

Vydavateľ: PPA – ATIS
 Dobrovičova 12
 815 26 Bratislava

Telefón: 02/53 41 74 19

Fax: 02/53 41 81 51

e-mail: atis@apa.sk

ATIS na INTERNETE
<http://www.apa.sk>

V tomto čísle:

1. [Nové vzdelávanie pre someliérov Pokles cien červených sudových vín](#)
2. [Odbytové ceny vína od výrobcov v SR](#)
3. [Grafy odbytových cien vína v SR](#)
5. [Odbytové ceny importovaného stolového hrozna v SR](#)
6. [Slovenské víno nemá podporu štátu](#)
7. [Odbytové ceny vína v ČR](#)
8. [Zahraničný obchod ČR](#)
9. [Veľkoobchodné ceny stolového hrozna v Rakúsku](#)
[Ceny stolového hrozna v Taliansku](#)
[Ceny importovaného stolového hrozna v ČR](#)
[Veľkoobchodné ceny importovaného stolového hrozna na trhoch v Poľsku](#)
[Veľkoobchodné ceny stolového hrozna v Chorvátsku](#)
[Ceny stolového hrozna na vybraných trhoch v Maďarsku](#)
10. [Odbytové ceny stolového vína v Maďarsku](#)
[Odbytové ceny stolového vína v Taliansku](#)
[Vinári sa radujú – úroda desaťročia](#)

Vývoj odbytových cien vína:

Stolové biele fľašové b. z. o.	↗
Stolové biele sudové b. z. o.	↑
Stolové červené fľašové b. z. o.	↗
Stolové červené sudové b. z. o.	↓
Akostné biele s ch. o. p. spolu fľašové	↗
Akostné biele s ch. o. p. spolu sudové	↑
Akostné červené s ch. o. p. spolu fľašové	↗
Akostné červené s ch. o. p. spolu sudové	↘

Nové vzdelávanie pre someliérov

Asociácia someliérov SR pripravuje nový vzdelávací program pre someliérov - profesionálov akreditovaný Ministerstvom školstva SR. Prvý kurz začne 7. novembra 2011. Požiadavka na novú akreditáciu vyplynula podľa generálnej manažérky asociácie Beáty Vlnkovej zo zvýšených nárokov na povolanie someliéra, jeho odbornú kvalifikáciu v súlade s medzinárodnými štandardmi. „Rokovania medzi Asociáciou someliérov SR a ASI (Association de la Sommellerie Internationale), jednoznačne vyústili do iniciatívy na vytvorenie novej vzdelávacej štruktúry, ktorá by tieto kritériá spĺňala“, konštatuje. Nový vzdelávací program, akreditovaný pod názvom Someliér, bude pozostávať z dvoch samostatných, na seba nadväzujúcich modulov: Enológia (náuka o víne) a Gastronómia. Obidva majú 75 hodín, každý je rozdelený do šiestich trojdňových sústredení. *pokračovanie článku na str. 5*

Pokles cien červených sudových vín

V septembri v porovnaní s augustom 2011 sa odbyt sudového vína okrem Svätovavrineckého znížil. Podľa hlásení od respondentov PPA - ATIS najviac klesol predaj bieleho sudového vína (b. z. o.) o 2 465,8 hl pri prudkom vzostupe jeho ceny až o 31,1 % na 0,89 €/l. Takisto pri bielych sudových vínach s chráneným zemepisným označením (ch. z. o.), ako aj s chráneným označením pôvodu (ch. o. p.) sme zaznamenali pokles odbytu o viac ako 1 500 hl, pričom ceny vzrástli o 19,1 % na 0,89 €/l a o 9,7 % na 0,78 €/l. Stúpili aj priemerné ceny vína pri odrodách Rizling vlašský o 11,1 % a Veltlínske zelené o 10,8 %. Naopak, pokles odbytových cien v porovnaní s augustom tohto roka sme zaznamenali pri červených sudových vínach. Najviac oslabila cena červeného sudového vína (b. z. o.) o 12,9 % na 0,78 €/l, ktorého sa predalo o 183 hl menej. Z červených sudových vín sa zvýšila len cena Frankovky modrej (+11,3 %), jej odbyt klesol o 946,3 hl.

Priemerné odbytové ceny bieleho aj červeného fľašového vína okrem bieleho vína s ch. o. p. (-1,1 %), odrody Veltlínske zelené (-1,8 %) a bieleho vína s prívlastkom (-1,1 %) mierne posilnili.

Odbyt sektu výrazne vzrástol, predalo sa ho o 3 254,1 hl viac ako v auguste, pričom jeho cena v porovnaní s predchádzajúcim mesiacom klesla len o 0,2 % na 3,53 €/l.

Odbytové ceny vína od výrobcov v SR

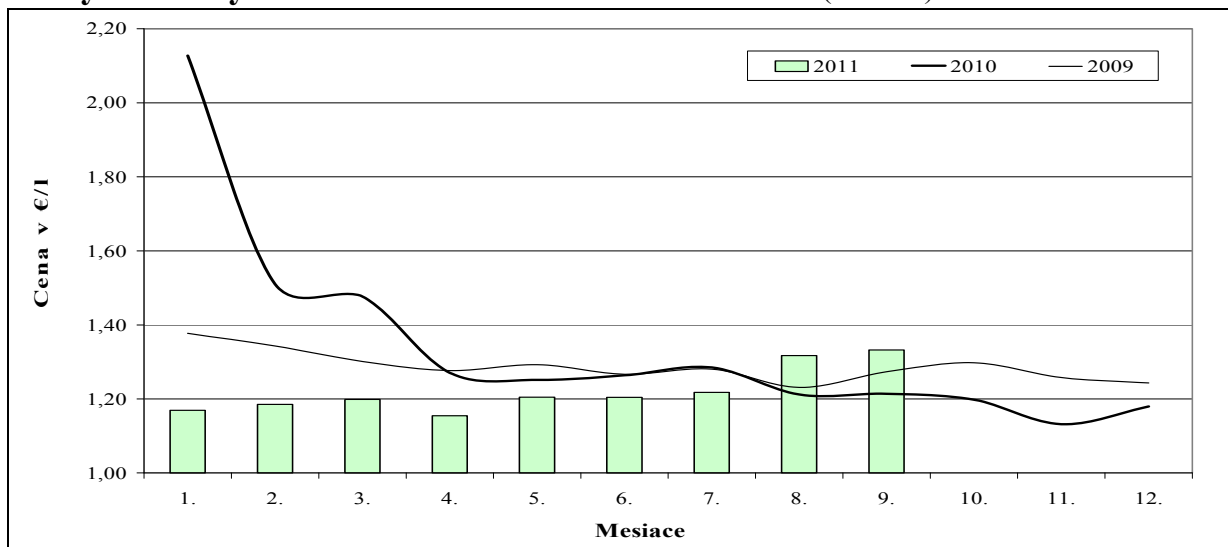
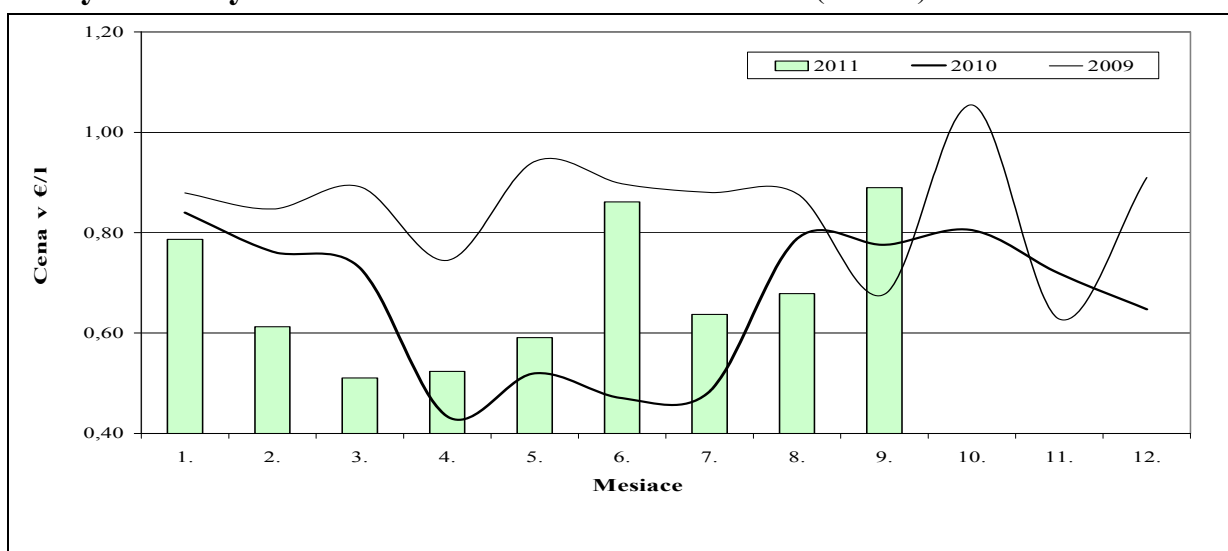
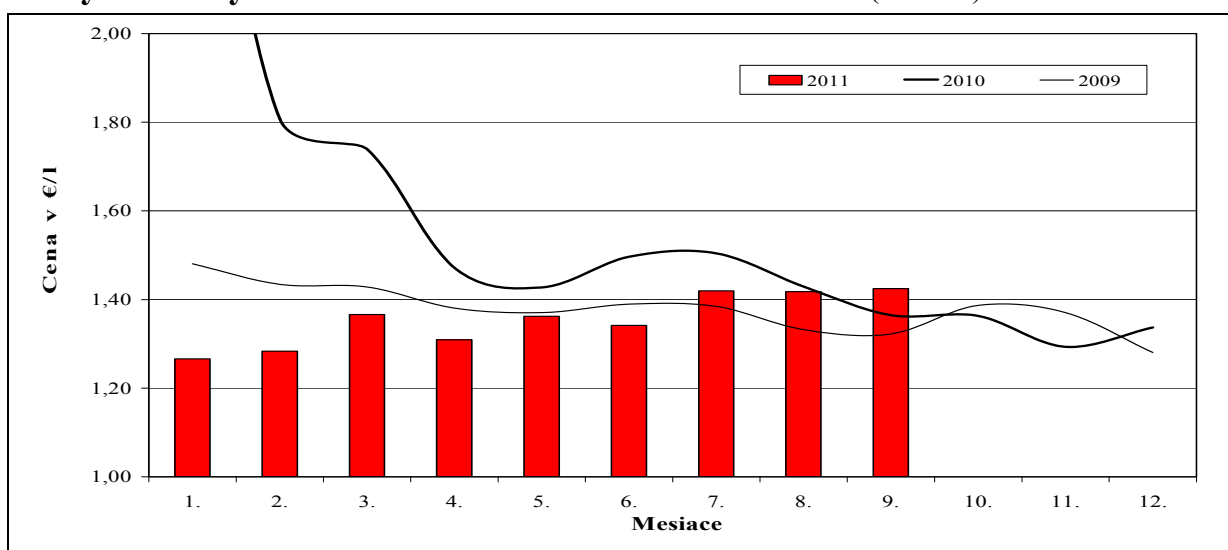
Ceny za september 2011

Ceny sú uvádzané v €/l bez DPH, spotrebnej dane a dopravy

Vino	Odbytové ceny vína				Vývoj medzimesačný		Predané množstvo
	min.	max.	priem.	priem.	€/l	%	
	september			august			€/l
	€/l			€/l	Hl		
Vino biele b. z. o. – fľašové	0,80	2,50	1,33	1,32	0,02	1,2	4 152,1
(stolové) – tetrapack	0,98	1,16	1,13	1,13	-0,01	-0,7	86,7
– sudové	0,33	1,66	0,89	0,68	0,21	31,1	1 911,5
Vino červené b. z. o. – fľašové	0,90	2,78	1,42	1,42	0,01	0,5	3 108,1
(stolové) – tetrapack	1,09	1,33	1,29	1,31	-0,02	-1,3	69,3
– sudové	0,50	1,88	0,78	0,90	-0,12	-12,9	1 939,1
Vino s ch. z. o. biele – fľašové	1,35	2,03	1,61	1,57	0,04	2,4	142,3
– sudové	0,70	1,12	0,89	0,75	0,14	19,1	297,8
Vino s ch. z. o. červené – fľašové	1,49	3,77	1,69	1,68	0,01	0,8	164,1
– sudové	0,85	1,15	0,93	0,96	-0,02	-2,4	130,6
Vino s ch. o. p. biele – fľašové	1,35	10,12	2,41	2,43	-0,03	-1,1	7 401,5
Akostné biele spolu – fľašové	1,20	9,19	2,04	2,02	0,02	0,9	6 571,0
z toho Veltlínske zelené	1,10	4,69	1,99	2,03	-0,04	-1,8	1 410,2
Rizling vlašský	1,05	6,25	1,82	1,81	0,01	0,7	1 435,8
Akostné s prívlastkom biele fľašové	1,62	10,86	5,32	5,38	-0,06	-1,1	830,6
Vino s ch. o. p. biele – sudové	0,60	1,70	0,78	0,71	0,07	9,7	3 871,0
Akostné biele spolu – sudové	0,60	1,41	0,78	0,70	0,08	11,2	3 829,8
z toho Veltlínske zelené	0,71	1,16	0,82	0,74	0,08	10,8	544,6
Rizling vlašský	0,60	1,50	0,74	0,67	0,07	11,1	1 098,7
Tokajské vína spolu	9,66	21,33	15,47	15,04	0,43	2,8	7,9
Tokajské samorodné	5,42	10,00	7,12	8,57	-1,46	-17,0	1,8
Tokajské putňové	11,78	22,00	18,01	16,02	2,00	12,5	6,0
Vino s ch. o. p. červené – fľašové	1,49	8,60	2,51	2,50	0,01	0,6	5 721,2
Akostné červené spolu – fľašové	1,27	7,78	2,20	2,15	0,05	2,4	5 136,6
z toho: Frankovka modrá	1,15	7,09	2,09	2,03	0,06	3,1	2 879,1
Svätovavrinské	1,35	7,20	2,17	2,11	0,05	2,6	924,1
Akostné s prívlastkom červ. fľašové	1,52	12,63	5,18	5,25	-0,07	-1,3	590,6
Vino s ch. o. p. červené – sudové	0,52	2,00	0,80	0,85	-0,05	-5,9	1 891,2
Akostné červené spolu – sudové	0,52	1,35	0,80	0,85	-0,05	-6,0	1 846,4
z toho: Frankovka modrá	0,72	1,38	0,80	0,72	0,08	11,3	640,5
Svätovavrinské	0,72	1,27	0,73	0,77	-0,04	-4,8	1 021,3
Sekt	3,51	17,73	3,53	3,54	-0,01	-0,2	5 586,8

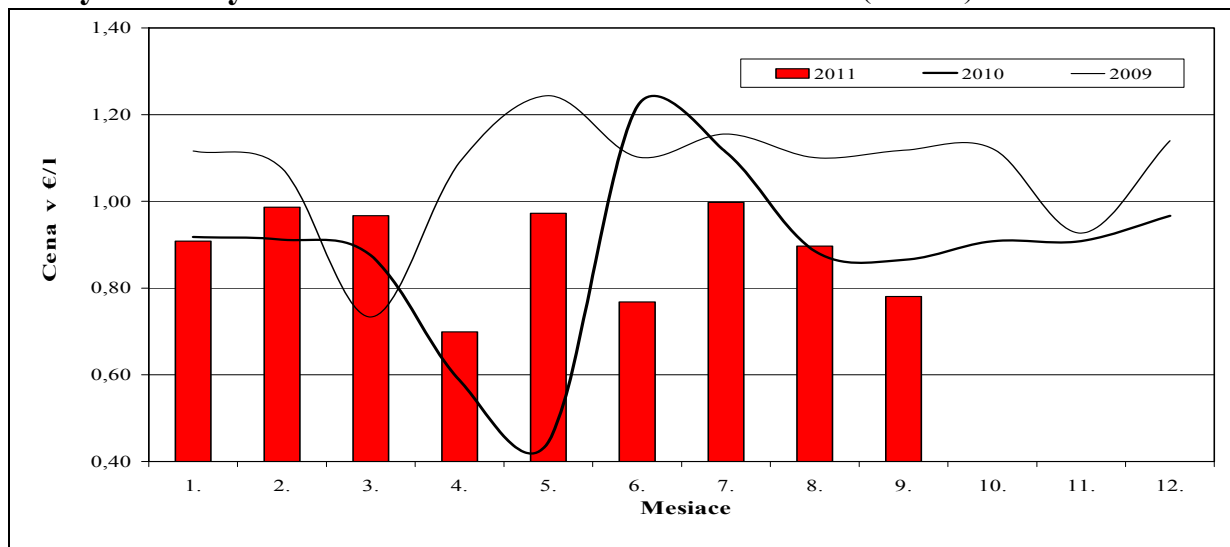
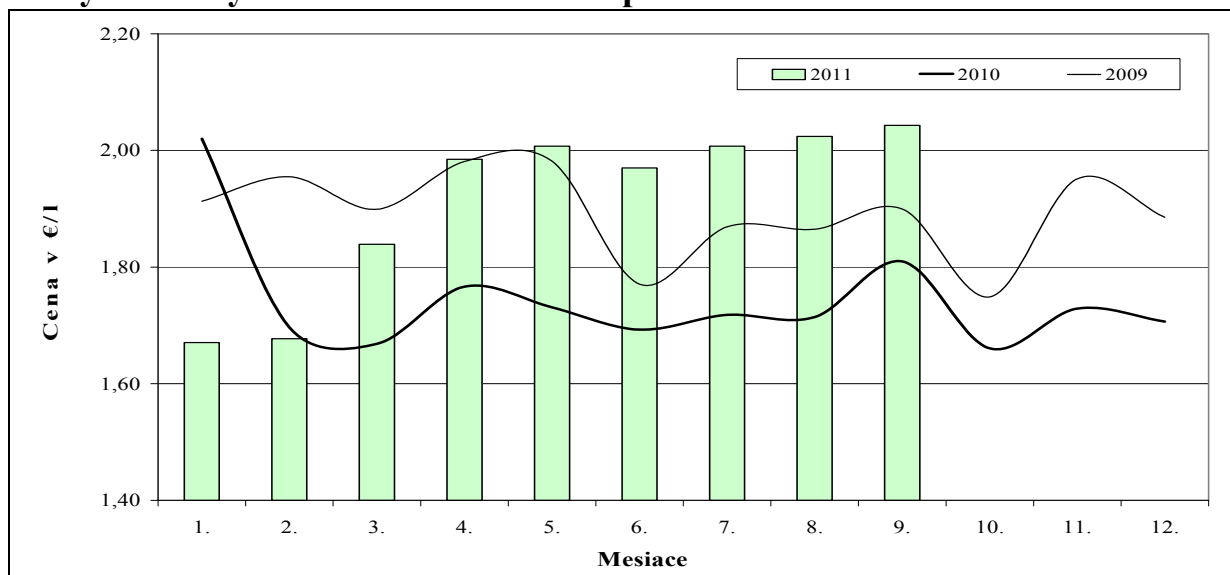
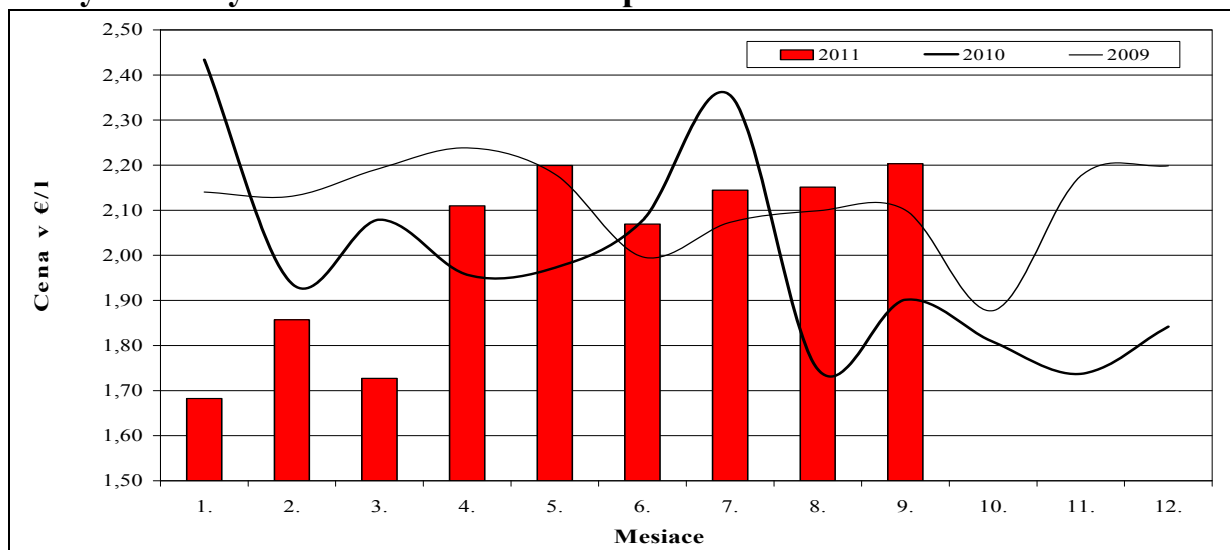
Vysvetlivky: b. z. o. – bez zemepisného označenia,
 s ch. z. o. – s chráneným zemepisným označením,
 s ch. o. p. – s chráneným označením pôvodu.

*1 menej ako traja respondenti

Odbytové ceny vína b. z. o. bieleho fľašového v SR (stolové)

Odbytové ceny vína b. z. o. bieleho sudového v SR (stolové)

Odbytové ceny vína b. z. o. červeného fľašového v SR (stolové)


Vysvetlivky: b. z. o. – bez zemepisného označenia.

Grafy: PPA – ATIS

Odbytové ceny vína b. z. o. červeného sudového v SR (stolové)

Odbytové ceny akostného vína s ch. o. p. bieleho fľašového v SR

Odbytové ceny akostného vína s ch. o. p. červeného fľašového v SR


Vysvetlivky: b. z. o. – bez zemepisného označenia, s ch. o. p. – s chráneným označením pôvodu.

Grafy: PPA – ATIS

Odbytové ceny importovaného stolového hrozna v SR

Ceny za 42. týždeň sa zisťovali v dňoch 17. 10. – 20. 10. 2011

Ceny 1. triedy sa uvádzajú za kg, bez DPH

Názov produktu	Cena	Zso	Sso	Vso	SR		Vývoj	
					42. týž. 11 €/m. j.	40. týž. 11 €/m. j.	42./40. t. 11 €/m. j.	42./40. t. 11 %
Hrozno stolové biele import	Min.	1,19	0,99	1,15	0,99	0,85	0,14	16,5
	Max.	1,40	1,50	1,30	1,50	1,35	0,15	11,1
	Priem.	1,30	1,19	1,26	1,26	1,12	0,14	12,4
Hrozno stolové modré import	Min.	*1	*1	-	1,02	1,15	-0,13	-11,3
	Max.				1,50	1,50		
	Priem.				1,38	1,29	0,09	7,2
Hrozno stolové červené import	Min.	1,19	*1	1,20	0,98	0,95	0,03	3,2
	Max.	1,50		1,40	1,50	1,50		
	Priem.	1,30		1,28	1,24	1,19	0,06	4,7

Zdroj: PPA - ATIS, Správa o trhu s ovocím a zeleninou č. 27/2011

Vysvetlivky: SR - Slovensko spolu, Zso - západoslovenská oblasť (Bratislavský, Trnavský, Trenčiansky a Nitriansky kraj), Sso - stredoslovenská oblasť (Žilinský a Banskobystrický kraj), Vso - východoslovenská oblasť (Košický a Prešovský kraj),

*1 - cenu nezverejňujeme, menej ako 3 údaje.

Nové vzdelávanie pre someliérov

V časti Enológia sa študijný program sústreďuje na získanie základných vedomostí o vinohradníctve a vinárstve, odrodách hrozna, technologických postupoch pri výrobe vína, vinárskej legislatíve, osvojenie si moderných postupov pri hodnotení vína odporučených WSET (Wine & Spirit Education Trust). Ďalej sem patrí nácvik správnej techniky degustácie a pod.

Významnou súčasťou tohto modulu je priblíženie jednotlivých svetových vinárskych oblastí a typických štýlov vína, ako aj vinárstva a vín Slovenska, pričom teoretické prednášky sú vždy doplnené vzdelávacou degustáciou reprezentatívnych vzoriek. Odborná exkurzia do vinohradov a vinárskej prevádzky názorne dopĺňa získané teoretické vedomosti.

V časti Gastronómia sa prednášky zameriavajú na servis vína a zásad jeho podávania s jedlom, organizáciu riadenej ochutnávky, výber, nákup a vhodné skladovanie vína, posúdenie jeho archivačného potenciálu, prácu s vínom v gastronomickej prevádzke, zostavenie vínnej karty a podobne. Táto časť je doplnená aj náukou o ďalších ušľachtilých nápojoch (pivo, destiláty, likéry a pod.), o čaji, káve, cigarách. Praktické ukážky a degustácie sú samozrejmosťou. Lektormi oboch modulov sú uznávaní odborníci z oblasti enológie, obchodu s vínom, someliéri, odborníci z oblasti gastronómie a pod.

Po absolvovaní každého modulu a vykonaní teoretickej a praktickej skúšky získajú účastníci

dokončenie zo str. 1.

kurzu samostatný certifikát pre každú časť: Enológia, resp. Gastronómia. Po absolvovaní oboch modulov a úspešnom vykonaní všetkých skúšok im bude vydaný certifikát Someliér - profesionál. Všetky certifikáty budú obsahovať garančné insígnie ASSR a ASI.

Nový program je podľa B. Vlnkovej určený predovšetkým someliérom a vinárskym profesionálom pracujúcim v oblasti gastronómie, obchode s vínom a jeho marketingom, ale sú otvorené pre kohokoľvek, kto spĺňa vstupné vzdelanostné kritériá (ukončené stredoškolské všeobecné, odborné alebo učňovské vzdelanie) a zaujíma sa o svet vína.

Prvý kurz modulu Enológia sa bude konať 7. až 9. novembra 2011 v Reštaurácii U richtára v Modre a lektormi budú Edita Ďurčová a Štefan Ailer.

Bude sa zaoberať prírodnými podmienkami pre pestovanie viniča hroznorodého na výrobu vína, hlavnými medzinárodnými odrodami Vitis vinifera a odrodami pestovanými na Slovensku, slovenskými vinohradníckymi oblasťami, odrodami a štýlmi vína a vinárskou legislatívou. Praktickú časť bude tvoriť degustácia slovenských vín.

V programe je aj senzorická analýza, ktorá zahŕňa základné postupy a techniku zmyslového hodnotenia, systematický prístup k hodnoteniu vína podľa WSET a degustátorský slovník. Praktickou časťou k tejto časti je nácvik degustáčnych techník a degustácia odrodových vín.

Trend

Slovenské víno nemá podporu štátu

Ing. Jaroslava Kaňuchová Pátková, PhD., výkonná riaditeľka Zväzu výrobcov hrozna a vína na Slovensku tvrdí: „Keďže absentuje podpora štátu, domáci producenti môžu uspieť predovšetkým s kvalitnými vínami v spojení s agroturistikou, degustáciami a návštevami podnikov.“

V akom štádiu je momentálne návrh zákona o spotrebnej dani z alkoholických nápojov? Nakoľko je reálne, že sa v budúcnosti určitá sadzba uplatní?

„Zákon už bol schválený vládou, víno bol určený nulový koeficient. Zákon je pripravený tak, že je len otázkou času, kedy sa nulový koeficient zruší. Zákon vlastne naviazal spotrebnú daň zo všetkých produktov na spotrebnú daň z liehu. To je úplne scestné, pretože náklady na cenu liehu a vína sa niekoľkonásobne líšia. Lieh je možné vyrobiť za pár centov, kým liter alkoholu vo forme vína vyjde na 9 eur. Nehovoriac o tom, že víno je jeden z mála produktov, ktorý je pre Slovensko špecifický. Ale my si asi stále nevieme vážiť to, čo máme na Slovensku krásne. Ani víno.“

Aké aktivity a podpora - najmä lokálnych slovenských vinárov zo strany štátu dlhodobo chýbajú? Do akej miery sa na rozvoji vinohradníctva podieľajú prostriedky z EÚ?

„Podpora zo strany štátu absentuje úplne. Vo všetkých krajinách majú založený vinársky fond, kde štát reálne prispieva vinohradníkom a vinárom na rozvoj odvetvia, predovšetkým propagáciu spojenú s agroturistikou. Na Slovensku žiadnu takú podporu nemáme. Taktiež spoločná propagácia vína ako produktu, ktoré má chránené označenie pôvodu, úplne chýba.“

Bude tento vinársky ročník lepší oproti minuloročnej slabej úrode a tohtoročnom daždivom lete?

„Hrozno sa zatiaľ ukazuje v kvalite, ktorú pravdepodobne označíme ako mimoriadne vydarený ročník. Zdravotný stav hrozna je takmer stopercentný, bez akýchkoľvek chorôb alebo napadnutia ľadovcom. Cukornatosť pri zbere sa pohybuje okolo 22 NM (kg cukru na 100 l muštu), kyselínok je „tak akurát“ (7 až 9 g/l). Tohtoročné leto vinárom pomohlo, daždivý júl umožnil dobrý rast listovej plochy, ktorá potom uchránila hrozno pred horúčava-

mi augusta a zároveň zabezpečila dostatok živín a cukru. Chladnejšie noci sa postarali o správny obsah kyselín. Množstvo pozberaného hrozna sa pohybuje na úrovni dlhodobého priemeru, celková úroda sa predpokladá okolo 400 tisíc hl vyrobeného vína. Cena hrozna aj napriek vyššiemu množstvu urodenej úrody v porovnaní s rokom 2010 ostáva na úrovni vlaňajška. Závisí od kvality a pohybuje sa okolo 50 centov za kg.“


Ktoré faktory sa teda okrem úrody budú podieľať na cenotvorbe vína v tomto roku?

„Predpokladáme, že cena sa výrazne nemení, nebude ani klesať ani rásť. K miernemu zvýšeniu cien vín okolo 3 až 5 % prišlo v prvom štvrtroku 2011, kvôli rastu cien energií a hrozna. Bude závisieť od ich ďalšieho vývoja, ako sa cena zmení.“

Slovenský spotrebiteľ deklaruje, že preferuje slovenskú produkciu. V lacných vínach však nakupuje zväčša dovozové produkty. Na Slovensku sa lacné málo kvalitné vína už takmer nevyrábajú. 90 % produkcie smeruje na akostné a akostné vína s prívlastkom, teraz označované ako vína s chráneným označením pôvodu.

„Aj slovenskí konzumenti si vyberajú radi kvalitné vína. Pri výbere je však pre nich stále rozhodujúca cena. Problémom je, že zákazníci sa nevedia orientovať v systéme označovania vína na etiketách. Je to veľmi komplikovaná záležitosť, pretože sa prešlo na systém označovania apelácii a ten ešte nemáme dobre vyvinutý. Zákazníci často porovnávajú menej kvalitné vína zo zahraničia so špičkovými kvalitnými slovenskými vínami na základe ceny. Potrebovali by sa lepšie zorientovať v systéme označovania, pretože ten dnešný je úplne zavadzajúci a mätúci. Myslia si, že si kupujú kvalitné víno za dobrú cenu, ale v skutočnosti si kupujú málo kvalitné lacné víno len v peknom obale a vzhľadom na kvalitu aj drahé. Jednoznačne chýbajú materiály o kvalite slovenského vína, kategóriách, výrobcov, úplne chýba spoločná propagácia slovenského vína, slovenských vinohradov a vinárstiev. To je práve niečo, čo zvykne podporovať štát, pretože nikto sa rád neskladá na propagáciu niečoho, čo nie je o jeho firme. Marketing je stále veľmi drahá záležitosť.“

Instore

TIS ^{CR}		Tržní informační systém České republiky Státní zemědělský intervenční fond
-------------------	---	---

Odbytové ceny vína v ČR

v Kč/l bez dopravy a DPH

Druh vína	Odbytové ceny za august 2011 (vážený priemer)				Predané množstvo (hl)
	min.	max.	priemer.	Rozdiel oproti VII. 2011 (Kč/l)	
Stolové biele – fľašové	25,44	29,68	29,60	0,70	34 316
– sudové			-	-	0
– Tetrapak	*1	*1	16,70	-	632
Stolové červené – fľašové	25,60	29,70	29,70	0,70	37 072
– sudové			-	-	0
– Tetrapak	*1	*1	17,00	-	378
Akostné biele spolu fľašové	41,99	165,00	63,30	0,50	340 999
z toho: Müller Thurgau	35,77	82,00	50,50	6,50	50 899
Veltlínske zelené	39,00	110,00	51,50	7,30	53 850
Akostné červené spolu fľašové	47,16	162,00	65,10	-4,50	139 514
z toho: Frankovka	41,92	110,00	56,30	3,10	50 765
Svätovavrinské	49,90	110,00	59,30	-5,00	28 956
Akostné biele spolu sudové	29,38	32,64	30,50	1,10	17 933
z toho: Müller Thurgau	27,00	30,57	30,60	0,30	8 821
Veltlínske zelené	27,00	30,65	30,60	1,10	2 840
Akostné červené spolu sudové	30,39	47,20	31,00	0,90	12 961
z toho: Frankovka	25,00	33,59	32,00	2,00	2 722
Svätovavrinské	25,00	31,68	31,70	6,70	791
Šumivé	58,28	97,46	96,70	0,50	55 307
Víno s prívlastkom	69,35	256,00	76,90	1,30	267 014

 Zdroj: TIS^{CR} SZIF, pozn. *1 – menej ako 3 údaje

Kurz ECB priemer za august 2011, 1 EUR = 24,273 CZK

Odbytové ceny vína v ČR

Priemerná cena fľašového akostného bieleho vína spolu v auguste 2011 sa v porovnaní s júlom 2011 zvýšila o 0,50 Kč/l na 63,30 Kč/l. Priemerná cena odrody Müller Thurgau stúpila o 6,50 Kč/l (o 14,8 %) na 50,50 Kč/l a pri odrode Veltlínske zelené priemerná cena vzrástla o 7,30 Kč/l (o 16,5 percenta) na 51,50 Kč/l. Priemerná cena fľašového akostného červeného vína spolu sa v auguste 2011 v porovnaní s predchádzajúcim obdobím znížila na 65,10 Kč/l. Pri odrode Frankovka sa cena zvýšila na hodnotu 56,30 Kč/l. Pri odrode Svätovavrinské sa priemerná cena znížila o 5,- Kč/l na hodnotu 59,30 Kč/l.

Priemerná cena sudového akostného biele-

ho vína spolu sa v auguste 2011 zvýšila o 1,10 Kč/l a dostala sa na hodnotu 30,50 Kč/l. Pri sudovom víne odrody Müller Thurgau cena tiež posilnila o 0,30 Kč/l na 30,60 Kč/l. Priemerná cena sudového vína odrody Veltlínske zelené dosiahla hodnotu 30,60 Kč/l. Pri sudovom akostnom červenom víne sa priemerná cena v auguste 2011 v porovnaní s predchádzajúcim mesiacom zvýšila na 31,- Kč/l. Priemerná cena odrody Frankovka bola 32,- Kč/l. Priemerná cena odrody Svätovavrinské posilnila o 6,70 Kč/l na úroveň 31,70 Kč/l. Priemerná cena šumivého vína v auguste 2011 dosiahla priemernú hodnotu 96,70 Kč/l. Cena vína s prívlastkom sa zvýšila a dosiahla 76,90 Kč/l.

 TIS^{CR} SZIF

Zahraničný obchod ČR

Stolové hrozno, hroznová šťava

Za mesiac august 2011 sa do ČR doviezlo 7 322 t čerstvého stolového hrozna v priemere za 22,10 Kč/kg. Za obdobie od začiatku roka do konca augusta sa doviezlo najviac hrozna z Talianska, spolu 8 817,8 t za 24,40 Kč/kg (42,0 %), hrozna z Nemecka 2 893,5 t (14,0 %), z Južnej Afriky 2 721,7 t hrozna za 36,90 Kč/kg.

Hroznovej šťavy sa v júli 2011 doviezlo do ČR 264 t, za 12,80 Kč/kg. Z Talianska sa importovalo spolu 750,5 t (62,0 %) po 32,80 Kč/kg.

Víno

Od začiatku roka do konca augusta 2011 sa do ČR doviezlo 1,17 mil. hl vína spolu za priemernú jednotkovú cenu 18,20 Kč/l. Bielelych vín sa doviezlo 535 444 hl (45,8 %) za priemernú cenu 15,30 Kč/l. Na celkovom dovoze vína sa import červeného vína podieľal 34,9 % (407 441 hl po 17,60 Kč/l).

Od začiatku roka do konca augusta 2011 sa najviac vína importovalo najmä z Talianska 467 189 hl (po 12,10 Kč/l, t. j. 39 %), zo Španielska (144 279 hl po 13,70 Kč/l, t. j. 12,0 %) a zo Slovenska (121 825 hl po 15,90 Kč/l, t. j. 11,0 %).

V obaloch nad 2 l sa do Českej republiky doviezlo 582 573 hl vína za priemernú cenu 11,20 Kč/l.

Z Českej republiky sa v období 1. 1. – 31. 8. 2011 vyviezlo 166 415 hl vína za priemernú cenu 20,40 Kč/l. Biele víno z celkového vývozu tvorilo 51,4 % (85 545 hl za 18,60 Kč/l) a červené 44,4 % (73 923 hl za 18,40 Kč/l). Na Slovensko sa vyviezlo 157 332 hl (95,2 %) v priemere za 18,- Kč/l.

Od začiatku roka 2011 bol podiel množstva vyvezeného vína k dovezenému 14,2 % a vo finančnom vyjadrení 16,0 %.

 TIS^{ČR} SZIF

Dovoz vína do ČR

Druh	August 2011		Január – august 2011			
			spolu		z toho EÚ (25)	
	hl	Kč/l	hl	Kč/l	hl	Kč/l
Spolu	117 510	20,20	1 168 206	18,20	985 911	17,30
z toho: šampanské	232	546,50	1 360	497,40	1 359	497,30
šumivé	1 892	35,80	15 545	42,30	15 319	41,80
perlivé	1 410	35,30	19 274	28,80	19 268	28,60
víno biele	56 193	16,10	535 444	15,30	531 869	15,20
víno červené	40 816	16,80	407 441	17,60	403 389	17,40
víno ostatné	16 224	35,50	188 148	24,40	13 714	41,50
mušt	743	14,30	994	26,60	993	26,20

Vývoz vína z ČR

Druh	August 2011		Január – august 2011			
			spolu		z toho EÚ (25)	
	hl	Kč/l	hl	Kč/l	hl	Kč/l
Spolu	17 396	23,70	166 415	20,40	165 547	20,00
z toho: šampanské	11	715,10	88	516,70	76	583,90
šumivé	32	121,70	943	85,40	894	84,20
perlivé	10	78,50	164	105,50	164	62,70
víno biele	9 430	20,70	85 545	18,60	85 306	18,30
víno červené	7 072	22,40	73 923	18,40	73 605	18,20
víno ostatné	841	56,00	5 751	54,30	5 502	53,80
mušt	-	-	0,8	101,30	0,8	100,00

 Zdroj: TIS^{ČR} SZIF

Veľkoobchodné ceny stolového hrozna v Rakúsku

€/kg bez DPH

Druh ovocia/odroda	Priemerná cena		Vývoj v %	Ceny v septembri	
	September 2011	August 2011	9. / 8. 2011	min.	max.
Hrozno stolové Rakúsko	1,05	-	-	0,90	1,20
Hrozno stolové Taliansko	1,14	1,58	-27,8	0,10	2,66
Hrozno stolové Španielsko	2,66	1,87	42,2	2,66	2,66
Hrozno stolové Turecko	1,30	1,46	-11,0	0,30	2,60
Hrozno stolové Maďarsko	1,18	1,24	-4,8	1,10	1,30

Zdroj: AMA – Agrarmarkt Austria

Ceny stolového hrozna v Taliansku

€/kg

Druh ovocia/týždeň	Obchodné ceny ovocia v roku 2011				Vývoj cien	
	41. týždeň	40. týždeň	39. týždeň	38. týždeň	41./40. t. 11	41. t. 11/10
	v €/kg				v %	
Hrozno stolové biele	0,43	0,38	0,43	0,45	12,3	13,1

Zdroj: ISMEA č. 34. za 41. týždeň 2011

Ceny importovaného stolového hrozna v ČR

Ceny sa zisťovali v 41. týždni 2011

Ceny I. tr. sa uvádzajú bez dopravy a DPH v Kč/kg

Druh	Nákupná cena			Vývoj 41. t./39. t.	Odbytová cena			Vývoj 41. t./39. t.
	min.	max.	priemer.		min.	max.	priemer.	
Hrozno biele	21,50	35,70	26,60	+ 2,1	19,90	42,40	30,60	+ 0,7
Hrozno modré	24,00	28,50	25,70	+ 3,8	26,90	38,20	32,20	+ 4,1

Zdroj: TIS ČR SZIF č. 21/2011

Kurz ECB ku dňu 13. 10. 2011, 1 EUR = 24,746 CZK

Veľkoobchodné ceny importovaného stolového hrozna na trhoch v Poľsku

Ceny sa zisťovali v dňoch 18. – 20. 10. 2011

PLN/kg

Druh	Bronisze		Lublin		Poznań		Sandomierz	
	20. 10. 2011		19. 10. 2011		18. 10. 2011		20. 10. 2011	
	min.	max.	min.	max.	min.	max.	min.	max.
Hrozno stolové	4,50	6,00	4,00	6,00	5,00	6,43	5,80	6,00

Zdroj: Ministerstwo rolnictwa i rozwoju wsi

Kurz ECB ku dňu 20. 10. 2011, 1 EUR = 4,3515 PLN

Veľkoobchodné ceny stolového hrozna v Chorvátsku

Ceny sa uvádzajú v HRK/kg bez DPH

Názov produktu	Cena	41. týždeň 2011 €/kg	40. týždeň 2011 €/kg	Vývoj cien 41. / 40. týždeň 2011 %
Hrozno stolové biele	Minimálna	7,00	8,00	-12,5
	Maximálna	14,00	13,00	7,7
	Priemerná	10,44	10,12	3,2

Zdroj: TISUP

Kurz ECB ku dňu 14. 10. 2011, 1 EUR = 7,4728 HRK

Ceny stolového hrozna na vybraných trhoch v Maďarsku

Ceny sa zisťovali v 42. týždni 2011

Ceny sa uvádzajú v HUF/kg bez DPH

Druh ovocia	MJ	Veľkoobchod			
		Debrecén	Kecskemét	Miskolc	Szeged
Hrozno stolové	kg	240	200	200	230

Zdroj: AKI – PAIR

Kurz ECB ku dňu 19. 10. 2011, 1 EUR = 295,80 HUF

Odbytové ceny stolového vína v Maďarsku

Víno stolové	Predané množstvo/cena	41. týždeň 2010	40. týždeň 2011	41. týždeň 2011	Vývoj 41./40. t. 2011 v (%)	Vývoj 41. t. 2011/10 (%)
Biele	hl	8153,38	4949,84	4847,16	-2,1	-40,6
	HUF/hl	1 3560,06	13679,85	1 3818,03	1,0	1,9
	EUR/hl	49,46	46,12	47,21	2,4	-4,6
Červené	hl	4126,06	3385,94	2342,72	-30,8	-43,2
	HUF/hl	1 5574,78	14619,3	1 4865,55	1,7	-4,6
	EUR/hl	56,81	49,28	50,79	3,1	-10,6

Zdroj: AKI – PAIR

Prepočet aktuálnym kurzom ECB platným v piatok v uvedenom týždni.

Pozn.: Ceny sú uvádzané bez DPH, spotrebnej dane a dopravy.

Odbytové ceny stolového vína v Taliansku

Víno stolové	€/Hgdo	42. týždeň 2010	41. týždeň 2011	42. týždeň 2011	Vývoj 42./41. týž. 2011 (%)	Vývoj 42. t. 2011/10 (%)
Biele	12 / 13°	1,95	2,95	2,95	-	51,3
	9 / 11°	3,33	4,09	4,09	-	22,9
Červené	12 / 13°	2,53	3,15	3,18	1,0	25,7
	9 / 11°	3,05	3,94	4,03	2,3	32,1

Zdroj: ISMEA č. 38. za 42. týždeň 2011

Pozn.: Hgdo = hektogrado, cena uvádzaná v €/hektoliter a stupeň alkoholu, v cisterne, bez DPH a dopravy.

Vinári sa radujú – úroda desaťročia

Tohtoročná bohatá úroda hrozna pomôže vinárom naplniť pivnice a vyrovnáť tak straty z minulých rokov.

Mladý vinár Marek Líbal z Horných Dunajovic z oblasti Znojemska si tohtoročnú úrodu hrozna nemôže vynachváliť: „Je skutočne vynikajúca. Hrozno je tak dobre vyzreté, ako zvyčajne nebýva,“ povedal vinár, ktorý tohto roku získal cenu za najlepší sauvignon Blanc na známej medzinárodnej vinárskej súťaži San Francisco International Wine Competition a dúfa, že sa mu s vínom z tohtoročnej úrody bude dariť podobne.

Slovami výborná, mimoriadna či vzorová komentujú tohtoročnú úrodu hrozna všetci juhomoravskí vinári. Podľa predsedu zväzu vinárov Českej republiky Jiřího Sedlu je úroda vynikajúca čo do kvality aj do množstva. Podľa neho je úroda vyššia ako desaťročný

priemer a dokonca dvojnásobná ako vlani. Vinári tak vyrobia okolo 750 tis. hl vína, pričom vlani to bolo len 370 tis. hl. Dobrá úroda tak vinárom pomôže najmä ekonomicky, lebo si budú môcť kompenzovať straty z minulých rokov. Po vlnajšej a predvlnajšej neúrode im už v pivniciach víno chýbalo a teraz si doplnia zásoby.

Tento rok bude nadpriemerný aj čo sa týka cukornatosti hroznej šťavy. Pri niektorých odrodách je dokonca príliš vysoká.

Ako prvé z tohtoročnej úrody ochutnajú vinári tradičné skoré odrody, z ktorých stále viac predávajú pod značkou Svätomartinské. V tomto roku sa chystajú vyrobiť rekordné dva milióny fliaš. Prvé Svätomartinské víno z tohtoročnej úrody ochutnajú spotrebiteľia 11. novembra, keď sa začne predávať.

Mladá fronta Dnes

Vydavateľ: PPA – ATIS Dobrovičova 12 815 26 Bratislava ISSN 1336–4448	Redakcia: Ing. Ladislav Hána, Ing. Daniela Kučová Ing. Viera Konečná Tel: 02/53 41 74 19 Fax: 02/53 41 81 51 e-mail: atis@apa.sk	©Rozmnožovanie a využívanie informácií je možné len po písomnej dohode s PPA – ATIS. Všetky trhové informácie sú spracované s najväčšou starostlivosťou. Informácie obsiahnuté v tomto materiáli sa zakladajú na informačných zdrojoch, o ktorých sme presvedčení, že sú hodnoverné. Za správnosť a úplnosť uvádzaných informácií sa PPA – ATIS nezaručuje, ako aj nezodpovedá za žiadne škody vzniknuté na základe ich využívania.
--	--	--