

# Cena vína

Hlavní faktory ovlivňující cenu vína:

## 1: Místo původu vína a kvalita vinic

Cena vína je určována již ve vinici. Vinice s ideálním sklonem ke slunci (jižní svahy), v ideální nadmořské výšce a s ideálním složením půdy stojí vinaře několikanásobně více, než stejný úsek o sto metrů dále. Také záleží na odrůdě pěstované révy.

## 2: Kvalita surovin a práce ve vinici

Z keře vinné révy lze získat větší množství méně kvalitního moštu, nebo naopak, vinař nechá zkoncentrovat veškerou sílu rostliny do dvou nebo tří velmi kvalitních hroznů. Funguje to tak, že „kvalita je na úkor množství“. Vinice přihnojujeme chemicky, nebo biologickými hnojivy. Víno se sklízí mechanicky, nebo sklizeň lze provést ručně.

## 3: Technologie zpracování vína

Hrozny se musí zpracovat co nejrychleji, jde doslova o minuty. Poté se lisuje moderními stroji, které jsou řízené počítači jako je zpracování a kvašení. Dále záleží na kvasinkách, a skladování vína atd. V neposlední řadě taky na samotném vinaři.

## 4: Školení vína

Víno se plní do lahví a jeho cesta vede na trh přímo po dokončení výroby. A nebo naopak, může nastat spletitá cesta doškolování již hotové suroviny. Jenom použití nového dubového sudu zvedne cenu jedné láhve o několik set korun. Každé víno jednotlivé odrůdy lze školit odděleně v rozličných podmínkách a následně zcelovat dohromady. Lze kombinovat různé odrůdy, nebo kombinovat jednu odrůdu z jiných viničních poloh. Jak víme víno se školí převážně v sudech ale existují i jiné metody. Všechny typy sudů asi nikdo nespočítá variant je opravdu mnoho. I čas svým způsobem určuje cenu.

## 5: Image značky a výrobce

Pokud výrobce umí využít předešlých faktorů, zákonitě získává zákazníky i mezinárodní ocenění, což vede k popularizaci značky a k vyššímu renomé vinaře. Mluvíme o značkových vínech, která jsou vždy o něco dražší než ty vína, které pochází od vinaře neznámého nebo začínajícího. Vína značková nejsou automaticky lepší než jiná, ovšem dobré nebo věhlasné jméno jim dodává záruku kvality a i na nápojovém lístku nejsou rizikem pro zákazníky.

## 6: Limitace a ročník

Souvisí úzce se „značkovostí“ výrobku. Příklad – kvalitního, věhlasného vína se vyrobí 50 000 láhví ročně. Má o něj zájem 10 000 restaurací na celém světě a nespočet milovníků vína. Proto také nestačí pro všechny. Zákon nabídky a poptávky se nutně promítne do ceny. Ročník vína je ale nezávislý faktor, což právě dělá svět vína tak kouzelným. Jsou ročníky špatné, dobré a vynikající vína. Za lepší ročník se zaplatí více než za horší, samozřejmě v závislosti na křivce životnosti vína a zbývajících počtu láhví.

## Hodnota vína

Hodnotou vína rozumíme výhodný poměr mezi cenou a kvalitou. Snem každého milovníka

vína je najít co nejlepší víno s nízkou cenou. Nicméně Výrobci vína svému řemeslu rozumí, a tak se málokdy stane, že opravdu kvalitní víno stojí málo.