

NEWSLETTER

SZIF

STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÝ INTERVENČNÍ FOND

ČERVENEC / SRPEN 2024



04

**Země živitelka 2024:
Spojení tradice a moderních
technologií pro budoucnost**

**Rodina Šinkových vrací
na Kolínsko vinařskou tradici**

**K lidskému štěstí
a k úsměvné pohodě patří
prostřený stůl, víno a přátelé**

Víno v sudu zrající

Milé čtenářky, milí čtenáři,

léto pomalu končí, pole jsou sklizena, dožínky jsme oslavili mimo jiné u příležitosti jubilejního padesátého ročníku veletrhu Země živitelka, který se postupem času stal symbolem nejen pro rozvoj zemědělství, ale i pro všechny, kteří ctí tradice, inovace a společné setkávání odborné obce s veřejností. Do srpnového vydání jsme dále zařadili i povídání provoněné vínem.

Přinášíme vám inspirativní rozhovor s majitelkou jednoho vinařství, které vzniklo na zelené louce a směle realizuje své plány a sny. Podělíme se s vámi o její příběh a na vinařství nahlédneme i z pohledu Fondu a jeho podpory pro rozvoj této části zemědělského podnikání.

Příjemné prosluněné čtení!

Obsah

Aktuality	3
Země živitelka 2024: Spojení tradice a moderních technologií pro budoucnost	4
Rodina Šinkových vrací na Kolínsko vinařskou tradici	9
K lidskému štěstí a k úsměvné pohodě patří prostřený stůl, víno a přátelé	14
Víno v sudu zrající	18
Opečený chléb s jaroměřickou pomazánkou a grilovanou paprikou	20
Fond v číslech	22
Chystáme	22

Newsletter SZIF

Vydává: Státní zemědělský intervenční fond **Periodicita:** dvouměsíčník

Měsíc vydání: srpen 2024 **Redakce:** Oddělení tiskové

Grafika a sazba: Pavla Vrbová **Foto na titulce:** Pixabay

Foto: archiv SZIF, Vinařství Klučov, Regionální potravina, Výstaviště České Budějovice, Jana Petržílková, Depositphotos

Infolinka: +420 222 871 871 / info@szif.cz **www.szif.cz**

Najdete nás také na:



Aktuality



Generální ředitel na Dnech lidí dobré vůle

Začátkem července ožil Velehrad na Uherskohradištsku tradičními a hojně navštěvovanými cyrilometodějskými oslavami. Poutní mši sloužil arcibiskup olomoucký a metropolita moravský Josef Nuzík, nechyběl pražský arcibiskup Jan Graubner, hlava české katolické církve, a biskupové z Čech, Moravy a Slezska. Letošního ročníku se zúčastnil i generální ředitel Fondu Petr Dlouhý a společně s ministrem zemědělství Markem Výborným navštívili prezentaci výrobků oceněných značkou kvality Regionální potravina.

Rekordní Regionální potravina

Podpora kvalitních výrobků od lokálních potravinářů a zemědělců z celé České republiky a garance původu surovin jsou tradiční cíle oblíbené soutěže o ocenění Regionální potravina. Aktuální 15. ročník opět potvrzuje, že prestižní značka je nejen symbolem prověřených kvalitních lokálních produktů, ale také žádanou pomocí v propagaci regionální produkce. I letos přetrvává trend rostoucího zájmu o tuto národní značku kvality, když se do soutěže přihlásilo rekordních 470 výrobců s více než 1 850 produkty.



Rozhovor s generálním ředitelem v TV Zemědělec

Uprostřed prázdnin zavítal generální ředitel Petr Dlouhý do TV Zemědělec, aby zde pohovořil o prvním roce nové Společné zemědělské politiky 2023–2027, systému AMS, kontrolní činnosti a očekávaném snížení kontrolní zátěže, průběhu administrace jednotných žádostí, pražské prodejně s regionálními potravinami Naše síťovka či aktivitách spojených se značkami kvality potravin Klasa a Regionální potravina. Zmínil rovněž, co Fond i zemědělství v blízké budoucnosti čeká. Rozhovor si můžete pustit [zde](#).

Fond hostil delegaci z Moldávie

Ve druhé polovině srpna se uskutečnilo setkání našeho Fondu, jmenovitě GŘ Petra Dlouhého a Lucie Šavelkové, a delegace z Moldávie. Akce byla realizována v rámci programu ZRS ČR – Aid for Trade, přičemž moldavskou stranu reprezentoval výkonný ředitel Agentury pro rozvoj a modernizaci zemědělství (ADMA) Maxim Popov, ředitelka Agentury pro intervence a platby (AIPA) Diana Coșalíc a státní tajemník Ministerstva zemědělství a potravinářského průmyslu Vasile Sarban. Nejprve jsme představili Fond moldavským kolegům a jeho činnost, aby se následně diskutovalo o úskalích získávání certifikací.



Země živitelka 2024: Spojení tradice a moderních technologií pro budoucnost



Ve čtvrtek 22. srpna se otevřely brány Výstaviště České Budějovice, aby byl slavnostně zahájen již padesátý ročník prestižního mezinárodního agrosalonu Země živitelka. veletrh, který dlouhodobě představuje nejrozsáhlejší přehlídku zemědělských oborů v České republice, opět prokázal svůj význam pro české zemědělství a potravinářský průmysl. Zájem o Zemi živitelku mezi českou veřejností potvrzují i letošní skvělá čísla: na výstavu se přišlo podívat rekordních 129 396 lidí.

Záštitu agrosalonu udělili prezident republiky Petr Pavel, předseda vlády Petr Fiala a ministr zemědělství Marek Výborný. Slavnostního zahájení se zúčastnili také hejtman Jihočeského kraje Martin Kuba a primátorka města České Budějovice Dagmar Škodová Parmová, kteří přivítali příchozí a podtrhli význam této prestižní akce.

Letošní ročník byl výjimečný nejen svým kulatým výročím, ale také zaměřením na propojení tradic s moderními technologiemi, což demonstrovalo, jakým způsobem se české zemědělství vyvíjí a adaptuje na současné globální výzvy.

Historie a současnost na jednom místě

Země živitelka tradičně přináší komplexní pohled na zemědělství zahrnující vše od historie až po současné trendy. Výstava představila novinky z oblastí zemědělské techniky, myslivosti, včelařství, rybářství, potravinářství a chovu hospodářských zvířat, stejně jako novinky z oblasti výzkumu a vzdělávání. Padesátiletá historie Země živitelky tematicky prolнула celým letošním ročníkem, kde zároveň silně rezonovalo téma důrazu na budoucnost zemědělství prostřednictvím projektu Smart Farming.

„Jubilejní Země živitelka dává na jedné straně nahlédnout do své historie, na druhé straně zde nechybí nejmodernější zemědělská technika a chytré technologie. Právě na vývoji techniky a strojů je vidět, jak velkým změnám za padesát let došlo. Moderní technologie v zemědělství usnadňují práci a pomáhají při ochraně životního prostředí, a také proto naše ministerstvo jejich používání podporuje. Na veletrhu Země živitelka vidíme, že se ze zemědělství, ale i z potravinářství, lesnictví a vodního hospodářství staly moderní obory. A díky modernizaci můžeme být i více konkurenceschopní,“ řekl při zahájení ministr zemědělství Marek Výborný.

Největší část výstavních ploch byla jako obvykle věnována právě zemědělské technice, kde se představily autonomní traktory ovládané na dálku a další zemědělské roboty. Návštěvníci měli možnost vidět nejvýkonnější kombajn CR11, jež bylo dosud vyrobeno pouhých patnáct kusů, stejně jako nejvýkonnější traktor s plynulou převodovkou, nejvýkonnější sklízecí řezačku a nejsilnější traktor současnosti. Tyto inovativní stroje prezentovaly zásadní pokrok v oblasti zemědělské techniky a ukázaly, jakým způsobem moderní technologie přispívají ke zvýšení efektivity a udržitelnosti v zemědělství.

Důležitou novinkou letošního ročníku byl již zmíněný odborný program Smart Farming – nová éra zemědělství. Jedná se o prezentaci moderních řešení pro zemědělství, včetně autonomních strojů, dronů a využití umělé inteligence. Výrobci chytrých technologií představili inovace, jako jsou obojky pro dobytek, které umožňují přesné sledování stavu zvířat, nebo kombajny vybavené GPS pro optimalizaci sklizně. Drony, které byly rovněž součástí tohoto programu, umožňují například precizní aplikaci postřiků na konkrétní místa, čímž snižují zátěž půdy a zvyšují efektivitu práce. Zemědělci si dnes díky dronům mohou nechat vytvořit digitální mapy svých polí, které využijí k analýze stavu a růstu rostlin i k naprogramování strojů pro přesnou a cílenou práci. V expozici byl k vidění i český stroj Roboton vyvíjený ve společnosti TERMS. Tento autonomní zemědělský stroj se samostatně pohybuje po poli pomocí pásů, které jsou k půdě šetrnější než kola, a dokáže se postarat o celý



průběh pěstování rostliny – připraví půdu, zasadí, zalévá, proorává a likviduje plevel a každé rostlině se dokáže věnovat jednotlivě.

Podpora regionálních potravin a expozice SZIF

Státní zemědělský intervenční fond (SZIF) se na Živitelce prezentoval tradiční expozicí zaměřenou na českou a moravskou potravinovou produkci, jejíž výrobky nesou prestižní ocenění kvality Regionální potravina a Klasa.

Lidé navštěvující náš stánek měli možnost ochutnat a zakoupit oceněné dobrotы přímo na 33 ochutnávkových místech, kde se prezentovaly vítězné výrobky z letoška i z let předchozích.

Na Zemi živitelku a přímo na náš stánek zavítal i prezident republiky Petr Pavel se svou manželkou Evou. Prezidentský pár si prohlédl celou expozici Státního zemědělského fondu, ochutnal například oceněnou masovou tlačenkou, produkty z kozího mléka nebo





změnit, a přispět tak k podpoře udržitelného zemědělství a nižší zátěži životního prostředí. Mezi zakládající členy této iniciativy patří Ministerstvo zemědělství společně s osobnostmi z oblasti zemědělství a české gastronomie.

„Od svého založení v roce 2022 přispěla iniciativa ČESKÉ POLE k vypěstování 300 tun českých brambor na hranolky a 1,7 tuny tuzemských odrůd česneku. Podpořila také renesanci řízného českého křenu,“ uvádí iniciativa.

Český pavilon na EXPO 2025

Jubilejní Země živitelka byla i platformou pro představení podoby českého pavilonu na světové výstavě EXPO 2025, která se bude konat v japonské Ósace. Český národní pavilon, první svého druhu bez kovové konstrukce, bude postaven ze dřeva dodaného státními podniky Lesy ČR, Vojenskými lesy a statky ČR a Krkonošským národním parkem. „Český národní pavilon v Japonsku bude mít podobu skleněné spirály, přičemž nosná konstrukce bude ze smrkového dřeva dodaného mimo jiné státním podnikem Lesy České republiky. Ten dodal 900 kubíků dříví. Dřevěnou konstrukci už nyní vyrábí tři závody v Česku. Tím opět potvrzujeme trend využívání přírodních a obno-

originální staročeský likér Kmínka Sudlička, který letos získal ocenění Regionální potravina Pardubického kraje. Od generálního ředitele Fondu Petra Dlouhého převzala první dáma originální květinu s českým česnekem.

Oslava úrody a tradiční dožínky

V rámci Země živitelky proběhly tradičně také Národní dožínky, kde zemědělci společně s ministrem zemědělství Markem Výborným oslavili výsledky celoroční práce. „Letošní sklizeň se stala jednou z těch rychlejších, a to i přesto, že zemědělci při ní čelili výkyvům počasí, kdy vysoké teploty střídaly vydatnější srážky doprovázené bouřkami. Musím znovu zdůraznit, že úroda není dramaticky špatná, jak někdy slýcháme. Celková produkce obilovin dosáhla letos přes 7 milionů tun při průměrném hektarovém výnosu 5,87 tuny na hektar. Ten je při porovnání s ložskem o zhruba 2 procenta nižší. Přesto samozřejmě plně stačí pro zajištění naší domácí spotřeby, která se dlouhodobě pohybuje kolem pěti milionů tun. Za to zemědělcům děkuji, velmi si jejich nelehké práce vážím a oceňuji ji,“ uvedl ministr zemědělství Marek Výborný.

Nové plodiny a budoucnost českého zemědělství

Na Živitelce byly slavnostně představeny také nové plodiny vhodné pro pěstování v českých podmínkách, mezi které patří pravé české okurky či dvouletý český kmín s jedinečnou chutí. Kmín i okurky jsou neodmyslitelnou součástí české kuchyně, většinou ale na našich talířích narazíme na produkty dovážené ze zahraničí. Tyto plodiny do České republiky putují dlouhé vzdálenosti, často v nevhodných baleních a bez garance konkrétního původu. Lokální produkce nemá zaručený stabilní odbyt a od pěstování proto mnohdy upouští. Iniciativa ČESKÉ POLE si klade za cíl tuto situaci





vitelných materiálů, zejména dřeva, které v České republice umíme vypěstovat i kvalitně zpracovat," uvedl ministr zemědělství Marek Výborný.

Program pro děti a rodiny

Na výstavě byl také velký prostor tradičně věnován i těm nejmenším. V dětském zemědělském světě měly děti jedinečnou příležitost seznámit se se zemědělskou činností, a to prakticky i formou her a aktivit. Ty byly

zaměřeny na aktivní zapojení dětí do činností spojených se zemědělstvím, což rozvíjelo jejich znalosti a zároveň prohloubilo vztah k přírodě a zemědělství.

Jubilejní ročník Země živelky připomněl bohatou historii českého zemědělství a také ukázal, jaké inovace a moderní technologie jsou k dispozici pro budoucnost tohoto zcela nepostradatelného a důležitého odvětví.



Mezinárodní výstava Země živelka se od svého prvního ročníku v roce 1973 stala ikonickou událostí pro české zemědělství. Letos, kdy slaví své padesáté výročí, se ohlížíme zpět na klíčové milníky a zajímavosti, které formovaly její historii a význam nejen pro zemědělce, ale i pro širokou veřejnost.



1976 Největší návštěvnost ►
Branami výstaviště prošlo 805 000 lidí.

◀ 1973 První ročník Země živelky

Mezinárodní Země živelka s podtitulem Racionální výroba ve zdravém pracovním a kulturním životním prostředí vesnice přilákala 510 000 návštěvníků.



90. léta 20. století – Větší ► zaměření na odborníky

Výstava se více zaměřovala na odborná témata a počet výstavních dní se postupně snižoval z původních šestnácti na dnešních šest.

◀ 80. léta 20. století – Výkladní skříň socialistického zemědělství

Během výstavy bylo možné zakoupit nedostatkové zboží jako například jižní ovoce, vybrané masné výrobky nebo kožichy.



◀ 2018 – 45. ročník Země živelky s podtitulem 100 let českého zemědělství

Veletrh v tomto roce navštívilo 115 695 lidí.

Rodina Šinkových vrací na Kolínsko vinařskou tradici

„Když jsme se rozhodli vysadit vinohrad, k čemuž pochopitelně potřebujete výrobu a sklady, museli jsme vše vybudovat od píky. Stavba sklepa proběhla takzvaně na zelené louce. Dodnes si s úsměvem vzpomínám, jak se klučovští chodili nevěřičně dívat na stavbu metra D.“



Píše se rok 2012 a mladá rodina Šinkova se stěhuje ze Znojma do Klučova u Českého Brodu. Maminka Kláru, tatínka Pavla a jejich dceru Zuzanu doplňuje o pár let později ještě dcera Helena. Na tomto stěhování jedné mladé rodiny by asi nebylo nic tak zvláštního, kdyby se o další tři roky později nerozhodli, že vrátí do oblasti Klučova na Kolínsku vinařství, zde dávno zapomenutou tradici.

A že to byl rodinný plán jedné úspěšné životní cesty, dokládá současnost, kdy obhospodařují celé vinařství s dvanácti odrůdami vína pěstova-

nými na necelých šesti hektarech půdy. Jejich klučovská vína za tu dobu získala ocenění například značkou Regionální produkt Polabí či certifikaci Vinařské turistiky.

O tom, jak každá cesta začíná prvním krokem a jak se z malých plánů stávají větší, i o tom, jak je vinařské řemeslo náročné a jaké na vinaře čekají výzvy, jsme si povídali s paní Klárou Šinkovou. Je to příběh o snu, pracovitosti, přátelství, odhodlání i vytrvalosti, příběh o cestě, která voní vínem, při jehož produkci rodina Šinkova jen tak mimoděk rozdává radost a obohacuje své okolí.

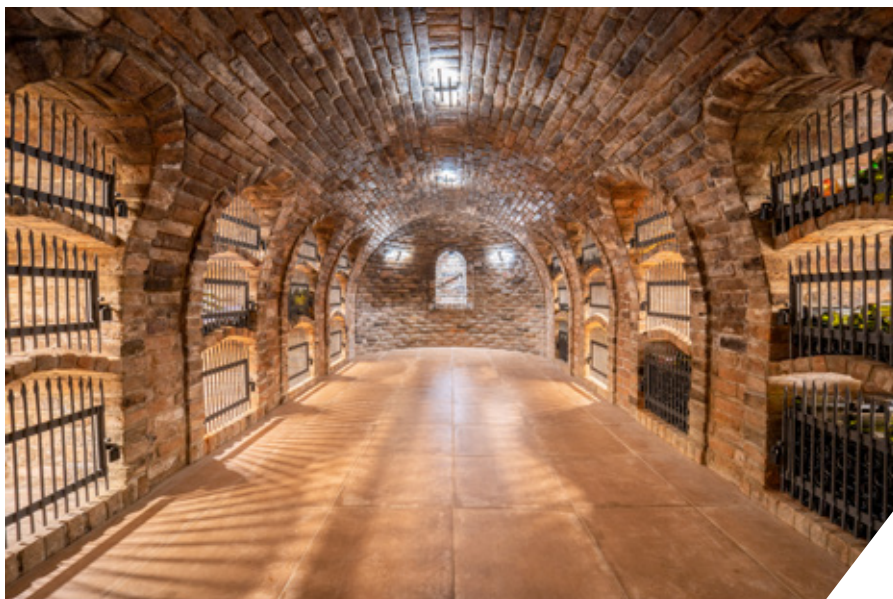
Jak se zrodil nápad vysázet vinice zrovna v Klučově?

Vážíme si tradic, jsme rádi ve společnosti přátel a trochu se nám stýskalo po západu slunce nad dozrávající vinicí. Kraj kolem Klučova pro nás byl úplně neznámý a bylo příjemným překvapením zjistit, že se v mnohém podobá místu, odkud jsme přišli. Na první pohled to vůbec nepoznáte, ale když tu člověk nějakou dobu bydlí, zjistí, že vinařství tady mělo velkou tradici. Z původního nápadu na výsadbu několika hlav vinohradu za domem se postupně vyklubaly plány na

zbudování celého vinařství. Malého, ale se vším, co k tomu patří. Projekt, na němž pracujeme, dnes již mnohonásobně překonal náš původní záměr, ale věříme, že jej dokážeme zrealizovat. Navíc jsme v Klučově našli mnoho dobrých lidí, z některých se stali naši dobří přátelé.

Má vinařství ve vaší rodině tradici? Kam sahají vaše kořeny?

Předtím jsme bydleli ve Znojmě, já jsem pracovala ve Vídni a manžel v Praze. Pocházím z Vysočiny z gastronomické rodiny a v tomto oboru jsem vystudovala a pracovala v Rakousku. Manžel pochází z jihomoravské vesnice Šatov z vinařské rodiny, vystudoval ale techniku a v tomto oboru i pracuje. V Šatově manželův děda, ale hlavně táta, pěstovali a vyráběli víno. Děda k nám velmi rád jezdí, i ve svých sedmdesáti letech nám rád pomáhá jak na vinici, tak s degustací vín ve sklepě (směje se).



Jaká byla vaše cesta? Jak jste vše od základu budovali?

Zmínky o vinicích v Klučově najdeme v kronice obce už někdy z devátého století. Největší slávy se klučovské víno těšilo v šestnáctém století. Jak ale z těchto údajů tušíte, nic z té doby se nedochovalo.

Když jsme se rozhodli vysadit vinohrad, k čemuž pochopitelně potřebujete výrobu a sklady, museli jsme vše vybudovat od píky. Stavba sklepa proběhla takzvaně na zelené louce. Dodnes si s úsměvem vzpomínám, jak se klučovští chodili nevěřičně dívat na stavbu metra D. První vinici jsme vysadili v roce 2017 a pak ještě další dvě.

S jakými problémy se na vinici potýkáte a jak je řešíte?

Největší trápení představuje počasí. Teď se klima velmi otepluje, což je pro pěstování révy v Polabí skvělé, ale mladé výsadby trpěly suchem a jedna z vinic po výsadbě z padesáti procent uschla. Letos nás zase potrápily mrazy, které vzaly asi devadesát procent úrody. Práce s révou je pořád stejná, ne-li náročnější, i když na ní nejsou hrozny. Potýkáme se taky s nedostatkem brigádníků. Mladí do vinohradu nechtějí.

Podle čeho vybíráte odrůdy vinné révy, které pěstujete? Jaká vína nabízíte?

Pěstujeme dvanáct odrůd na necelých šesti hektarech. S výběrem odrůd nám pomáhali zkušení vinohradníci, ale nakonec se ukázalo, že v Klučově jsou tak skvělé polohy





a půdy, že zde poroste všechno. A tak jsme zkrátka vybrali odrůdy, které nám chutnají. Těch máme šest a dalších šest je takzvaně rezistentních: pro ty jsme se rozhodli z důvodu, že nám umožňují snadněji hospodařit ekologicky.

Co pro vás znamenají ocenění, která jste pro svá vína získali?

Mám velkou radost, když získáme nějaké ocenění, ale účast na soutěžích má i své stinné stránky. Posíláme vína do soutěží hlavně kvůli svým zákazníkům. Přece jen, když je na lahvi nalepená medaile, lidé mají k výrobku větší důvěru. Důležitá jsou pro nás hlavně ocenění poukazující na lokálnost a na poctivost naší výroby. Máme značku Regionální produkt Polabí a certifikaci Vinařské turistiky.

Kdo jsou vaši zákazníci, kam všude vína dodáváte, jak oslovujete novou klientelu?

Naše vína prodáváme především ze sklepa, máme pár obchůdků v regionu, kam dodáváme, ale hlavní část prodeje děláme sami. O víkendy máme otevřeno na (ne)Vinném stánku přímo ve vinici. Chodí k nám především lidé z okolí, kteří nás nesmírně podporují. Snažíme se jezdit i na trhy v blízkém okolí, aby se lidé dozvěděli, že i ve středních Čechách může být sklep a vinice. Asi před rokem jsme otevřeli pobočku našeho vinařství v Kolíně, (ne)Vinný bar. Můžete zde posedět v krásném tichém dvorku s výhledem na synagogu a domů si odnést víno za cenu ze sklepa. Chystáme zde i projekt Enotéka, což je samoobslužný degustační systém.

Na reklamu si moc nepotrpíme, takže nové zákazníky a zákaznice nám přináší takzvaná šuška. Samozřejmě se snažíme být vidět na sociálních sítích. S reklamou nám pomůže i nově vznikající regionální uskupení VOC Kutnohorsko

Jako podporu pro další rozkvět jste využili několik dotací z Programu rozvoje venkova, které SZIF administruje. Na co jste dotace využili a jak vám pomohly při realizaci vašich snů a plánů?

Podařilo se nám získat více dotací z Programu rozvoje venkova přes MAS Pošembeří. Pomohly nám rychleji založit vinice a zbudovat výrobu. Pořídili jsme stroje pro hospodaření na vinici – traktor, postřikovač, osečkovač, disky, mulčovač a další. Díky možnosti pořídít potřebnou techniku jsme mohli rychleji vysadit nové vinohrady. Dostali jsme také podporu na opěrnou konstrukci vinohradu. Výrobu máme vybavenou nejnovějšími technologiemi, které ovlivňují kvalitu vína. Do výroby jsme pořídili nerezové tanky s řízeným kvašením, sudy, vyvíječ páry nebo klece na skladování lahví.



(víno originální certifikace), jehož jsme členem. Mělo by lidi přesvědčit o kvalitě a nákupu vín z Kutnohorska/Kolínska.

Jak se vám osvědčil koncept spojení nabídky degustačních večerů ve sklípku a ubytování v hotelu či apartmánech, které jste u vinice vybudovali?

Degustační večery jsou velice oblíbené, ale většinou tu nikdo nespí, protože jsme na trati Praha–Kolín, kdy každou půlhodinu jede vlak,

a návštěvy tak většinou odjíždějí. Ubytovaní využívají spíše ti hosté, kteří u nás pořádají oslavy, svatby, firemní večírky. Ubytujeme až čtyřicet osob. Sklep je technicky vybaven a pojme zhruba padesát lidí.

Držíte se folklórní vinařské tradice zarážání hory. Letos u vás v Klučově proběhne druhý ročník. Jaké byly ohlasy na ten první?

Zarážání hory je vinařský zvyk, kdy se při dozrávání hroznů, zpravidla koncem léta, uzavře hora, to zna-



mená vinohrad. Zarazí se dvanáct kolíků, každý za jeden měsíc v roce, aby se po celý rok ve vinici dařilo. K tomu napomáhá i mýtická bytost hroznová koza, která chrání úrodu.

Tento den se sejde celá vesnice a vzdá hold vinaři za jeho celoroční práci. Všichni společně oslaví radost z vína. Vinařství Klučov uspořádalo první ročník tohoto zvyku

poslední neděli o prázdninách. Počasí moc nepřálo, celý den pršelo, ale bylo teplo. Všichni „domácí“ byli oblečeni v krojích a mohli si společně s cimbálovou muzikou zazpívat známé lidové písně.

Protože máme rádi tradice a akce měla velký úspěch, rozhodli jsme se udělat i jarní událost, otevírání vinohradu v dubnu a koncem srpna si zopakujeme zaražení hory podruhé.

Kdo je autorem nápaditých etiket na vašich lahvích?

Myslím, že na spolupráci s akademickou malířkou Galinou Miklínovou můžeme být opravdu hrdí. Nejenom že je autorkou Lichožroutů, ale k tomu bydlí v Klučově a je to naše dobrá kamarádka. Na spolupráci se nejdřív moc netvářila, ale lahvinkou jsme ji uplatili (směje se) a vznikla sada velice nápaditých,

vtipných, originálních etiket, které nás určitě od ostatních vinařství odlišují.

Co vám dělá při podnikání největší radost?

Nejvíce nás těší uznání a pochvala od našich zákazníků a zákaznic. Jsme rádi, že jim můžeme zprostředkovat zážitek a k tomu nalít kvalitní víno vypěstované vlastníma rukama. Víno, které všem moc chutná, přestože většina je z počátku k vínům z české vinařské podoblasti skeptická.

Jaké máte plány do budoucna?

Zatím máme hodně práce a velké závazky, ale plánujeme pořád. Pokud nám to zdraví dovolí, chtěli bychom zrekonstruovat nedaleký chátrající objekt a přeměnit jej na hotel, kde by byl zaručen odbyt našeho vína.



„K lidskému štěstí a k úsměvné pohodě patří prostřený stůl, víno a přátelé“ (Homér)

Rozhovor o dotacích pro vinohradníky a vinaře se zkušeným týmem Regionálního odboru Brno, pod vedením pana ředitele Ing. Václava Říhy.

Jaká jsou úskalí či specifika žádosti o dotace pro vinařství? Na co by si měl dát žadatel pozor?

V rámci intervencí v odvětví vína je možné žádost (a její přílohy) podávat již výhradně přes Portál farmáře SZIF. Žadatelé by si měli dávat pozor na to, aby opatření realizovali tak, jak uvedli v žádosti, v případě změn je co nejdříve nahlásili (pokud se jedná o povolené změny). Realizace změn (a jejich případné neohlášení) může vést ke krácení,

případně až k neposkytnutí dotace. Od věci není ani prostudování podmínek daného opatření, které jsou mimo jiné uvedeny v příručkách pro jednotlivá opatření. Někteří žadatelé si podmínky předem nezjistí/neprostudují a nezdědka se stává, že opatření zrealizují, určitou podmínku nesplní a následně jsou překvapeni, když se v rámci rozhodnutí Fondu dozví, že jim podpora nebyla poskytnuta, nebo byla krácena.

Vinaři mohou tedy žádat jak jako



prvovýrobci, tak jako zpracovatelé. Toto je třeba rozlišovat a řídit se výčtem způsobilých výdajů v pravidlech buď intervence 33.73 / investice do nové výsadby révy vinné, výsadba nových konstrukcí a pořízení sadbového materiálu, případně například pořízení úzkorozchodné traktoru. A nebo intervence 34.73 / zařízení a technologie pro výrobu, balení a uvádění na trh vína. Zároveň ale žadatel klidně může podat žádost v obou intervencích, takže je výhoda, že může žádat jak na stroje do vinic, tak i na technologie do výroby. V intervenci 34.73 je třeba dávat pozor na to, že není možné podpořit výdaje do hostinské a restaurační činnosti. Tedy není možné vybavit například vinotéku, kde se víno rozlévá. Naopak je možné vybavit prodejnu či pořídit vybavení pro prodej ze dvora. Za uplatnění těchto výdajů jsou dokonce body navíc.

Měla na dotace pro vinařství dopad nová SZP pro 2023–2027?

V rámci intervencí v odvětví vína došlo ke změně primárně v tom, že dosud bylo za rozvinutý region považováno pouze území hl. m. Prahy, ale nyní jsou rozvinutými regiony i další kraje – například i Jihomoravský kraj. Což pro žadatele znamená, že pokud se nachází (jejich vinice nebo provozovny) v rozvinutém regionu, obdrží nižší míru podpory než dříve (kdy bylo umístění jejich vinice/provozovny považováno za nerozvinutý region). U opatření Restrukturalizace a přeměna vinic bylo zrušeno jedno z podopatření (Přesun vinice do svahu) a bylo přidáno podopatření nové (Změna typu opěrné konstrukce). Ostatní změny související přímo s novou SZP na žadatele zásadnější vliv neměly a informujeme o nich v samostatném přehledu vpravo. ►

Celkově se nové intervence od původních příliš neliší. I pokud lze soudit podle prvního kola, tak vinaři

Změny podle nové SZP představují vinařům nové možnosti, jak získat finanční podporu pro své projekty, ale zároveň nezbytnost přizpůsobit své strategie a plány tak, aby splňovaly nové podmínky a priority stanovené SZP pro období 2023–2027.

1. Zvýšený důraz na ekologii a udržitelnost

Ekologická opatření: Nová SZP klade silný důraz na ekologická a environmentální opatření, což ovlivňuje i vinařství. Vinaři mohou získat dotace na projekty, které podporují ekologické zemědělství, snižují používání chemických přípravků nebo zlepšují biodiverzitu vinic.

Eko-schéματα: Novinkou v SZP jsou eko-schéματα, která poskytují finanční podporu zemědělcům za dodržování specifických ekologických postupů. Vinaři mohou čerpat dotace například na organické hnojení, šetrné hospodaření s vodou nebo na podporu krajinných prvků.

2. Podpora inovací a digitalizace:

Inovativní technologie: SZP 2023–2027 podporuje zavádění nových technologií a inovací v zemědělství. Vinaři mohou žádat o dotace na modernizaci výroby, zavádění precizního zemědělství, využívání dronů nebo senzorů k optimalizaci pěstování révy.

Digitalizace: Podpora je také směřována na digitalizaci procesů ve vinařství, což zahrnuje například implementaci digitálních systémů pro správu vinic a výrobu vína.

3. Zaměření na malé a střední podniky:

Podpora menších vinařství: Nová SZP více podporuje malé a střední zemědělské podniky, včetně vinařství. To znamená, že menší vinařské podniky mohou mít větší šanci na získání dotací a lepší přístup k finančním prostředkům.

4. Změny v podmínkách pro mladé zemědělce:

Podpora pro mladé vinaře: SZP 2023–2027 zavádí větší podporu pro mladé zemědělce, což může být výhodné pro mladé vinaře, kteří chtějí založit nebo převzít vinařství. Dotace jsou zaměřeny na usnadnění startu a rozvoje podnikání pro mladší generaci.

5. Nové přístupy k rozvoji venkova:

Podpora venkovských komunit: SZP zdůrazňuje i rozvoj venkovských oblastí, což může být příležitostí pro vinařství v těchto regionech. Podporovány jsou aktivity, které přispívají k rozvoji venkovské ekonomiky, jako jsou agroturistika, zpracování místních produktů nebo rozvoj místních trhů.

6. Podmínky klimatické odolnosti:

Adaptace na změnu klimatu: Vinaři mohou také čerpat podporu na opatření zaměřená na zvýšení odolnosti vůči klimatickým změnám, například zavedení technologií pro ochranu vinic před extrémním počasím, lepší hospodaření s vodou či zalesňování a ochranu půdy.

7. Zjednodušená administrace a lepší dostupnost:

Zjednodušení postupů: Nová SZP se snaží zjednodušit některé administrativní postupy, což může usnadnit přístup k dotacím a jejich spravování. To zahrnuje zjednodušení žádostí, snížení byrokracie a větší důraz na praktickou podporu žadatelů.

stále žádají hodně a na podobné předměty dotace jako v předchozím období.

Žadatelé vinaři nemají v rámci opatření 33.73 záměru h) možnost dosáhnout na body za preferenční kritéria (PK): minimálně 20 % výdajů, ze kterých je stanovena dotace, zahrnuje stroj s půdoochrannou funkcí, stroj nebo technologie, které přispívají ke snížení emisí NH₃ do ovzduší nebo zařízení pro precizní zemědělství – protože pro obhospodařování vinic je minimum strojů uvedených v Pravidlech s potřebným bonusem pro udělení bodů (to žadatelé v rámci prvního kola hodně připomínali).



Dále mají pěstitelé hroznů v rámci opatření 33.73 h) možnost získání

bodů za PK, že se jedná o mikro nebo malý podnik.

Je možné nějak obecně popsat typického žadatele o dotace pro vinařství v ČR?

V rámci intervencí v odvětví vína je škála žadatelů poměrně pestrá. Jedná se jak o podnikající fyzické osoby, tak i o právnické osoby od menších podniků až po ty větší. V podstatě tak neexistuje „typický žadatel“.

Nejčastěji se jedná o vinaře z rodin, kde má vinařství dlouhou tradici. Často mají vína těchto žadatelů zároveň označení produkt s chráněným zeměpisným označením nebo chráněným označením původu (CHZO a CHOP). Naši vinaři se zaměřují na kvalitu, na produkci kvalitního vína s důrazem na regionální specifika a tradiční postupy. Mají motivaci k inovaci – investují do modernizace výrobních technologií, rozšíření vinic, zlepšení marketingu, nebo zavádění ekologických postupů. Patrná je i jejich dobrá znalost dotační politiky – žadatelé mají dobré povědomí o možnostech čerpání dotací z různých zdrojů.

Jsou dotace nebo žadatelé v oblasti vinařství a vína něčím výjimeční, například ve srovnání



V rámci opatření 34.73 zůstala nová SZP obdobná jako v předchozím období, ale zpracovatelé hroznů – výrobci vína v rámci opatření 34.73 mají možnost obdržet body za PK:

- ✓ že součástí výdajů, ze kterých je stanovena dotace, je investice do zkrácení dodavatelského řetězce v rámci místních trhů: zřízení nové prodejny výrobků nebo rekonstrukce a modernizace stávající prodejny;
- ✓ že zpracovávají hrozny s chráněným zeměpisným označením;
- ✓ že předloží platný certifikát HACCP;
- ✓ že je žadatel nejpozději k datu podání Žádosti o platbu držitelem platného osvědčení o původu biopotraviny;
- ✓ že prokáže export do zemí mimo EU;
- ✓ že vyrábí energii z OZE (toto je nové);
- ✓ že žadatel spolupracuje s potravinovou bankou (toto je nové).

se zahraničím, s evropskými státy?

Jelikož jsou dotace v rámci intervencí v odvětví vína tvořeny legislativním rámcem na úrovni předpisů Evropské unie, dotace se mezi jednotlivými státy příliš neliší. Garant jednotlivých opatření,

Ministerstvo zemědělství, podporuje to nejrozšířenější, kterým je opatření Restrukturalizace a přeměna vinic a Investice.

Zároveň je ale třeba říct, že dotace pro oblast vinařství a vína v České republice mají některé

specifické rysy, které je odlišují od jiných evropských zemí. Tyto rozdíly vyplývají jak z historického a geografického kontextu, tak z konkrétních potřeb a priorit českého vinařského sektoru.

Jedná se například o tyto body, které činí dotace pro vinařství v ČR výjimečnými:**1. Regionální specifika a menší rozloha vinic**

Menší rozsah vinařství: Česká republika má ve srovnání s tradičními vinařskými zeměmi, jako jsou Francie, Itálie nebo Španělsko, relativně menší rozlohu vinic. To znamená, že dotace jsou často zaměřeny na podporu menších vinařských podniků, které se orientují spíše na kvalitu a regionální specifika, než na masovou produkci.

Regionální zaměření: Vinařství v ČR je soustředěno především na jižní Moravu a část Čech, a dotační programy často reflektují specifické potřeby těchto regionů.

2. Podpora tradičních a autochtonních odrůd

Zachování tradice: Česká republika se snaží podporovat pěstování tradičních a autochtonních odrůd révy, jako jsou například Müller Thurgau, Veltlínské zelené nebo Ryzlink vlašský. Dotace se zaměřují na ochranu a rozvoj těchto odrůd, které jsou typické pro český a moravský region. Na rozdíl od některých jiných zemí, kde jsou více podporovány mezinárodní odrůdy, v ČR je kladen větší důraz na zachování a rozvoj specifických regionálních charakteristik.

3. Důraz na ekologizaci a udržitelnost

Ekologické vinařství: I když je důraz na ekologii běžný v celé EU, v ČR je významná podpora zaměřena na přechod na ekologické hospodaření a udržitelné metody pěstování révy. Toto zahrnuje dotace na ekologickou certifikaci, organické hnojení a ochranu krajiny.

Podpora biodiverzity: Specifické programy podporují rozmanitost fauny a flóry ve vinařských oblastech, což zahrnuje i zakládání trvalých travnatých porostů nebo výsadbu stromů a keřů na vinicích.

4. Zaměření na kvalitu a turistiku:

Kvalita nad kvantitou: Vzhledem k menšímu rozsahu vinařství v ČR je dotace často zaměřena na podporu kvality vína, jehož cílem je konkurovat na mezinárodních trzích a zvýšit prestiž českých vín.

Podpora vinařské turistiky: Vinařská turistika je v ČR významnou složkou podpory. Dotace mohou směřovat na rozvoj vinařských stezek, vinných sklepů a dalších turistických atrakcí, které zvyšují atraktivitu vinařských regionů.

5. Soustředění na inovace a modernizaci:

Technologické inovace: Česká republika podporuje modernizaci vinařských technologií, což zahrnuje investice do nových výrobních zařízení, digitalizaci procesů a implementaci precizního zemědělství.

Vzdělávání a poradenství: Dotace mohou být také směřovány na vzdělávací a poradenské programy, které pomáhají vinařům zlepšovat jejich odborné znalosti a dovednosti.

6. Menší vliv velkých vinařských korporací:

Lokální charakter: Na rozdíl od některých jiných evropských zemí, kde dominují velké vinařské korporace, je v ČR větší podíl menších a středních vinařství, což ovlivňuje charakter a rozdělování dotací, které jsou více přizpůsobeny potřebám těchto menších subjektů.

Tyto specifické aspekty odlišují dotace pro vinařství v České republice od dotačních programů v jiných evropských zemích. Zároveň reflektují snahu o zachování a rozvoj unikátního charakteru českého vinařství, jeho tradic a regionálních specifík.

Víno v sudu zrající

Sklenka vína po náročném dni nebo při setkání s blízkými dokreslí danou chvíli příjemného odpočinku i radost z prožitku. Dát si záležet na výběru kvalitního vína, aby se hodilo k danému okamžiku či servírovanému jídlu, je stále více vyhledávaným koníčkem.



Za každou sklenkou kvalitního vína se skrývá mnoho úsilí a náročné práce na vinici, ve sklepě, po celý rok. Vinařství se neobejdou bez odpovídajícího a osvědčeného vybavení a čerpají ze svých letitých zkušeností. Se vzrůstající tendencí mají ve vinařství i dnes důležitou a zcela nepostradatelnou úlohu dřevěné sudy. A jak víte či tušíte, určitě se nejedná o žádnou novinku.

První doložené zprávy o používání dřevěných sudů pro skladování a dopravu vína pocházejí již z prvního století před naším letopočtem. Vynález sudu je přisuzován keltskému kmeni Allobrogů obývajícím údolí kolem řeky

Isery na území dnešní Francie.

Od té doby uplynulo mnoho času a vypilo se množství vína. Dnes známe a umíme dobře popsat pozitivní účinky využití dřeva nejen pro skladování vína, ale také na jeho sensorické vlastnosti. Dřevěné sudy ovlivňují kvalitu vína hned několika způsoby. Schopnost dřeva propouštět vzduch napomáhá optimalizovat způsob kvašení a zrání vína, zároveň dřevo plní funkci dobré tepelné izolace vhodné pro skladování. Svoji úlohu při zrání vína v sudech mají i výtažky látek ze dřeva, které se postupně do vína uvolňují a pozitivně ovlivňují jeho chuť a pocit plnosti v ústech.

Podle zvoleného druhu dřeva se mění také charakter jeho vlivu na výslednou chuť vína. Pro výrobu sudů se nejvíce využívá dřevo dubu bílého, letního a zimního. Zastoupené je ale také akátové dřevo a kaštanovník setý. Kromě klasických dubových sudů se velké oblibě stále více těší takzvané sudy barikové o objemu 225 litrů, což jsou dubové sudy vyráběné speciální metodou toastování, která do oblasti vinařství pronikla poměrně nedávno. Jde o vypalování dřeva

U českých vín najdete informaci o způsobu zrání vína v dřevěných sudech na etiketách. Pokud narazíte na termín „zrálo v sudu“, znamená to, že v ruce držíte víno, které zrálo v klasickém dřevěném sudu po dobu nejméně šesti měsíců. Termínem „barrique“ může být označeno pouze víno zrající nejméně tři měsíce v barikovém sudu, který nebyl používán pro výrobu vína déle než 36 měsíců. Pokud zrálo víno v barikovém sudu déle, pak na láhvi často najdete informaci o délce ležení, což bývá často v rozmezí 3–18 měsíců. „Rezerva“ je označení pro tichá vína zrající nejméně 24 měsíců, a to v dřevěném sudu a následně v láhvi, přičemž v sudu zraje červené víno nejméně jeden rok a bílé nebo růžové alespoň šest měsíců.



ve vnitřních částech sudů při teplotách až 230 °C po dobu 15–60 minut. Zrání vína v barikových sudech mu dodává specifické tóny vanilky, karamelu, ale i tabáku a kouře. Zároveň však mohou potlačovat jeho primární svěžest a ovocné tóny, a tudíž ne všechna vína jsou do barikových sudů vhodná. Zkušená vinařství ale vědí, jak doplnit barikové tóny do

struktury daného vína a zároveň nepřebít jeho přirozený charakter. Inovativní metodou pro zrání zejména bílých vín představují takzvané sudy Fraicheur, u kterých se kombinuje dubové dřevo s akátovým. Používají se pro uchování svěžesti bílých vín a zároveň podtrhují ovocné a květinové tóny. Akátové dřevo se u nich stará o uchování odrůdového charakteru.

Opečený chléb s jaroměřickou pomazánkou a grilovanou paprikou

Chystáte se grilovat si něco k letní večeři? Máte mezi sebou i vegetariánské duše, které už nudí grilovaná cuketa a lilek?

Pojďme si to trochu zpestřit a potěšme naše chuťové buňky opečeným chlebem bohatě zdobeným paprikou z grilu, česnekem, rozmarýnem a jaroměřickým Tradičním pomazánkovým lahůdkovým, jednou z vítězných lahůdek roku 2020 soutěže Regionální potravina v Kraji Vysočina.

Čím si tento mléčný výrobek vysloužil uznávané ocenění? Rozhodně svou smetanově jemnou chutí podle originální české receptury. Jedinečná pochoutka Jaroměřické mlékárny se totiž vyrábí výhradně ze smetany a přírodních surovin. Můžete si ji dopřávat naslano i nasladko.



Ingredience:

4 plátky chleba
4 menší papriky
2 stroužky česneku
1 ks Tradiční pomazánkové
lahůdkové od Jaroměřická
mlékárna, a. s.
rozmarýn
sůl
pepř
petrželka

Postup:

1. Papriky vcelku položíme na gril a necháme celé hodně opéct. Poté je dáme pod vlhkou utěrku, aby se zapařily. Budou se nám lépe loupat.
2. Plátky chleba na grilu opečeme z obou stran, necháme zlehka vychladnout, a ještě teplé namažeme pomazánkou.
3. Spařené papriky oloupeme, rozpůlíme a vyndáme z nich semínka. Poté je na grilu necháme prohřát. Potíráme olejem s rozmačkaným česnekem a nasekaným rozmarýnem.
4. Papriky poklademe na chleby, osolíme, opepříme a nakonec posypeme petrželkou.

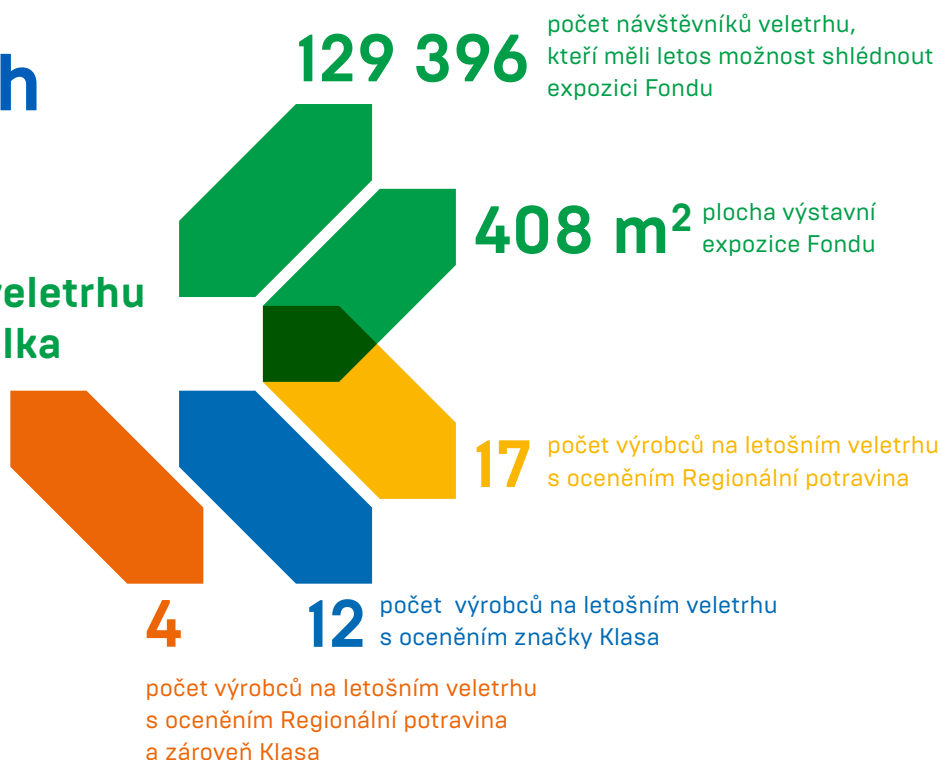


K letnímu receptu pro vás máme tip na výborné víno z Vinařství Klučov. Pro dokonalou kombinaci chutí se nabízí otevřít skvělou láhev Sauvignier gris, lehkého polo-suchého vína s vůní tropického ovoce a pikantní citrónovou kyselinou. Jeho jemná ovocná chuť se výborně hodí ke smetanovým pomazánkám a kyselinka vás v horkých dnech osvěží. Sauvignier gris je rezistentní odrůda, která vznikla v Německu křížením odrůd Cabernet Sauvignon a Bronner, dozrává v půlce října a má velký do růžova zabarvený hrozen.



Fond v číslech

50. ročník veletrhu Země živelka



Chystáme

Vybrané akce Celostátní sítě pro venkov

[více na www.szif.cz/cs/venkov a na regionálních odborech, termíny se ještě mohou měnit]:

RO Brno	Seminář s exkurzí: Cyklus na téma Udržitelné hospodaření, precizní zemědělství - sdílení zkušeností v rámci čerpání SP SZP 2023–2027 a správné zemědělské praxe	24. 9. 2024
RO Brno	Prezentační aktivita: Národní výstava Českého strakatého skotu	19. 9. 2024
RO České Budějovice	Exkurze zahraniční: Putování po nových „agrotrendech“ zemědělství a potravinářství v Polsku	22.–26. 9. 2024
RO Hradec Králové	Exkurze ČR: Z Hlinecka do Jestřebích hor a zpět	18.–20. 9. 2024
RO Hradec Králové	Exkurze ČR: Cesty za inspirací rozvoje venkova	10. 9. 2024
RO Olomouc	Seminář: Strategický plán Společné zemědělské politiky na období 2023–2027	17.–18. 9. 2024
RO Olomouc	Prezentační aktivita: Představení SP SZP 2023–2027 a CSV na akci Dožínky Olomouckého kraje	7. 9. 2024
RO Opava	Prezentační aktivita: Najdi si svého farmáře	7. 9. 2024
RO Opava	Exkurze ČR: Cesta na SEVEROZÁPAD 2024	17.–19. 9. 2024
RO Opava	Exkurze ČR: Inspirace za hranicemi našeho regionu	3.–4. 9. 2024
RO Praha	Exkurze ČR: Exkurze za projekty PRV/CLLD větších obcí	19. 9. 2024
RO Praha	Exkurze ČR: Vlákem za chytrými projekty PRV do Moravskoslezského kraje	10.–12. 9. 2024

RO Ústí nad Labem	Exkurze zahraniční: Realizované projekty za hranicemi našeho území - za příklady dobré praxe	9.–12. 9. 2024
RO Ústí nad Labem	Exkurze ČR: Přenos zkušeností a dobré praxe na území Olomouckého kraje	23.–26. 9. 2024
RO Ústí nad Labem	Prezenční aktivita: Prezentace CSV na výstavě Zahrada Čech 2024	13.–18. 9. 2024
RO Brno	Seminář: Učíme se spolupracovat v JMK	23.–24. 10. 2024
RO Brno	Seminář s exkurzí: Cyklus na téma Udržitelné hospodaření, precizní zemědělství - sdílení zkušeností v rámci čerpání SP SZP 2023–2027 a správné zemědělské praxe	16. 10. 2024
RO Brno	Prezentační aktivita: Bramborářské dny v Havlíčkově Brodě	18. 10. 2024
RO Brno	Exkurze ČR: Sdílení dobrých zkušeností a praxe na Slovácku	3.–4. 10. 2024
RO České Budějovice	Seminář: Moderní trendy a inovace v chovu skotu	31. 10. 2024
RO České Budějovice	Konference: Jihočeský venkov 2024	24.–25. 10. 2024
RO Hradec Králové	Setkání s exkurzí: Setkání aktérů SCLLD Pardubického kraje	24.–25. 10. 2024
RO Olomouc	Exkurze zahraniční: Projekty PRV a LEADER jen kousek za hranicemi (Rakousko)	2.–4. 10. 2024
RO Olomouc	Setkání: Setkání MAS 3 krajů	31. 10.–1. 11. 2024
RO Opava	Prezentační aktivita: Veletrh povolání Opava 2024	9.–10. 10. 2024
RO Opava	Seminář s exkurzí: Z pole rovnou do kuchyně V	30. 10. 2024
RO Praha	Exkurze ČR: Exkurze za projekty PRV/CLLD	26.–27. 10. 2024
RO Praha	Prezentační aktivita	12. 10. 2024
RO Ústí nad Labem	Exkurze zahraniční: Zemědělství na farmách v Polsku	7.–10. 10. 2024
RO Ústí nad Labem	Exkurze ČR: Realizované projekty v Programu rozvoje venkova ve Středních Čechách - Cesta za dobrým příkladem	23.–25. 10. 2024

Zemědělské národní dotace

Dotační programy	Příjem žádostí o dotaci pro rok 2024	Příjem dokladů prokazujících nárok na dotaci pro rok 2024	Příjem žádostí o dotaci pro rok 2025
1.I., 1.R., 1.V. a 3.h.	1. 10. 2023 - 30. 9. 2024	1. 10. 2024 - 30. 11. 2024	1. 10. 2024 - 30. 9. 2025
3.a., 3.b.		1. 10. 2024 - 15. 10. 2024	1. 9. 2024 - 30. 9. 2024
3.c., 3.d.		1. 10. 2024 - 20. 12. 2024	
8.F.a.	1. 10. 2024 - 31. 10. 2024	1. 10. 2024 - 31. 10. 2024	
8.F.c., 8.F.d.		1. 10. 2024 - 31. 10. 2024	
9.A.a.1.a., 9.A.a.2.a., 9.A.b.1.-3.		1. 10. 2024 - 20. 12. 2024	
20.A., 20.C., 20.D., 20.E.		1. 10. 2024 - 31. 10. 2024	1. 9. 2024 - 30. 9. 2024
20.B.		1. 9. 2024 - 30. 9. 2024	

