

**SLOVENSKÁ POĽNOHOSPODÁRSKA UNIVERZITA
V NITRE**

FAKULTA EKONOMIKY A MANAŽMENTU

1128401

**REGIONÁLNE ZVLÁŠTNOSTI VINOHRADNÍCTVA
A VINÁRSTVA V SR**

2010

Erika Ružovičová

**SLOVENSKÁ POĽNOHOSPODÁRSKA UNIVERZITA V
NITRE
FAKULTA EKONOMIKY A MANAŽMENTU**

**REGIONÁLNE ZVLÁŠTNOSTI VINOHRADNÍCTVA
A VINÁRSTVA V SR**

Bakalárska práca

Študijný program:	Obchodné podnikanie
Študijný odbor:	339 Obchodné podnikanie
Školiace pracovisko:	Katedra manažmentu
Školiteľ:	Mária Hambáľková, prof. Ing. CSc.

2010

Erika Ružovičová

Čestné vyhlásenie

Podpísaná Erika Ružovičová vyhlasujem, že som bakalársku prácu na tému „Regionálne zvláštnosti vinohradníctva a vinárstva v SR“ vypracovala samostatne s použitím uvedenej literatúry.

Som si vedomá zákonných dôsledkov v prípade, ak uvedené údaje nie sú pravdivé.

V Nitre 11. mája 2010

.....

Pod'akovanie

Touto cestou vyslovujem pod'akovanie pani prof. Ing. Márii Hambáľkovej, CSc., za odbornú pomoc, pripomienky a cenné rady pri vypracovaní bakalárskej práce.

Abstrakt

Vinohradníctvo patrí medzi významné tradičné odvetvia na Slovensku. Vinárstvo je odvetvie zamerané na spracovanie hrozna na víno. Vinohradnícka výroba na Slovensku nadobúda v súčasnej dobe klesajúci charakter. Vinárske produkty možno vyrábať len z hrozna z odrôd, ktoré sú registrované ako odrody vhodné na výrobu vína. Úspešné podniky s vinárskym zameraním popri svojej produkcii vyhodnocujú svoju hospodársku situáciu, činnosť a finančné výsledky. Ponuka zahraničného vína sa výrazne zvýšila vstupom SR do EÚ. Cieľom bakalárskej práce je poukázať na regionálne zvláštnosti vinohradníctva a vinárstva na Slovensku. Pri získavaní údajov sa využili odborné publikácie, internet, údaje štatistického úradu, informácie o spoločnosti Karpatská perla, výsledky prieskumu trhu o spotrebe vína prostredníctvom dotazníka. Vinársky priemysel dosahoval v uplynulých obdobiach ziskový výsledok hospodárenia. Plochy rodiacich vinohradov sa postupne znižujú. Spotreba vína je na Slovensku stabilná okolo 10 – 12 litrov na osobu. Na Slovensku sa nachádza šesť vinohradníckych oblastí – Malokarpatská, Južnoslovenská, Nitrianska, Strednoslovenská, Východoslovenská a Tokajská. Reprezentujú plochu vyše 20 000 ha rodiacich vinohradov. Miesto pestovania viniča vplýva na kvalitu hrozna i vína. V Malokarpatskej vinohradníckej oblasti sa nachádza vinárska spoločnosť Karpatská perla. Spoločnosť obhospodaruje plochu 44 rodiacich viníc. Karpatskej perle patrí popredné miesto medzi slovenskými vinármi a množstvo ocenení. Veľké množstvo hrozna spoločnosť aj nakupuje a ďalej spracováva. Ponuka týchto vín si žiada vhodné podmienky na správne skladovanie či prezentáciu. Súčasťou bakalárskej práce je aj vyhodnotenie dotazníka o spotrebe vína na Slovensku. Prieskumu sa zúčastnilo 120 respondentov. Výsledok priniesol dostatok informácií o spotrebe. Respondenti uprednostňovali slovenské vína, prevažne červené a tiché. Väčšina nakupuje víno v hypermarketoch. Spotrebitelia pozerajú pri kúpe hlavne na vlastné skúsenosti.

Kľúčové slová: vinohradníctvo, víno, vinohradnícka oblasť, produkcia, spotreba

Zusammenfassung

Der Weinbau gehört zu den bedeutendsten, traditionellen Fachgebieten der Slowakei. Weinbau ist ein Fachgebiet, das die Bearbeitung von Trauben zum Wein umfasst. Die Weinbauherstellung in der Slowakei hat in der letzten Zeit fallenden Charakter. Weinprodukte können nur aus den Trauben hergestellt werden, die geeignet und registriert sind als Sorten zum Weinherstellung. Erfolgreiche Weinhersteller müssen auch auf ihre Wirtschaftslage und finanzielle Lage achten. Das Angebot von Wein ist sehr rasch mit dem Eintritt von Slowakei in die EU gestiegen. Das Ziel meiner Arbeit ist es hinzuweisen auf die regionalen Verschiedenheiten des Weinbaus in der Slowakei. Bei Gewinn von Daten habe ich fachmännische Literatur, Internet, Erkenntnisse von dem Statistiker sowie Informationen von der Kompanie Karpatische Perle verwendet. Die Fläche von fruchtbaren Weinböden verkleinert sich. Der Konsum von Wein ist in der Slowakei stabil. Ungefähr 10-12 Liter pro Person. In der Slowakei gibt es 6 verschiedene Weinregionen - Malokarpatská, Južnoslovenská, Nitrianska, Stredoslovenská, Východoslovenská und Tokajská. Sie repräsentieren eine Fläche von über 20 000 ha fruchtbaren Weinböden. In der Malokarpatischen gibt es eine Weinkorporation Karpatische Perle. Sie besitzen eine Fläche von 44 fruchtbaren Weinbergen. Die Karpatische Perle ist ein Prominenter zwischen den Winzern und mit vielen Auszeichnungen. Diese Korporation kauft auch Trauben von anderen Herstellern und verarbeitet sie weiter. Diese Produktion braucht ideale Bedingungen zum Lagern und Produzieren. Ein Teil meiner Arbeit ist es auch die Auswertung des Fragebogens von Konsumation des Weines in der Slowakei. An der Umfrage haben sich 120 Respondenten beteiligt. Der Ausgang brachte genügend Information über Konsum des Weines. Die Respondenten haben Slowakische Weine bevorzugt, hauptsächlich Rotweine. Die meisten kaufen ihren Wein in Supermärkten. Die Konsumenten greifen meistens auf ihre eigenen Erfahrungen beim Kauf von Wein zu.

die Schlüsselwörter: der Weinbau, der Wein, die Weinregion, die Produktion, der Konsum

Obsah

Úvod	7
1. Súčasný stav riešenej problematiky doma a v zahraničí	8
1.1 Vinohradníctvo a vinárstvo na Slovensku	8
1.2 História vinohradníctva na Slovensku	12
1.3 Rajonizácia viniča	14
1.3.1 Zonalizácia Slovenska	15
1.4 Výroba vína	16
1.5 Ekonomika vinohradníctva	18
1.5.1 Marketing vín	19
1.5.2 Víno a jeho zaradenie v trhovom mechanizme	19
1.5.3 Uvádzanie vinárskych produktov na trh	20
2. Cieľ práce	22
3. Metodika práce a metódy skúmania	23
4. Výsledky práce	24
4.1 Regionálne aspekty slovenského vinohradníctva a vinárstva	24
4.1.1 Slovenské vinohradnícke oblasti	24
4.1.2 Charakteristika vinohradníckych oblastí	26
4.2 Vinársky podnik v Malokarpatskej vinohradníckej oblasti	29
4.2.1 Charakteristika podniku	29
4.2.2 Predmet činnosti podniku	30
4.2.3 Sortiment vína	31
4.2.4 Odbyt vína	32
4.2.5 Swot analýza	32
4.3 Súčasný stav vinohradníctva na Slovensku	34
4.4 Vyhodnotenie prieskumu trhu o spotrebe vína	36
5. Záver	42
6. Zoznam použitej literatúry	44
7. Prílohy	46

Úvod

Vinohradníctvo patrí medzi tradičné poľnohospodárske odvetvia na Slovensku, ktoré sa zaoberá produkciou a skúmaním viniča hroznorodého. Z plošného hľadiska je odvetvím iba okrajovým, napriek tomu významným. V rámci spoločenského významu prispieva vinohradnícke odvetvie k tvorbe hrubého domáceho produktu. Pre národné hospodárstvo predstavuje vinohradníctvo a vinárstvo veľký ekonomický prínos.

Víno predstavovalo jedinú ušľachtilú formu alkoholu predhistorických čias. Neriedené víno si mohli dovoliť iba bohatí ľudia, pretože malo veľkú hodnotu. Víno z hrozna sa začalo objavovať vo svojej podobe až v starých biblických časoch. Na Slovensku má pestovanie viniča a výroba hrozna viac ako tisícročnú tradíciu.

Slovenské vinohradníctvo sa nachádza na severnej hranici pestovania viniča v Európe, napriek tomu dáva o sebe vedieť takmer na celom svete. Polohy vinogradov sú situované v najlepších podmienkach v najteplejších regiónoch, v nižších slnečných pahorkatinách a vrchovinách, v tradičných pestovateľských oblastiach.

Vinohrady sa na Slovensku pestujú v šiestich vinohradníckych oblastiach. Každá oblasť je niečím výnimočná. Malokarpatská oblasť je plošne najrozsiahlejšia, južnoslovenská je najteplejšia, nitrianska je najrozmanitejšia, najtajomnejšia je strednoslovenská, najčarovnejšia – východoslovenská a oblasť Tokaj je najznámejšia. Každá z oblastí má svoje špecifické pôdno-klimatické podmienky a osobitnú históriu. Najviac je vinohradníctvo situované v západoslovenskom regióne, kde predstavuje asi 80% celkových plôch.

Vinohradníctvo produkuje hrozno určené na konzum ako kvalitné a chutné ovocie, ale najmä na výrobu kvalitných vín. Ak chceme získať kvalitné víno, ktoré je cieľom každého vinára, je veľmi dôležitý dobrý zdravotný stav viniča hroznorodého. Vinič sa musí počas vegetácie ošetrovať dovolenými prostriedkami, aby sa získalo zdravé, dobre vyzreté hrozno. Poškodené hrozno stráca charakteristickú chuť a vôňu odrody.

Kým sa hrozno vo fľaši zmení na víno, uplynie mnoho mesiacov, prípadne rokov. Celý proces výroby je rozdelený do etáp. Tajomstvo kvality a odlišnosti sa skrýva v nenapodobiteľných detailoch.

1 Súčasný stav riešenej problematiky doma a v zahraničí

1.1 Vinohradníctvo a vinárstvo na Slovensku

Hronský, Bernáth, Ďuriš (2002) uvádzajú, že vinohradníctvo je súhrn činností zameraných na pestovanie viniča hroznorodého, výrobu podnikových odrezkov, vrúbľov, viničových sadeníc, výstavbu a na ošetrovanie vinohradov, ako aj zber hrozna.

Podľa **Jurekovej** (2005) patrí vinohradníctvo medzi významné tradičné odvetvia na Slovensku, ani nie tak z hľadiska produkčného potenciálu, ale pre jeho význam v spoločenskom, kultúrnom, sociálnom pôsobení, vo výrobe tradičných produktov hrozna, vína a muštov, ktoré sú súčasťou kultúry života, stravovania, religiozity a udržiavania národných kultúrnych tradícií obyvateľstva.

Vinohradníctvo je z plošného hľadiska v poľnohospodárskom rezorte podobne ako ovocinárstvo iba okrajovým odvetvím (z výmery obhospodarovanej poľnohospodárskej pôdy SR tvorí iba necelé 1%, ale jeho podiel na HDP rastlinnej produkcie je vyšší, ako by tomu nasvedčovala jeho relatívna veľkosť – nad 2,0%).

Jeho význam spočíva vo:

- využívaní menej úrodných, svahových a skeletových pôd,
- existencii vinohradníckeho potenciálu spolu s možnosťou využitia domácich spracovateľských kapacít (zachovanie tradičného odvetvia),
- udržiavaní sebestačnosti v hrozne, víne a nápojoch na báze hrozna,
- produkcii kvalitných vín z vlastnej výrobnnej základne v prístupnej cene a tým k ochrane trhu pred pretlakom menej kvalitných, dotovaných vín z iných štátov,
- udržiavaní tradičného vývozného artiklu – vína, ktorý zatiaľ vykazuje kladné saldo (ide najmä o vývoz do Českej republiky),
- krajinotvornom pôsobení.

Hronský (2006) popisuje vinárstvo ako súhrn činností zameraných na spracovanie hrozna na víno, jeho ošetrovanie, nakladanie s ním a jeho uvádzanie na trh.

Mareček (2001) tvrdí, že vinárstvo je odvetvie, zaoberajúce sa jednak pestovaním révy vinné (vinohradníctvom), jednak spracovaním hrozna, čo je v užšom zmysle technológia vína, alebo v širšom zmysle vrátane ostatných vinárskych produktov pojem potravinárskej výroby.

Pavloušek (2005) uvádza, že vinohradníctvo sa zaoberá pestovaním krov révy vinné vo viniciach a vinárstvo je odbor, ktorý sa venuje spracovaniu hrozna révy vinnej na víno.

Slovensko má bohatú tradíciu vo vinohradníctve a vinárstve, najmä v južných regiónoch, kde sú naše tradičné vinohradnícke oblasti. Tvrdí to **Šimo** (2006). Každá oblasť má typické prírodné podmienky, ktoré významne ovplyvňujú aj produkciu hrozna a nadväzne kvalitu vína. Aj slovenské vinohradníctvo a vinárstvo je poznačené úpadkom plôch vinohradov, produkciou a nadväzne aj ekonomické výsledky sa viažu na technicko-technologické a manažérske predpoklady.

Pokles pestovateľských plôch vinohradov je dôsledkom nepriaznivej hospodárskej situácie v agrozorte ako celku. Nedostatok zdrojov na intenzívnu výrobu ako celku. Nedostatok zdrojov na intenzívnu výrobu hrozna spôsobuje v značnej časti podnikov nízku produkciu.

Podľa **Hronského** (2000) sú ovocné sady a vinohrady zaradené medzi hmotné investičné prostriedky a ich výstavba sa realizuje v súlade so Stavebným zákonom. Sú pomerne nákladnými a dlhodobými investíciami a preto všetky prípravné práce pred ich výstavbou i práce pri výstavbe musia byť robené veľmi premyslene a starostlivo. Chyby pri príprave i realizácie výstavby ovocného sadu a vinohradníctva sa prejavia v rokoch ich plnej úrodnosti a majú nepriaznivý dopad na pestovanie ovocných rastlín i viniča hroznorodého, na kvantitu a kvalitu produkcie a tým i na ekonomické zhodnotenie vyrobeného ovocia a hrozna.

Výstavba ovocných sadov a vinohradov vyžaduje osobitné, špeciálne vedomosti a skúsenosti o výbere pestovateľského miesta, jeho dôkladnej charakteristiky pôdnej, klimatickej i orografickej, poznanie biologických vlastností ovocných podpníkov, podpníkov viniča i druhov a odrôd ovocných rastlín a viniča hroznorodého, ktoré sú na ne naštepané.

Zoborovský (2006) tvrdí, že vinohradníctvo a vinárstvo má u nás dlhú a bohatú tradíciu. Pestovanie viniča zaznamenalo za ostatné obdobie významné zmeny, ale napriek tomu sa táto kultúra vyznačuje vysokou náročnosťou na spotrebu práce, spojenú najmä s ošetrovaním porastov a zberom. To vplýva aj na nákladovosť. Vinič ako trvalá kultúra má vysoké nároky na investície. Za posledné desaťročie vinohradníctvo zaznamenalo značný úpadok. Jeho výkonnosť nie je porovnateľná s okolitými krajinami

Okenková (2002) zdôrazňuje, že vinohradnícka výroba na Slovensku nadobúda v súčasnej dobe klesajúci charakter. Plošné výmery zaznamenávajú značný úpadok, celková produkcia klesá, náklady stúpajú a realizačné ceny hrozna sú nízke. Do veľkej miery tržby z vinohradníckej výroby nie sú schopné pokryť náklady na produkciu. Na nedostatočnej produkcii odvetvia sa okrem všeobecného stavu ekonomiky krajiny a špecificky agrárneho sektoru podieľa najmä:

- značná prestarnutosť výsadiieb (takmer 42 % rodiacich výsadiieb je vo veku nad 20 rokov), vysoké % výpadu krov vedie k sústavnému znižovaniu reálnej výmery rodiacich vinogradov
- vysoká nákladovosť produkcie (ceny vstupov chémie a strojov rastú, pričom cena hrozna zostáva na rovnakej úrovni)
- nízka rentabilita vinohradníckej výroby v dôsledku nízkej produkcie a extenzity vína
- vysoká investičná náročnosť odvetvia
- dlhodobá podkapitalizovanosť odvetvia – nedostatok voľných finančných zdrojov na prechod k intenzívnemu vinohradníctvu
- vysoká úroveň miery úverov pre spracovateľské podniky na nákup hrozna, čím sa oddŕajú platby pre prvovýrobu (6 -8 mesiacov po zbere)
- nedoriešenosť vlastníckych vzťahov k pôde – zvýšenie rizikovosti dlhodobých investícií
- rozdelenie odvetvia na prvovýrobu a spracovateľský priemysel – absencia spoločných záujmov smerovaných k rozvoju odvetvia

Podľa **Vaneka a kol.** (1996) vinohrad v záhradke slúži pre potreby rodiny, a tomuto cieľu treba podriadiť výber parcely, prípravu pôdy, voľbu odrôd, vedenia a pod.

Vinohrad na trhovú produkciu hrozna alebo produktov z neho si vyžaduje:

1. preštudovať podmienky trhu v Európe a zvážiť vlastné možnosti (rajón, podrajón, vinohradnícka oblasť, mikrorajón), ktoré prichádzajú do úvahy. Podľa podkladov na rajonizáciu si možno vybrať také parcely, ktoré po stránke budúceho zariadenia dosahujú vhodné parametre na dopestovanie produktu s charakterom umožňujúcim uvádzať zemepisný, resp. technologický pôvod.
2. zohľadniť aj vzhľad krajiny. Treba dbať na to, aby sa príslušná krajina založením vinohradu nenarušila, ale naopak, aby založený vinohrad pozitívne vplýval na jej tvorbu.
3. pri výbere polohy parcely definovať pôdu, a to rozbormi z rôznych horizontov
4. kľúčovým rozhodnutím je výber odrody. V prípade muštových odrôd sa treba riadiť najmä zásadami odrodovej rajonizácie. Aj pri výbere odrôd na pestovanie stolového hrozna sa ukazujú ako perspektívne odrody s vyššími hodnotami rezistencie. Odrodu treba vybrať podľa veľmi prísnych kritérií a nevysádzať iba podľa jedného parametra, ale podľa kompletných trhových požiadaviek a miestnych podmienok.
5. stanovenie sponu, vedenia a budúceho rezu, zaťaženia je tiež základným pilierom budúcej výsadby.

Mikulášová, Šimo (2009) popisujú vinohradnícky register ako evidenciu vinohradníkov, vinárov, obchodníkov a maloobchodníkov. Údaje z vinohradníckeho registra možno sprístupniť tomu, kto preukáže, že má na veci právny záujem. Vinohradnícky register vedie Kontrolný ústav. Vinohradník je povinný registrovať sa vo vinohradníckom registri, ak užíva jednu vinohradnícku plochu alebo viac vinohradníckych plôch, ak ich celková výmera prevyšuje 1000 m² alebo je menšia ako 1000 m² a vinohradník uvádza hrozno na trh. Vinohradník je ďalej povinný Kontrolnému ústavu predložiť žiadosť o pridelenie registračného čísla do 30 dní odo dňa, od ktorého nadobudol do vlastníctva, nájmu alebo výpožičky vinohradnícku plochu. Vinohradník, ktorý zberá hrozno na účely uvádzania na trh je povinný každoročne zaslať Kontrolnému ústavu

hlásenie o úrode hrozna a jeho použití do 10. decembra podľa stavu k 30. novembru. Povinnosti má aj vinár obchodník alebo maloobchodník, ktorého predaj vinárskych produktov prevyšuje 200 hl v kalendárnom roku.

1. 2 História vinohradníctva a vinárstva na Slovensku

Autori **Uher, Karabínová** (2006) popisujú históriu vinohradníctva a vinárstva nasledovne:

Začiatky pestovania viniča hroznorodého na Slovensku sa dávajú do súvisu s panovaním rímskeho cisára Marka Aurélia Próba v rokoch 276-282 pred naším letopočtom, ktorý je považovaný za zakladateľa európskeho, severopanónskeho vinohradníctva.

Víno a vinič hroznorodý, poznali naši predkovia na území Slovenska už pred príchodom Marka Aurélia. Prvé písomné správy o viniciach na území Slovenska sú z 10. storočia nášho letopočtu. Do polovice 18. storočia nie sú záznamy o výmere plôch, na ktorých vinič pestovali. Zachovali sa však písomné doklady o produkcii vína v okovoch, v džberoch, či v holbách. Je známe, že v 13. storočí pestovali vinič i na severe Slovenska – na Orave, Liptove i Spiši.

V prvej polovici 18. storočia severná hranica pestovania viniča prechádzala cez Trenčín, Bánovce, Prievidzu, Novú Baňu, Krupinu, Halič, Vranov, Humnené. Vinič bol pestovaný na ploche okolo 80 000 ha. Vína z Pezinka, Jura, Modry, Nitry, Tokaja i ďalších pestovateľských lokalít viniča hroznorodého konkurovali najlepším európskym značkám a dostávali sa na panovnícke stoly vtedajších vladárov.

V rokoch 1858 až 1862 bola do Európy z Ameriky dovezená fyloxéra viničová a spôsobila európskemu vinohradníctvu katastrofu, ktorá nemá v dejinách pestovania viniča hroznorodého obdobu. Fyloxéra viničová sa rozšírila a zničila vinice Európy od brehov Atlantického oceánu až po Krym. Fyloxérou zničené vinohrady na Slovensku nedosiahli doteraz svoju niekdajšiu rozlohu. Negatívne ovplyvnila plochy viníc tiež prvá svetová vojna v roku 1918. V roku 1920 bola výmera vinohradov na Slovensku 9 500 ha.

Po prvej svetovej vojne začali vinohradníci vo veľkej miere vysádzať vinohrady s rodiacimi hybridmi, odolnými voči fytoxére a ďalším chorobám. Po fyloxérovej kalamite začali vinohradníci používať na výsadbu vinohradov štepy, ktoré vytvorili naštepením

očiek viniča hroznorodého, na podpníky z amerického viniča. Takéto viničné kry fyloxéra poškodzuje pod prahom škodlivosti a sú vysádzované doteraz.

Značné škody slovenskému vinohradníctvu spôsobila druhá svetová vojna (1938-1945). Vinohrady cez vojnu neboli obnovované, ich ošetrovanie a obrábanie pôdy vo viniciach bolo zanedbané. Zariadenie na výrobu vína bolo poškodené a zničené. Vinohrady boli po skončení vojny prestarnuté a rozdrobené. Po vojne sa začali plochy vinohradov zväčšovať. V roku 1950 bola na Slovensku výmera viníc 12 260 ha s priemernou úrodou hrozna 4,7 t z hektára. V roku 1989 bolo na Slovensku evidovaných 28 318 ha vinohradov. Priemerné hektárové úrody hrozna v 80. tokoch boli 6-7 ton. Spotreba stolového hrozna z vlastnej produkcie 2-3 kg. Najväčšia úroda hrozna na ha bola na Slovensku zaznamenaná v r. 1977, keď zo zberovej plochy vinohradov 22 344 ha bola priemerná úroda 6,66 ton. Od roku 1989 sa plochy vinohradov znížili, ich priemerný vek sa zvýšil, poklesla kompletnosť počtu krov a kondícia sa zhoršila. Tento stav vznikol ako dôsledok tzv. intenzifikácie vinohradníckej výroby.

V rokoch 1991 – 1995 sa dostalo slovenské vinohradníctvo do hlbkej krízy. Vinohrady si v niektorých prípadoch prevzali osoby, ktoré ich nedokázali odborne ošetrovať a starať sa o ne, čo spôsobilo ich zhoršený stav. Nepriaznivo na stav viníc pôsobil i proces ich transformácie a zníženie cien hrozna, čo spôsobilo, že náklady na výrobu hrozna boli vyššie ako výnosy a výroba hrozna sa stala stratovou.

Od roku 1995 dochádza k oživovaniu vinohradníckej výroby. Štát podporuje výsadbu nových vinohradov subvenciami a výhodnými úvermi. Po vstupe Slovenska do EÚ je reštrukturalizácia viníc podporovaná tiež. Pri jej realizácii je potrebné maximálne využiť prírodné danosti vinohradníckych oblastí Slovenska, pretože sú na severnej hranici pestovania viniča hroznorodého v Európe alebo tesne pod ňou. Ich prírodné podmienky nedovoľujú dosahovať výšku úrod južnejšie položených vinohradníckych oblastí, najmä ak sú vinice pestované na svahoch a menej úrodných pôdach.

Hrozno dopestované v našich vinohradníckych oblastiach je však hodnotnou surovinou na výrobu kvalitných a vysokokvalitných vín. Reštrukturalizované vinice majú zabezpečiť v kvantite i v kvalite cieľnú produkciu hrozna na výrobu stolového vína, vína pre oblasť a vína s prívlastkom. Pre produkciu takéhoto hrozna sú vo vinohradníckej a vinárskej legislatíve stanovené a odporúčané limity na jednotku plochy v počte krov, plodonosných pukov a v kvantite a kvalite úrod.

Fader (2002) tvrdí, že výsadby viniča slúžili zo začiatku iba na získanie sladkých šťavnatých plodov – hrozna. Až neskôr bol nájdený spôsob ako sa z nich dá získať víno a tým sa vinič stal kultúrnou plodinou.

Víno vznikajúce alkoholovým kvasením sladkej šťavy hrozna zamestnávalo odjakživa fantáziu ľudí oveľa viac ako samo hrozno, pretože alkoholové kvasenie zostalo takmer až do novoveku tajomným procesom.

1.3 Rajonizácia viniča

Pri súčasnej charakteristike v trendov v rajonizácii svetového vinohradníctva a vinárstva sa zavádzajú dva nové termíny „mondialisation“ – zosvetovenie a „localisation“ – lokalizácia. Uvádza to **Bernáth** (2008).

Zosvetovenie znamená, že ku krajinám, ktoré majú dlhodobú tradíciu vo výrobe hrozna a vína pribúdajú ďalšie, v ktorých sú priaznivé podmienky pre produkciu hrozna a kde sú vinice budované a obrábané modernými pestovateľskými technológiami. Tieto krajiny prenikajú vinohradníckou a vinárskou produkciou aj na svetové trhy. Táto skutočnosť zvyšuje nároky na kvalitu vína a jeho ceny.

Lokalizácia znamená, že od veľkoplošného pestovania sa prechádza čoraz viac k vínam z konkrétnych vinohradníckych oblastí, rajónov, obcí, honov, pričom sú vysoko cenené vína z oblasti dlhodobou vinohradníckou a vinárskou tradíciou.

Hlavnými ukazovateľmi pre územnú rajonizáciu sú makroklimatické podmienky a geografické členenie. V severných vinohradníckych oblastiach Európy je viac rozšírené pestovanie bielych muštových odrôd. V južných vinohradníckych oblastiach je produkované hrozno s vyšším obsahom cukrov a vína z nich vyrobené sú sladšie, majú nižší obsah kyselín.

V podmienkach Slovenska je rizikovosť pestovania viniča značná. V dlhodobom priemere sú 2 – 3 krát za 10 rokov porasty viniča poškodené zimnými, neskorými jarnými, alebo skorými jesennými mrazmi.

Podľa **Pospíšilovej** (2005) pod pojmom rajonizácia rozumieme cieľavedomé a účelné rozmiestnenie odrôd vo vinohradníckych oblastiach tak, aby čo najlepšie využili ekologické podmienky danej lokality na tvorbu úrody a jej kvality.

Pojem terroir je odvodené od latinského slova teritorium, neznamená však len označenie územia. Spája v sebe jednotu klímy, pôdy, podložia, odrody, vinohradníckej a vinárskej technológie, tradície i histórie a používa sa ako prívlastok produktu.

Boreková (2006) hovorí, že pre pestovanie viniča sú navrhnuté nasledovné zóny vhodnosti – rajonizácia:

- I. zóna – s veľmi dobrými prírodnými podmienkami, v ktorých sa odporúča organizovať vinohradnícku výrobu ako hlavné odvetvie,
- II. zóna – s dobrými podmienkami, v ktorých vinohradníctvo bude vystupovať ako vedľajšie alebo doplnkové odvetvie a len výnimočne ako hlavné odvetvie,
- III. zóna – s menej vhodnými podmienkami, s podradnejšími polohami, kde sa bude pestovať vinič len pre samozásobenie drobných pestovateľov,
- IV. zóna – s nevhodnými podmienkami pre pestovanie viniča.

1.3.1 Zonalizácia Slovenska

Bernáth (2008) tvrdí, že pojem zonalizácia je v podstate podobný pojmu rajonizácia. Ide však o vytváranie menších územných celkov, ako sú rajóny. Na Slovensku bol vypracovaný a začal sa realizovať program zonalizácie slovenského vinohradníctva. Cieľom je kategorizácia vinohradníckych honov z hľadiska ich vhodnosti na vinohradnícku výrobu, cieľavedomé rozmiestnenie pestovania viniča v záujme optimálneho výkonu plodiny v daných agroekologických podmienkach, s vytvorením rajónov špeciálnej produkcie.

Pri zonalizácii ide o vytváranie menších územných celkov, ako sú rajóny – tzv. zóny vo vinohradníckych oblastiach, v ktorých sa na základe približne rovnakých ekologických podmienok vymedzujú vinohradnícke hony s príslušným sortimentom a predpokladom kvalitatívnej, ročníkovo stálej produkcie hrozna a jeho produktov. Je to v podstate definovanie prirodzených honov vinohradov v príslušnom katastrálnom území s cieľom zdôrazniť tradičné polohy s vysokou potenciálnou kvalitou vín. Uvádza tak **Pospíšilová** (2005).

Princípom zonalizácie vinohradníctva na Slovensku je kategorizácia vinohradníckych tratí z hľadiska ich vhodnosti na vinohradnícku výrobu.

1.4 Výroba vína

Zákon č. 313/2009 Z. z. charakterizuje výrobu vína ako proces zahrňujúci technologické postupy, výrobné operácie a ošetrovanie, ktorý sa začína spracovaním hrozna a končí sa uvedením vína na trh, alebo časť tohto procesu.

Obchodníkom sa podľa tohto zákona rozumie fyzická osoba alebo právnická osoba, ktorá váži, meria, plní, balí, označuje, uchováva, uvádza na trh, ako aj vykonáva ďalšie činnosti, ktoré nemožno považovať za výrobu hrozna, vína alebo vinárskych produktov.

Maloobchodníkom je fyzická osoba alebo právnická osoba, ktorá predáva vinárske produkty konečnému spotrebiteľovi.

Vinárske produkty možno vyrábať len z hrozna z odrôd, ktoré sú registrované v Listine registrovaných odrôd ako odrody vhodné na výrobu vína, s použitím zložiek potravín a prídavných látok, ktoré zodpovedajú požiadavkám ustanoveným osobitným predpisom a zákonom č. 182/2005. Uvádza to **Hronský** (2006).

Hrozno určené na výrobu vína nesmie obsahovať zdraviu škodlivé látky, najmä rezíduá pesticídov vo vyšších koncentráciách ako povoľuje platný predpis (Potravínový kódex Slovenskej republiky).

Vinárske produkty sa podľa cukornatosti hrozna, z ktorého boli vyrobené, podľa obsahu alkoholu prítomného v nich, podľa odrody, podľa spôsobu úpravy a podľa kvality členia na:

- a) hroznový mušt,
- b) čiastočne prekvasený hroznový mušt („burčiak“),
- c) stolové víno,
- d) stolové víno so zemepisným označením („oblastné víno“),
- e) akostné víno,
- f) akostné víno z ohraničenej vinohradníckej plochy,
- g) akostné víno s prívlastkom,
- h) tokajské víno,
- i) upravované víno,
- j) odalkoholizované víno a nízkoalkoholické víno,
- k) víno na priemyselné spracovanie.

Vinohradnícka výroba je veľmi úzko spätá s hospodárskym a kultúrnym rozvojom ľudstva. **Boreková** (2006) konštatuje, že víno bolo jedinou ušľachtilou formou alkoholu predhistorických čias. Neriedené víno malo veľkú hodnotu a preto si ho mohli dovoliť len bohatí ľudia. Víno z hrozna sa objavuje vo svojej podobe pomerne neskoro – v starších biblických časoch. Gréci víno pravdepodobne prebrali od Minojskej civilizácie na Kréte a od Grékov ho potom prebrali Rimania.

Vinohradnícka výroba pozostáva z:

- Pestovanie muštových odrôd – výroba bielych vín, najrozšírenejšie sú u nás Veltínske zelené, Rizling rýnsky, Rizling vlašský, Feteasca regala a ďalšie. Z červených odrôd je to Frankovka modrá, Cabernet Sauvignon a Svätovavrinecké.
- Pestovanie stolových odrôd – najpočetnejšie sú odrody Diamant Chrupka červená, Panónia Kincse a Opál.
- Pestovanie viničných sadeníc – biologického materiálu.

Význam pestovania viniča:

- produkcia kvalitného ovocia,
- produkcia suroviny pre výrobu hroznového vína,
- produkcia suroviny pre výrobu nealkoholických nápojov,
- produkcia suroviny pre výrobu vinných destilátov,
- produkcia suroviny pre výrobu špeciálnych výrobkov a pochutín,
- produkcia krmiva – odpad z výroby muštu – výlisky.

K uvedeným prednostiam ešte patrí:

- efektívne využitie aj takých pozemkov, ktoré iným plodinám nevyhovujú,
- pozitívny vplyv na zahranično-obchodnú bilanciu s poľnohospodárskymi a potravinárskymi výrobkami,
- poskytovanie pracovných príležitostí, príspevok na tvorbe krajiny,
- podieľa sa na tvorbe krajinnej architektúry,
- podmieňuje rozvoj agroturistiky,
- zlepšuje životné prostredie.

1.5 Ekonomika vinohradníctva

Slovenské vinohradníctvo tvorí súčasť Európskeho vinohradníctva, preto je potrebné sledovať jeho vývoj a orientáciu, aby bolo možné včas a efektívne vplývať na podnikateľské zámery slovenských vinohradníkov a vinárov. Uvádzajú to **Hronský, Jung** (1997).

Hlavnou úlohou odvetvia pre najbližšie roky v súlade s úlohami vinohradníctva v ostatných európskych krajinách je zaistiť pre SR sebestačnosť v hroznom víne, v nápojoch na báze hrozna a čiastočne až úplne v spotrebe stolového hrozna.

Dôležitou požiadavkou na racionálne riadenie podnikov je mať prehľad o hodnotových vzťahoch v podniku ako celku vo vzťahu k ekonomickému prostrediu, ale rovnako i vo vnútri podniku pri jednotlivých komoditách v sústave vnútro podnikového riadenia, medzi nižšími organizačnými útvarmi. Takéto údaje poskytujú podklady pre analýzu a plánovanie, hodnotenie efektívnosti výrobkov, výkonov a služieb jednotlivých organizačných celkov a môžu byť základom pre hmotnú zainteresovanosť. Je možné nimi vyjadriť náklady na výkon, výrobok, služby, podnik a pod. umožní tak porovnávať náklady a výnosy, rentabilitu a ziskovosť celkovú i jednotlivých činností. Využitím výkazu ziskov a strát i bilancí v súvahe je možné hodnotiť celkovú úroveň finančných výsledkov podnikov.

Vzťah objemu produkcie a nákladov je jedným z najdôležitejších ekonomických vzťahov pri hodnotení efektívnosti práce a celkových vkladov do výroby.

Úspešné podniky s vinohradníckym a vinárskym zameraním popri starostlivosti o produkciu sústavne merajú a vyhodnocujú svoju hospodársku situáciu, činnosť a finančné výsledky v minulom, prítomnom a budúcom čase.

V oblasti trhových poriadkov je naviazané na najväčší problém v ekonomike výroby hrozna, a to je nesúlad medzi ponukou a dopytom výrobkov v odvetví a nesúlad ekonomickej vertikály. Predajná cena hrozna nie je viazaná na výrobnú cenu hrozna a na cenu konkurenčnú so zahraničím. Tam, kde sa prejavujú výkyvy vo výrobe a dopyte, výkyvy v cenách, kde nejestvuje určitá podnikateľská záruka na minimálnu úhradu vložených prostriedkov, tam je ťažké zavádzať programy na oživenie nových výsadiel, lebo jestvujúce ekonomické podmienky nevytvárajú záruky na dlhšie obdobie.

1.5.1 Marketing vín

Marketing zohráva vo vinohradníctve a vinárstve dôležitú úlohu, z dôvodu rastúcej konkurencie na trhu. V tomto prostredí sa presadí hlavne ten výrobca, ktorého ponuka bude cielená v smere potrieb a požiadaviek končného spotrebiteľa. Tvrdia tak **Mikulášová, Šimo** (2009).

Pavloušek (2007) uvádza, že biele vína sú jedinečné predovšetkým svojim aromatickým charakterom. Tento aromatický charakter sa získava pomocou optimálnych agrotechnických zásahov vo viniciach a pomocou technológie výroby vhodnej pre danú kvalitu hrozna.

Je treba si uvedomiť, že prívlastkové víno nemusí byť za každú cenu považované za kvalitné. Z pohľadu marketingu možno kvalitu chápať ako záujem spotrebiteľa o určité víno. Tento záujem nám potom ukazuje, či je takéto víno marketingovo úspešné alebo je treba od tohto typu vína odstúpiť a zamerať sa na výrobu iného typu vína.

Marketing bielych vín nestojí iba na prívlastkových vínach, keďže i vína akostné, moderného štýlu, môžu byť veľmi pozitívne prijímané spotrebiteľmi. Spotrebiteľ si veľmi často vyberá na základe chuťových vlastností, a nie na základe akostného stupňa.

Produkcia kvalitných červených vín vyžaduje optimálny manažment kvality vo vinohradníctve a aplikácii všetkých nových poznatkov o výrobe červených vín do výrobných praxe.

Z pohľadu výroby vhodného typu vína je zásadná kvalita hrozna. V mnohých viniciach dosahuje kvalita modrého hrozna vysokú kvalitu.

1.5.2 Víno a jeho zaradenie v trhovom mechanizme

Vagner (1995) konštatuje, že zmeny stavu a vlastností vína v poslednom storočí urýchlil prudký rozvoj prírodných vied. Odhalili sa nové zákonitosti, ktoré umožnili, aby víno bolo trvanlivejšie, čistejšie a krajšie. Víno predstavuje svoju novú, doposiaľ nepoznanú podobu. Novému mysleniu a konaniu vedcov aj výrobcov sa prispôbil aj spotrebiteľ, ktorý postupne prijíma a rešpektuje výsledky inovovaných vinárskych trendov. Uvedomuje si, že všetok tento pohyb prispieva nielen vínu, ale i jemu samotnému.

Trendy moderného technologického spracovania hrozna nenachádzajú všade vo svete rovnakú odozvu. Treba mať k dispozícii totiž nielen peniaze, ale aj vôľu prispôbiť sa a poučiť sa.

Pre zabezpečenie konkurencieschopnosti vo vinohradníckom a vinárskom sektore bude podľa **Matoškovej** (2009) potrebné:

- zamerať sa na skvalitnenie evidencie viníc a udržať výrobné kapacity vedené vo vinohradníckom registri, čo vlastne znamená zhodnotenie vinohradníckeho potenciálu, od ktorého sa odvíja celý kontrolný aj dotačný systém,
- zvýšiť stupeň inovácie a modernizácie,
- zvýšiť dôchodkovosť vinárskeho odvetvia – zosúladením nákupného a odbytového trhu,
- zlepšiť systém nezávislého hodnotenia vín – na Slovensku existuje len štátna komisia, ktorá hodnotí kvalitu vína pred uvoľnením do obchodnej siete. Skladá sa však z výrobcov vína,
- zlepšiť využitie červeného vína na investovanie – púšťa sa príliš skoro do obchodnej siete. Pretože ide o komplikované chemické médium, potrebuje niekoľko rokov na to, aby vyzrelo,
- zabezpečiť možnosť a schopnosť čerpať zdroje z EÚ, ako aj transparentnosť získavania financií – zlepšiť pozície slovenských vinohradníkov a vinárov voči okolitým krajinám,
- znížiť roztrieštenosť regionálnych subjektov – spolupráca s ostatnými mestami a obcami v regióne nie je dostatočná,
- zamerať sa na zvyšovanie kvality produktu pre zatried'ovanie do kvalitatívne vyšších kategórií,
- zabezpečiť osvetu v oblasti konzumácie vín – zlepšiť informovanosť potencionálnych konzumentov pre porozumenie kvality.

1.5.3 Uvádzanie vinárskych produktov na trh

Ak sa víno vyrobí v tom istom kalendárnom roku, v ktorom sa uskutočnil zber hrozna na jeho výrobu, je zakázané takéto víno uvádzať na trh vo fľašiach pred prvým

novembrovým pondelkom daného kalendárneho roka. Tvrdia tak **Mikulášová, Šimo** (2009).

Ďalej je zakázané uvádzať na trh vinárske produkty, ak sú v nich prekročené najvyššie prístupné limity obsahu cudzorodých látok, sú zdraviu škodlivé, falšované alebo chybné, neboli dodržané kvalitatívne požiadavky na ich výrobu, dodatočne stratili alebo sa zmenili vlastnosti, na základe ktorých bol vydaný certifikát, nebol vystavený sprievodný doklad podľa osobitného predpisu

Vinárske produkty, ktoré podliehajú certifikácii možno uvádzať na trh, iba ak získali certifikát. Certifikácii podlieha víno s chráneným označením pôvodu vrátane Tokajského vína a víno s chráneným zemepisným označením.

Víno s chráneným označením pôvodu, ktoré je označené tradičným výrazom a ktoré je balené do fliaš, možno uvádzať na trh, iba ak je označené prideleným štátnym kontrolným číslom.

Vinárske produkty v spotrebiteľskom balení musia byť na nádobe označené čitateľne, nezmazateľne a v štátnom jazyku.

Vinárske produkty sa musia skladovať a prepravovať tak, aby bolo zabezpečené zachovanie ich kvality a zdravotnej neškodnosti.

Šimo (2006) hovorí, že značné problémy majú výrobcovia hrozna s odbytom produkcie. Nízke ceny hrozna výrobcov sú príčinou zaostávania tohto odvetvia. Vysoké náklady spojené s výrobou hrozna, pretože základné pracovné operácie treba vykonať, či úroda bude 8 ton alebo len 4 tony produkcie, významne zaťažia dosiahnutú úrodu.

Vstupom SR do EÚ, sa najmä od roku 2005 výrazne zvýšila ponuka zahraničného vína. Vyspelé vinárske krajiny EÚ, Francúzsko, Nemecko, Taliansko, Španielsko, Portugalsko, ale i ďalšie, produkujú rozhodujúci podiel výroby hrozna a nadväzne vína. Dovezené víno z krajín EÚ, ale aj Južnej Ameriky, Austrálie, Juhoafrickej republiky, Argentíny či Chile, vytvárajú veľmi silné konkurenčné prostredie, najmä v cenovej politike. Segmenty trhu hrozna sa členia na hrozno stolové a muštové a nadväzne biele a červené vína.

2 Cieľ práce

Vinohradníctvo je poľnohospodárske odvetvie zaoberajúce sa produkciou a skúmaním viniča hroznorodého. Na území Slovenska je produkcia vína prísne kontrolovaná zákonom. Územie na ktorom je povolené pestovanie viniča a výroba vína je definované ako Slovenský vinohradnícky región, ktorý sa člení na vinohradnícke oblasti, vinohradnícke rajóny, vinohradnícke obce a vinohradnícke hony.

Produkcia a konzum vína neustále narastá. Spôsobuje to pestovanie a produkcia kvalitnejšieho hrozna a vína, ako aj výroba rôznych druhov a typov vína, z ktorých si spotrebiteľ môže vybrať. Slovensko možno zaradiť medzi rozvinuté vinohradnícke krajiny.

Cieľom predkladanej bakalárskej práce je poukázať na regionálne zvláštnosti vinohradníctva a vinárstva na Slovensku.

Čiastkovými cieľmi bakalárskej práce sú:

- poukázať na regionálne aspekty vinohradníctva a vinárstva na Slovensku, charakterizovať vinohradníctvo a vinárstvo na Slovensku a slovenské vinohradnícke oblasti
- poskytnutie základných informácií o podniku v Malokarpatskej vinohradníckej oblasti. Objektom skúmania bola obchodná spoločnosť Karpatská perla
- zhodnotenie vybraných ekonomických otázok vinárskeho priemyslu, údaje o plochách vinohradov, priemerných úrodách, spotrebe hrozna a vína, využití výrobných kapacít
- vyhodnotiť prieskum trhu o spotrebe vína medzi spotrebiteľmi

V teoretickej časti bakalárskej práce je venovaná pozornosť najmä na tieto okruhy:

- vinohradníctvo a vinárstvo na Slovensku
- história vinohradníctva a vinárstva na Slovensku
- rajonizácia viniča
- výroba vína
- ekonomika vinohradníctva

3. Metodika práce a metódy skúmania

Na riešenie stanoveného cieľa bakalárskej práce sme použili nasledovný metodický postup, ktorý možno rozdeliť na nasledovné etapy:

1. voľba témy bakalárskej práce
2. štúdium odbornej a vedeckej literatúry domácich i zahraničných autorov a spracovanie prehľadu literatúry
3. stanovenie cieľa a metodiky práce
4. získanie podkladových údajov pre vypracovanie bakalárskej práce
5. výber a triedenie podkladových údajov
6. vypracovanie a technické vyhotovenie bakalárskej práce

Objektom výskumu bola spoločnosť Karpatská perla.

Základnou metódou výskumu boli:

- objektívna metóda a jej postupy
- analýza a syntéza
- indukcia a dedukcia
- metóda komparácie
- dotazníková metóda

Pri získavaní podkladových údajov sa využili:

- zdroje informácií z dostupných informačných zdrojov získaných prostredníctvom odborných publikácií, literatúry zaoberajúcou sa situáciou na agrárnom trhu, Internetu, údajov štatistického úradu, MPSR, informácií o spoločnosti Karpatská perla a ďalších
- výsledky prieskumu trhu o spotrebe vína prostredníctvom dotazníka

4. Výsledky práce

4.1 Regionálne aspekty slovenského vinohradníctva a vinárstva

Vinohradníctvo je považované za najstarší špecializovaný odbor poľnohospodárstva. Zameriava sa na pestovanie viniča hroznorodého a spracovanie hrozna. Z plošného hľadiska je vinohradníctvo v poľnohospodárskom rezorte Slovenska iba okrajovým odvetvím. Podiel rodiacich viníc je len 1,9 % z ornej pôdy.

Je situované v tradičných pestovateľských oblastiach (Malokarpatská, Južnoslovenská, Nitrianska, Stredoslovenská, Východoslovenská a Tokajská), ktoré sa nachádzajú v najlepších podmienkach najteplejších regiónov.

Podmienky pestovania viniča a výroby vína na Slovensku upravuje zákon č. 313/2009 Z.z. o vinohradníctve a vinárstve, ktorý:

- vykonáva registráciu vinohradov a registrovaným vinohradom prideluje registračné číslo,
- vedie vinohradnícky register,
- rozhoduje o poskytovaní práv na opätovnú výsadbu, práv na novú výsadbu, spravuje rezervu a rozhoduje o nepovolenej výsadbe,
- osvedčuje hrozno na účely výroby vína, ktorému sa má pridať štátne kontrolné číslo
- vykonáva certifikáciu vinárskych produktov pred ich uvádzaním na trh, vydáva certifikát a oznamuje dôvod neudelenia certifikátu, prideluje a odníma štátne kontrolné číslo,
- vedie evidenciu hlásení o zbere hrozna, výrobe a zásobách vína a ich použití
- ukladá pokuty a sankčné opatrenia

4.1.1 Slovenské vinohradnícke oblasti

Slovenské vinohradnícke oblasti sa nachádzajú na severnej hranici pestovania viniča hroznorodého alebo tesne pod ňou. Ich prírodné podmienky nedovoľujú dosahovať výšku úrodu dopestovaných na južnejšie položených vinohradníckych oblastiach, najmä ak sú vinice pestované na svahoch a menej úrodných pôdach. Hrozno dopestované v našich vinohradníckych oblastiach je však hodnotnou surovinou na výrobu kvalitných

a vysokokvalitných vín. Vinič hroznorodný treba pestovať iba na najkvalitnejších vinohradníckych honoch, kde má jeho pestovanie dlhoročnú tradíciu a kde kvalita hrozna a z neho vyrobeného muštu nevyžaduje v priemerných vinohradníckych ročníkoch zvyšovanie cukornatosti muštu pridávaním repného cukru alebo zahusťovaním muštov viac ako o 4,25° NM. Najkvalitnejšie odrody viniča hroznorodého treba vysádzať na najkvalitnejších vinohradníckych honoch.

Na Slovensku máme celkovo šesť vinohradníckych oblastí so štyridsiatimi rajónmi, ktoré reprezentujú plochu vyše 20 000 ha rodiacich vinohradov. Takmer 80 % vinohradov sa nachádza v regióne západného Slovenska, 13 % v stredoslovenskom regióne a necelých 7 % vo východnej časti republiky.

Miesto pestovania viniča hroznorodého vplýva na kvalitu hrozna i vína. Vína zo severných oblastí sú odrodovo výraznejšie, majú vyšší obsah kyselín, výraznejší buketa arómu. Pri pestovaní prevládajú biele odrody. Južné vinohradnícke oblasti produkujú vína sladšie, s menším obsahom kyselín, aromatických a buketových látok.

Tabuľka 1

Plochy zaregistrovaných vinohradov

Vinohradnícka oblasť	Plochy zaregistrovaných vinohradov (ha)				Index 07/04
	2004	2005	2006	2007	
Malokarpatská	5 970	6 032	5 906	5 897	98,8
Južnoslovenská	6 167	6 118	6 413	5 989	97,1
Nitrianska	4 029	4 138	4 233	4 204	104,3
Strednoslovenská	2 368	2 596	2 596	2 373	100,2
Východoslovenská	1 605	1 720	1 801	1 839	114,6
Tokajská	908	1 453	1 418	1 484	163,4
SR spolu	21 047	22 057	22 430	21 786	103,5

Zdroj: ÚKSÚP

4.1.2 Charakteristika vinohradníckych oblastí

Malokarpatská vinohradnícka oblasť

Malokarpatská vinohradnícka je najväčšia a najstaršia pestovateľská oblasť na Slovensku. Je situovaná na juhozápade Slovenska, vinohrady sa rozprestierajú v ucelených vinohradníckych tratiach na svahoch Malých Karpát od Bratislavy smerom k Pezinku a ďalej k Horným Orešanom. Oblasť je tvorená dvanástimi vinohradníckymi rajónmi so stodvadsiatimi katastrami vinohradníckych obcí.

Podmienky pre pestovanie viniča na plné, harmonické, avšak jemné víno, sú tu veľmi priaznivé. Hrozno rodiace sa na strmých svahoch je rôznorodé. Pre kvalitu vína sú najpriaznivejšie južné, juhozápadné, západné a juhovýchodné svahy.

Charakter pôd na slnečných stráňach Karpát vytvára dobré predpoklady na zrod vína s plnou chuťou a decentnou vôňou. V juhovýchodnej časti pohoria Malých Karpát sú pôdy ťažké, hlinité a v severozápadnej časti sú to pôdy ľahké, piesočnaté, až kamenisté. Vo vegetačnom období sú priemerné ročné zrážky 400 mm a teplota vzduchu je 16,3 °C.

Kvalita vín z malokarpatskej oblasti zodpovedá dlhoročnej tradícii vinárskeho regiónu a vynikajúcej povesti. Vína, ktoré pochádzajú z tejto oblasti, získavajú najvyššie ocenenia v súťažiach. Je tu pomerne veľa výrobcov, ktorí si svojimi produktmi získali dobré meno na trhu.

Malokarpatskí vinári sa sústreďujú na pestovanie bielych odrôd, tak ako väčšina slovenských vinárov. Pestujú sa tu biele muštové odrody Rizling vlašský, Rizling rýnsky, Veltlínske zelené, Burgundské biele, z modrých odrôd je to najmä Frankovka modrá a Svätovavrinecké. Sortiment pestovaných odrôd viniča dopĺňajú aj Müller-Thurgau, Silvánske zelené, Dievčie hrozno, Chardonnay a Portugalské modré.

Južnoslovenská vinohradnícka oblasť

Okrajová oblasť Podunajskej nížiny je našou najteplejšou vinohradníckou oblasťou, sú tu jednoznačne najlepšie podmienky na pestovanie hrozna, ktoré je vhodné na výrobu vysokokvalitných aj prírodne sladkých vín s vysokým obsahom extraktu, ktoré sú vhodné na archiváciu a pestovanie stolových odrôd vynikajúcej trhovej hodnoty.

Južnoslovenská vinohradnícka oblasť sa rozprestiera v najjužnejšej časti Slovenska, severne od Dunaja. Oblasť sa rozčleňuje na osem vinohradníckych rajónov a stoštrnásť vinohradníckych obcí.

Charakter pôd ovplyvňujú jednotlivé polohy vinogradov. Vinič sa najčastejšie pestuje na ľahkých piesočnatých až stredne ťažkých pôdach. Úhrn zrážok nepresahuje v priebehu vegetácie 325 mm a priemerné teploty dosahujú 16,9 °C.

V tejto oblasti v súčasnosti nesídli žiadny významnejší slovenský výrobca vín, na druhej strane, všetci významní vinári, ktorí majú záujme o výrobu vysokokvalitných vín, nakupujú hrozno práve tu.

Celá oblasť je vhodná na produkciu kvalitných vín „s prívlastkom“. K najvýznamnejším odrodám patria Chardonnay, Burgundské biele, Rizling rýnsky, Rizling vlašský, Tramín červený, Devín červené vína typu Cabernet Sauvignon. Častými sú neskoré zbery, bobuľové a hrozienkové výbery s nadmernou cukrnatosťou.

Nitrianska vinohradnícka oblasť

Nitrianska vinohradnícka oblasť sa nachádza na severe Nitrianskeho a malej časti Trnavského kraja, začína pri povodí Váhu, pokračuje južnou stranou cez Zlaté Moravce až k Radošinej. Vinohrady siahajú od Tríbečského pohoria až po svahy Považského Inovca. Oblasť sa delí na deväť vinohradníckych rajónov a stopäťdesiatosem vinohradníckych obcí. Pestovanie viniča v Nitre siaha hlboko do minulosti.

Južná časť má veľmi teplé podnebie, severná časť je menej teplá. Počas vegetácie predstavuje úhrn zrážok 333 mm.

Medzi najlepšie biele muštové odrody pestované v tejto oblasti patria Burgundské biele, Burgundské sivé, Chardonnay, Sauvignon, Feteasca regala, z modrých odrôd sú to Cabernet Sauvignon a Frankovka modrá. Sortiment dopĺňajú Tramín červený, Veltlínske zelené, Müller-Thurgau a Svätovavrinské

Stredoslovenská vinohradnícka oblasť

Stredoslovenská vinohradnícka oblasť má za sebou značnú tradíciu v pestovaní viniča, prvé zmienky o oblasti pochádzajú z roku 1135. Rozprestiera sa na južných svahoch Krupinskej pahorkatiny a mierne vyvýšených polohách Ipeľskej nížiny, od Hontu až po Gemer. Oblasť sa delí na sedem vinohradníckych rajónov a stosedem vinohradníckych obcí.

Severná časť oblasti je drsnejšia, mierne vlhká s chladnejším podnebí. Južná časť je teplá s miernym suchým podnebí. Úhrnné zrážky počas vegetácie dosahujú priemerne 362 mm a teplota vzduchu dosahuje priemer 16,2 °C.

Základné pestované biele odrody sú Müller-Thurgau, Burgundské biele, Rizling vlašský, Rizling rýnsky, Chardonnay, Veltlínske zelené, menej je to Tramín červený a Dievčie hrozno. Z modrých odrôd Frankovka modrá a Svätovavrinské sa vyrábajú červené vína.

Východoslovenská vinohradnícka oblasť

Východoslovenská vinohradnícka oblasť je geologicky rôznorodá. Rozprestiera sa na miernych svahoch pohoria Vihorlat a zvlnenom okraji Východoslovenskej nížiny, od Moldavy nad Bodvou cez Tibavu, Vinné, Kráľovský Chlmec až po Stred nad Bodrogom. Člení sa na štyri vinohradnícke rajóny a osemdesiatosem vinohradníckych obcí. Väčšina vinohradov vo východoslovenskej oblasti bola založená až počas socializmu.

V oblasti Vihorlatu prevládajú ťažké, ílovito-hlinené pôdy. Vinohrady ležiace v krasovej vápencovej oblasti sa vyznačujú rendezitovými skeletovými pôdami so zvlneným svahovitým reliéfom. V Stred nad Bodrogom sa nachádzajú ľahké piesočnaté pôdy. V priebehu vegetácie dosahujú zrážky priemerne 373 mm a priemerné teploty dosiahnu 16,6 °C.

Tieto lokality sú vynikajúce na výrobu decentne jemných vín z odrôd ako sú Burgundské biele, Chardonnay a Burgundské modré. Rozšírené je tu pestovanie bielych muštových odrôd Müller-Thurgau, Rizling vlašský, Burgundské biele, Chardonnay. Z modrých odrôd sa pestuje Frankovka modrá a Burgundské modré. Okrem nich sa tu pestujú odrody Sauvignon, Veltlínske zelené, Tramín červený, Cabernet Sauvignon a Svätovavrinské.

Tokajská vinohradnícka oblasť

Slovenská tokajská vinohradnícka oblasť je najmenšia, ale najhodnotnejšiou vinohradníckou oblasťou. Táto exkluzívna oblasť má rozlohu 900 ha, z ktorých je v súčasnosti obhospodarovaných vyše 550 ha. Tokajská oblasť má špecifické odrodové zloženie výsadiieb viniča a osobitnú technológiu výroby vína. Nachádza sa na južných a strmých svahoch v juhovýchodnej časti Zemplínskych vrchov. Vďaka výnimočným

prírodným podmienkam sa tu vyrábajú jedinečné vína, ktoré nemajú na svete konkurenciu. Tokajské víno sa nedá vyrobiť nikde inde na svete a patrí k slovenským najvzácnejším. Možno ich vyrábať iba na základe ochranej známky. Vlastníkmi tohto dokumentu sú v súčasnosti na Slovensku len tri firmy. Tokajská oblasť je prísne určená zákonom, je to sedem katastrov obcí.

Tokajské vína charakterizuje tvorba „chlebovej“ príchute, ktorá vzniká za prítomnosti kyslíka v priebehu zrenia hrozna i vína. Výroba tokajských vín je prísne sledovaná. K základným predpokladom výroby týchto vín patrí dobre ukrytá podzemná pivnica.

V oblasti je povolené pestovať tokajské odrody Furmint, Lipovinu a Muškát žltý. Počas priaznivých rokov vytvárajú tieto odrody na svojich plodoch hrozienka. Vytvorené semenka majú vysoký obsah cukru i typických aromatických látok a ich množstvo usmerňuje technológiu spracovania výroby.

4.2 Vinársky podnik v Malokarpatskej vinohradníckej oblasti

4.2.1 Charakteristika podniku

Karpatská perla, s.r.o. je rodinná vinársko-vinohradnícka spoločnosť sídliaca v malokarpatskej obci, v obci Šenkvice. Obec je súčasťou Modranského vinohradníckeho rajónu. Obchodná spoločnosť bola založená spoločenskou zmluvou zo dňa 27. 1. 1999 v súlade s ust. § 105 - 153 zák. č. 513/91 Zb. v znení zák. č. 11/1998 Zb.

Spoločnosť rozvíja staré tradície po svojich predkoch, ctí si hodnoty kraja a pri svojich vínach sa snaží, aby každý dúšok odzrkadľoval Malokarpatský región. Filozofia Karpatskej perly sa zakladá na produkcii akostných odrodových vín s prívlastkom.

Spoločnosť v súčasnosti obhospodaruje 44 hektárov rodiacich viníc. Väčšinu z nich tvorí výnimočný vinohrad Suchý vrch pri Šenkviciach. Táto ucelená vinica s rozlohou 28 hektárov sa nachádza vo vzdialenosti 6 km od obce Šenkvice. Pestovanie hrozna v tejto lokalite je doložené od 19. storočia. Najmä pri Šenkviciach nejde o typicky podhorské vinohrady, ležia však v podobnej nadmorskej výške a orientácii ako chýrne pezinské či modranské. Produkty z cca ďalších 40 hektárov nakupuje od iných pestovateľov. Tento nákup vychádza z dlhodobých zmlúv a kontaktov, ktoré garantujú rovnakú úroveň kvality suroviny.

Spoločnosť prešla v posledných rokoch významnou rekonštrukciou skladovacích, predajných a degustačných priestorov. Môže sa popýšiť aj vyše dvadsaťmetrovou

rozhl'adňou. V pivničných a prezenčných priestoroch je pre záujemcov k dispozícii celý sortiment firemných výrobkov a v barikovej pivnici príjemné prostredie na ochutnávku vín.

Sortiment tradičných bielych a modrých odrôd viniča postupne obohatila nová výsadba zostavená z pestovateľsky a technologicky perspektívnych odrôd, ktoré sú vhodné pre klimatické a pôdne podmienky v Malokarpatskej vinohradníckej oblasti. Medzi tieto odrody patria obľúbené a v gastronómii žiadané Rulandské šedé, Rulandské modré, Cabernet Sauvignon a Alibernet.

Veľkú pozornosť venuje spoločnosť výsadbe a pestovaniu novošľachtencov slovenskej a československej proveniencie. Sú to vína z odrôd Devín, Pálava, Muškát moravský, Aurelius, André. Od svojho uvedenia na trh sa tešia záujmu konzumentov, laických i odborných.

Spoločnosť si získala popredné miesto medzi slovenskými vinármi a množstvo ocenení na domácich a zahraničných súťažiach vína. K oceneniam patria zlaté medaile - Paríž, Valtice, Portugalsko, Vínné trhy Pezinok, VITIS AUREA Modra, Šenkvice, Limbach, Zeleneč, Rača, Svätý Jur. Neustále rastie popularita spoločnosti medzi zákazníkmi, ale aj medzi someliermi.

Karpatská perla využíva najmodernejšie technologické postupy ako sú reduktívna a bariková technológia, regulácia teploty kvasenia či kryomacerácia. O kvalite vína sa rozhoduje už na začiatku jeho cesty vo vinici. Toto základné pravidlo pre úspešnú výrobu vína si vo vinárstve ctia dodnes.

4.2.2 Predmet činnosti podniku

Karpatská perla je producent kvalitného vína, ponúka stolové, sýtené, zmesové aj odrodové vína.

Podľa Obchodného registra sú predmetom činnosti spoločnosti:

1. výroba vína a vinárskych výrobkov,
2. kúpa tovaru za účelom jeho predaja konečnému spotrebiteľovi (maloobchod) v rozsahu voľnej živnosti,
3. kúpa tovaru za účelom jeho predaja iným prevádzkovateľom živnosti (veľkoobchod) v rozsahu voľnej živnosti,

4. sprostredkovateľská činnosť v oblasti obchodu a služieb,
5. prenájom hnutel'ných a nehnuteľných vecí,
6. poskytovanie poradenských služieb v oblasti elektrozariadení,
7. poskytovanie služieb mechanizmami,
8. montáž elektrických zariadení do 1 kV,
9. cestná nákladná doprava,
10. poľnohospodárska výroba, vrátane nespracovaných poľnohospodárskych produktov,
11. organizovanie kultúrnych podujatí súvisiacich s agroturistikou,
12. sprostredkovanie služieb v oblasti kultúry,
13. organizovanie kolektívno - spoločenských a pedagogicko - vzdelávacích podujatí vrátane podujatí súvisiacich s agroturistikou,
14. predaj tepelne rýchlo upravovaných mäsových výrobkov, bezmäsitých jedál a nápojov na priamu konzumáciu,
15. predaj na priamu konzumáciu nealkoholických a priemyselne vyrábaných mliečnych nápojov, koktailov, vína a destilátov vrátane degustácie a ochutnávky vín,

4.2.3 Sortiment vína

Karpatská perla produkuje akostnú kategóriu vín. Na trh vstupuje s obchodnými značkami JAGNET, VARIETO a DILEMÚRE. Všetky tieto víno navzájom spája nová etiketa s logom a jasnou charakteristikou.

- JAGNET – kolekcia 6 druhov vín s ovocnou chuťou a prirodzeným charakterom tradičných odrôd, atraktívne spektrum farieb, vyvážená harmónia čistých odrodových vôní. Označenie Jagnet pochádza z názvu vinohradníckeho honu v Šenkviaciach. Podľa histórie obce tu chorvátski kolonisti šenkvičských vinohradníkov pestovali vinič.
- VARIETO – výber plných a výrazných vín z najkvalitnejšieho hrozna s dlhoročným zrelým potenciálom. Vína z tejto kolekcie sú vyrobené v kvalite kabinet, neskorý zber a výber z hrozna. Názov Varieto pochádza z latinského pomenovania odrody viniča. Zároveň je symbolom rozmanitosti v zastúpení odrôd viniča hroznorodého na Slovensku.

- **DILEMÚRE** – sú poklady vytvorené prírodou a majstrami vinármi v limitovaných množstvách. Názov vznikol spojením názvov dvoch vinohradníckych honov v obci Šenkvice. Vína sa pripravujú z hrozna s najvyšším prívlastkom vo výnimočne dobrých ročníkoch.

4.2.4 Odbyt vína

Karpatská perla až 80 % spracovávaného hrozna nakupuje. Medzi jej najväčších dodávateľov patria šenkvicke družstvo a pestovatelia z južného Slovenska – Rivel Mužla, družstvá v Dulovciach a Pribete.

V súčasnosti spoločnosť patrí medzi top producentov vína na Slovensku. Vína z produkcie Karpatskej perly sú určené pre gastro prevádzky s dennou i zážitkovou vínotékou a pre koncových zákazníkov. Somelieria ich používajú v reštauráciách, pri organizácii banketovej, či cateringovej vinotéky.

Predaj vína do gastronomických zariadení a vinoték si spoločnosť realizuje napriamo, ale aj v spolupráci s distribučnými partnermi. V maloobchode sa predaj vín Karpatskej perly neuskutočňuje. Vína z Karpatskej perly sú určené pre zákazníkov, ktorí si ich kvalitu vedú vychutnať. Ponuka týchto vín si žiada vhodné podmienky prispôsobené na správne uskladnenie, prezentáciu ako aj kvalifikovanú obsluhu s ochotou poradiť pri výbere. Predajnými miestami sú mnohé vinotéky v Bratislave, Pezinku, Trnave, Dunajskej Strede, Trenčíne a Košiciach.

Vína Karpatskej perly možno objednať a zakúpiť aj priamo v sídle spoločnosti, prostredníctvom internetového obchodu alebo u regionálnych predajcov vína na západe, strede a východe Slovenska.

Medzi odberateľmi zo zahraničia spoločnosť udržiava aktívne obchodné kontakty v Českej republike, Švajčiarsku, Belgicku a Poľsku.

4.2.5 Swot analýza

Nástrojom hodnotenie silných a slabých stránok, príležitostí a ohrození v spoločnosti Karpatská perla sa stala SWOT analýza.

Tabuľka 2
Swot analýza

Silné stránky	Slabé stránky
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Strategicky výhodná poloha ▪ Lokalizácia vinohradov pri obci ▪ Vhodné prírodné podmienky pre pestovanie viniča hroznorodého ▪ Vzťah k vinohradníctvu ▪ Dlhodobá tradícia pestovania viniča ▪ Vysoká kvalita vín ▪ Vhodný pomer ceny a kvality ▪ Ocenenia výrobkov ▪ Vysoký stupeň modernizácie ▪ Lacná pracovná sila - brigádnici ▪ Vysoko rozvinutá odberateľská sieť 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Slabý navigačný systém ▪ Stav prístupových komunikácií a chodníkov ▪ Nízky stupeň produkcie z vlastných vinohradov ▪ Nerozvinuté agroslužby ▪ Chýbajúce ľudské zdroje ▪ Dostupnosť vín pre spotrebiteľov
Príležitosti	Ohrozenia
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rozvíjanie starých tradícií ▪ Etablovanie v náročnom prostredí ▪ Zlepšené podnikateľské prostredie na Slovensku ▪ Propagácia ▪ Ochota spotrebiteľov zaplatiť viac za kvalitu ▪ Využitie potenciálu pre rozvoj agroturistiky 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Získavanie potrebných finančných zdrojov ▪ Obmedzené zdroje ▪ Riziko spojené s počasím ▪ Zmena legislatívy ▪ Cenová politika dodávateľov ▪ Oneskorené platby ▪ Strata odberateľov ▪ Postavenie konkurencie ▪ Preferované lacnejšie produkty u spotrebiteľov

Zdroj: vlastné spracovanie

4.3 Súčasný stav vinohradníctva na Slovensku

Tabuľka 3

Základné ekonomické ukazovatele, nákladovosť výnosov a rentabilita výnosov za vinársky priemysel v mil. Sk

Ukazovateľ/rok	2005	2006	2007	2008	Index 08/05
Výsledok hospodárenia	152	172	234	235	154,6
Výnosy	2 505	2 743	2 887	3 198	127,7
Náklady	3 140	2 571	2 653	2 963	94,4
Nákladovosť výnosov v Sk	93,9	93,7	91,9	92,7	98,7
Rentabilita výnosov v %	6,06	6,26	8,11	7,35	121,3

Zdroj: MP SR (2007), MP SR (2008), MP SR (2009), vlastné spracovanie výsledkov

Vinársky priemysel dosahoval ziskový výsledok hospodárenia vo všetkých rokoch 2005, 2006, 2007 a 2008. Vo všetkých sledovaných obdobiach výnosy presiahli náklady. Najväčší nárast zisku dosiahol vinársky priemysel oproti predchádzajúcemu obdobiu v roku 2007, a to o 62 mil. Sk (2 mil. Eur). Následne bol v roku 2008 nárast zisku o 1 mil. Sk (33 tis.)Eur

V roku 2008 bolo treba vynaložiť na jednu korunu výnosov 92,7 Sk (3,07 Eur), v roku 2007 to bolo 91,9 Sk (3,05 Eur). Nákladovosť výnosov v roku 2008 oproti roku 2007 vzrástla.

Rentabilita výnosov v roku 2007 oproti roku 2006 sa zvýšila z 6,26 na 8,11 %.

Tabuľka 4

Vývoj zberových plôch vinohradov, hektárových úrod a produkcie muštového hrozna

	2004	2005	2006	2007	2008	Index 08/04
Vinohrady rodiace v tis. ha	11,7	13,1	11,8	11,5	9,7	82,9
Úroda v t/ha	4,8	4,1	4,5	4,3	5,4	112,5
Produkcia v tis.t	55,9	53,6	51,7	48,8	51,2	91,6

Zdroj: MP SR (2007), MP SR (2008), MP SR (2009), vlastné spracovanie výsledkov

Plochy rodiacich vinogradov sa v roku 2005 oproti roku 2004 zvýšili o 1,4 tis. ha. Od roku 2006 sa plochy vinogradov znižujú, v roku 2008 sa oproti roku 2007 znížili o 1,8 tis. ha. Výška celkovej hektárovej úrody a priemerná produkcia muštového hrozna sa každoročne mení.

Tabuľka 5

Spotreba hroznového vína na obyvateľa SR v litroch

rok	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008*)	Index 08/00
spotreba	10,8	11,3	11,7	10,8	10,3	9,7	12,2	11,5	11,6	107,4

Zdroj: MP SR (2007), MP SR (2008), MP SR (2009), vlastné spracovanie výsledkov

**) odhad*

Spotreba hroznového vína je na Slovensku stabilná. Pohybuje sa okolo 10 – 12 litrov na obyvateľa. Aj vinári hodnotia súčasný stav spotreby kladne.

Tabuľka 6

Výrobné kapacity vinárskeho priemyslu v hl

Výrobné kapacity/rok	2006	2007	2008
Kapacita	658 994	768 799	866 115
Výroba	294 316	334 640	421 156
% využitia	44,66	43,52	48,63
Medziročná zmena využitia kapacít	19,0	-1,14	5,11

Zdroj: MP SR (2007), MP SR (2008), MP SR (2009)

Kapacita a výroba vinárskeho priemyslu sa od roku 2006 zvyšujú. V roku 2008 narástla kapacita oproti roku 2007 o 97 316 hl a výroba o 86 516 hl.

4.4 Vyhodnotenie prieskumu trhu o spotrebe vína

Prieskumu sa zúčastnilo 120 respondentov, z toho 64 mužov a 56 žien.

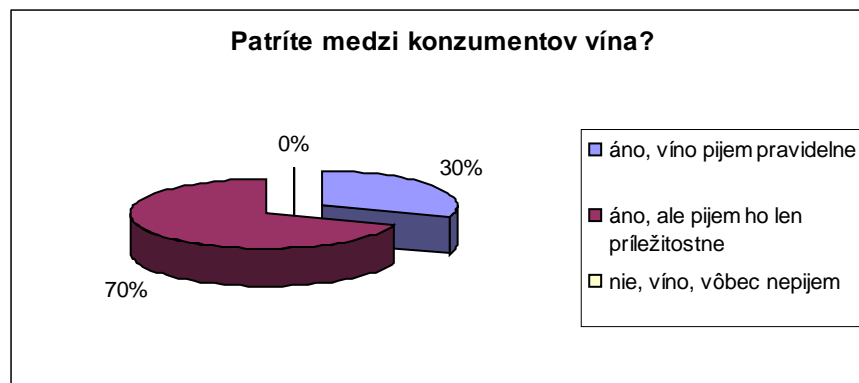
Vek respondentov bol nasledovný: 30 % vo veku do 25 rokov, 38 % do 35 rokov, 22 % do 50 rokov, 17 % do 65 rokov a 3 % nad 65 %.

Väčšina respondentov bola so stredoškolským vzdelaním s maturitou – 64 %. Zvyšní respondenti boli s vysokoškolským vzdelaním – 18 %, so stredoškolským vzdelaním – 16 % a so základným vzdelaním – 2 %.

63 % respondentov bolo zamestnaných, 23 % predstavovali študenti, 9 % nezamestnaní a zvyšných 5 % dôchodci.

30 % respondentov uviedlo svoj čistý príjem do 350 Eur, 52 % do 730 Eur, 10 % respondentov má čistý príjem do 1100 Eur, 7 % do 1400 Eur a 2 % respondentov nad 1400 Eur.

Konzumácia vína

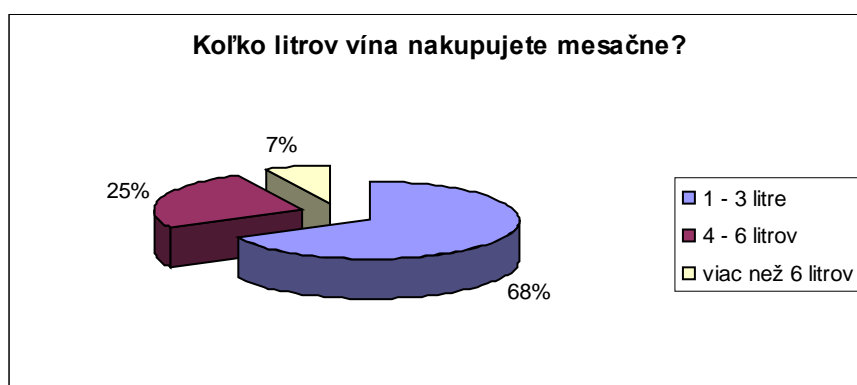


Obrázok 2

Zdroj: vlastné spracovanie

Všetci z oslovených respondentov uviedli, že sú konzumentmi vína. 70 % respondentov sa vyjadrilo, že víno pije príležitostne, 30 % uviedlo, že víno pije pravidelne. Nikto z respondentov neodpovedal, že víno nekonzumuje.

Nákup vína mesačne



Obrázok 3

Zdroj: vlastné spracovanie

Opýtaní respondenti nakupujú prevažne 1 – 3 litre vína mesačne. Uviedlo tak 68 % opýtaných. 25 % respondentov nakupuje 4 – 6 litrov mesačne, viac než 6 litrov nakupuje 7 % respondentov.

Pôvod vína

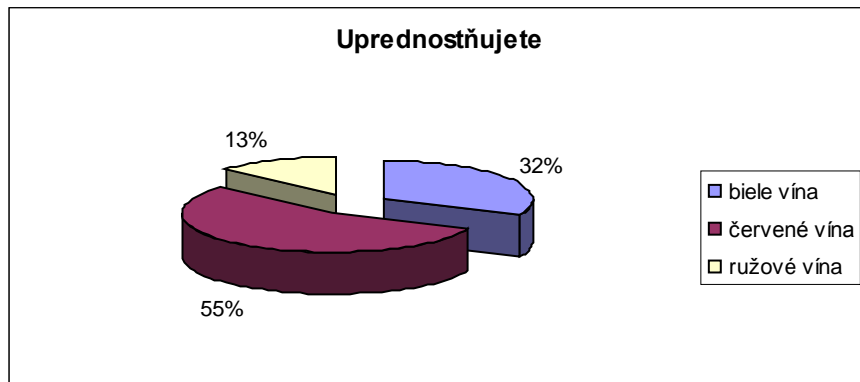


Obrázok 4

Zdroj: vlastné spracovanie

Až 80 % respondentov uprednostňuje slovenské vína pred zahraničnými. Zvyšných 20 % opýtaných zvykne nakupovať väčšinou zahraničné vína. Ako uviedli respondenti, sú to hlavne vína zo Španielska, Portugalska, Talianska, Českej republiky a Rakúska.

Uprednostňované vína podľa farby

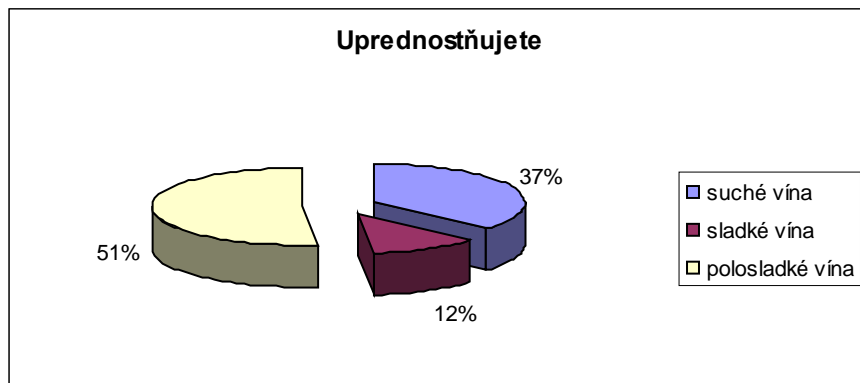


Obrázok 5

Zdroj: vlastné spracovanie

Viac ako polovica respondentov uprednostňuje červené vína. Odpovedalo tak 55 % dopytovaných. Biele vína zvykne uprednostniť 32 % a ružové 13 % respondentov.

Uprednostňované vína podľa obsahu cukru

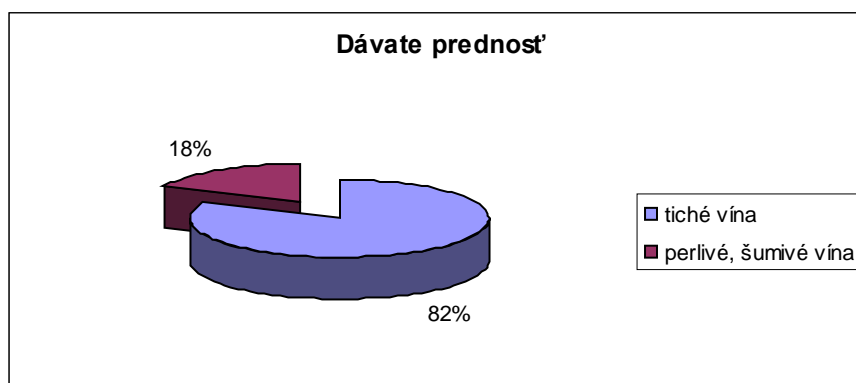


Obrázok 6

Zdroj: vlastné spracovanie

Najviac respondentov, 51 %, uprednostňuje polosladké vína. Suché vína preferuje 37 % a sladké vína 12 % opýtaných.

Uprednostňované vína podľa spôsobu úpravy

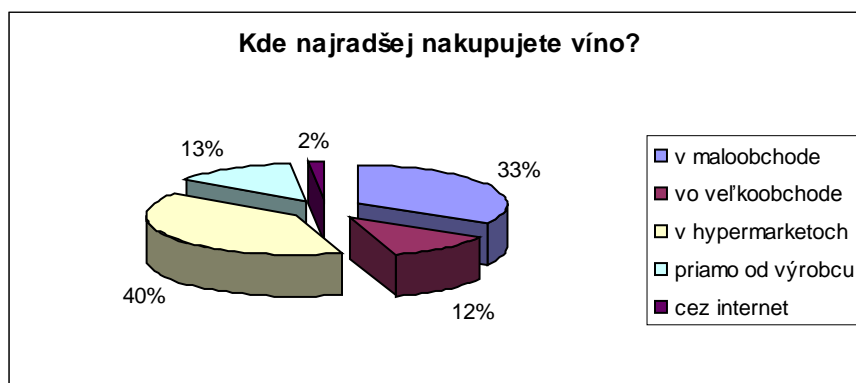


Obrázok 7

Zdroj: vlastné spracovanie

Väčšina opýtaných dáva pri nákupe prednosť tichým vínam. Uviedlo tak 82 % respondentov. Zvyšných 18 % preferuje perlivé, šumivé vína.

Miesto nákupu vína

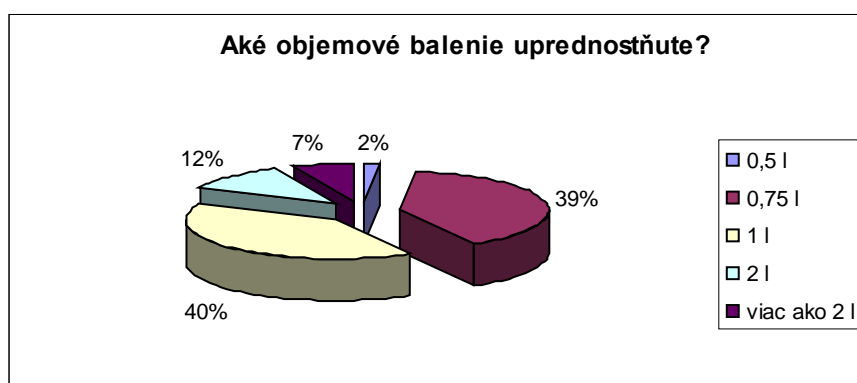


Obrázok 8

Zdroj: vlastné spracovanie

Z uvedených možností uviedlo 40 % respondentov za miesto nákupu hypermarkety. Vo veľkoobchode zvykne nakupovať víno 33 %. 13 % respondentov uviedlo, že nakupuje priamo od výrobcu a 12 % vo veľkoobchode. Cez internet nakupujú víno 2 % dopytovaných respondentov.

Objemové balenie vína

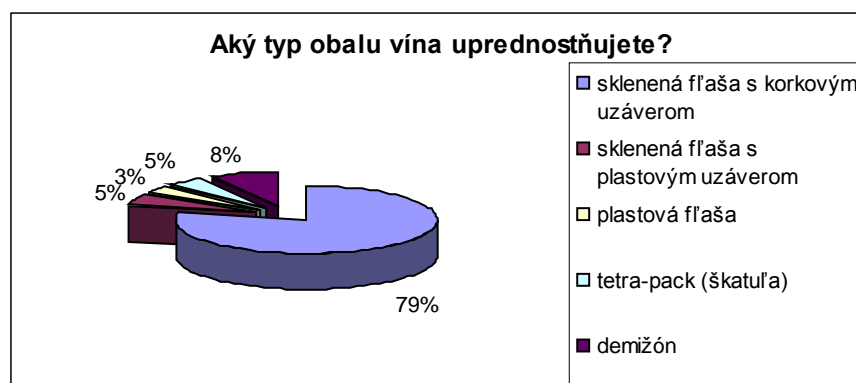


Obrázok 9

Zdroj: vlastné spracovanie

Pri objemových baleniach prevláda so 40 % 1 litrové balenie vína a s 39 % 0,75 litrové balenie. 12 % respondentov uprednostňuje 2 litrové balenie. Respondenti najmenej uvádzajú viac ako 2 litrové balenie (7 %) a 0,5 litrové balenie (2 %).

Typ obalu vína

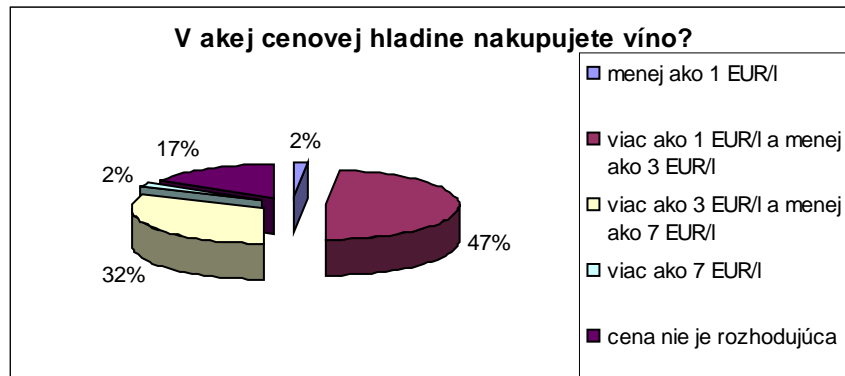


Obrázok 10

Zdroj: vlastné spracovanie

Väčšina respondentov uprednostňuje ako obal vína sklenenú fľašu s korkovým uzáverom. Uviedlo tak 79 % opýtaných. 8 % uvádza, že uprednostňuje demižón. Po 5 % respondentov uviedlo ako obal sklenenú fľašu s plastovým uzáverom a tetra-packovú škatuľu. Zvyšné 3 % dávajú prednosť plastovej fľaši.

Cenová hladina vína



Obrázok 11

Zdroj: vlastné spracovanie

Takmer polovica opýtaných nakupuje víno v cenovej hladine od 1 do 3 € Popisuje tak 47 % opýtaných. 32 % respondentov uprednostňuje cenu vína od 3 do 7 €. Pre 17 % opýtaných nie je cena pri nákupe vína rozhodujúca. 2 % respondentov uprednostňuje víno s cenou za liter menej ako 1 € Rovnako 2 % uvádza cenu viac ako 7 € za liter vína.

5 Záver

Pestovanie viniča hroznorodého má viacero významov z hľadiska národohospodárskeho či ekologického. Okrem vína, ako obľúbeného a kvalitného nápoja nemožno zabudnúť ani na hrozno, ako kvalitný, z hľadiska dietetického účinku ešte stále nedocenený, druh ovocia, ktorý v mnohých rodinách chýba na stoloch aj pre to, že sa za podstatne drahšie prostriedky ako sú jeho náklady na výrobu, k nám dováža.

Cieľom bakalárskej práce je poukázať na regionálne zvláštnosti vinohradníctva a vinárstva na Slovensku. Na riešenie stanoveného cieľa sa použil metodický postup, ktorý možno rozdeliť na etapy. Nosnou časťou bakalárskej práce sú regionálne aspekty slovenského vinohradníctva a vinárstva, charakteristika vinohradníctva, vinárstva a slovenských vinohradníckych oblastí. Ďalej je to poskytnutie informácii o malokarpatskom vinohradníckom podniku Karpatská perla, zhodnotenie súčasného stavu vinohradníctva na Slovensku a vyhodnotenie prieskumu trhu o spotrebe vína.

Vinič hroznorodný sa pestuje na najkvalitnejších vinohradníckych honoch, na Slovensku sa tieto vinohrady nachádzajú v šiestich vinohradníckych oblastiach – Malokarpatská, Južnoslovenská, Nitrianska, Strednoslovenská, Východoslovenská a Tokajská. Oblasti sa následne členia na rajóny a obce. Každá vinohradnícka oblasť sa vyznačuje osobitnými podmienkami. Miesto pestovania viniča hroznorodého významne vplýva aj na kvalitu hrozna a vína. Plocha rodiacich vinohradov na Slovensku predstavuje plochu vyše 20 000 hektárov.

Významným slovenským vinárstvom nachádzajúcim sa v Malokarpatskej vinohradníckej oblasti je Karpatská perla. Vína Karpatskej perly sú ukážkou harmónie z hľadiska alkoholu, zvyškového cukru, kyselín a aromatických tónov. Každá odroda má svoj charakter, rozmer a príznačný buket. Sú to vína vyrobené veľkým profesionálom. V súčasnosti pestuje vinič na ploche 44 hektárov. Z plošného hľadiska zaberá len nepatrnú časť celkovej rozlohy vinohradov na Slovensku, ale je známe výrobou vysoko kvalitných akostných vín. Patrí k top producentom vína na Slovensku. Spoločnosť by sa mala aj do budúcnosti zamerať na vysokú kvalitu svojich vín, zamerať sa na rast jej trhového podielu a budovania si dobrého mena a reputácie aby si udržala skupinu stálych zákazníkov a získavala nových, a čelila vzrastajúcej konkurencii.

Na Slovensku patrí vinohradníctvo k okrajovým odvetviam a v súčasnosti má vinohradnícka výroba klesajúci charakter. Plochy rodiacich viníc klesajú a klesali aj priemerné hektárové úrody viníc a produkcia, ktoré však v roku 2008 zaznamenali znova nárast. Za predchádzajúce obdobia vinársky priemysel stále dosahuje kladný výsledok hospodárenia. Spotreba hroznového vína na Slovensku je stále stabilná, okolo 10 – 12 litrov na obyvateľa. Kapacita a výroba vinárskeho priemyslu sa od roku 2006 zvyšujú.

Súčasťou práce je aj vyhodnotenie dotazníka o spotrebe vína na Slovensku. Prieskumu sa zúčastnilo 120 respondentov, prevažne mužov. Respondenti boli rôznej vekovej kategórie prevažne so stredoškolským vzdelaním s maturitou. Prevažná väčšina respondentov bola zamestnaných s čistým príjmom do 730 Eur.

Všetkých 100 % respondentov patrí ku konzumentom vína, z toho 70 % víno pije príležitostne. V spotrebe prevláda so 63 % nákup 1 – 3 litrov vína mesačne. Prieskum poukázal na to, že až 80 % respondentov je verných slovenským vínam, ktoré uprednostňuje pred zahraničnými. Respondenti preferujú červené vína, a to 55 %. 51 % opýtaných dáva prednosť suchým vínam. Na trhu sa uprednostňujú tiché vína pred perlivými a to 82 % respondentov. Najväčšia časť respondentov, a to 40 % nakupuje najradšej víno v hypermarketoch. 33 % nakupuje v maloobchode a iba 2 % opýtaných nakupuje víno cez internet. Čo sa týka objemového balenia vína, 40 % uprednostňuje 1 litrové a 39 % 0,75 litrové balenie. Z prieskumu ďalej vyplýva, že sklenenú fľašu s korkovým uzáverom uprednostňuje 79 % opýtaných. Takmer polovica opýtaných, 47 %, nakupuje víno v cene od 1 do 3 €

Výsledok prezentovaného prieskumu priniesol dostatok informácií o spotrebe a názoroch spotrebiteľov na víno. Dotazník je uvedený v prílohe.

Pestovanie viniča a spracovanie hrozna sa u nás dostali na svetovú úroveň, Slovensko patrí k vyspelým vinárskym krajinám. Svedčia o tom aj mnohé hodnotenia vín na medzinárodných výstavách. Napriek tomu je situácia v súčasnosti pomerne komplikovaná. Pestovanie viniča sa vyznačuje vysokou náročnosťou na spotrebu práce, ktorá je spojená najmä s ošetrovaním porastov a zberom. Plocha viníc na Slovensku je v súčasnosti nedostačujúca pre účely zabezpečenia suroviny pre spracovateľský priemysel a pre pokrytie spotreby obyvateľstva. Množstvo produkcie treba doviesť. Slovenskému vinohradníctvu a vinárstvu by pomohla tiež väčšia priazeň domácich spotrebiteľov.

6 Zoznam použitej literatúry

1. BERNÁTH, Slavko. 2008. *Vinohradníctvo*. 1. vyd. Nitra:SPU, 2008, 137 s. ISBN 978-80-552-0150-4
2. BOREKOVÁ, Božena. 2006. *Ekonomika agroodvetví*. 2. uprav. vyd. Nitra: SPU, 2006, 198 s. ISBN 80-8069-805-8
3. FADER, Werner. 2002. *Vinič v záhrade*. 1. vyd. Bratislava: Príroda, 2002, 95 s. ISBN 80-07-00864-0
4. HRONSKÝ, Štefan a kol. 2000. *Výstavba ovocných sadov a vinogradov*. Bratislava: Slovenská poľnohospodárska a potravinárska komora, 2000, 128 s.
5. HRONSKÝ, Štefan a kol. 2006. *Vinárstvo*. 1. preprac. vyd. Nitra: SPU, 2006. 128 s. ISBN 80-8069-774-4
6. HRONSKÝ, Štefan – BERNÁTH, Slavko – ĎURIŠ, Roman. 2002. *Vinohradníctvo*. 1. vyd. Nitra: SPU, 2002. 106 s. ISBN 80-8069-010-3
7. HRONSKÝ, Štefan – JUNG, Ivan. 1997. *Praktická príručka pre vinohradníka a vinára*. Bratislava: Slovenská poľnohospodárska a potravinárska komora, 1997, 162 s. ISBN 80-967523-4-0
8. JUREKOVÁ, Zuzana a kol. 2005. *Slovenské záhradníctvo (trendy vedy, praxe a vysokoškolského vzdelávania)*. 1. vyd. Nitra: SPU, 2005. 216 s. ISBN 80-8069-629-2
9. MAREČEK, František. 2001. *Zahradnícký slovník naučný 5. Díl R-Ž*. 1. vyd. Praha: Ústav zemědělských a potravinářských informací, 2001, ISBN 80-86153-60-6
10. MATOŠKOVÁ, Dagmar. 2009. *Slovenský trh potravín, poľnohospodárskych a nepotravinárskych produktov a perspektívy jeho špecifickej ponuky*. 1. vyd. Bratislava: Výskumný ústav ekonomiky poľnohospodárstva a potravinárstva, 2009, 126 s. ISBN 978-80-8058-496-2
11. MIKULÁŠOVÁ, Stanislava – ŠIMO, Dušan. 2009. *Marketing hrozna a hroznového vína*. 1. vyd. Nitra: SPU, 2009, 147 s. ISBN 978-80-552-0262-4
12. PAVLOUŠEK, Pavel. 2005. *Pěstování révy vinné v zahradách*. 1. vyd. Brno: CP Books, 2005, 152 s. ISBN 80-251-0840-6
13. PAVLOUŠEK, Pavel. 2007. *Encyklopedie révy vinné*. Brno: Computer Press, 2007, 316 s. ISBN 978-80-251-1704-0

14. POSPÍŠILOVÁ, Dorota a kol. 2005. *Ampelografia Slovenska*. Modra: Výskumná a šľachtiteľská stanica vinárska a vinohradnícka, 2005. 368 s. ISBN 80-969350-9-7
15. OKENKOVÁ, M. 2002. Súčasný stav v oblasti vinohradníctva a vinárstva. In: *Vinohrad*, roč. 40, 2002, č. 5, s. 7
16. ŠIMO, Dušan. 2006. *Agrárny marketing*. 1. vyd. Nitra: SPU, 2006, 321 s. ISBN 80-8069-726-4
17. UHER, Anton – KARABÍNOVÁ, Mária. 2006. *Polné a záhradné plodiny*. 1. vyd. Nitra: SPU, 2006. 153 s. ISBN 80-8069-645-4
18. VANEK, Gašpar a kol. 1995. *Vinič 1 – odrody*. 1. vyd. Bratislava: PRÍRODA, a.s., 1995, 143 s. ISBN 80-07-00646-X
19. VANEK, Gašpar a kol. 1996. *Vinič 3 – pestovanie*. 1. vyd. Bratislava: PRÍRODA, a.s., 1996, 150 s., ISBN 80-07-00759-8
20. ZOBORSKÝ, Ivan Mojmír. 2006. *Ekonomika poľnohospodárstva*. 1. uprav. vyd. Nitra: SPU, 2006, 319 s. ISBN 80-8069-758-2
21. Zákon č. 313/2009 Z. z. z 30. júna 2009 o vinohradníctve a vinárstve

Internetové zdroje:

www.karpatskaperla.sk

www.vinozoslovenska.sk

www.uksup.sk

www.statistics.sk

www.land.gov.sk

7 Prílohy

Príloha A: Dotazník

Príloha B: Slovenské vinohradnícke oblasti

Príloha A:

Dotazník

Údaje o respondentovi

Pohlavie

- muž
- žena

Vek

- do 25 rokov
- 26 - 35 rokov
- 36 – 50 rokov
- 51 – 65 rokov
- nad 65 rokov

Vzdelanie

- základné
- stredoškolské
- stredoškolské s maturitou
- vysokoškolské

Zamestnanie

- zamestnaný
- nezamestnaný
- študent
- dôchodca

Čistý príjem respondenta

- do 350 Eur
- 351 – 730 Eur
- 731 – 1100 Eur
- 1101 – 1400 Eur
- viac ako 1400 Eur

1. Patríte medzi konzumentov vína?

- áno, víno pijem pravidelne
- áno, ale pijem ho len príležitostne
- nie, víno vôbec nepijem

2. Koľko litrov vína nakupujete mesačne?

- 1 – 3 litre
- 4 – 6 litrov
- viac než 6 litrov

3. Aké vína väčšinou kupujete?

- slovenské vína
- zahraničné vína – z ktorých krajín?

4. Uprednostňujete

- biele vína
- červené vína
- ružové vína

5. Uprednostňujete

- suché vína
- sladké vína
- polosladké vína

6. Dávate prednosť

- tichým vínam
- perlivým, šumivým vínam

7. Kde najradšej nakupujete víno?

- v maloobchode
- vo veľkoobchode
- v hypermarketoch
- priamo od výrobcu
- cez internet

8. Aké objemové balenie uprednostňujete?

- 0,5 l
- 0,75 l
- 1 l
- 2 l
- viac ako 2 l

9. Aký typ obalu vína uprednostňujete?

- sklenená fľaša s korkovým uzáverom
- sklenená fľaša s plastovým uzáverom
- plastová fľaša
- tetra-pack (škatuľa)
- demižón

10. V akej cenovej hladine nakupujete víno?

- menej ako 1 €l
- viac ako 1 €/l a menej ako 3 €l
- viac ako 3 €l a menej ako 7 €l
- viac ako 7 €l
- cena nie je rozhodujúca

Príloha B:

Slovenské vinohradnícke oblasti

