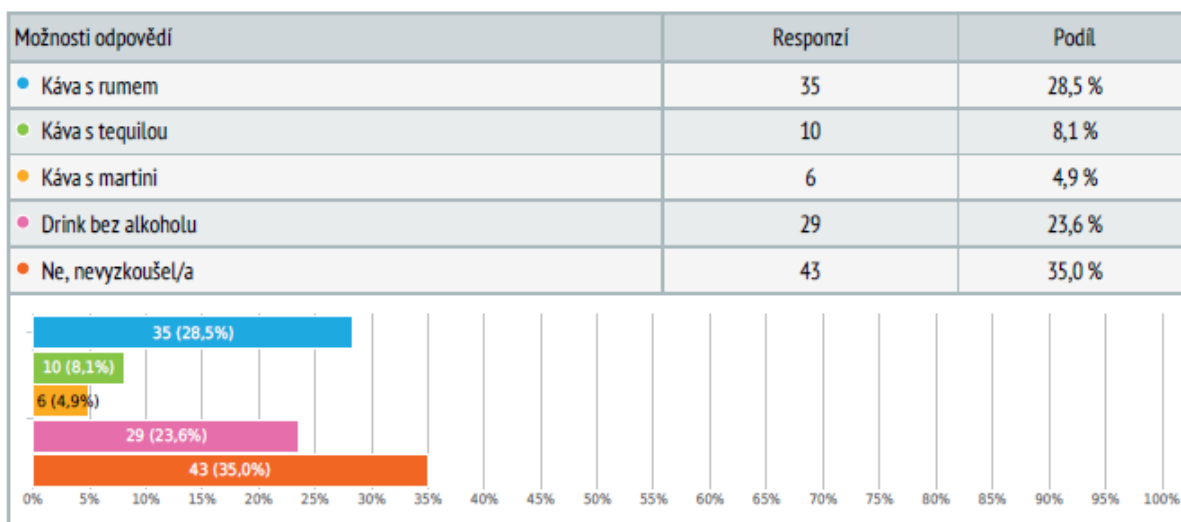
Výběr z možností, zodpovězeno 77x, nezodpovězeno 0x



Tabulka 40 – Ženy, otázka č. 16

### 16. Vyzkoušel/a byste kávové drinky s alkoholem? Pokud ano, vyberte z nabídky.

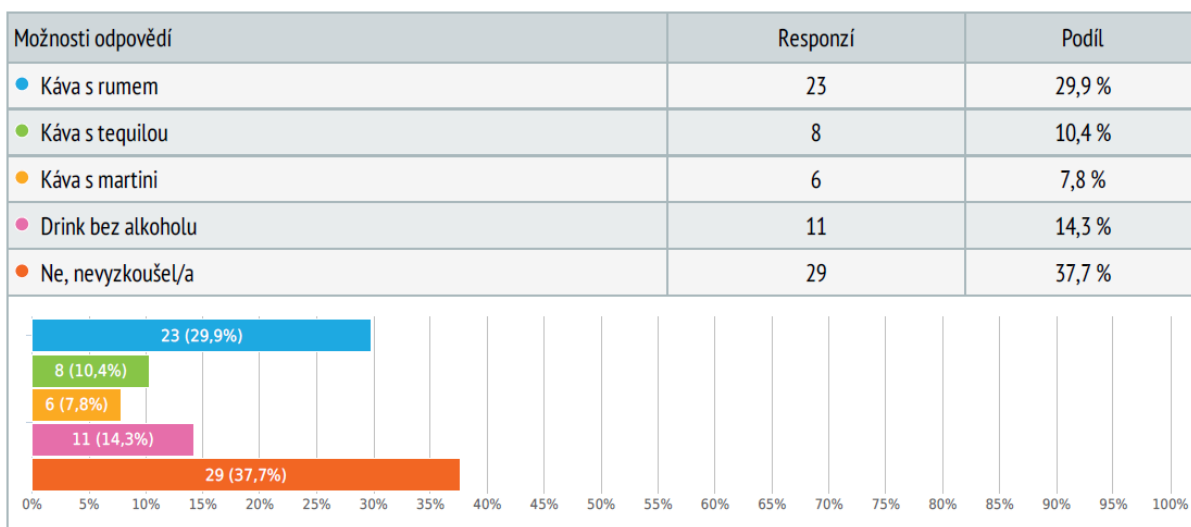
Výběr z možností, zodpovězeno 123x, nezodpovězeno 0x



**Tabulka 41 – Muži, otázka č. 16**

**16. Vyzkoušel/a byste kávové drinky s alkoholem? Pokud ano, vyberte z nabídky.**

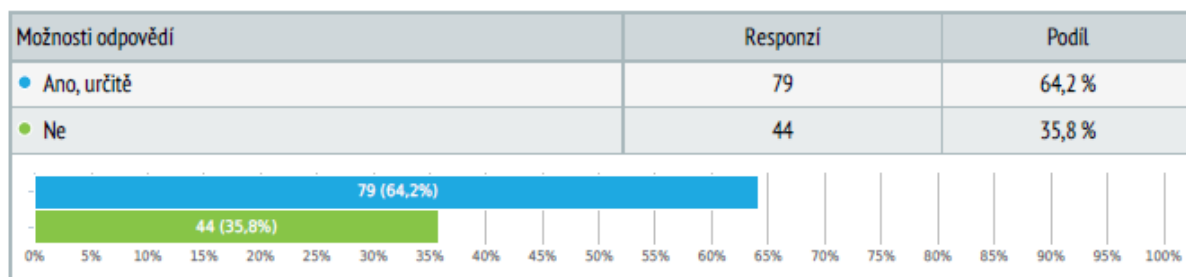
*Výběr z možností, zodpovězeno 77x, nezodpovězeno 0x*



**Tabulka 42 – Ženy, otázka č. 17**

**17. Vyzkoušel/a byste kávu s Vaším portrétem v mléčné pěně, i když by to bylo cenově dražší?**

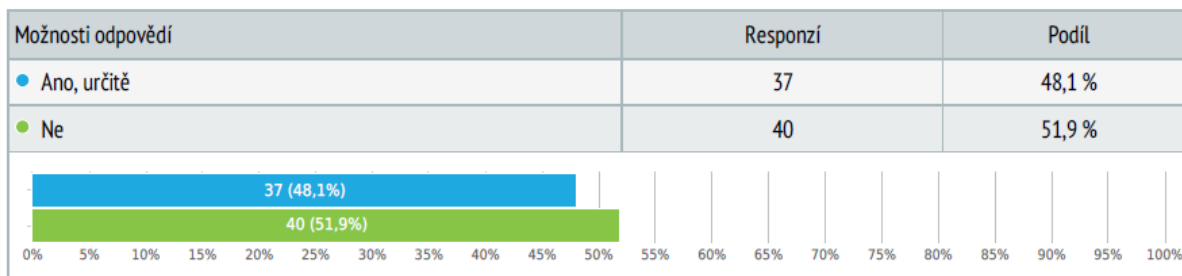
*Výběr z možností, zodpovězeno 123x, nezodpovězeno 0x*



Tabulka 43 – Muži, otázka č. 17

17. Vyzkoušel/a byste kávu s Vaším portrétem v mléčné pěně, i když by to bylo cenově dražší?

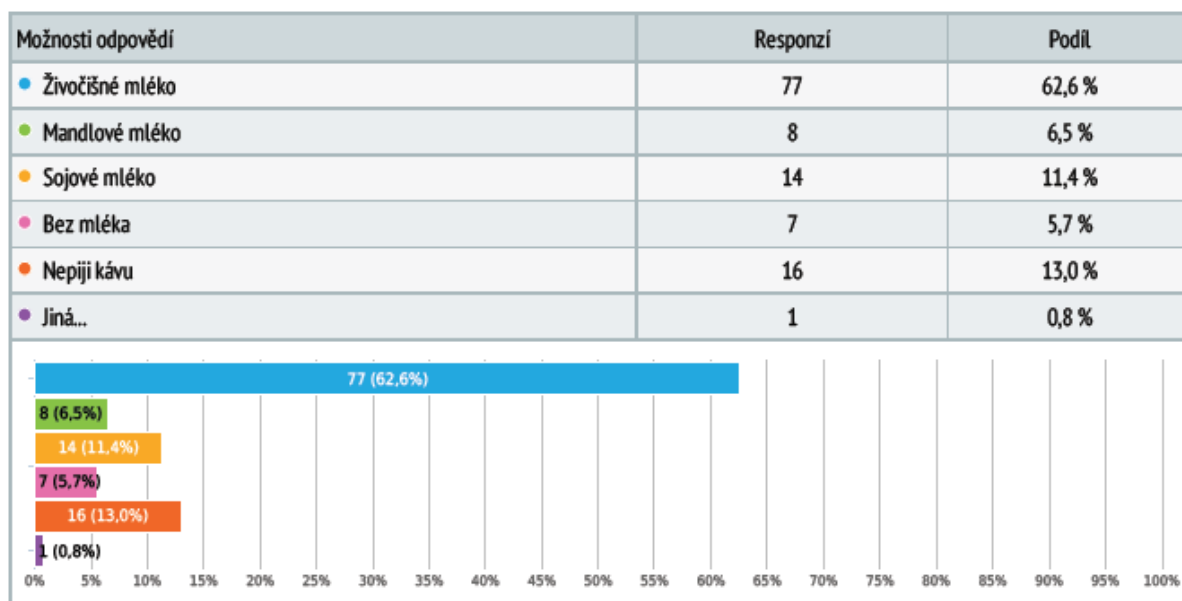
Výběr z možností, zodpovězeno 77x, nezodpovězeno 0x



Tabulka 44 – Ženy, otázka č. 18

18. Používáte živočišné mléko do kávy, nebo zkoušíte například mandlové nebo sojové?

Výběr z možností, zodpovězeno 123x, nezodpovězeno 0x

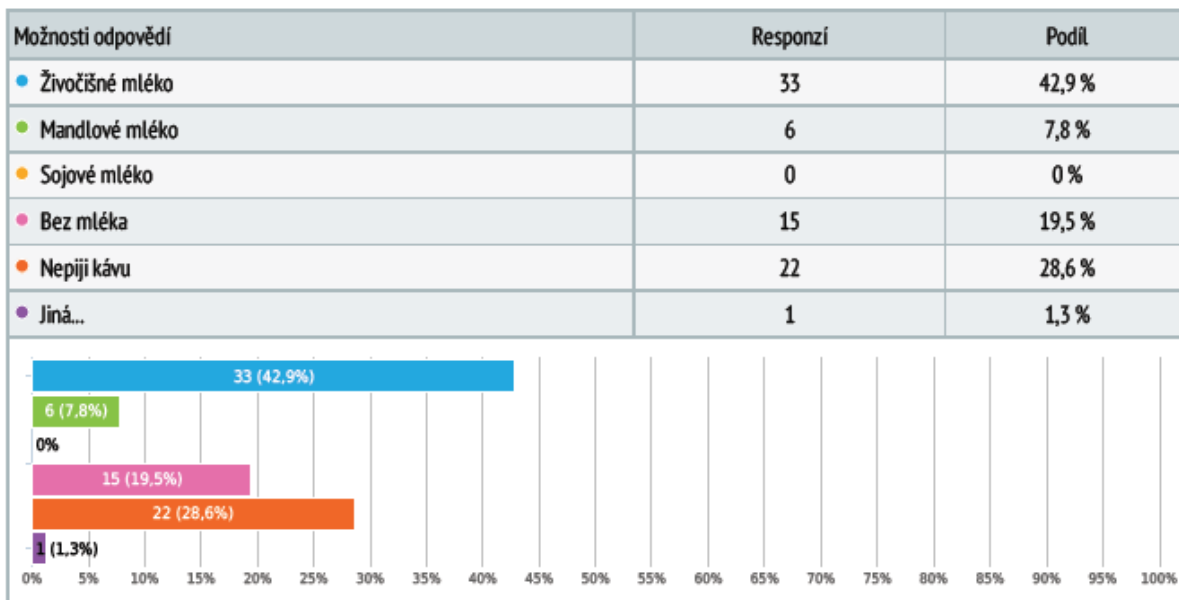


• Kokosové mléko

Tabulka 45 – Muži, otázka č. 18

## 18. Používáte živočišné mléko do kávy, nebo zkusíte například mandlové nebo sojové?

Výběr z možností, zodpovězeno 77x, nezodpovězeno 0x

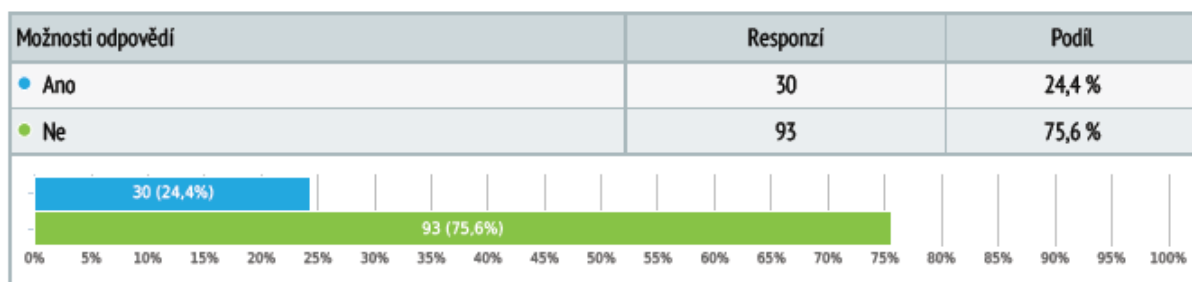


• Kokosové mléko

Tabulka 46 – Ženy, otázka č. 19

## 19. Znáte nápoj Cold Brew?

Výběr z možností, zodpovězeno 123x, nezodpovězeno 0x

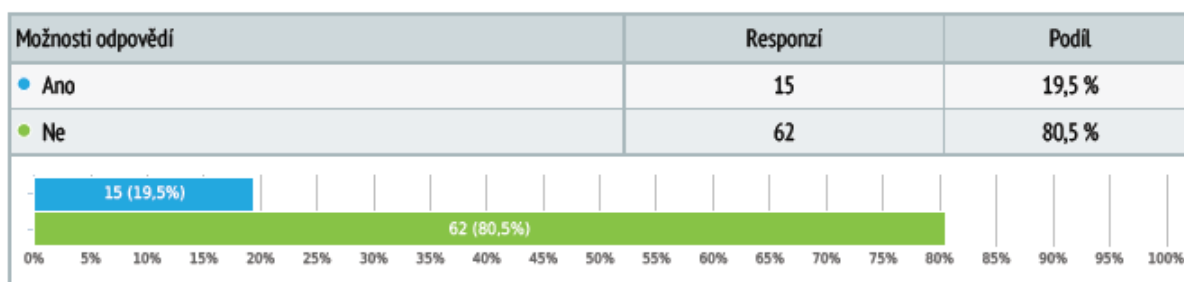




Tabulka 47 – Muži, otázka č. 19

## 19. Znáte nápoj Cold Brew?

Výběr z možností, zodpovězeno 77x, nezodpovězeno 0x



Dále byly vyhodnoceny otázky ohledně konzumace čajů a jejich trendů.

Tabulka 48 – Trendy konzumace čaje v závislosti na pohlaví respondentů

Otázky	Pohlaví	
	Ženy (123)	Muži (77)
<b>Otázka č. 10</b> Vyzkoušel/a byste Cheese Tea?	60 % Ne	50 % Ne
<b>Otázka č. 26</b> Jaký typ čaje preferujete?	54 % Čajové sáčky	65 % Čajové sáčky
<b>Otázka č. 27</b> Vyzkoušel/a jste čaj Matcha?	57 % Ano	35 % Ano

V tabulce č. 48 je porovnání odpovědí mezi ženami a muži. Otázky v tabulce jsou zaměřeny pouze na čaje. Otázka č. 10 je vyobrazena v tabulkách č. 49 a 50. Když srovnáme výsledky mezi muži a ženami, tak více mužů by sýrový čaj vyzkoušely. Půlka žen by čaj se sýrem vyzkoušela a druhá půlka ne. Více tedy by tento trend vyzkoušeli muži než ženy.

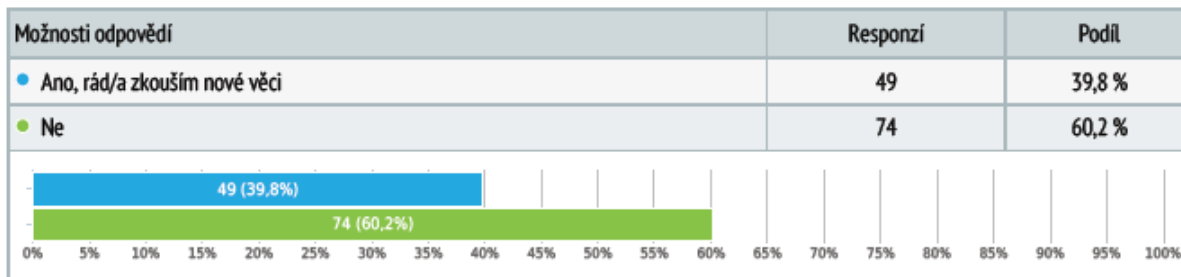
Otázka č. 26 je vyhodnocena v tabulkách č. 51 a 52, kde odpovídali, jaký typ čaje preferují. Nejvíce muži i ženy odpovídali, že mají raději čaj v čajových sáčkích. Sypaný čaj mají v oblibě více ženy, než muži. Muži preferují čajové sáčky.

Otázka č. 27 je vyhodnocena v tabulkách č. 53 a 54. V tabulkách jde vidět velký rozdíl, mezi muži a ženami. Více než polovina mužů Matcha čaj ještě nevyzkoušela. Ženy odpovídaly více, že čaj už měly. Tento trend vyzkoušelo více žen než mužů.

Tabulka 49 – Ženy, otázka č. 10

10. V Číně se objevil nový trend. Je to Cheese Tea, šálek čaje je přikryt centimetr tlustým plátkem slaného sýra. Vyzkoušel/a byste tuto novinku?

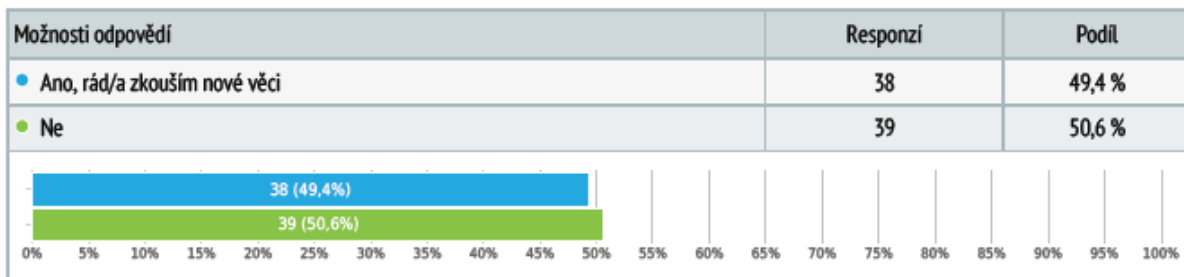
Výběr z možností, zodpovězeno 123x, nezodpovězeno 0x



Tabulka 50 – Muži, otázka č. 10

10. V Číně se objevil nový trend. Je to Cheese Tea, šálek čaje je přikryt centimetr tlustým plátkem slaného sýra. Vyzkoušel/a byste tuto novinku?

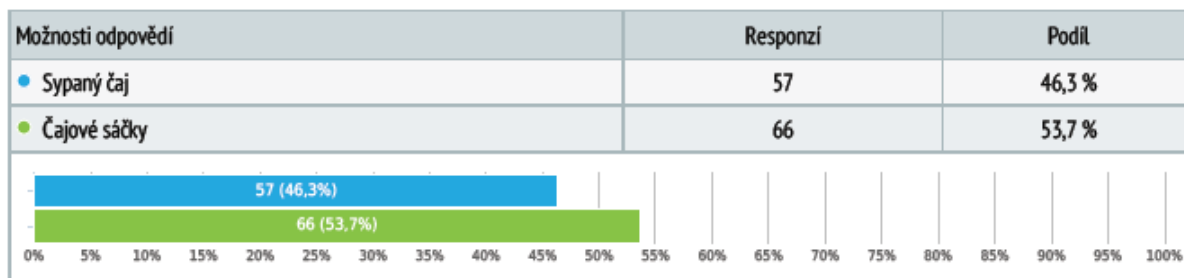
Výběr z možností, zodpovězeno 77x, nezodpovězeno 0x



Tabulka 51 – Ženy, otázka č. 26

26. Jaký typ čaje preferujete?

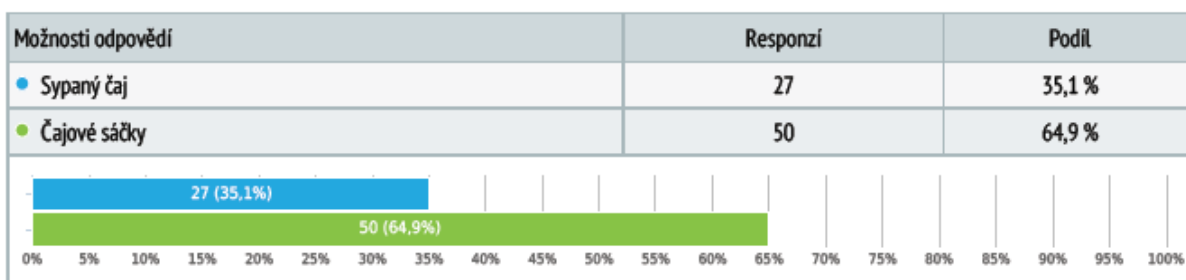
Výběr z možností, zodpovězeno 123x, nezodpovězeno 0x



Tabulka 52 – Muži, otázka č. 26

## 26. Jaký typ čaje preferujete?

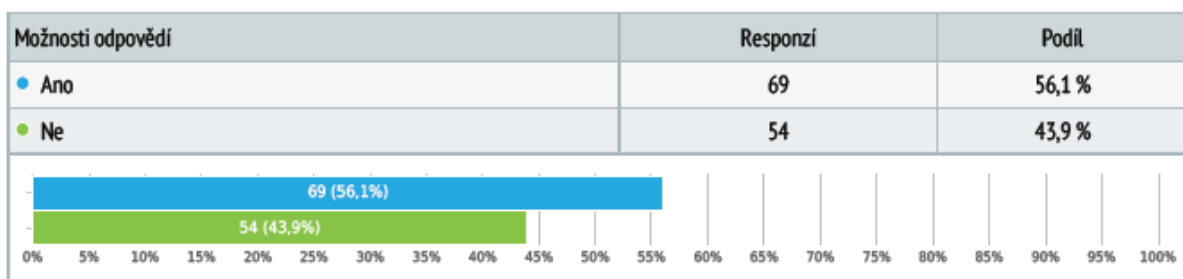
Výběr z možností, zodpovězeno 77x, nezodpovězeno 0x



Tabulka 53 – Ženy, otázka č. 27

## 27. Vyzkoušel/a jste čaj Matcha?

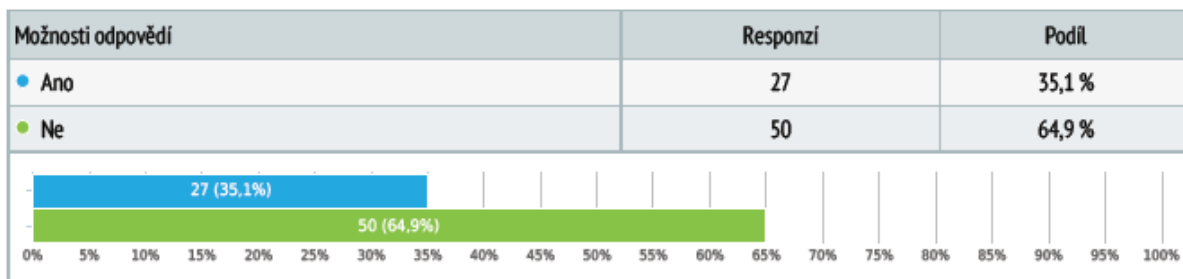
Výběr z možností, zodpovězeno 123x, nezodpovězeno 0x



Tabulka 54 – Muži, otázka č. 27

## 27. Vyzkoušel/a jste čaj Matcha?

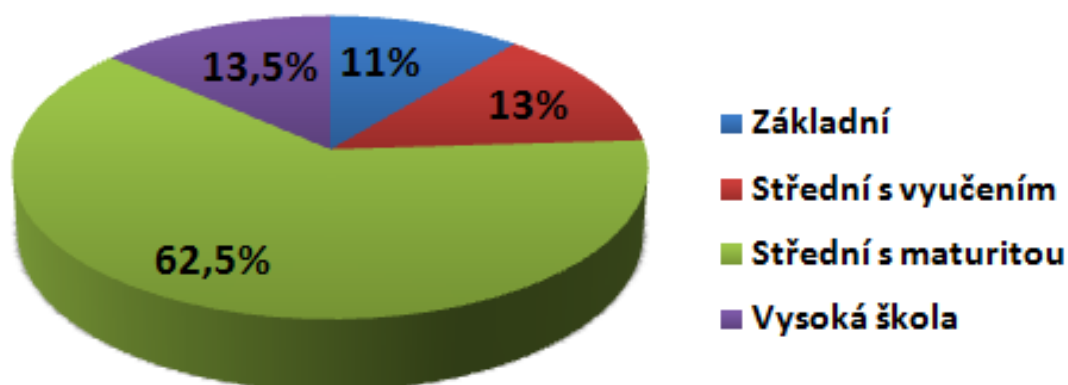
Výběr z možností, zodpovězeno 77x, nezodpovězeno 0x



**Výstupem nebo potvrzením druhé hypotézy je zjištění oblíbenosti běžnějších a trendových nápojů v závislosti na vzdělání respondentů.**

Se základním vzděláním odpovědělo 22 respondentů, což je 11 %. Respondentů co má nejvyšší dosažené vzdělání střední s vyučením odpovědělo 26, což je 13 %. 125 respondentů, což je 63 % má nejvyšší dosažené vzdělání střední s maturitou. Respondentů co má vysokoškolské vzdělání je 27, což je 13 %.

**Graf 2 – Vzdělání respondentů**



Zde jsou vyhodnoceny a porovnány otázky zaměřené na trendy konzumace piva v závislosti na vzdělání respondentů. Výsledky jsou uvedeny v tabulce a pro lepší zobrazení jsou všechny otázky ještě udělány v přehlednějších tabulkách.

**Tabulka 55 – Trendy konzumace piva v závislosti na vzdělání respondentů**

Otázky	Vzdělání			
	Základní (22)	Střední s vyučením (26)	Střední s maturitou (125)	Vysoká škola (27)
<b>Otázka č. 21</b> Které pivo máte raději?	59 % Čepované	65 % Čepované	74 % Čepované	67 % Čepované
<b>Otázka č. 23</b> Zkusil/a byste bylinkové pivo? Pokud ano, vyberte z nabídky.	50 % Bez příchutě	27 % Bez příchutě	44 % Bez příchutě	40 % Bez příchutě
<b>Otázka č. 24</b> Uvítal/a byste více podniků, kde mají samoobslužné pípy?	64 % Ano	46 % Ano	56 % Ano	52 % Ano

V tabulce č. 55 je porovnání odpovědí mezi vzděláním, které je rozděleno do skupin. Otázky v tabulce jsou zaměřeny pouze na trendy konzumace piva. Otázka č. 21 je vyhodnocena v tabulkách č. 56, 57, 58 a 59. Nejvíce respondentů ze všech skupin odpovídalo, že mají rádi čepované pivo. Dále nejčastější odpověď mezi respondenty je, že nepijí pivo. Pivo v plechovkách má rádo velmi malé množství respondentů. Trend pití piva z plechovek se podle respondentů nepotvrdil.

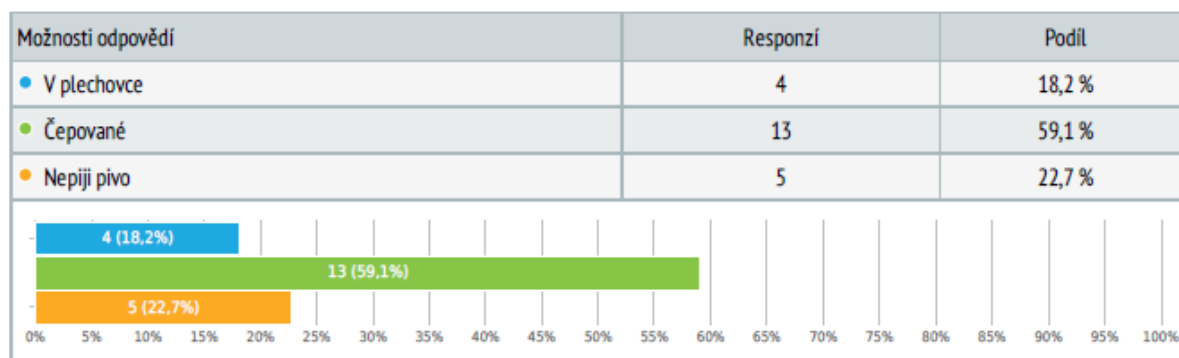
Otázka č. 23 je zaměřena, na to jestli by respondenti vyzkoušeli bylinkové pivo. Otázka č. 23 je ještě vyhodnocena podrobněji v tabulkách č. 60, 61, 62 a 63. V tabulce č. 60 respondenti se základním vzděláním odpovídali nejčastěji, že by bylinkové pivo nevyzkoušeli, ale dali si raději bez příchutě. Nejčastější příchuť co by ochutnali je bazalka. V tabulce č. 61 respondenti se středním vzděláním s vyučením odpovídali nejčastěji, že pivo nepijí. Dále nejčastější odpověď je, že by si pivo dali bez příchutě. Příchuť, která má nejvíce odpovědí je rozmarýn. V tabulce č. 62 respondenti se středním vzděláním s maturitou odpovídali nejčastěji, že by si dali pivo bez příchutě, z toho plyne, že by si bylinkové pivo nedali. Nejčastější příchuť u respondentů, co mají nejvyšší dosažené vzdělání střední s maturitou je rozmarýn. V tabulce č. 63 respondenti s vysokoškolským vzděláním odpovídali nejčastěji, že by si dali pivo bez příchutě. Dále nejčastější odpověď je, že nepijí pivo. Oblíbená příchuť mezi respondenty s vysokoškolským vzděláním je rozmarýn. Mezi respondenty s různým vzděláním se odpovědi příliš neliší.

Otázka č. 24 je zaměřena, na to jestli respondenti chtějí více podniků, které mají samoobslužné pípy. Tabulka č. 24 je ještě vyhodnocena podrobněji v tabulkách č. 64, 65, 66 a 67. V tabulce č. 64 respondenti se základním vzděláním odpovídali nejčastěji, že by takových podniků chtěli více. V tabulce č. 65 respondenti se středním vzděláním s vyučením odpovídali nejčastěji, že by takových podniků nechtěli více. V tabulce č. 66 a 67 respondenti se středním vzděláním s maturitou a vysokoškolským vzděláním odpovídali nejčastěji, že by takové podniky chtěli. Respondenti se základním, středním s maturitou a vysokoškolským vzděláním odpovídali stejně. Odpovědi se liší akorát u skupiny respondentů, co mají střední vzdělání s vyučením.

**Tabulka 56 – Základní vzdělání, otázka č. 21**

**21. V poslední době je trend pít pivo raději z plechovky, než jít do hospody na čepované. Které máte radši?**

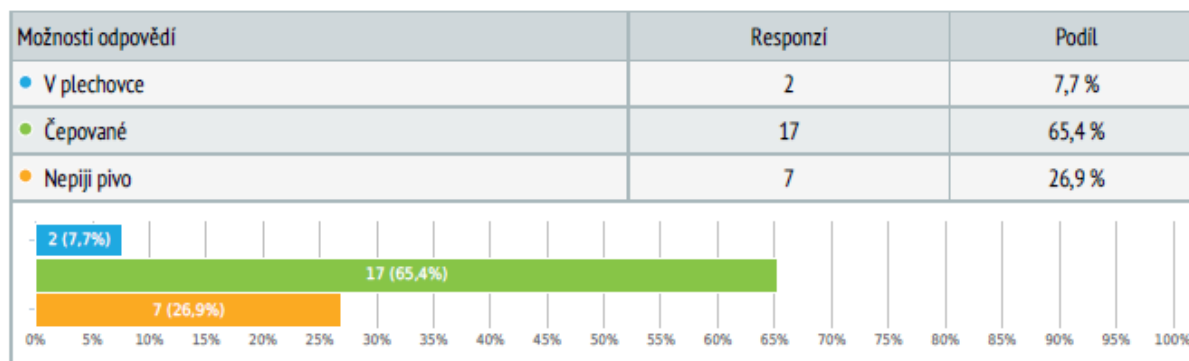
*Výběr z možností, zodpovězeno 22x, nezodpovězeno 0x*



**Tabulka 57 – Střední s vyučením, otázka č. 21**

**21. V poslední době je trend pít pivo raději z plechovky, než jít do hospody na čepované. Které máte radši?**

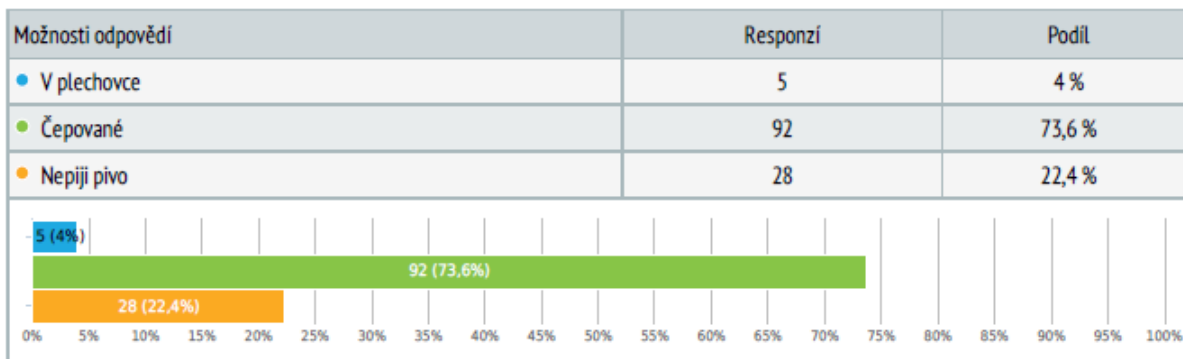
*Výběr z možností, zodpovězeno 26x, nezodpovězeno 0x*



Tabulka 58 – Střední s maturitou, otázka č. 21

21. V poslední době je trend pít pivo raději z plechovky, než jít do hospody na čepované. Které máte radši?

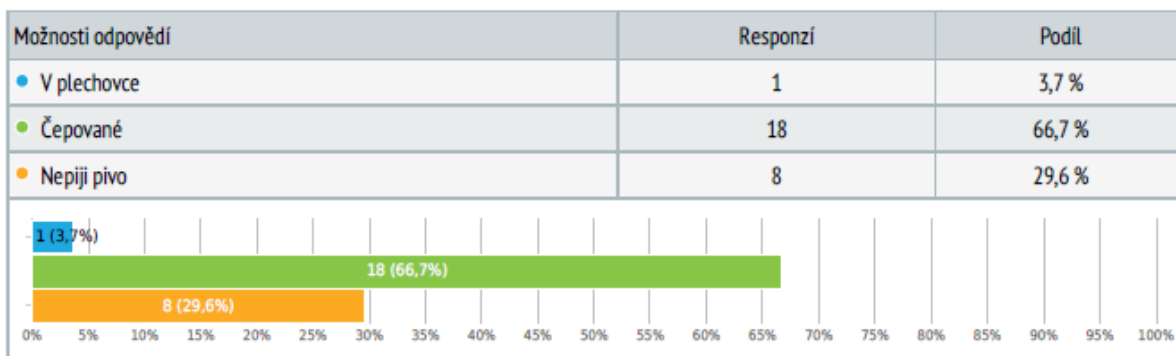
Výběr z možností, zodpovězeno 125x, nezodpovězeno 0x



Tabulka 59 – Vysoká škola, otázka č. 21

21. V poslední době je trend pít pivo raději z plechovky, než jít do hospody na čepované. Které máte radši?

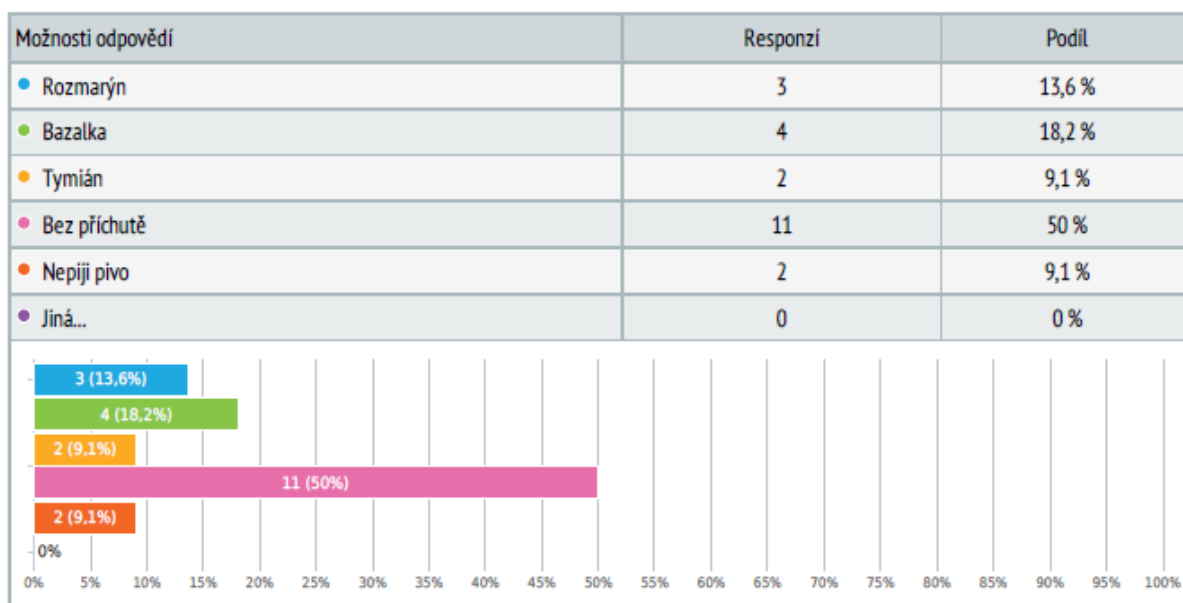
Výběr z možností, zodpovězeno 27x, nezodpovězeno 0x



Tabulka 60 – Základní vzdělání, otázka č. 23

### 23. Zkusil/a byste bylinkové pivo? Pokud ano, vyberte z nabídky.

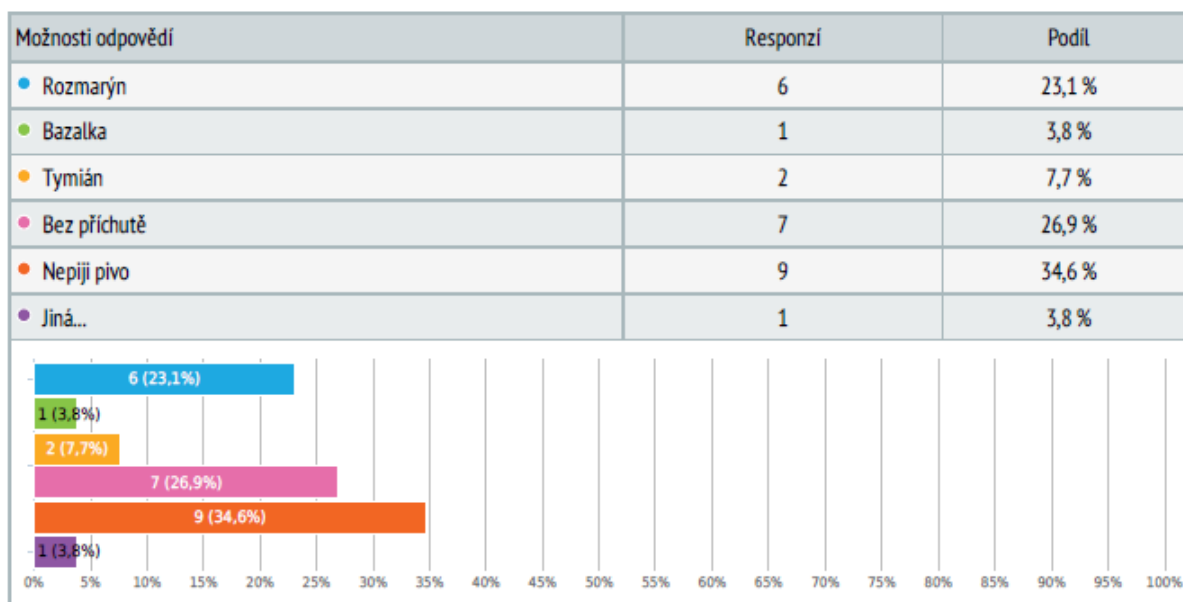
Výběr z možností, zodpovězeno 22x, nezodpovězeno 0x



Tabulka 61 – Střední s vyučením, otázka č. 23

### 23. Zkusil/a byste bylinkové pivo? Pokud ano, vyberte z nabídky.

Výběr z možností, zodpovězeno 26x, nezodpovězeno 0x



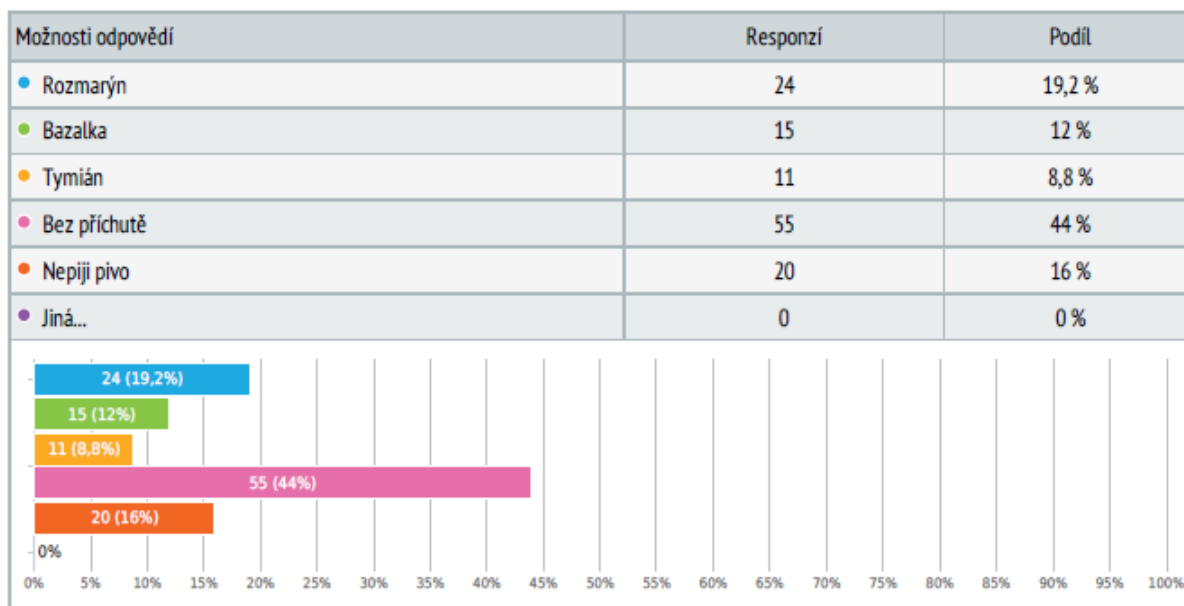
• Máta



Tabulka 62 – Střední s maturitou, otázka č. 23

### 23. Zkusil/a byste bylinkové pivo? Pokud ano, vyberte z nabídky.

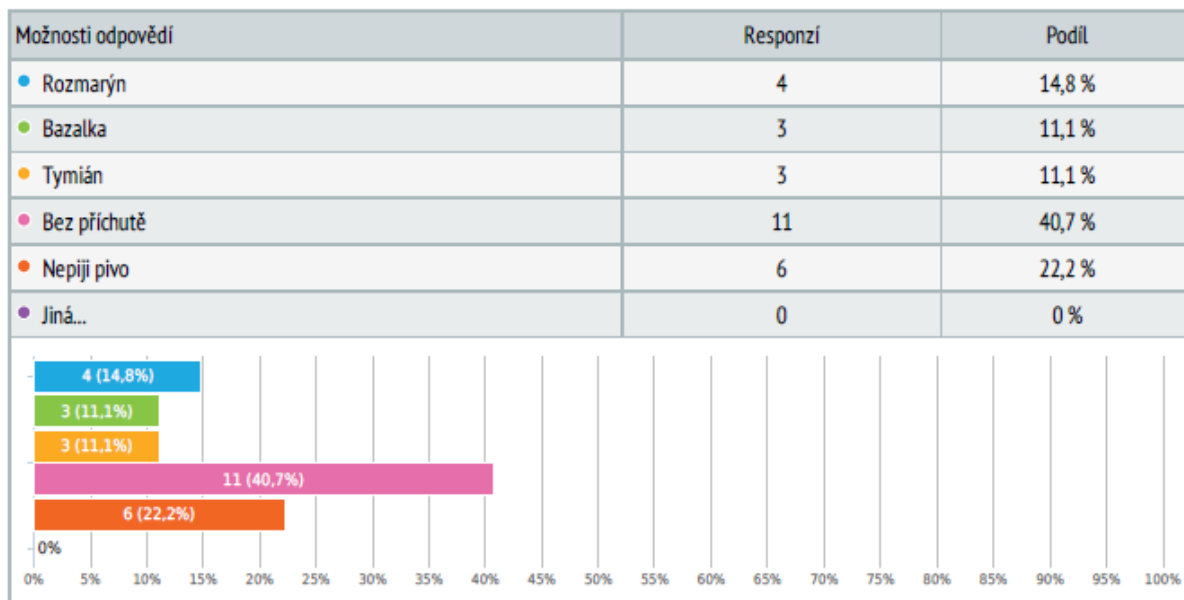
Výběr z možností, zodpovězeno 125x, nezodpovězeno 0x



Tabulka 63 – Vysoká škola, otázka č. 23

### 23. Zkusil/a byste bylinkové pivo? Pokud ano, vyberte z nabídky.

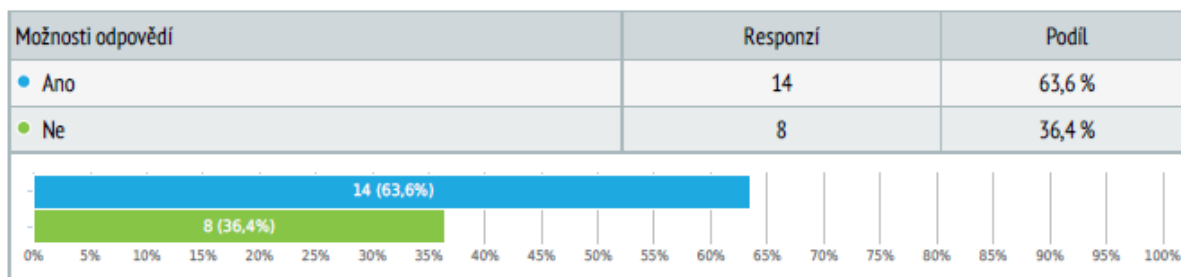
Výběr z možností, zodpovězeno 27x, nezodpovězeno 0x



Tabulka 64 – Základní vzdělání, otázka č. 24

## 24. Uvítal/a byste více podniků, kde mají samooblužné pípy?

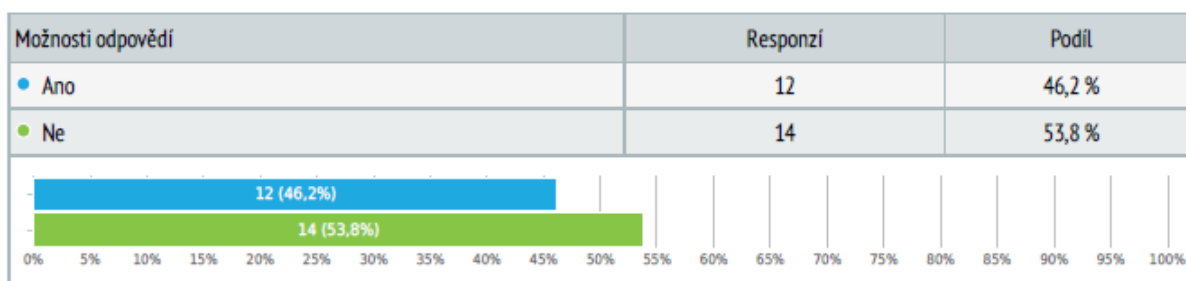
Výběr z možností, zodpovězeno 22x, nezodpovězeno 0x



Tabulka 65 – Střední s vyučením, otázka č. 24

## 24. Uvítal/a byste více podniků, kde mají samooblužné pípy?

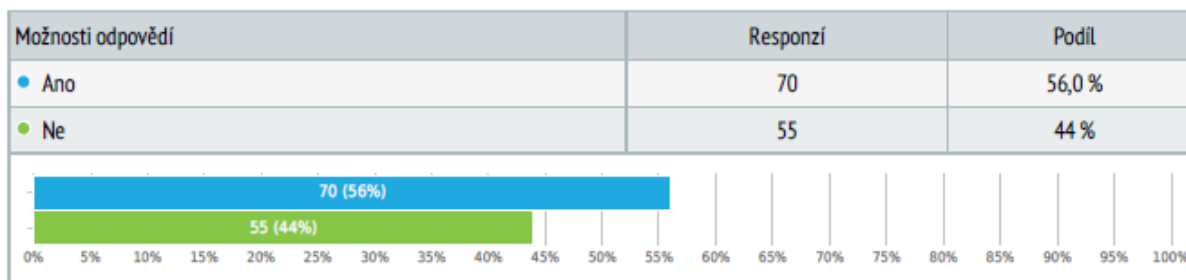
Výběr z možností, zodpovězeno 26x, nezodpovězeno 0x



Tabulka 66 – Střední s maturitou, otázka č. 24

## 24. Uvítal/a byste více podniků, kde mají samooblužné pípy?

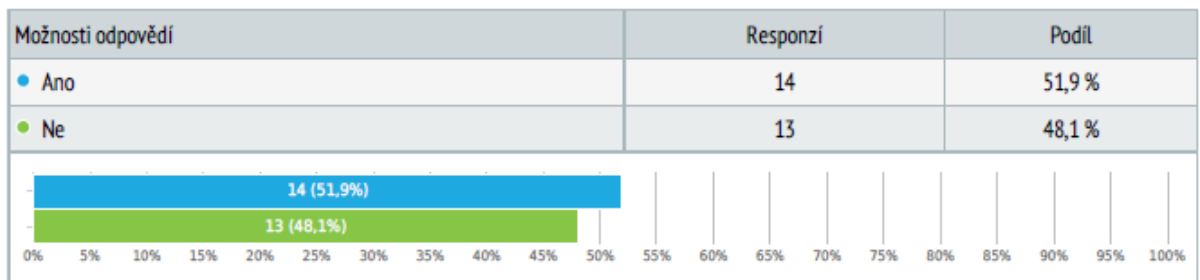
Výběr z možností, zodpovězeno 125x, nezodpovězeno 0x



Tabulka 67 – Vysoká škola, otázka č. 24

## 24. Uvítal/a byste více podniků, kde mají samooblužné pípy?

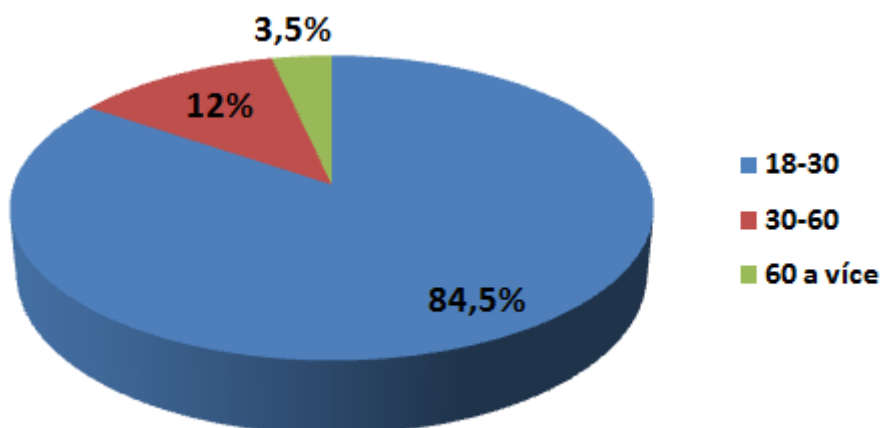
Výběr z možností, zodpovězeno 27x, nezodpovězeno 0x



**Výstupem nebo potvrzením třetí hypotézy je zjištění oblíbenosti běžnějších a trendových nápojů v závislosti na věk respondentů.**

Věkové skupiny jsou od 18-30, 30-60 a 60 a více. Respondentů ve věku 18-30 odpovědělo 169, dále respondentů ve věku 30-60 odpovědělo 24 a respondentů ve věku 60 a více na dotazník odpovědělo 7.

**Graf 3 – Respondenti rozdělení podle věkové skupiny**



Zde jsou vyhodnoceny a porovnány otázky zaměřené na trendy konzumace míchaných nápojů v závislosti na věk respondentů. Výsledky jsou uvedeny v tabulce. Pro lepší zobrazení jsou všechny otázky ještě udělány v přehlednějších tabulkách.

**Tabulka 68 – Trendy konzumace míchaných nápojů v závislosti na věku respondentů**

Otázky	Věk		
	18-30 (169)	30-60 (24)	60 a více (7)
<b>Otázka č. 32</b> Dáváte si i nealkoholické varianty míchaných drinků? Pokud ano, vyberte nejoblíbenější.	43 % Mojito	50 % Mojito	29 % Mojito
<b>Otázka č. 36</b> Láká Vás u netradičních barva u míchaných nápojů?	84 % Ano	79 % Ano	72 % Ano

V tabulce č. 68 je porovnání odpovědí mezi různými věkovými skupinami. Otázky v tabulce jsou zaměřeny pouze na trendy konzumace míchaných nápojů. Otázka č. 32 je zaměřena, jestli si respondenti dávají míchané nápoje v nealkoholické variantě a pokud ano, tak který konkrétně. Otázka č. 32 je ještě podrobněji vyhodnocena v tabulkách č. 69, 70 a 71. V tabulce č. 69 respondenti ve věku 18-30 nejčastěji odpovídali, že si dávají míchané nápoje bez alkoholu a konkrétně Mojito. Dále největší počet odpovědí bylo, že preferují míchané nápoje raději s alkoholem. Další míchaný nápoj, který si lidé ve věku 18-30 dávají je Pina Colada. V tabulce č. 70 respondenti ve věku 30-60 odpovídali nejčastěji, že si dávají Mojito, odpovědělo tak, 50 % respondentů. Dále odpovídali, že míchané drinky preferují s alkoholem, že si nealkoholické verze nedávají. V tabulce č. 71 respondenti ve věku 60 a více po 30 % odpověděli Mojito, Cuba Libre a Pina Coladu. Respondenti v různých věkových skupinách odpovídali velmi podobně.

Otázka č. 36 je zaměřena, jestli respondenty u míchaných nápojů láká netradiční barva. Podrobněji je otázka č. 36 vyhodnocena ještě v tabulkách č. 72, 73 a 74. V tabulce č. 72 respondenti ve věku 18-30 nejčastěji odpovídali, že je u míchaných nápojů láká netradiční barva. Dále i v tabulce č. 73 respondenti ve věku 30-60 odpovídali ano. V tabulce č. 74 respondenti ve věku 60 a více také odpovídali ano. Největší procento, které odpovědělo ano, bylo ve věku 18-30. V této otázce respondenti odpovídali velmi podobně. Pokaždé u ano, bylo přes 50 % respondentů.

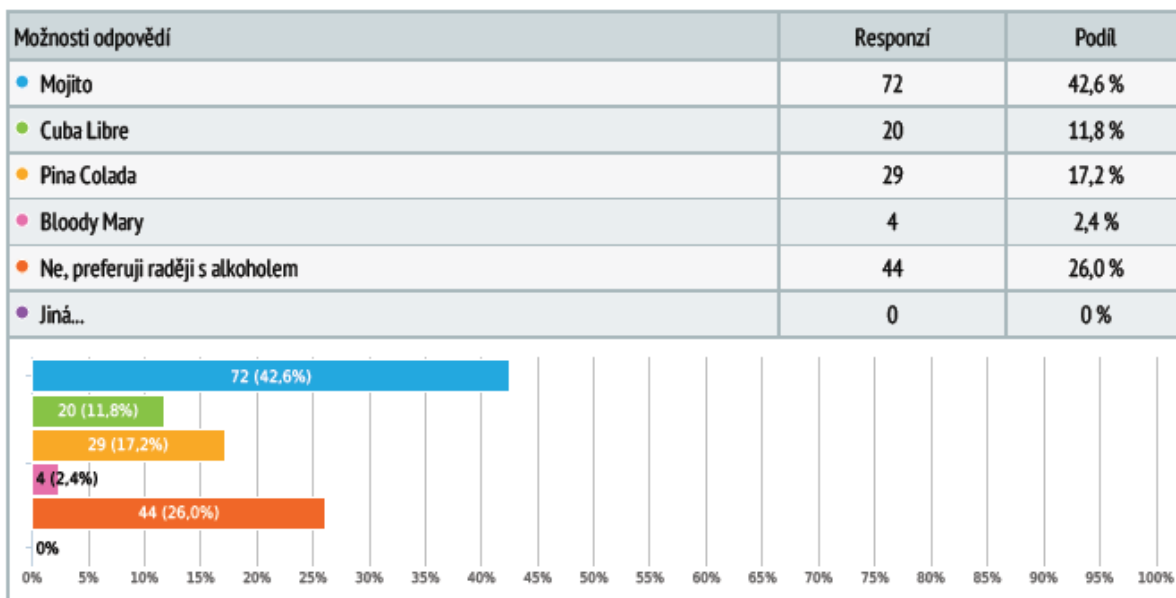
Odpovědi u různých věkových skupin se nějak výrazně nelišily.

K daným výsledkům dotazníkového průzkumu, nejsou ke srovnání žádné předchozí šetření. To znamená, že bakalářská práce uvádí výsledky z prvotního průzkumu na českém trhu.

Tabulka 69 – Věk 18-30, otázka č. 32

### 32. Dáváte si i nealkoholické varianty míchaných drinků? Pokud ano, vyberte nejoblíbenější.

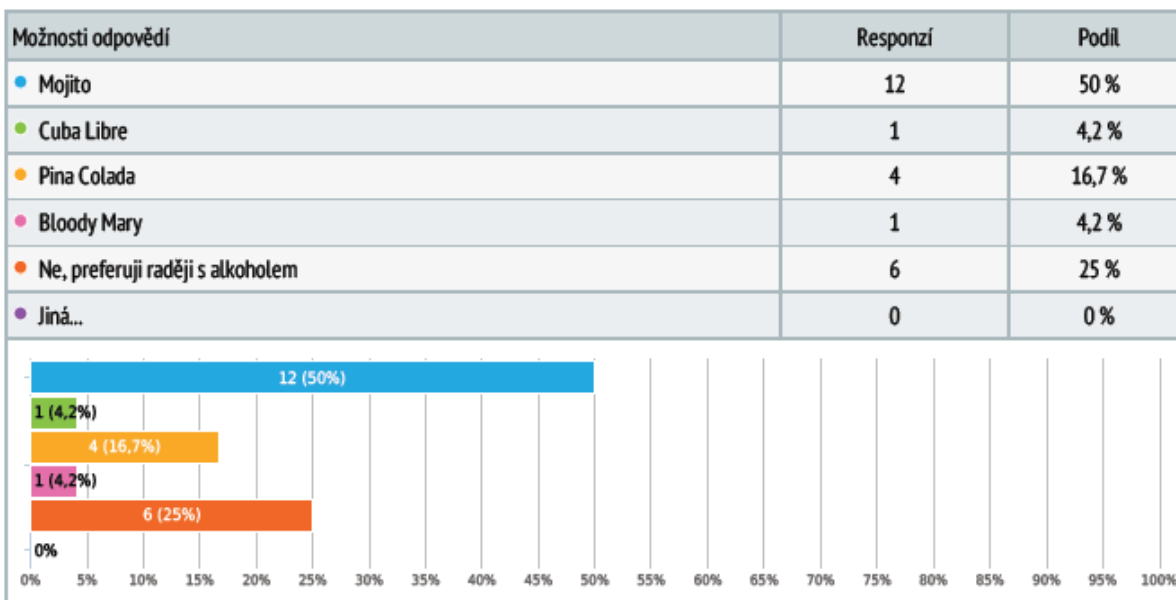
Výběr z možností, zodpovězeno 169x, nezodpovězeno 0x



Tabulka 70 – Věk 30-60, otázka č. 32

### 32. Dáváte si i nealkoholické varianty míchaných drinků? Pokud ano, vyberte nejoblíbenější.

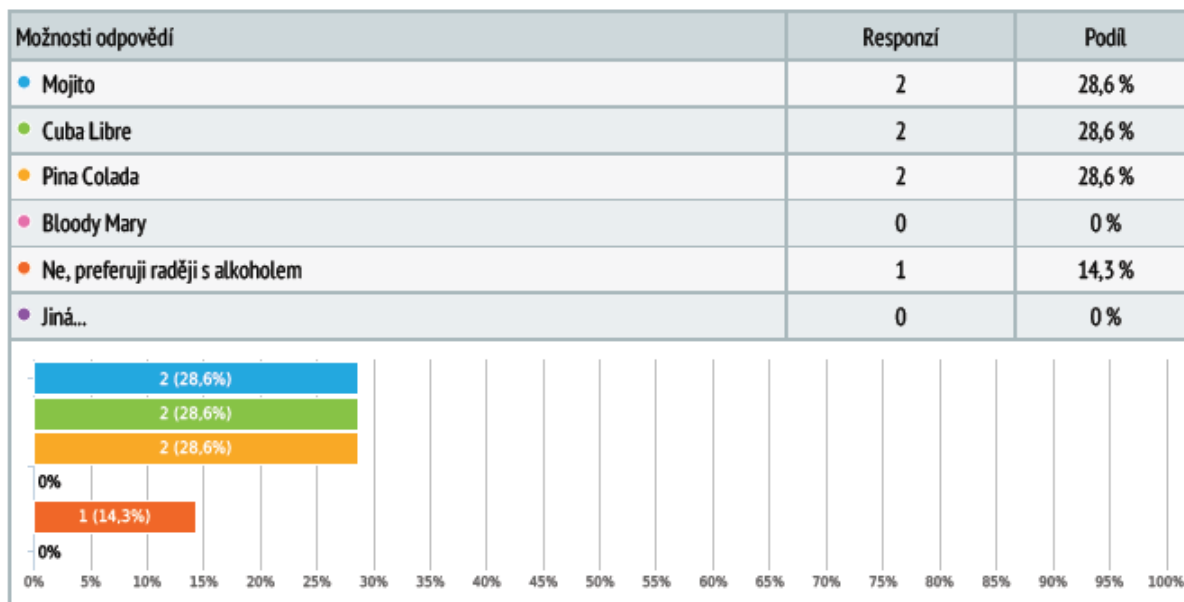
Výběr z možností, zodpovězeno 24x, nezodpovězeno 0x



Tabulka 71 – Věk 60 a více, otázka č. 32

### 32. Dáváte si i nealkoholické varianty míchaných drinků? Pokud ano, vyberte nejoblíbenější.

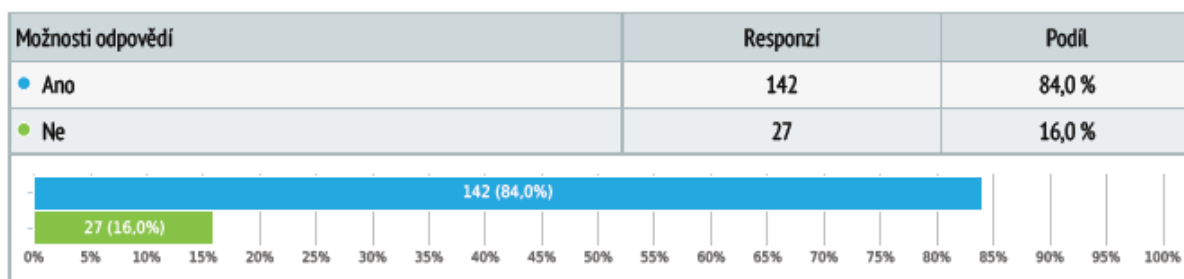
Výběr z možností, zodpovězeno 7x, nezodpovězeno 0x



Tabulka 72 – Věk 18-30, otázka č. 36

### 36. Láká vás netradiční barva u míchaných nápojů?

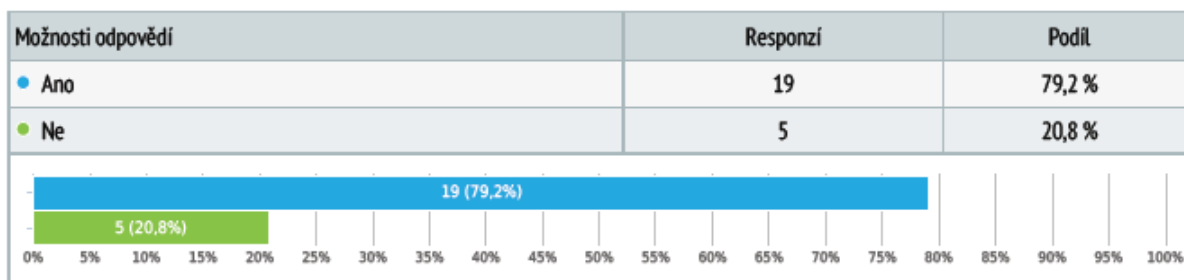
Výběr z možností, zodpovězeno 169x, nezodpovězeno 0x



Tabulka 73 – Věk 30-60, otázka č. 36

### 36. Láká vás netradiční barva u míchaných nápojů?

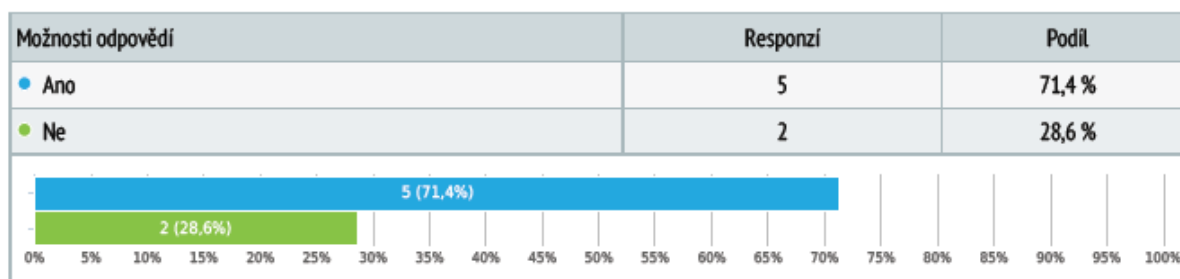
Výběr z možností, zodpovězeno 24x, nezodpovězeno 0x



Tabulka 74 – Věk 60 a více, otázka č. 36

### 36. Láká vás netradiční barva u míchaných nápojů?

Výběr z možností, zodpovězeno 7x, nezodpovězeno 0x





## 6 NÁVRHOVÁ ČÁST

V návrhové části budou formulovány závěry a doporučení na základě provedeného dotazníkové šetření. Dále budou navržena vhodná spojení nápojů odpovídajících současným trendům a pokrmů.

### 6.1 Spojení pokrmů s nápoji

Zde je několik návrhů na možné párování nápojových trendů s jídly. Nejprve jsou spárovány různé druhy pív, následně vína, lihoviny, čaje, kávy a míchané nápoje.

#### **Pivo**

Pivo by mělo po každé být v harmonii s pokrmem. Takže nasládlé pivo se podává se sladkým pokrmem. Nebo se také pivo může podávat naopak v kontrastu, to znamená, že kombinujeme například kyselé se sladkým.

Obecně je pivo vhodné k masitým pokrmům. Ovocné pivo se může podávat například k ovocným jídlům, jako jsou ovocné knedlíky, kuře s ananasem. Chutě se navzájem mohou doplnit. Také se může ale podávat například se slaným jídlem, jako je například restovaný plátek masa se zeleninovou přílohou. Ovocná piva se také výborně hodí i k různým zeleninovým salátům. Ovocné pivo příjemně osvěží.

Tmavé pivo, které má čokoládové tóny se výborně hodí například k různým čokoládovým dezertům.

Hořká piva se mohou podávat například k bučkům nebo obecně mastnějším pokrmům.

#### **Víno**

Víno můžeme podávat, tak aby chuť jídla doplňovalo nebo vytvářelo kontrast.

Ovocná vína se hodí k ovocným jídlům například ke kachně s fíky nebo ke kachně na pomerančích. Ovocná jídla jsou všechna, která v sobě mají v nějaké formě ovoce.

Můžeme pokrmy s víny různě kombinovat a to například kyselé se slaným, slané se sladkým. Pozor si musíme dát u kombinace sladké se sladkým. Příliš sladký pokrm, může zničit chuť sladkého vína.

K modrému vínu by se hodil například nějaký pokrm z vepřového masa.

K vinným koktejlům se hodí například nějaký dezert. Když je ve vinném koktejlů použít pomerančový džus, tak se může podávat s dezertem, ve kterém je použit pomeranč. K vinným koktejlům se také hodí například rizoto, kde je dané víno obsažené i v koktejlů může být použito i při přípravě rizota. Chutě se tak propojí.

Růžová vína jsou vhodné k zeleninovým polévkám nebo k dezertům, kde se chutě příjemně doplní. Červená vína, jsou vhodná k tmavým masům, jako je kachna, zvěřina. K bílým vínům se hodí například kuřecí maso nebo ryba. Šumivá vína jsou výborná k dezertům.

### **Lihoviny**

Obecně k lihovinám není dán specifický pokrm nebo určitý typ masa. Lihoviny se často pijí před jídlem pro povzbuzení a nastartování chuťových buněk k jídlu samotnému.

### **Čaje**

Bílý čaj se hodí například k rybímu masu. Zelené čaje jsou vhodné k mořským plodům, kuřecímu masu, nebo k ovocnému salátu. Černý čaj se hodí k dezertům. K Matcha čaji se výborně hodí palačinky.

### **Káva**

Káva je nejlepším společníkem v oblasti dezertů a sladkých pokrmů. Společně se doplňují. Káva je také symbolem odpočinku a relaxu. Proto i kávové drinky jsou vhodné k různým dezertům jako je tiramisu, čokoládový dort se šlehačkou, palačinky s ovocem.

### **Míchané nápoje**

K míchaným nápojům se výborně hodí moderní kuchyně, do které patří například burger. Také celkově k rychlému občerstvení se hodí míchané nápoje.

## ZÁVĚR

Nejprve byla rozebrána teoretická část. Úkolem teoretické části bylo seznámení s charakteristikou nápojové gastronomie, její historií, rozdělení a význam v gastronomii. Byly popsány současné moderní trendy v nápojové gastronomii a jejich vstupy do gastronomie.

Cílem praktické části bylo zjištění preferencí konzumentů různých nápojů v závislosti na věku, pohlaví a vzdělání, pomocí dotazníkového šetření. Dotazníkové šetření bylo zaměřeno na oblíbenost běžnějších a trendových nápojů. Následně byly výsledky zpracovány do grafů a tabulek, kde byly porovnány výsledky mužů a žen. Tabulky jsou zaměřeny na trendy konzumace kávy, trendy konzumace piva, trendy konzumace čajů, trendy konzumace míchaných nápojů. Dále byly výsledky porovnány mezi různými věkovými skupinami a na vzděláním. A na závěr byla navrhována vhodná spojení nápojů odpovídajících současným trendům a pokrmů.

Byly porovnány otázky, které spolu souvisí. Cílem bylo zjistit, jestli trendy, které byly uvedeny v teoretické části, byly mezi respondenty potvrzeny a jestli se odpovědi mezi pohlavím, vzděláním a věkem lišily.

Otázky mezi různými respondenty se výrazně nelišily. Nejvíce lišících se odpovědí bylo mezi muži a ženami. Ženy mají raději ochucené nápoje než muži. Muži mají raději tradiční nápoje bez příchutí. Věkové skupiny se v odpovědích nelišily. U vzdělání se také odpovědi nelišily.

Bakalářskou práci lze využít jako inspiraci pro podniky zaměřující se na trendové nápoje. Pomocí výsledků analýzy lze přehledně zjistit, o které nápojové trendy se klientela poptává podle věková kategorie, pohlaví a vzdělání.

## POUŽITÉ ZDROJE

- 1- Václav Bříbek. *Multimediální učebnice nápojové gastronomie*. [online]. Plzeň, 6.června 2012 [12.10.2018]. Bakalářská práce. Západočeská univerzita v Plzni. Mgr. Jan Krotký.
- 2- NORMAN, Jill. *Káva*. Praha: Slovart, 1992. Z knihovny gurmána. ISBN 80-7209-514-5.
- 3- Nápojová gastronomie: Hotelový provoz. *Hotelový provoz* [online]. Copyright © 2012 Všechna práva vyhrazena. [cit. 20.12.2018]. Dostupné z: <https://hotelovyprovoz.webnode.cz/maturitni-okruhy/napojova-gastronomie/>
- 4- MIKŠOVIC, Alexander. *Umění koktejlu*. Praha: Svojtka a Vašut, 1997. ISBN 80-7180-339-1.
- 5- RIAHI, Khaled a Tobias PEHLE. *Koktejly: lexikon: recepty a postupy: alkoholické & nealkoholické koktejly*. Čestlice: Rebo, 2007. ISBN 978-80-7234-707-0.
- 6- MEZEROVÁ, Michaela. *Pivo*. Praha: Sdružení českých spotřebitelů, z.ú., [2017]. Jak poznáme kvalitu?. ISBN 978-80-87719-56-5.
- 7- SEDLÁČEK, Ivo a Lubomír KOČÍ. *Nápoje: příprava a podávání*. Brno: Computer Press, 2003. Hobby. ISBN 80-251-0002-2. Dostupné také z: <http://www.digitalniknihovna.cz/mzk/uuid/uuid:964441f0-464d-11e5-8851-005056827e51>
- 8- BURDA, Alexandr. *Nápojová kultura 2: nealkoholické nápoje*. Opava: Slezská univerzita v Opavě, Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě, Ústav lázeňství gastronomie a turismu, 2013. ISBN 978-80-7248-857-5.
- 9- MAŠEK, Libor. *Potraviný a nápoje v kostce*. Úvaly: Ratio, [1997]. Gastronomie.
- 10- FIŠERA, Miroslav. *Gastronomie: vybrané kapitoly*. Český Těšín: 2 Theta, 2016. ISBN 978-80-86380-78-0.
- 11- FIC, Vlastimil. *Vino: analýza, technologie, gastronomie*. Český Těšín: 2 THETA, 2015. ISBN 978-80-86380-77-3.
- 12- ČÍŽKOVÁ, Helena. *Nealkoholické nápoje*. Praha: Sdružení českých spotřebitelů, z.ú., [2016]. Jak poznáme kvalitu?. ISBN 978-80-87719-39-8.
- 13- ANGEROVÁ, Jindřiška a Jaroslav SŮRA. *ABC o nápojích*. Praha: Merkur, 1986. Dostupné také z: <http://www.digitalniknihovna.cz/mzk/uuid/uuid:0f9f4360-0e38-11e3-beb8-005056827e51>

- 14- MOLDENHAUER, Giovanna. *Duše rumu: dějiny, historiky, trendy a koktejly*. Praha: Mladá fronta, 2018. ISBN 978-80-204-4621-3.
- 15- KELBLOVÁ, Miloslava. *Encyklopedie nápojů*. Praha: Grada, 1996. Hotely a restaurace. ISBN 80-900250-8-0.
- 16- Trendy v nealko nápojích - Gastro&Hotel. Gastro&Hotel - Profi revue ze světa Gastronomie [online]. Copyright © Gastro [cit. 20.01.2019]. Dostupné z: <https://gastroahotel.cz/rubriky/gastro-drinks/trendy-nealko-napojich/>
- 17- V České republice se zrodil Světový den nealkoholických koktejlů, oslavte jej s námi! | CelebrityTime. *Aktuality: CelebrityTime*[online]. Copyright © 2014 [cit. 20.01.2019]. Dostupné z: <http://www.celebritytime.cz/v-ceske-republice-se-zrodil-svetovy-den-nealkoholickych-koktejlu-oslavte-jej-s-nami-art.html>
- 18- Klíčové trendy na trhu potravin a nápojů. *Redirecting to* <https://www.ipsos.com/en> [online]. Copyright © 2016 [cit. 22.01.2019]. Dostupné z: <https://www.ipsos.com/cs-cz/klicove-trendy-na-trhu-potravin-napoju>
- 19- Armagnac (Armaňak) - stará francouzská pálenka | Winehouse.cz. *winehouse.cz - online prodej vína, alkoholu, nealko a delikates*[online]. Copyright © [cit. 23.01.2019]. Dostupné z: <https://www.winehouse.cz/armanak/>
- 20- Stále jsme národ pivařů, trendy se ale mění | Pivo.cz. *Úvodní stránka | Pivo.cz* [online]. Copyright © 2017, [cit. 01.02.2019]. Dostupné z: <https://pivo.cz/stale-jsme-narod-pivaru-trendy-se-ale-meni>
- 21- Boom zažívají piva v plechovkách I Zboží&Prodej. *Zboží&Prodej – zprávy z retailu* [online]. Copyright © 2016. All Rights Reserved. Created by [cit. 01.02.2019]. Dostupné z: <https://www.zboziaprodej.cz/2018/04/19/boom-zazivaji-piva-plechovky/>
- 22- Změny ve značení piva v Česku podle vyhlášky ministerstva zemědělství 2018 - Aktuálně.cz. *Zprávy - Aktuálně.cz* [online]. Copyright © Economia, a.s. [cit. 02.02.2019]. Dostupné z: <https://zpravy.aktualne.cz/ekonomika/nove-znaceni-piv-v-cesku-vyhlaska-2018-silna-plna/r~b3020910ddbe11e8953d0cc47ab5f122/?redirected=1554991510>
- 23- Top aktuální trendy pro znalce vín - Dolnorakouský vinařský podzim. [online]. Copyright © Stefan Knittel [cit. 03.02.2019]. Dostupné z: <https://www.dolnirakousko.info/vinarske-inovace>

- 24- Španělská novinka: modré víno. Ochutnali byste? | WomanOnly. *WomanOnly / Magazín jen pro ženy* [online]. Dostupné z: <https://www.womanonly.cz/spanelska-novinka-modre-vino-ochutnali-byste/>
- 25- Trendem posledních let se stala růžová vína | Vína z Moravy a vína z Čech. *Domů | Vína z Moravy a vína z Čech* [online]. Copyright © 2005 [cit. 10.02.2019]. Dostupné z: <https://www.wineofczechrepublic.cz/akce-a-novinky/aktuality/clanky/6982-trendem-poslednich-let-se-stala-ruzova-vina.html>
- 26- Tipy na osvěžující koktejly: Letošním hitem je kombinace perlivých vín s ovocem | ReceptyOnLine.cz - kuchařka, recepty a inspirace. *Recepty - ReceptyOnLine.cz - kuchařka, recepty a inspirace* [online]. Copyright © 2005 [cit. 10.02.2019]. Dostupné z: <https://www.receptyonline.cz/tipy-na-osvezujici-koktejly-letosnim-hitem-je-kombinace-perlivych-vin-s-ovocem/>
- 27- Likéry z ovoce: Vytvořte si třešňový, broskvový nebo z černého rybízu – Dáma.cz. *Dáma.cz – web pro všechny ženy a dámy* [online]. Dostupné z: <https://www.dama.cz/clanek/domaci-vyroba-likeru-vyrobte-si-tresnovy-broskvovy-nebo-z-rybizu>
- 28- Gordon's gin: už jste ochutnali novou růžovou variantu? | Luxury Tips. *Domů | Luxury Tips* [online]. Dostupné z: <https://www.luxurytips.cz/node/298>
- 29- Gastronomickým hitem roku 2019 by mohl být sýrový čaj - Aktuálně.cz. *Magazín - Aktuálně.cz* [online]. Copyright © Economia, a.s. [cit. 10.02.2019]. Dostupné z: <https://magazin.aktualne.cz/gastronomickym-hitem-roku-2019-by-mohl-byt-syrovycaj/r~b3da98402c7711e9b73eac1f6b220ee8/?redirected=1554992066>
- 30- Čaj Matcha: Proč je najednou tak trendy a co všechno dokáže - Žena.cz - magazín pro ženy. *Žena.cz - magazín pro ženy* [online]. Copyright © [cit. 11.02.2019]. Dostupné z: <https://zena.aktualne.cz/zivotni-styl/matcha-proc-je-najednou-tak-trendy-a-co-vsechno-dokaze/r~4145de541de511e7a4bd0025900fea04/?redirected=1553088537>
- 31- Aktuální trendy v nápojích a Cold Brew! | Nestlé Professional. *Nestlé Professional | Inovativní služby, které přinášejí úspěch.* [online]. Dostupné z: <https://www.nestleprofessional.cz/trends/aktualni-trendy-v-napojich-a-cold-brew>
- 32- Londýnská kavárna vám do pěny v kávě vyobrazí portrét – Novinky.cz . *Novinky.cz – nejčtenější zprávy na českém internetu* [online]. Copyright © 2003 [cit. 10.02.2019].

Dostupné z: <https://www.novinky.cz/koktejl/458608-londynska-kavarna-vam-do-peny-v-kave-vyobrazi-portret.html>

33- Jerry Thomas. *The Bartender's guide*. 1862. USA: Dick & Fitzgeald, 20. října 2010.

# SEZNAM OBRÁZKŮ, GRAFŮ A TABULEK

## Tabulky

Tabulka 1 - Věk.....	45
Tabulka 2 - Pohlaví .....	46
Tabulka 3 – Nejvyšší dosažené vzdělání.....	46
Tabulka 4 – Nové věci v nápojové gastronomii .....	47
Tabulka 5 – Výběr nápoje k jídlu.....	47
Tabulka 6 – Výběr nápoje, cena.....	48
Tabulka 7 – Složení nápoje.....	48
Tabulka 8 – Nové trendy v nápojové gastronomii .....	49
Tabulka 9 – Nápoj, který je nejoblíbenější.....	49
Tabulka 10 – Nový trend, Cheese Tea .....	50
Tabulka 11 - Smoothie .....	50
Tabulka 12 - Macerace .....	51
Tabulka 13 – Nápoj zdraví prospěšný.....	51
Tabulka 14 - Nové příchutě v nápojích .....	52
Tabulka 15 – Káva s příchutí.....	52
Tabulka 16 – Kávové drinky s alkoholem.....	53
Tabulka 17 – Káva s portrétem.....	54
Tabulka 18 – Mléko do kávy .....	54
Tabulka 19 – Cold Brew.....	55
Tabulka 20 – Podniky, netradiční pití .....	55
Tabulka 21 – Pivo z plechovky.....	56
Tabulka 22 – Pivo s ovocnou příchutí.....	57
Tabulka 23 – Bylinkové pivo.....	58
Tabulka 24 – Samoobslužné pípy .....	58
Tabulka 25 – Točené džusy a ledové čaje .....	59
Tabulka 26 – Typ čaje .....	59
Tabulka 27 – Čaj Matcha.....	60
Tabulka 28 – Bar s domácími sirupy.....	60
Tabulka 29 – Příchut' rumu.....	61



Tabulka 30 – Ochucené vodky .....	62
Tabulka 31 – Teplý nápoj s vodkou .....	63
Tabulka 32 – Nealkoholické varianty míchaných nápojů .....	63
Tabulka 33 – Podniky, co nabízejí sladké nápoje .....	64
Tabulka 34 – Modré víno .....	64
Tabulka 35 – Koktejl Mimosa .....	65
Tabulka 36 – Netradiční barva u míchaných nápojů.....	65
Tabulka 37 – Trendy konzumace kávy v závislosti na pohlaví.....	67
Tabulka 38 – Ženy, otázka č. 15 .....	68
Tabulka 39 – Muži, otázka č. 15 .....	69
Tabulka 40 – Ženy, otázka č. 16 .....	69
Tabulka 41 – Muži, otázka č. 16 .....	70
Tabulka 42 – Ženy, otázka č. 17 .....	70
Tabulka 43 – Muži, otázka č. 17 .....	71
Tabulka 44 – Ženy, otázka č. 18 .....	71
Tabulka 45 – Muži, otázka č. 18 .....	72
Tabulka 46 – Ženy, otázka č. 19 .....	72
Tabulka 47 – Muži, otázka č. 19 .....	73
Tabulka 48 – Trendy konzumace čaje v závislosti na pohlaví respondentů.....	73
Tabulka 49 – Ženy, otázka č. 10 .....	74
Tabulka 50 – Muži, otázka č. 10 .....	74
Tabulka 51 – Ženy, otázka č. 26 .....	74
Tabulka 52 – Muži, otázka č. 26 .....	75
Tabulka 53 – Ženy, otázka č. 27 .....	75
Tabulka 54 – Muži, otázka č. 27 .....	75
Tabulka 55 – Trendy konzumace piva v závislosti na vzdělání respondentů.....	77
Tabulka 56 – Základní vzdělání, otázka č. 21 .....	78
Tabulka 57 – Střední s vyučením, otázka č. 21 .....	78
Tabulka 58 – Střední s maturitou, otázka č. 21.....	79
Tabulka 59 – Vysoká škola, otázka č. 21 .....	79
Tabulka 60 – Základní vzdělání, otázka č. 23 .....	80
Tabulka 61 – Střední s vyučením, otázka č. 23 .....	80

Tabulka 62 – Střední s maturitou, otázka č. 23.....	81
Tabulka 63 – Vysoká škola, otázka č. 23 .....	81
Tabulka 64 – Základní vzdělání, otázka č. 24 .....	82
Tabulka 65 – Střední s vyučením, otázka č. 24 .....	82
Tabulka 66 – Střední s maturitou, otázka č. 24.....	82
Tabulka 67 – Vysoká škola, otázka č. 24 .....	83
Tabulka 68 – Trendy konzumace míchaných nápojů v závislosti na věku respondentů .....	84
Tabulka 69 – Věk 18-30, otázka č. 32.....	86
Tabulka 70 – Věk 30-60, otázka č. 32.....	86
Tabulka 71 – Věk 60 a více, otázka č. 32.....	87
Tabulka 72 – Věk 18-30, otázka č. 36.....	87
Tabulka 73 – Věk 30-60, otázka č. 36.....	88
Tabulka 74 – Věk 60 a více, otázka č. 36.....	88

## **Grafy**

Graf 1 – Respondenti rozdělení podle pohlaví .....	66
Graf 2 – Vzdělání respondentů .....	76
Graf 3 – Respondenti rozdělení podle věkové skupiny.....	84

# PŘÍLOHY

## 1- Dotazník

### Světové trendy v nápojové gastronomii

Dobrý den,

věnujte prosím několik minut svého času vyplnění následujícího dotazníku k mé bakalářské práci. Děkuji.

#### 1. Kolik je Vám let?

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- 18-30
- 30-60
- 60 a více

#### 2. Pohlaví

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- Žena
- Muž

#### 3. Jaké je Vaše nejvyšší dosažené vzdělání?

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- Základní
- Střední s vyučením
- Střední s maturitou
- Vysoká škola

#### 4. Zkoušíte rádi nové věci v nápojové gastronomii?

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- Ano
- Ne

#### 5. Přemýšlíte o výběru nápoje k jídlu?

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- Ano
- Ne
- Občas

#### 6. Ohlížíte se při výběru nápoje na cenu?

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- Ano
- Ne
- Občas

#### 7. Zajímáte se z čeho je daný nápoj vyroben?

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- Ano
- Ne
- Občas

8. Slyšel/a jste o nových trendech v nápojové gastronomii?

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- Ano
- Ne
- Nezajímám se o takové věci

9. Vyberte nápoj, který je Váš nejoblíbenější

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- Pivo
- Víno
- Lihoviny
- Nealkoholický nápoj
- Míchaný nápoj
- Voda
- Jiný...

10. V Číně se objevil nový trend. Je to Cheese Tea, šálek čaje je přikryt centimetr tlustým plátkem

slaného sýra. Vyzkoušel/a byste tuto novinku?

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- Ano, rád/a zkusím nové věci
- Ne

11. Slyšel/a jste o nápoji Smoothie? (rozmixované ovoce a zelenina, zpravidla syrové)

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- Ano
- Ještě ne

12. Víte co znamená pojem „Macerace“?

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- Ano, už jsem o tom slyšela
- Ne

13. Zajímáte se, který nápoj je Vašemu zdraví prospěšný?

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- Ano, zajímám
- Ne, je mi to jedno

14. Zkoušíte nové příchutě v nápojích?

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- Ano
- Ne

15. Dáváte si kávu s nějakou příchutí? Pokud ano, vyberte z nabídky.

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- Karamel
- Oříšek
- Vanilka
- Čokoláda
- Ne, bez příchutě
- Nepiji kávu
- Jiná...

16. Vyzkoušel/a byste kávové drinky s alkoholem? Pokud ano, vyberte z nabídky.

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- Káva s rumem
- Káva s tequilou
- Káva s martini
- Drink bez alkoholu
- Ne, nevyzkoušel/a

17. Vyzkoušel/a byste kávu s Vaším portrétem v mléčné pěně, i když by to bylo cenově dražší?

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- Ano, určitě
- Ne

18. Používáte živočišné mléko do kávy, nebo zkoušíte například mandlové nebo sojové?

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- Živočišné mléko
- Mandlové mléko
- Sojové mléko
- Bez mléka
- Nepiji kávu
- Jiná...

19. Znáte nápoj Cold Brew?

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- Ano
- Ne

20. Vyhledáváte podniky, kde nabízejí něco netradičního k pití?

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- Ano
- Ne

21. V poslední době je trend pít pivo raději z plechovky, než jít do hospody na čepované.

Které máte

radši?

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- V plechovce
- Čepované
- Nepiji pivo

22. Jaké pivo s ovocnou příchutí máte nejraději?

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- Citrón
- Pomeranč
- Malina
- Grepfruit
- Bez příchutě
- Nepiji pivo
- Jiné...

23. Zkusil/a byste bylinkové pivo? Pokud ano, vyberte z nabídky.

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- Rozmarýn
- Bazalka
- Tymián
- Bez příchutě
- Nepiji pivo
- Jiná...

24. Uvítal/a byste více podniků, kde mají samooblužné pípy?

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- Ano
- Ne

25. Myslíte si, že je dobrý nápad mít točené džusy a ledové čaje u rychlého občerstvení?

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- Ano
- Ne

26. Jaký typ čaje preferujete?

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- Sypaný čaj
- Čajové sáčky

27. Vyzkoušel/a jste čaj Matcha?

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- Ano
- Ne

28. Dáte raději přednost baru, kde mají domácí výrobu například sirupů, i když je to cenově dražší?

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- Ano
- Ne

29. Jakou příchut' rumu máte nejraději?

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- Mango
- Káva
- Čokoláda
- Mandle
- Bez příchutě
- Nepiji rum
- Jiná...

30. Máte rádi ochucenou vodu, pokud ano vyberte z nabídky.

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- Meloun
- Limetka
- Mango
- Černý rybíz
- Bez příchutě
- Nepiji vodu
- Jiná...

31. Dal/a byste si teplý nápoj s vodkou?

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- Ano
- Ne

32. Dáváte si i nealkoholické varianty míchaných drinků? Pokud ano, vyberte nejoblíbenější.

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- Mojito
- Cuba Libre
- Pina Colada
- Bloody Mary
- Ne, preferuji raději s alkoholem
- Jiná...

33. Uvítal/a byste více podniků s nabídkou sladkých nápojů servírované se sladkým elementem přímo

ve skleničce. (vafle, donut, želé bonbóny, marshmallow)

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- Ano
- Ne

34. Slyšel/a jste o modrém víně?

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- Ano
- Ještě ne

35. Ochutnali byste koktejl Mimosa? (kombinace pravého champagne a čerstvé pomerančové šťávy)

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- Ano
- Ne

36. Láká vás netradiční barva u míchaných nápojů?

Nápověda k otázce: Vyberte jednu odpověď

- Ano
- Ne